



Livsnyderrejse til Rom 27. april – 1. maj 2026

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 den hyggelige Ristorante Laganà.

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:

Kejser Konstantin, hans mor den hellige Helena og pave Martin V.

Vi mødes på hotellet kl. 10,00 for at besøge intet mindre end Roms domkirke Basilica di San Giovanni in Laterano, kejser Konstantins dåbskapel og den hellige trappe, som Jesus gik op ad til Pontius Pilatus og som den hellige Helena bragte fra Jerusalem til Rom.

På turen deltager historisk uddannet, dansktalende guide.



Frokost på Ristorante Pollarola

Efter de store oplevelser i og omkring Lатарankirken 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:

I Michelangelo Merisi da Caravaggio's fodspor.

Vi mødes på hotellet kl. 10,00 for at begive os ud på endnu en hyggelig slentretur med Helge Kamp gennem bydelen Campo Marzio, hvor den berømte maler boede og arbejdede.

I selskab med historisk uddannet guide besøger vi Basilica Santa Maria del Popolo, Basilica Sant'Agostino in Campo Marzio og Capella Contarelli.



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

Spisesteder på Livsnyderrejsen

Ristorante Laganà

Carpaccio di salmone

Stedets lækre forret med laks i let anretning

Tagliolini ai funghi porcini (uno per due)

Tagliolini-pasta med salsa af Karl Johan svampe

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 55,- euro)

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 54,- 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

Citronsorbet

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

Grillet brød med tomat 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)