

ITALIEN - ROM – LIVSNYDERTUR MED HELGE KAMP

1. dag

Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afgang 7.25 fra Aalborg og afgang kl. 10:20 fra Kastrup.

Ankomst til Rom:

Forventet ankomst til Roms lufthavn kl. 12:55.

Efter at have fået bagagen udleveret beder vi om at man straks går gennem sikkerhedskontrollen og ud i ankomsthallen. Ved "meeting point" mødes vi med Helge Kamp.

Bustransport fra lufthavnen til hotellet.

Under busturen vil Helge Kamp fortælle løst og fast om Rom og orientere nærmere om programmet for de kommende dage.

Efter at have pakket ud og slappet lidt af efter rejsen, mødes vi med Helge Kamp foran hotellet kl. 18,00 for at tage ud på en lille slentretur, der fører os til Ristorante Alfredo alle Scoria.

Dette spisested kan føre sin historie helt tilbage til 1907 og drives i dag af Mario Mozzetti, der havde en bedstefar, som var overtjener her i 1914, da den legendariske Alfredo opfandt sin berømte pastaret.

Siden er "Fettuccine Alfredo" blevet et stykke af Roms historie.

Marios bedstefar købte restauranten i 1943 og i dag fører Mario de stolte traditioner videre.

Efter middagen fortsætter turen i den lune romerske lune aften - måske med et lille stop under varmelampen på en af de små cafeer foran Pantheon.

2. dag

Formiddagstur til Det Sixtiske kapel og Peterskirken

Vi mødes med Helge Kamp ved bussen (samme sted som vi blev sat af ved ankomst) kl. 8.00 for at begive os på en unik rundtur til Vatikanet, Det Sixtinske kapel og Peterskirken.

Lige udenfor Vatikanstaten ligger Osteria Nuvolari, hvor vi skal nyde en let frokost.

Osteria Nuvolari blev startet af Massimaliano i en alder af kun 30 år, men så han også hjælp i køkkenet af både sin mor og sin søster.

Efter frokost kører vi tilbage til hotellet.

Vi mødes igen foran hotellet kl. 18.30 for at tage på en lille slentretur til Orso "80", hvor I skal stifte bekendtskab med stedets kendte, ja nærmest berømte antipasta.

Restauranten ligger i de små gade i kvarteret ved Piazza Navona og er igennem mange år blevet drevet af en dygtig og festlig familie fra Abruzzer-bjergene.

Her er et stort romersk stam-publikum der spiser her.

3. dag

Tur til Colosseum og Forum Ramanum

Vi mødes med Helge Kamp foran hotellet kl. 9.30 for at begive os på en tur til antikkens Rom med besøg i Forum Romanum og Colosseum.

Efter et væld af historier om kejsere, vestalinder, mord og gladiatorampe slutter turen med en introduktion til Colosseum, der derefter besøges på egen hånd.

For at undgå den time-lang kø ved billetlugen er der naturligvis købt billetter i forvejen.

Vi mødes igen foran hotellet kl. 19.00 for at begive os til middag på Ristorante Terra si Siena.

Terra di Siena betyder direkte oversat Sienas land hvilket betyder at I skal prøve det Toskanske køkken når det er bedst.

4. dag

Slentretur

Vi mødes foran hotellet kl. 11.00 for at starte en vidunderlig slentretur, der går igennem den jødiske Ghetto, over Teberøen til Trastevere, der af mange mange betegnes som den mest ærke-romerske del af Rom.

Frokosten er for en ægte romer dagens vigtigste måltid, så derfor går turen gennem trastevere til en af guidens favorit steder Ristorente Alle Fratta di Trastevere der drives af en festlig familie fra Napoli.

5. dag

Hjemrejse

Vi mødes ved bussen kl. 09.00 for at køre til lufthavne, hvor der er afgang med SAS mod Danmark og en god tur er slut.

Seværdigheder på rejsen med entre

Colosseum og Forum Romanum

For at undgå den lange kø, køber vi entrebillet i forvejen. Entre til begge seværdigheder udgør 16 euro

Vatikanet, Det Sixtinske Kapel og Peterskirken

For bustransport fra hotellet til Vatikanet, særlig gruppebillet, der giver adgang udenom den time-lange kø og autoriseret guide (krævet af Vatikanet) koster deltagelse 38 euro

Snyd endelig ikke dig selv for denne fantastiske oplevelse.

Spisesteder og priser se næste side

Ristorante Alfredo alle Scrofa Antipasto Alfredo

Appetitvækkere med grillede grøntsager og lokale charcuterivarer

Le originali fettuccine Alfredo (uno per due)

Den sagnomspundne pastaret, som er en ren legende i Rom

Straccetti di manzo con rucola e pachino

Oksekød i strimler med rucola og små, søde tomater

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

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og minerand
(Pris pr. person 59,- euro)

Osteria Nuvolari

Fiori di zucca fritti

Antipasto bestående af friturestegte squashblomster med overraskende indhold

Tagliolini alla gricia

Frisk pasta med guanciale, der er særlig baconagtig italiensk specialitet

Caffè

Italiensk kaffe

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

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand
(Pris pr. person 39,- euro)

Ristorante L'Orso 80

Antipasti della casa

Husets berømte symfoni med mere end 12 – 15 forskellige, lækre forretter

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand
(Pris pr. person 39,- euro)

Ristorante Terra di Siena

Piatto misto di affettati senesi

Huset vidunderlige antipasti med forskellige pølser

Pappardelle al cinghiale

Bredbåndet pasta med lækker, krydret vildsvine-salsa

Cantuccini e ciambelline con vin santo

De traditionelle toskanske "småkager" med "hellig" vin.

Caffè

Italiensk kaffe

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

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand
(Pris pr. person inkl. drikkevarer 59,- 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 65,- euro)