



# Livsnyderrejse til Rom 21. – 25. april 2025

## Mandag:

### Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 8,30

### Ankomst til Rom:

Forventet ankomst til Roms lufthavn kl. 11,05

Inden afrejse modtager alle deltagere nærmere information om mødested i lufthavnen og andre praktiske oplysninger.

Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med forfatteren og Rom-kenderen Helge Kamp, der har sørget for transport ind til Rom.

På turen ind til hotellet fortæller Helge Kamp løst og fast om Rom, romerne og programmet for de kommende dage.

Da vi ikke kan tjekke ind på hotellet så tidligt på dagen, deponerer vi bagagen hvorefter Helge Kamp viser vej til en hyggelig lille frokost.

### Slentretur og middag på Ristorante Abruzzi

Efter at have pakket ud og sluppet lidt af ovenpå rejsen, mødes vi med Helge Kamp på hotellet kl. 17,30 for at tage ud på en lille times slentretur, der slutter ved intet mindre end Ristorante Abruzzi.

Her skal vi udover stedets elegante antipasti opleve verdens absolut bedste Carbonara.

Det er således et særdeles godt og velrenommeret køkken fra regionen Abruzzen, der skal danne rammen om rejsens første middag i Rom.

Efter middagen går vi gennem Rom tilbage til hotellet, og mon ikke en og anden falder for et besøg på en af cafeerne på vejen.



## Tirsdag:

### Palazzo Doria Pamphilj.

Vi mødes på hotellet kl. 10,00 for at besøge intet mindre end Palazzo Doria Pamphilj.

Dette prægtige palazzo byder på en imponerende kunstsamling i meget smukke omgivelser og vi gør selskab med en historisk uddannet guide.



### Frokost på Ristorante Pollarola

Efter besøget på Palazzo Doria Pamphilj kikker vi ind hos Andrea og hans far der har tilberedt en let og elegant frokost til os.



### Middag på Hostaria Costanza

Vi mødes på hotellet kl. 19,30 for at besøge Hostaria Costanza der er ganske smagfuldt indrettet i intet mindre end Pompejus teater, så det er de store historiske omgivelser der skal danne rammen om aftenens måltid her på Piazza Paradiso lige midt i Rom.



**Onsdag:**

### **Udflugt til Ostia Antica**

Vi mødes på hotellet kl. 10,00 for at begive os ud på en helt fantastisk oplevelsestur til antikkens Rom.

Ostia Antica er et utroligt velbevaret område som vi besøger med en historisk uddannet guide, der vil gøre området levende og spændende.



## Middag på Hostaria Al Pompiere

Vi mødes på hotellet kl. 19,00 for at kikke indenfor "hos brandmanden" som Signora Nicoletta Monteferri har valgt at kalde sin stilfulde restaurant indrettet i det tidligere Palazzo di Beatrice Censi.

Dette er og bliver et suverænt spisested i særdeles elegante omgivelser og det er da også en af Helge Kamp's absolutte favoritter.

Efter middagen nyder vi den smukke romerske aften på slentreturen over Piazza Campo dei Fiori og Piazza Navona.



## Torsdag:

### Formiddagstur og frokost på Ristorante Alle Fratte di Trastevere.

Vi mødes på hotellet kl. 11,00 for at begive os på endnu en vidunderlig slentretur, der fører os gennem Trastevere, der af mange betegnes som den mest ærkeromerske del af Rom.

Frokosten er for en ægte romer dagens absolut vigtigste måltid, og traditionen tro besøger vi som rejsens sidste spisested intet mindre end Helge Kamps absolutte favorit blandt sine madhuler.

Stedet drives af en festlig familie fra Napoli, så det er det absolut folkelige og livlige, der skal sætte punktum for livsnyderrejsen

Ristorante Alle Fratte di Trastevere er og bliver indbegrebet af en livsnyderrejse, så denne frokost er en særdeles kær og populær gentagelse.



Efter frokosten bedes hørertelefonen afleveret i receptionen på hotellet.

## Fredag:

### Afrejse fra Rom.

Vi mødes på hotellet kl. 8,30 for at tage til lufthavnen.

Flyet afgår kl. 11,55 og da der kan være voldsom trafik på dette tidspunkt af dagen, er det vigtigt at alle møder op til tiden.

Rejsen arrangeres af Helge Kamp med rejsebureauet  
Vejle Rejser og Samson Travel som teknisk rejsearrangør

*Livsnyderrejser.dk*

Med kendskab til den italienske folkesjæl tages der naturligvis ethvert tænkeligt forbehold for ændringer i dette program

## **Ristorante Bernini**

Let frokost på ankomstdagen. Menuen er endnu ikke fastlagt.

## **Ristorante Abruzzi**

### **Antipasto Abruzzi**

Appetitvækkere med grillede grøntsager og lokale charcuterivarer

### **Rigatoni alle carbonara (uno per due)**

Stedets helt uovertrufne specialitet i let anretning.

### **Pana Cotta con Salsa ai Frutti di Bosco**

Flødedessert med skovens frugter

### **Caffè**

Italiensk kaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

(Pris inkl. drikkevarer pr. person 69,- euro)

## **Ristorante La Pollarola**

### **Ravioli ricotta e spinaci fatti in casa con pomodori freschi e basilico**

Hjemmelavede pastapuder med ost og spinat i salsa af friske, solmodne tomater.

### **Fragoline di bosco con zabaione o frutta fresca**

Vaniliedessert med sæssonens friske frugter fra skoven

### **Caffè**

Italiensk kaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

(Pris inkl. drikkevarer pr. person 52,- euro)

## **Middag på Hostaria Costanza**

### **Bresaola della Valtellina**

Speget oksekød fra Valtellina med rucola og parmesan

### **Mezza porzione de Risotto al Fiori di Zucca e Ravioli ai Carciofi con pomodoro basilico**

Servering med to af husets vidunderlige specialiteter

### **Macedonia di frutta fresca con gelato fior di latte**

Frisk frugt med hjemmelavet is

### **Caffè**

Italiensk kaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

(Pris inkl. drikkevarer pr. person 69,- euro)

## **Hostaria Al Pompiere**

### **Carciofo alla giudia e fiore di zucca ripieno**

Artiskok og fritteret squashblomst på jødisk vis

### **Baccalà alla romano con contorni**

Elegant tilberedt torsk på romersk vis

### **Sorbetto di Limone**

Citron-sorbetis

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

(Pris pr. person inkl. 69,- euro)

## **Ristorante Alle Fratte di Trastevere**

### **Bruschetta al pomodoro e basilico**

Appetitvækkere bestående af grillet brød med tomater krydret med basilikum

### **Spaghetti Bolognese (uno per due)**

Lille pastaret med kødsovs (den ægte)

### **Saltimbocca alla Romana con patate al forno**

Kalveschnitzel med skinke og salvie, serveret med ovnbagte kartofler

### **Tiramisu**

Typisk italiensk kaffedessert

### **Caffé / Cappuccino**

Kaffe efter eget valg

### **Bevande della casa**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

(Pris pr. person inkl. drikkevarer 79,- euro)

## **Bustur til Ostia Antica**

Bustransport, entre til området og autoriseret, historieuddannet, dansktalende guide koster i alt 75 euro.

## **Palazzo Doria Pamphilj**

Entre til Palazzo Doria Pamphilj og kunst- og historieuddannet, dansktalende guide koster i alt 29,- euro

Alle spisestederne går meget op i kvalitet og ønsker at serverer friske råvarer, hvorfor ændringer i menuen kan forekomme i det omfang spisestedet ikke har haft mulighed for at indkøbe tilfredsstillende råvarer.