

# BT rejse til Rom den 27. – 29. oktober 2005



## GRAND HOTEL PALATINO \*\*\*\*

Via Cavour 213 - 00184 Roma, Italia

Tel. 0039 06 361921 - E-mail: [info@hotelpalatino.com](mailto:info@hotelpalatino.com)

Dette nyere kvalitetshotel ligger på den travle forbindelsesgade fra Roms hovedbanegård, Stazione Termini, og direkte ned til Colosseum og Forum Romanum. Vi befinder os midt i det atmosfærefyldte Monti-kvarter. Her finder man stadig den helt originale romerske lokalkolorit med små butikker og værksteder samt fortræffelige og ofte billige spisesteder, der tilbyder det klassiske romerske køkken i ren og uforfalsket form. Værelserne er alle moderne udstyret med minibar, aircondition, tv, hårtørrer og telefon. Grand Palatino tilbyder desuden en hyggelig morgenmads-restaurant med en stor og varieret buffet samt den glimrende restaurant "Le Spighe". Derudover kan man slappe af i en udmærket bar og i sæsonen nyde en storslået udsigt over Rom fra den dejlige tagterrasse.



Velkommen til dette gode kvalitetshotel med ægte romersk atmosfære, stil og godt serviceniveau.



Skønt hotellet ikke ligger prik i midten af den absolut mest centrale del af det historiske Rom, så ligger seværdigheder som Forum Romanum, Colosseum og Piazza Campidoglio ganske tæt på, og Piazza Venezia, Pantheon, Piazza Navona, Trevi-fontænen og Den spanske Trappe finder man inden for 10 – 20 minutters slentrende gang.

Ganske tæt på ligger også flere af Roms ældste, fineste og absolut mest seværdige kirker, ligesom det omliggende Monti-kvarter er ét af de ældste og mest atmosfærefyldte og ægte originale bykvarterer i Rom.

Rom er en slentre-by, og især fredag skal vi ud på en længere gåtur, så det anbefales at man medbringer et par gode travesko til turen.

# PROGRAM FOR TUREN

## Torsdag den 27. oktober

08.15 Mødetid (senest) i Kastrup Lufthavn, Terminal 3, under uret foran DSB billetsalg. Husk pas.

09.50 Planmæssig afgang med SAS SK 0681.

12.20 Planmæssig ankomst til Fiumicino-Leonardo da Vinci (Roms internationale lufthavn).  
Bustransport til hotellet. Vores guide, Peter Kroll, fortæller lidt om Rom under turen ind.

14.00 Ankomst til hotellet med registrering og indkvartering på ønsket enkelt- eller dobbeltværelse.

15.00 Afslappet slentretur i Rom:

Vi mødes i hotellets forhal for at begive os ud på en mindre slentretur, der fører os gennem Monti-kvarteret, forbi Quirinalpaladset og ned til Trevi-fontænen, Pantheon og videre til Den spanske Trappe. Vi går tilbage ad Via Sistina, hvor både Thorvaldsen og H.C. Andersens har boet, over Piazza Barberini og kort tilbage til hotellet. Snarere end at dykke dybt ned i Roms rige historie, vil vi slentre os ind på byens unikke atmosfære med et passende forfriskende pitstop undervejs.



19.30 Middag på La Carbonara, Via Panisperna 214:

Vi går den ganske korte vej fra Grand Palatino til La Carbonara, der ligger med en ganske beskeden facade ud mod gaden, men vel inde åbner sig som en gedigen og bragende god madhule for den ekstra gode appetit. Stedet er ejet af samme familie gennem 99 år og køkkenet styres uhyre kompetent af Donna Teresa, kendt som Zi Terè, og sønnen Andrea sørger for, at alt fungerer til punkt og prikke tilfredsstillende omkring gæsterne. Vi får serveret en aperitif, efterfulgt af en klassisk romersk 3-retters menu med Husets gode vin og aqua minerale. Vi afrunder det gode måltid med en caffè og en passende liqueur til maven



## Fredag den 28. oktober

10.00 Formiddag – Fra det antikke Rom til den jødiske ghetto:

Vi besøger verdens ældste "supermarked", Mercato Traiano, kejser Trajans handelshus, der under vores ophold i Rom også huser udstillingen "Immaginare Roma Antica" – Oplev det antikke Rom, hvor vi med moderne 3-dimensionale virtuelle teknik kan få lidt orden på de mange marmorklodser og opleve, hvordan Rom faktisk så ud under antikkens storhedsperiode. Vi fortsætter forbi de vældige antikke kejserfora, runder Colosseum og går over Forum Romanum op til den pragtfulde renaissance-plads på Campidoglio-højen, der omkranses af Palazzo Conservatori, Palazzo Nuovo og Palazzo Campidoglio, Roms rådhus. I centrum af pladsen finder vi den berømte rytterstatue af kejser Marcus Aurelius. Vi kaster også lige et blik på kirken S. Maria in Ara Coeli med den berømte Santo Bambino figur, inden vi forlader denne unikke plads ad Michelangelos smukke Cordonata-trappe. Vi fortsætter tværs gennem den gamle jødiske ghetto og når frem til Via Portico d'Ottavia, hvor det ægte jødisk-romerske køkken venter os med et fristende måltid.



13.00 Frokost på Hostaria da Giggetto, Via Portico d'Ottavia 21:

Autentisk og klassisk jødisk familierestaurant med flere forskellige smukke lokaler, men også i sæsonen med dejlig udendørs servering af gode jødisk-romerske grønt-, kød- og fiskespecialiteter. Vi starter med en aperitif, der serveres i Giggettos antikke vinkælder, inden vi får serveret en lettere 3-retters frokost menu med flere af stedets berømte jødiske specialiteter. Til maden får vi selskab af en kølig, frisk og lokal Frascati hvidvin og aqua minerale. Vi slutter af med en god caffè. Kvarteret i denne del af ghettoen har nærmest landsbykarakter, der emmer af en lang og ofte tragisk historie helt tilbage fra antikken. Portico d'Ottavia er snarere en plads end det er en gade, hér hvor den breder sig ud og ender næsten blindt med den antikke søjlegang som effektiv kulissegang.



#### 14.30 Peterskirken:

Vi fortsætter over den berømte markedsplads Campo di Fiori og de omliggende krogede og smalle gader, hvor det klassiske romerske butikks- og mini mindre værkstedsmiljø flourerer. Derfra krydser vi den ikke mindre berømte Piazza Navona og kommer kort efter til Tiberen og "Englenes bro" over til Castel S. Angelo. Herfra er det den lige vej frem til Peterskirken, hvor vi gør et holdt på Berninis fantastiske, dobbeltarmede kolumnadeplads foran kirken, inden vi går inden for i dette kolossalt store og imponerende bygningsværk, som gennem sin snart 2000-årige historie rummer nogle af denne verdens fineste kunstskatte.

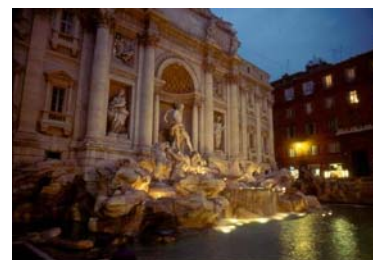


#### 20.00 Stor afslutningsmiddag på Osteria St. Ana, Via della Penna 68:

Et virkelig dejligt og klassisk romersk spisested med flere sammenhængende og stemningsfulde lokaler i ½ kælderniveau. Familierestaurant gennem flere generationer, der nu styres med kyndig hånd af Mamma Antoinetta og hendes 2 sønner, Luigi og Roberto Quagliarini. Efter et glas kølig og friskt perlende Prosecco serveres en 4-retters gastronomia-menu med flere af St. Anas, med rette, klassiske og berømte specialiteter, herunder den "hvide" lasagne med Karl Johan svampe og trøffelcreme. Det gode måltid ledsages af en udsøgt vinmenu, der repræsenterer det bedste af det bedste fra det regionale vinalien. Vi slutter det ekstra gode måltid med en Caffè og en liqueur, grappa eller italiensk brandy efter smag og behag.



Efter middagen runder vi efter tid og lyst Piazza Navona og nyder den fine aftenstemning på denne klassiske romerske plads, inden vi, som traditionen byder, går videre og den korte vej over til Trevi-fontænen for at kaste en mønt over skulderen og ønske hinanden "Arrivederci Roma". Bestyrket i troen på et gensyn med Den evige Stad, slentrer vi den sidste korte vej tilbage til hotellet, eventuelt for en godnat-drink eller to.



### Lørdag den 1. oktober

#### 10.00 Sidste dag i Rom:

Efter morgenmad tjekker vi ud fra hotellet og deponerer bagagen. Dagen er til fri disposition. Peter Kroll vil dog for de eventuelt interesserede om formiddagen lave en rundgang til nogle af Roms mest interessante og ældste kirker, der ligger inden for gå-afstand af Hotel Grand Palatino – og



om eftermiddagen vil han bruge nogle timer på en tur til det spændende og dejlige Trastevere-kvarter på den anden side af Tiberen, ét af Roms ældste og mest atmosfærefyldte områder. Tiden tillader også en eventuel tur ud til Roms antikke havneby, Ostia Antica, hvis imponerende anlæg står fuldt på højde med de berømte udgravninger i Pompeji. Skulle der være andre og mere specifikke ønsker, er han også åben over den mulighed. For de i selskabet der ønsker at gå på opdagelse på egen hånd i Rom, er det vigtigt at være tilbage på hotellet i rette tid for transfer til Fiumicino-lufthavnen. Metrostation Cavour ligger lige ved siden af hotellet.

17.00 Vi forlader Grand Hotel Palatino. Bustransport til Fiumicino-lufthavnen

19.10 Planmæssig afgang med SAS SK 0692

21.30 Planmæssig ankomst til Kastrup Lufthavn

København den 10. oktober 2005/PK

# MED BT I ROM

Middag torsdag den 27. oktober kl. 19.30

## La Carbonara

Via Panisperna 214



### Menu

#### *Aperitivo*

*Antipasto rustico e bis di primi  
Saltimbocca alla romana  
con patate e insalata di verdure  
Scelta di dolce  
Vino rosso della casa  
Acqua minerale  
Caffè e liquori*

.....

#### *Aperitif*

*Udvalg af Husets antipasto  
Kalveskiver braiseret i hvidvin  
med ovnbagte kartofler og salat  
Dessert efter ønske  
Husets Vin  
Aqua minerale  
Caffè og likør*



*Frokost fredag den 28. oktober kl. 13.00*

## **Hostaria da Giggetto**

Via Del Portico d'Ottavia 21



### **Menu**

*Aperitivo*

*Carciofo alla Giudia*

*Bauletti alla Giggetto*

*con funghi bianchi*

*Insalata di Giggetto mista*

*Scelta di dolce al carello*

*Vino bianco della casa - Frascati*

*Acqua minerale*

*Caffè*



*Aperitif*

*Friteret artiskok på jødisk vis*

*Soampefarserede Giggetto*

*kalveruller i hvidvin*

*Frit valg fra dessertkarrusellen*

*Husets hvidvin - Frascati*

*Aqua minerale*

*Caffè*



*Middag fredag den 28. oktober kl. 20.00*

## **Ostaria St. Ana**

Via Delle Penna 68



### **Menu**

*Aperitivo prosecco*

*Antipasto Terra misto composto da prosciutto  
Langhirano, ovoline di buffala, pecorino di fossa  
con lardo, ricotta e vegetari misti*

*Primitivo, Antica Masseria del Sigillo, 2002*

*Lasagna bianca con funghi porcini e crema di tartufo  
Gattinara, Travaglini, 2000*

*Pezza di manzo alle erbe aromatiche con  
puré di patate gratinata  
Barolo, Pio Cesare, 1995*

*Gelato di marron glaces al cognac  
Sagrantino di Montefalco passito A. Caprai, 2000*

*Caffè e spirituosì a scelta*

### **Menu**

*Aperitif Prosecco*

*Antipasto Terra Misto med Langhirano spegeskinke,  
bøffel-mozzarella, Pecorino-ost med honning og grillet  
spæk med ricottaost i grøn forklædning*

*Primitivo, Antica Masseria del Sigillo, 2002*

*Hvid lasagne med trøffelcreme og Karl Johan svampe  
Gattinara, Travaglini, 2000*

*Grillet oksefilét i aromatisk grøn krydring med  
gratineret kartoffelpuré  
Barolo, Pio Cesare, 1995*

*Kastanieis med cognac  
Sagrantino di Montefalco passito, A. Caprai, 2000*

*Caffè med brandy, grappa eller likør*