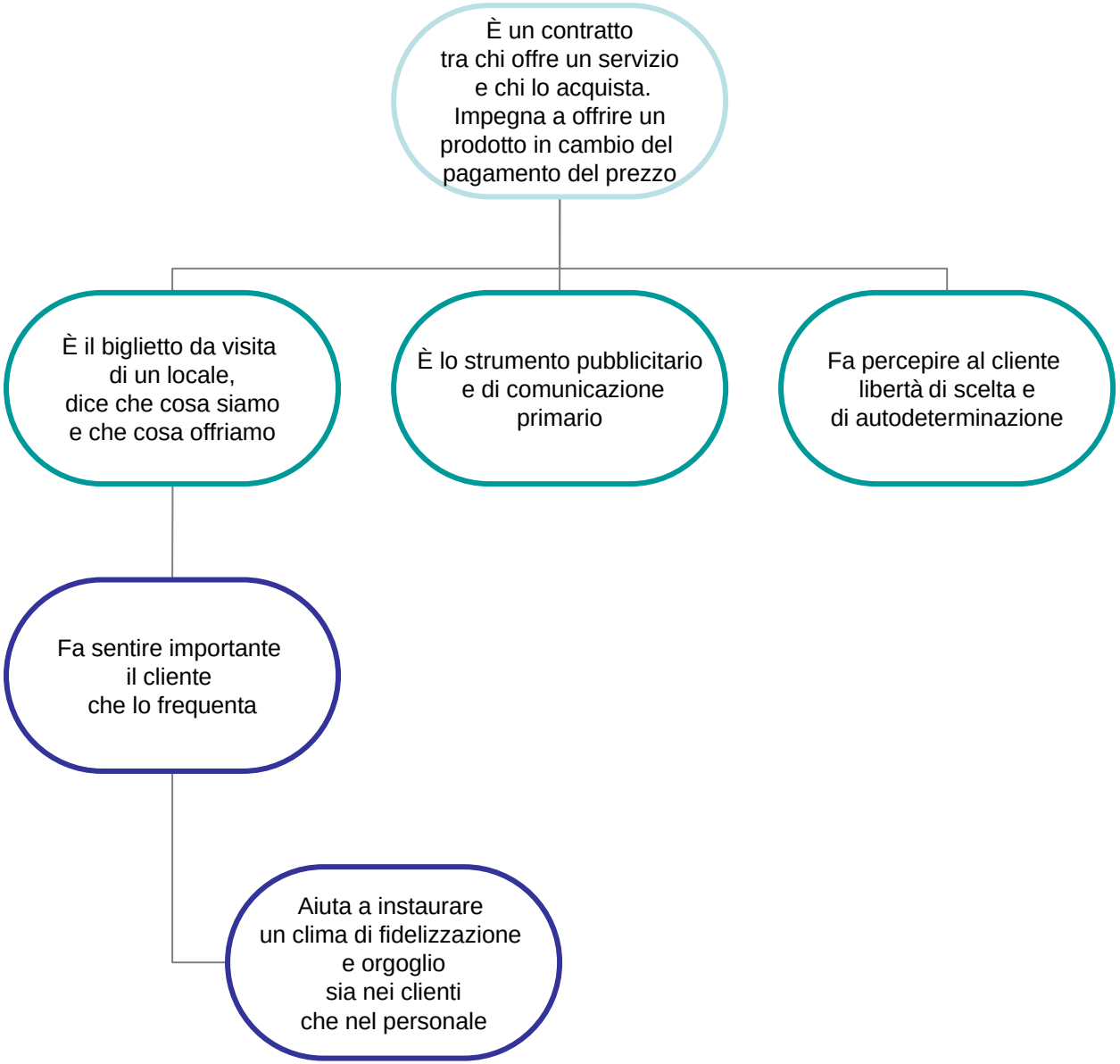
Il menu

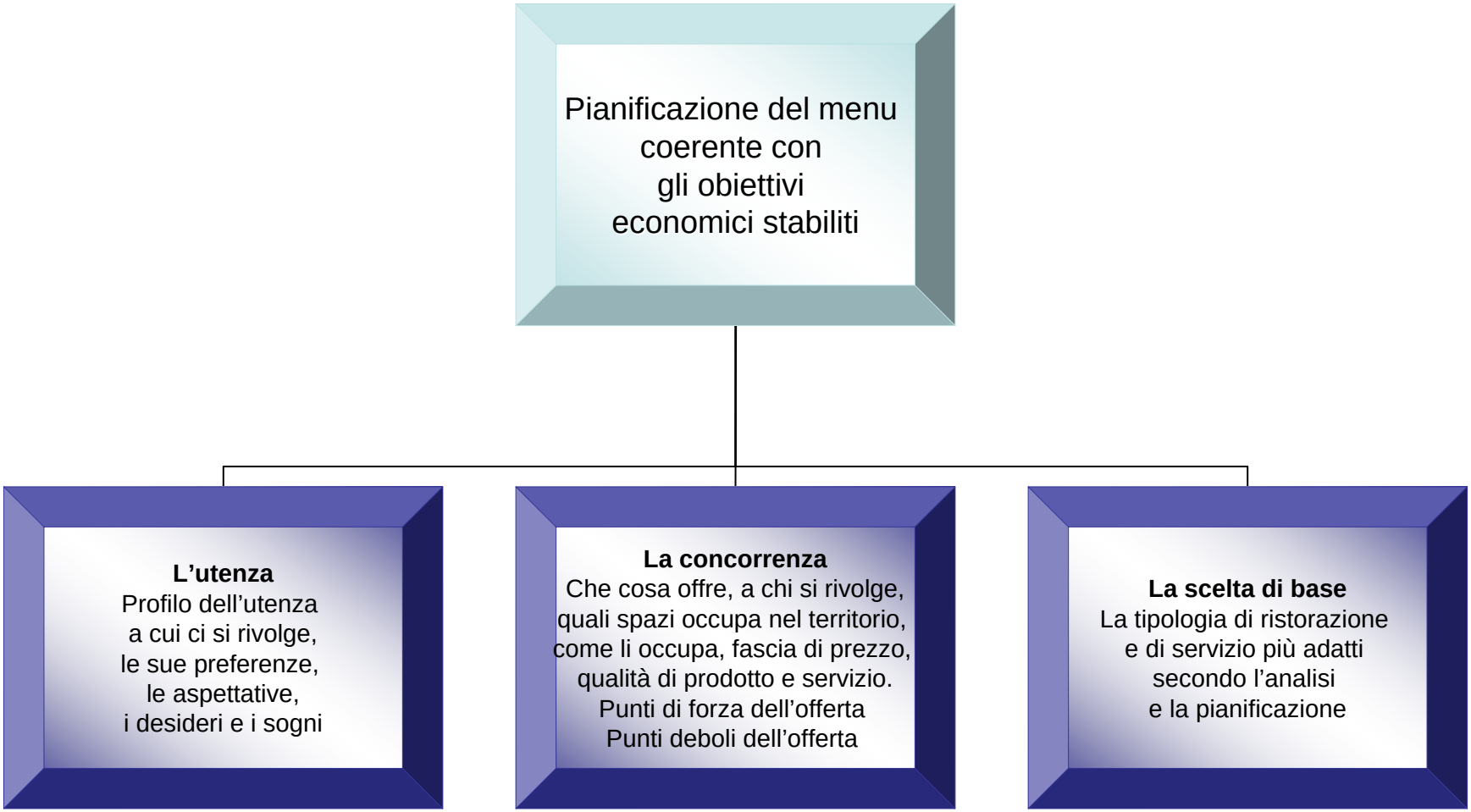
Progettazione e organizzazione

Il menu è…



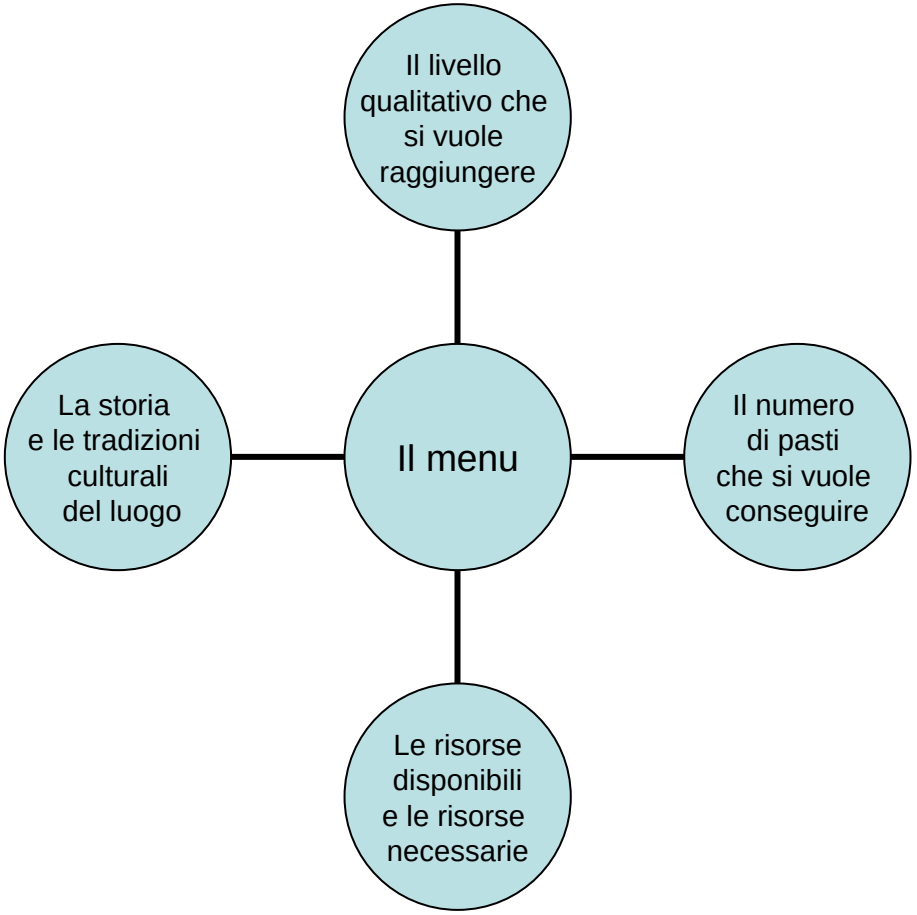
Il menu è la base di un locale; come non si acquista o si fonda un'azienda senza un prodotto da vendere o da produrre, così un locale deve nascere attorno un progetto che ha come fulcro il menu, ***il nostro prodotto da vendere.***

Aspetti gestionali e organizzativi
Aspetti di base ed elementi di fisionomia del locale

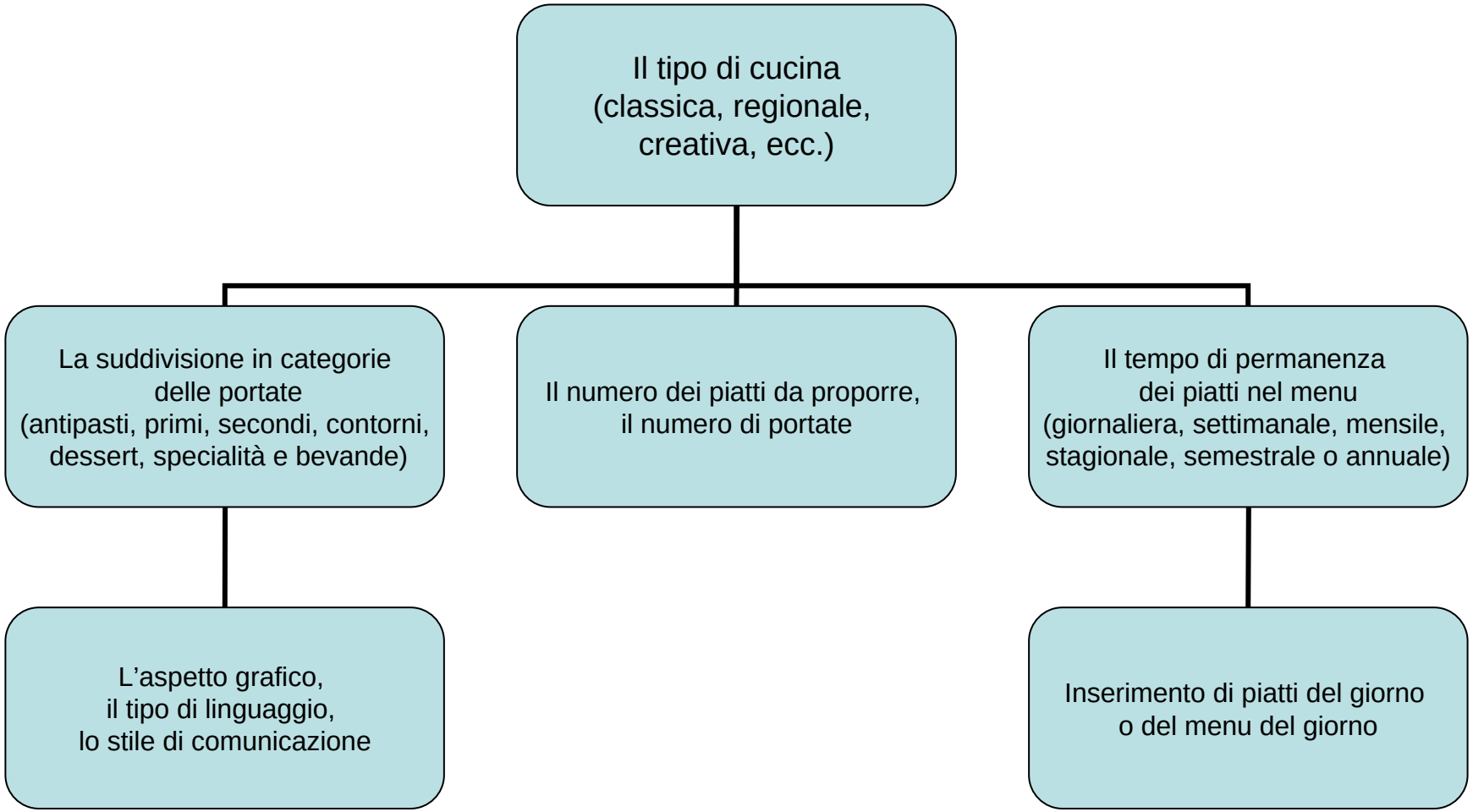


…segue

Aspetti gestionali e organizzativi
Aspetti di base ed elementi di fisionomia del locale

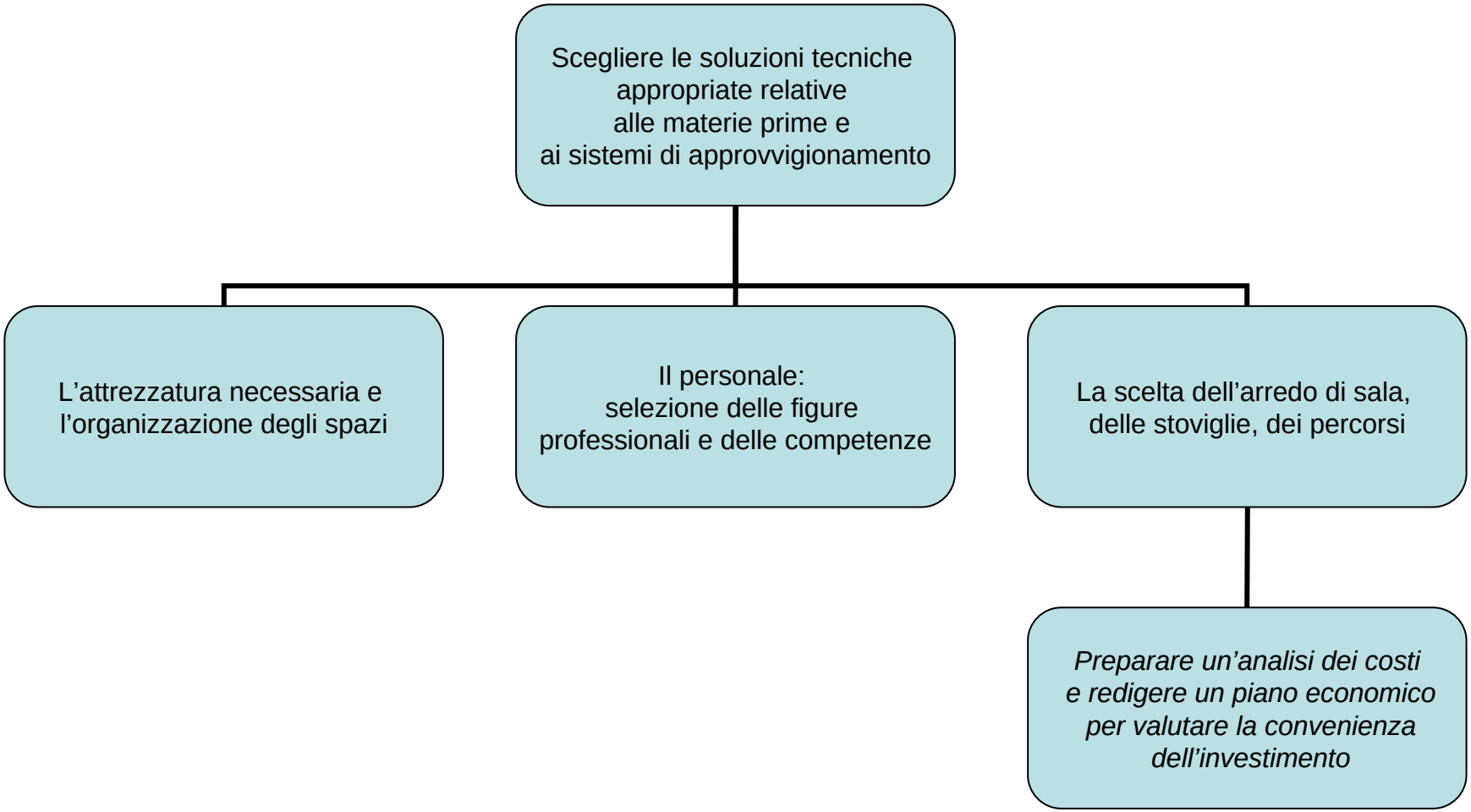


Progettazione e organizzazione del menu



…segue

Progettazione e organizzazione del menu



Differenza tra menu e carta

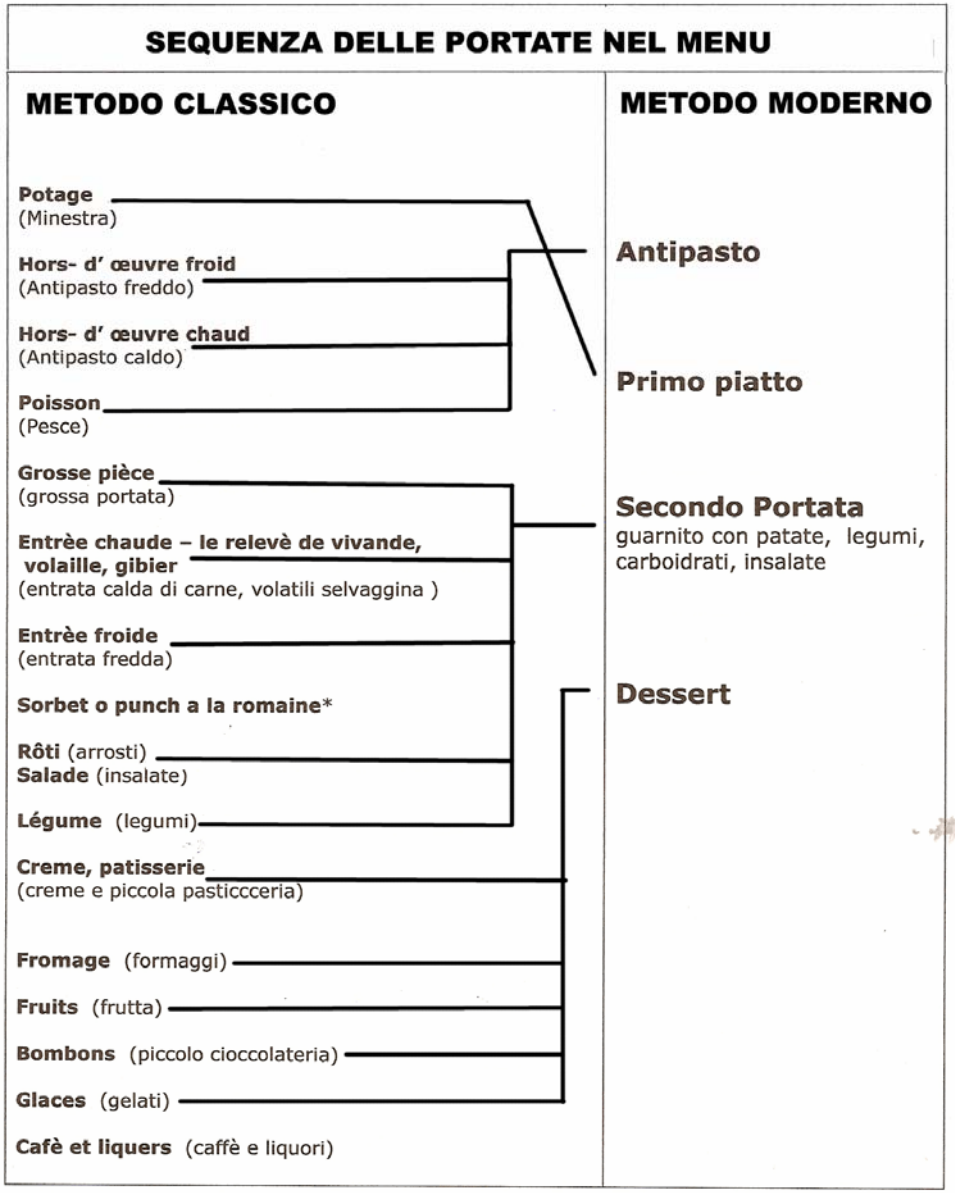
Menu

- Prezzo fisso
- Nei ristoranti pizzeria si usa per riferirsi alla lista dei piatti
- Elenco dettagliato e cronologico dei piatti e delle bevande servite ai commensali
- Cartoncino sul quale è scritto il programma del pasto

Carta

- Il cliente si costruisce il suo menu
- A prezzo variabile
- Lista dei piatti entro cui il cliente è tenuto a scegliere
- Grande carta (in uso in strutture di alto livello professionale): lista ampia e strutturata

Struttura del menu



La struttura del menu - sequenza moderna

- **Aperitivi e stuzzichini serviti in piedi** – precedono generalmente un pranzo
- **Antipasto anche in presenza di minestre** – è considerato il piatto di apertura
- **Possono essere serviti anche due antipasti consecutivi** – il secondo sempre caldo
- **Di norma l'antipasto freddo viene servito solo al lunch**
- **In un menu italiano viene sempre servito un farinaceo** – anche di sera
- **Il piatto di mezzo di pesce o di carne bianca precede il piatto principale** – per creare un crescendo di sapori
- **Solo nei banchetti viene servita una torta**
- **Insieme al caffè e ai digestivi vengono serviti cioccolatini e piccola pasticceria**

Tipi di menu senza scelta

Menu per banchetto	Ristorante, albergo	Menu fisso a prezzo concordato, di diversa impostazione secondo la ricorrenza.	Situazione ideale, perché il lavoro è facilmente organizzabile, buona resa economica.
Menu degustazione	Ristorante top	Menu fisso a prezzo fisso, che cambia periodicamente. Composto da piatti caratteristici del locale. Porzioni limitate.	Sgrava il lavoro, indirizza la scelta dei clienti che, a un prezzo vantaggioso, possono assaggiare le specialità del locale.
Menu a tema	Ristorante	Menu fisso a prezzo fisso composto prevalentemente da un determinato genere di alimento, o periodo storico.	Apprezzato dai clienti, dal prezzo vantaggioso, è facilmente approntabile, si limita ad un periodo o un giorno.
Menu del giorno	Ristorante con *cucina alla carta*	Menu fisso a prezzo fisso. Cambia giornalmente.	Sgrava il lavoro di cucina. È venduto a un prezzo conveniente.
Menu turistico	Ristoranti situati in località turistiche	Menu fisso senza possibilità di scelta, il locare può offrire più menu con prezzi diversi	Semplice ma con piatti di richiamo, proposta rigida ma economicamente vantaggiosa per il cliente.
Menu per colazione di lavoro	Ristorante	Menu a prezzo fisso in occasione di un congresso o una riunione	Poco tempo a disposizione per il servizio, menu leggero max. 3-4 portate.

Tipi di menu con piccola scelta

Menu del giorno con scelta	Albergo o pensione con formula a pensione completa	Menu con limitata scelta di piatti, che cambia ad ogni servizio. Alberghi stagionali.	Richiede impegno di materie prime e manodopera diversi per categoria. Menu ciclico.
Menu con scelta	Ristorante	Menu a prezzo fisso con scelta limitata di piatti. Cambia periodicamente.	Richiede un maggiore impiego di materie prime e manodopera, qualità variabile.

Nei ristoranti pizzeria la carta dei piatti proposti viene denominata MENU, anche se questi sono a prezzo variabile.

In ogni caso quando si parla di menu si intende il programma o la sequenza delle portate vendute a un prezzo fisso: il cliente acquista il pacchetto completo.

Carta - Grande carta

- La carta offre una grande varietà di piatti.
- Il cliente è libero di costruire il suo menu.
- È sempre a prezzo variabile, ogni piatto ha il suo prezzo di vendita.
- Le preparazioni dovrebbero essere prevalentemente espresse.
- Accanto ai piatti che richiedono maggiore tempo va riportato il tempo necessario al suo servizio.
- Nella carta per signore non va mai riportato il prezzo di vendita.
- È impiegata nei ristoranti di medio-alto livello.
- Può o meno contenere piatti di cucina classica.
- I piatti della cucina classica di norma andrebbero scritti in francese.

Carta	Grande carta
Di norma divisa secondo l'ordine delle portate.	**Maggiore suddivisione delle portate.**
Presenza di piatti tipici del territorio.	**Presenza di ingredienti ricercati e di lusso.**
	Piatti maggiormente elaborati sia nelle cotture sia nelle guarnizioni