

IL GORGO polsko-włoska gościnność

Gości wita prowadząca agroturystykę Polka Danusia, której miłość do Toskanii przejawia się w zaangażowaniu i organizacji niezapomnianego wypoczynku. Danusia, wraz z włoską gospodynią, przygotowuje obfite i pyszne śniadania oraz obiadowe kolacje (tradycyjne tokańskie smaki), jak również organizują na życzenie kursy gotowania, degustacje najlepszych win regionu, w pobliskich cantinach w Montepulciano i Montalcino, a także degustacje różnych produktów regionalnych, w małych rodzinnych przetwórnich. Gospodarze oferują także własnej produkcji wino i oliwę, dżemy i powidła, przetwory warzywne, sosy do makaronu oraz likiery.

Obiadokolacja - 25€ osoba dorosła

- **antipasto** (przystawka) - tradycyjne przekąski mięsno-warzywne, świeże pieczywo;
- **primo piatto** (pierwsze danie) - różnego typu makaron, również robiony ręcznie, z tradycyjnymi sosami;
- **secondo piatto** (drugie danie) - mięso i sałatki, warzywa grillowane, ziemniaki z pieca;
- **deser** - tradycyjne włoskie ciasta lub ciasteczka cantucci z likierem Vin Santo, desery na zimno typu tiramisu czy panna cotta, sałatka owocowa z lodami.

Dodatkowo płatne

- wino domowe (białe i czerwone) - 4€ / 0,5 litra
- kawa - 1€
- cappuccino lub latte macchiato - 1,5€
- limoncello/grappa - 2€
- raz w tygodniu serwowany jest stek florencki „Bistecca alla fiorentina
- śniadanie na życzenie - 8€ osoba i 5€ dzieci 6-12 lat

Wszystkie potrawy przygotowywane są przez z produktów z własnej uprawy ekologicznej oraz produktów lokalnych. Wino robione jest na miejscu, bez dodatku konserwantów - 100% naturalne. Obiadokolacje serwowane są w godzinach od 18 do 20:30 (inna godzina posiłków do uzgodnienia na miejscu). W przypadku rezygnacji z kolacji jednego, jej równowartość można zamienić na produkty z gospodarstwa, tj. wino, oliwę, wędliny czy przetwory.

Danusia jest dietetyczką, więc istnieje także możliwość zamówienia wyżywienia dla osób z nietolerancjami pokarmowymi lub będących na specjalnych dietach.

