

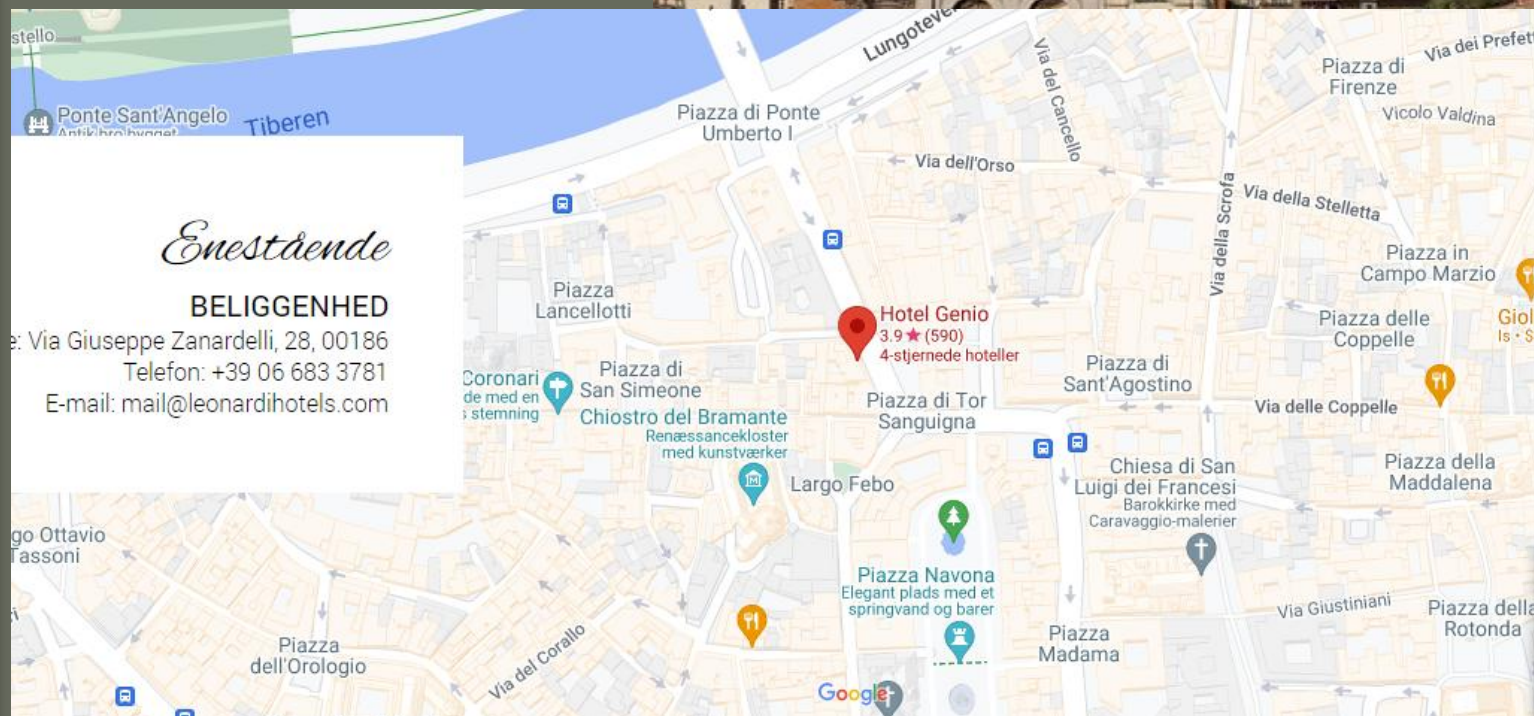


ROM 2023

11. – 15. september 2023

Karen Margrethe & Vibeke

Udsigt fra tagterrassen horisonten rund - her til Peterskirken



Enestående

BELIGGENHED

Adressen: Via Giuseppe Zanardelli, 28, 00186

Telefon: +39 06 683 3781

E-mail: mail@leonardihotels.com

Hotel Genio i hjertet af Rom





Mandag sen eftermiddag. Vandring i Roms gader...

Dette spisested kan føre sin historie helt tilbage til 1907, og det drives i dag af Mario Mozzetti, der havde en bedstefar, der var overtjener her, da den legendariske Alfredo i 1914 opfandt sin berømte pastaret. Siden er "Fettuccine Alfredo" blevet et stykke af Roms kulturhistorie.



En ret der var alt, alt for fed efter min smag. Men bestemt et besøg værd for atmosfæren



Restaurant Alfredo alle Scrofa



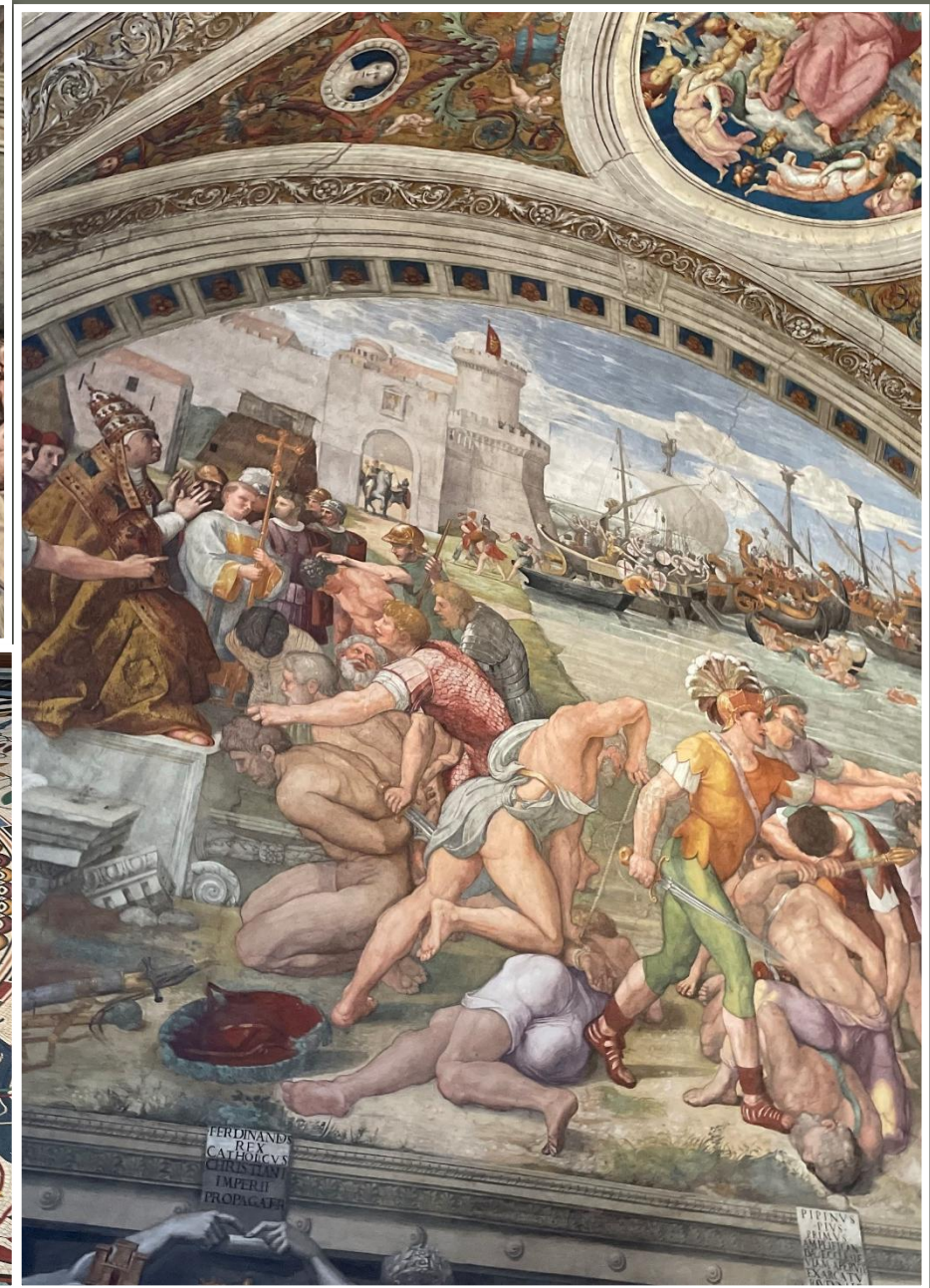
Det sixtinske kapel

VI HAVDE KØBT BILLETTER HJEMMEFRA. DET ER RIG GODT. VI KOM HELT UDEN OM DE KØER, DER ALTID ER, OG KOM PÅ DET NÆRMESTE DIREKTE IND.

VI ANBEFALER ALLE AT BESØGE DET.



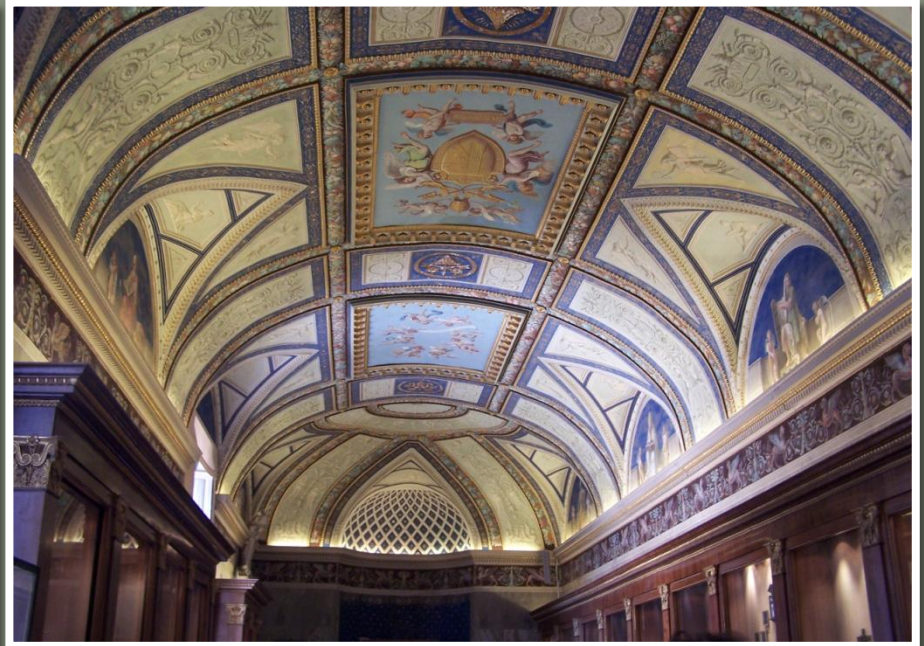




Fantastiske gobeliner



Fantastiske loftet





Osteria Nuvolari Fiori di zucca fritti.



Antipasto: friturestegte squashblomter med overraskende indhold Tagliolini alla gricia Frisk pasta med guanciale, der er en særlig baconagtig italiensk specialitet
Italiensk kaffe Berande della casa til middagen









Aften på L'Orso 80.



Selleri & bottarga

Bottarga er en specialitet fra det sydlige Italien. Det er tørret fiskerogn, der giver en dyb umamismag, som passer rigtig godt til sellerien.

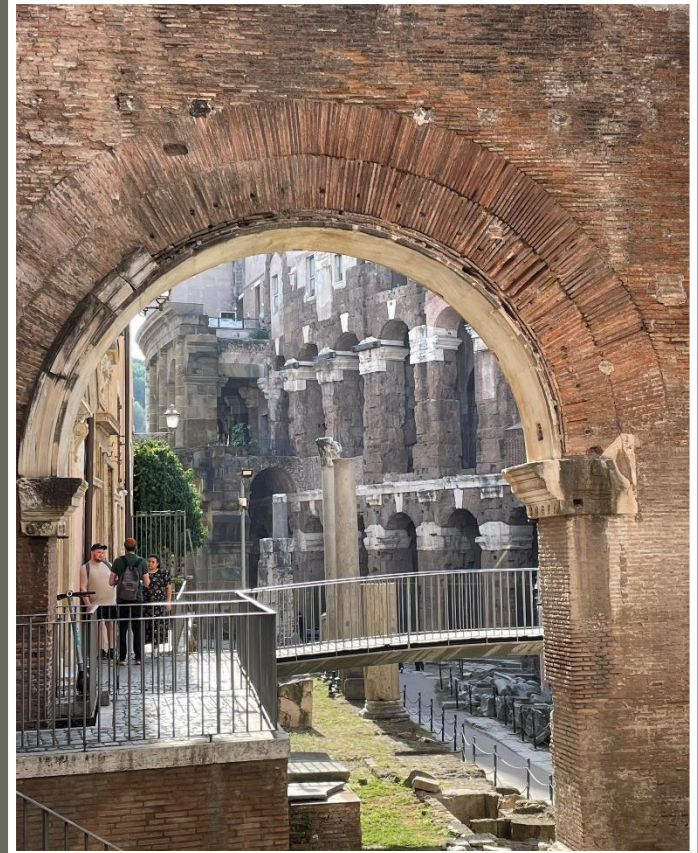
4 PERSONER

1 lille knoldselleri
3 hårdkogte æg
½ bottarga

1 ½ citron
100 ml ekstra
jomfruolivenolie
+ lidt ekstra
havsalt
sort peber

Pres saften ud af citronerne, og rør sammen med olivenolien til en dressing i en stor skål. Smag til med salt og peber. Skræl og skyl knoldsellerien, skær i supertynde julienne-strimler, og smid løbende i dressingen, så den ikke bliver mørk. Når alt er skåret, vendes det hele godt sammen og smages til. Lad marinere og mørne i 2-3 timer. Anret den marinerede selleri på et fad eller tallerken. Pil æggene, og pres dem gennem en purépresse direkte over sellerien. Riv bottarga helt fint henover i et godt lag. Dryp med olivenolie og servér.







*Colosseum. Vi var her. Vi sprang besøget over, og fik
en drink og strakte ben på en regnbue café.*





Ristorante Terra di Siena -Platto misto di affettati senesi





Huset vidunderlige antipasti med forskellige pølser

Pappardelle al cinghiale

Bredbåndet pasta med lækker, krydret vildsvinesalsa

Cantuccini e ciambelline con vin santo

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

Caffè Italiensk kaffe



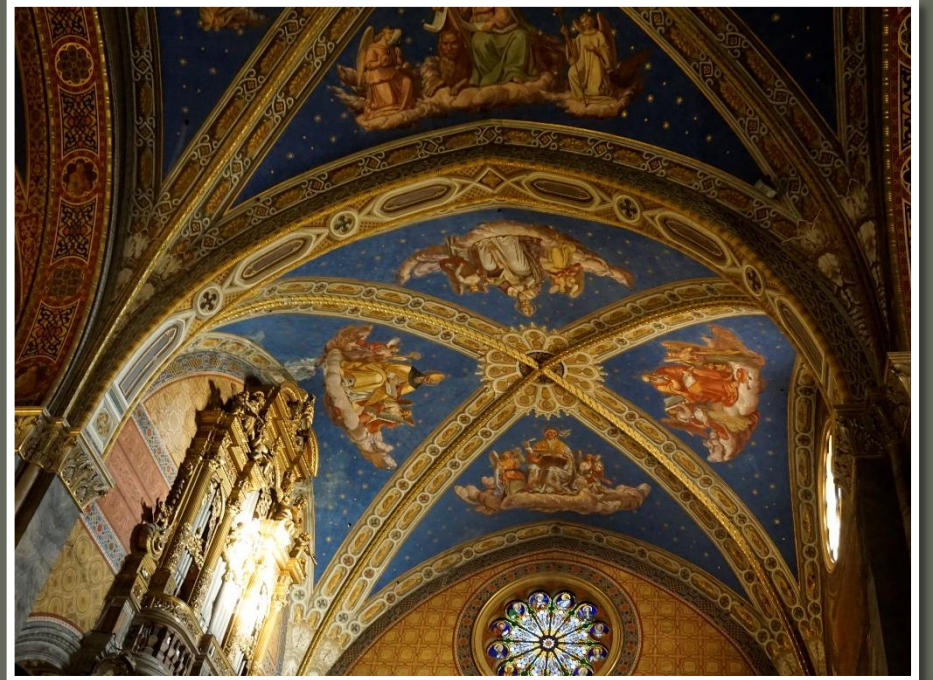
*Vibeke & Karen Margrethe i
sol på tagterrassen*

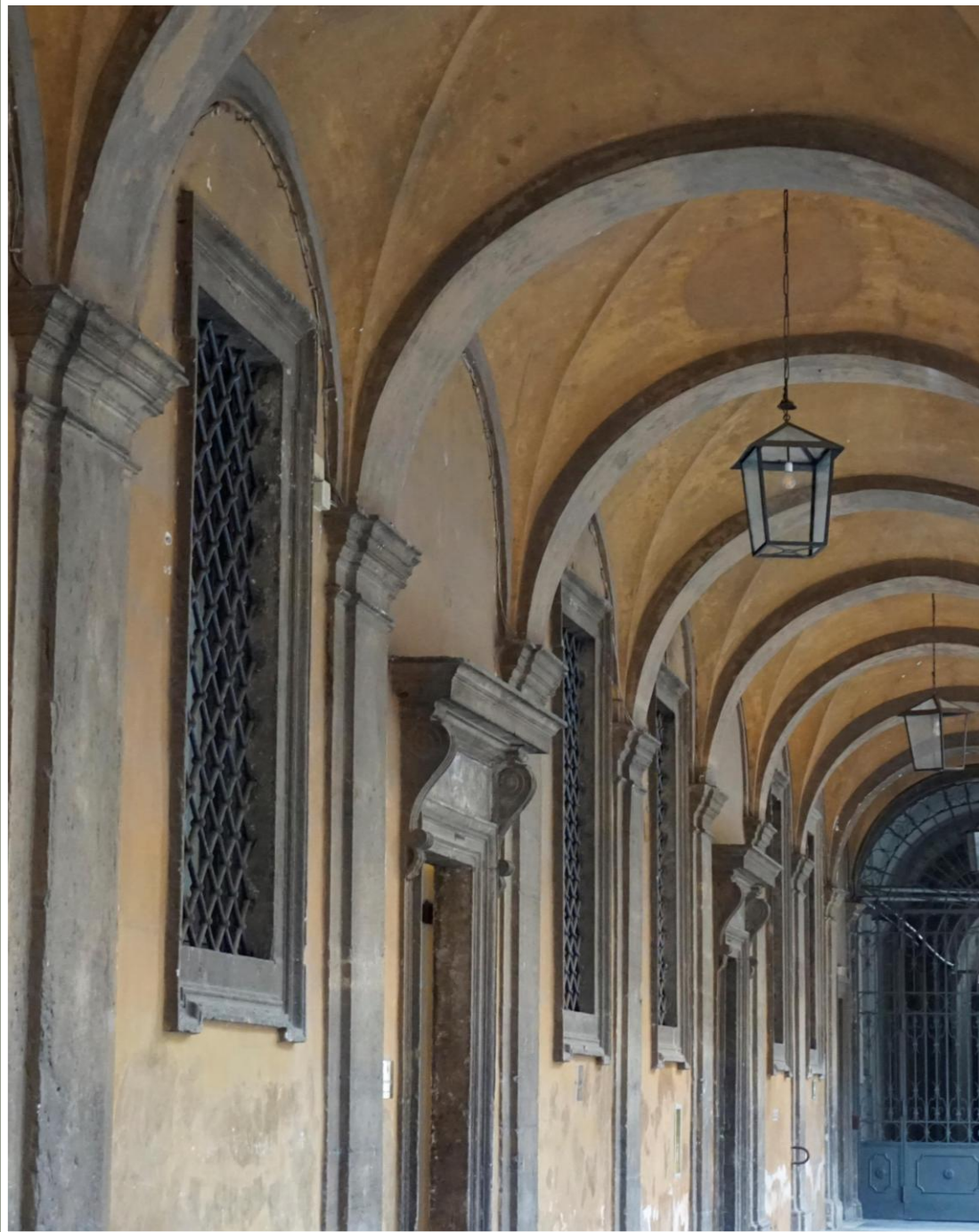


*Vores guide Helge Kamp som
sædrene i rolig fslappet stil.*













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

Ristorante Alle Fratte di Trastevere, der drives af en festlig familie fra Napoli.



Frokost på Ristorante Alle Fratte di Trastevere.

Livsnyderrejse til Rom

Rejsen var arrangeret af Helge Kamp med rejsebureauet Samson Travel A/S som teknisk rejsearrangør og købt via Politiken.

Turen var på alle måder veltilrettelagt, alt fungerede. - Og Helge Kamp var en hyggelig, behagelig guide med et virkelig indgående kendskab til Rom, og det han dette garmildt ud af.

Han kender alle restauranter (tror vi nok). Skulle vi have ønsket noget anderledes, så ville det være lidt færre pastaretter.



