



FIRENZE & TOSCANA

TUR I: 30. august - 02. september 2013
TUR II: 20. september - 23. september 2013

Bjergvin Neptun Klubb

FREDAG 30. AUGUST & 20. SEPTEMBER 2013:

Kl. 06.00: Avreise **Bergen lufthavn Flesland** med **SK2861**
Kl. 07.20: Ankomst København lufthavn Kastrup
Kl. 08.45: Avreise København lufthavn Kastrup med **SK2683**
Kl. 10.50: Ankomst **Bologna lufthavn**

Ved ankomst ønskes gruppen velkommen på flyplassen av skandinavisktalende guide **Ann-Sofie Molter**, (mobil: +39-348 8805815), og det blir busstransfer videre for:

Kl. 12.30: Stopp for lunsj inkl. drikke i **BOLOGNA** på **Trattoria Danio**, en hyggelig familieeid restaurant med lokal hjemmelaget mat, enkel innredning & koselig atmosfære.

MENY:

Tagliatelle alla Bolognese - Fersk pasta alla Bolognese
Scaloppine ai funghi o asparagi - Kalvefilét med sopp eller asparges
Patate al forno, vedure, insalata - Ovnstekte poteter, grønnsaker & salat
Tiramisu
¼ vin, ½ mineralvann & kaffe

- Ankomst Firenze ca. kl. 15.30 og innsjekk på:

Hotel Leonardo Da Vinci***

Adresse: Via G. Monaco, 12 - 50144 Firenze FI
www.leonardodavincihotel.com

Hotel Leonardo Da Vinci er et 3-stjerners hotel med sentral beliggenhet like ved messe-området Fortezza da Basso. Det er ca. 10 minutters gange til bl.a. Santa Maria Novella.

Hotellet tilbyr 71 værelser som alle er moderne innredet, samtlige med fasiliteter som bad/WC, safe, minibar, telefon, aircondition, TV, mm. Av andre fasiliteter nevnes en hyggelig bar & frokostrestaurant.

- Tid til egen disposisjon

Kl. 19.30: Spasertur med **Ann-Sofie** fra hotellet for, (retur til hotellet på egenhånd): Middag inkl. drikke på **Restaurant Giannino in San Lorenzo**, en populær & rustikk restaurant beliggende i et historisk lokale like ved **San Lorenzo kirken**, her serveres tradisjonelle toscanske retter.

MENY:

Antipasto misto toscano di salumi - Toskansk forret med kalde delikatesser
Crespelle alla fiorentina - Crêpes tilberedt på lokalt vis
Tagliata di manzo alla rucola e grana - Oksefilét med rucola salat & ost
Patate al forno - Ovnstekte poteter
Torta alla crema e pinoli - Kake med vaniljekrem & pinjenøtter
½ vin, mineralvann & kaffe





LØRDAG 31. AUGUST & 21. SEPTEMBER 2013:

- Frokost på hotellet

Kl. 10.00: SIGHTSSEEING FIRENZE

Ann-Sofie møter gruppen på hotellet, det er tid for å bli kjent med Firenze – til fots! Vi passerer bl.a. **Domkirken, Piazza Signoria**, det berømte **Uffizi-galleriet** og videre til **Palazzo Pitti via Ponte Vecchio** - byens eldste bro, som siden slutten av 1500-tallet har huset byens gullsmeder & deres flotte håndverk.

Kl. 13.00: Turen avsluttes med lunsj inkl. drikke på **Restaurant Il Bargello**, med sentral beliggenhet på Piazza Signoria. Restauranten er inndelt i fire saler samt terrasse som benyttes om sommeren.

MENY:

Coppa di spumante di benvenuto - Musserende vin
Tortelloni burro e salvia - Fyllt pasta med smørstekt salvie
Brasato di manzo al Chianti - Oksegryte i Chianti-vin
Patate al forno e Spinaci saltati - Ovnstekte poteter & stekt spinat
Trancio di Torta - Husets kake
¼ vin, mineralvann & kaffe

- Ettermiddagen til egen disposisjon

Kl. 19.30: Spasertur med **Ann-Sofie** fra hotellet for, (retur til hotellet på egenhånd): Middag inkl. drikke på **Restaurant Il Latini**, en sjarmerende restaurant i ekte florentinsk stil & med god lokal stemning. Selve lokalet er dekorert med hvitløksranker og parma-skinke og det serveres typiske florentinske spesialiteter laget etter gamle originale oppskrifter.

MENY:

Typiske florentinske spesialiteter basert på gamle oppskrifter,
som lokale småretter, pasta, supper & ulike kjøttretter, samt dessert.
Husets vin & kaffe

SØNDAG 01. & 22. SEPTEMBER 2013:

- Frokost på hotellet

Kl. 09.00: UTFLUKT TIL CHIANTI-DISTRIKTET

Ann-Sofie & buss møter gruppen på hotellet for kjøretur gjennom vakkert toscansk bakkelandskap til det berømte vindistriktet **Greve in Chianti**. Her besøkes **Le Cantine di Greve in Chianti**, en stor gammel kjeller hvor byen har tilrettelagt nærmest et tempel tilegnet italienske og især toscanske viner. Her kan man under kyndig veiledning smake alt fra hverdagsviner til de "helt store navn" - og man bestemmer selv tempoet i dette mekka for vinentusiaster!

Stedet er smakfullt innredet med gamle landbruksredskaper, et lite museum og ikke minst mange små "stands" hvor man med sitt vinkort, (et forhåndsbetalt kort som utleveres til hver gjest ved ankomst), kan smake og fordype seg i akkurat det man er mest interessert i blant de over 100 forskjellige viner, grappa'er, vin santo'er...

Turen fortsetter turen til byen **San Gimignano**, et enestående eksempel på en middelalderby. Nesten som et eventyrbilde med sin beliggenhet på en bakketopp - omkranset av tårn & særegen arkitektur.

Kl. 13.00: Lunsj inkl. drikke på en mindre restaurant som ligger i en gammel vinkjeller. Restauranten er delt i to saler, tradisjonelle toscanske retter med en «moderne touch».

MENY:

Salumi misti, crostone nero, carpaccio di zucchine, pecorino -
Kalde delikatesser, ristet mørkt brød, finskåret squash & fåreost
Pappardelle con Salsa al Cinghiale - Fersk pasta med villsvinsaus
Dolce della Casa - Husets dessert
Husets vin & vann





Retur til Firenze om ettermiddagen - tid til egen disposisjon

Kl. 19.30: Spasertur med **Ann-Sofie** fra hotellet for, (retur til hotellet på egenhånd): Middag inkl. drikke på **Osteria di Giovanni**, hyggelig restaurant dekorert med gamle våpenskjold samt både gammel & moderne kunst.



MENY:

Antipasto: carpaccio di petto d'oca affumicato servito su rucola e con vinaigrette all'aceto balsamico
carpaccio di manzo servito su rucola e scaglie di parmigiano -
Forrett med carpaccio av røkt and med rucolasalat & vinegrette,
samt carpaccio av oksefilét med rucolasalat & parmesanost
Tortelli ripieni di burrata con salsa di zucchini e fiori di zucca -
Ostefyllt pasta med squash saus & gresskar blomst
Coniglio stufato alla Vernaccchia - Maialino di latte al forno -
Ovnssbakt kanin i hvitvinsaus - Ovnstekt spegris
Patate al forno e insalata mista -
Ovnstekte poteter & blandet salat
Fragole fresche con gelato di crema -
Ferske jorbær med iskrem
½ vin, mineralvann & kaffe



MANDAG 02. & 23. SEPTEMBER 2013:

- Frokost på hotellet & utsjekk

Kl. 10.00: **Ann-Sofie** & buss møter gruppen på hotellet, første stopp blir en av de lokale vingårdene som ligger utenfor **Lucca**, kjent for sine røde viner. Guidet omvisning samt vinsmaking & servering av enkel lunsj.

MENY:

Degustazione Vini - Vinsmaking av fem lokale viner
Antipasto Toscano - Toskanske forretter
Zuppa Toscana - Toskansk suppe
Cinghiale con olive - Villsvin med oliven
Insalata mista - Blandet salat
Vin Santo e Cantucci, Grappa Caffè -
Dessertvin med mandelkake, druesnaps & kaffe



Kl. 13.00: Turen fortsetter til **PISA**, stopp ved «det skjeve tårn» samt andre monumenter på **Piazza dei Miracoli**. (Evt. innganger ikke inkludert).



Kl. 15.45: Bussen fortsetter mot lufthavnen for hjemreise

Kl. 20.10: Avreise **Bologna lufthavn** med **SK2686**

Kl. 22.10: Ankomst København lufthavn Kastrup

Kl. 23.00: Avreise København lufthavn Katstrup med **SK4890**

Kl. 00.20: Ankomst **Bergen lufthavn Flesland**

- God tur ønskes av

Partner Tours as

FIRENZE har gjennom flere århundre tiltrukket seg mange kunstnere fra hele verden. Det var også Firenze og området rundt som var fødested for bl.a. Michelangelo, Leonardo da Vinci, Giotto og Sandro Botticelli. Den dag i dag kan man se mange kunstverk fra renessansen i byen, og et besøk i et kunstgalleri eller en kirke kan ta pusten fra noen & enhver.

Designerne Ferragamo, Pucci og Gucci har stilfulle forretninger side om side med Fendi, Versace og Prada på byens mest elegante shoppinggate, Via Tornabuoni. Et besøk i Firenze er en kombinasjon av en reise tilbake i tiden og samtidig et besøk i det elegante & moderne Italia. Opplev Toscana - en glimrende mulighet for å slappe av med deilig mat & vin. Firenze, renessansens vugge...