



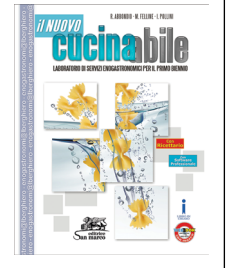
## Il menu

Il **menu** o carta delle vivande è:

- ✓ l'**insieme dei piatti** proposti in ordine di portata (antipasti, primi, secondi, dolce/dessert) fra i quali il cliente sceglie le preparazioni che desidera ordinare, elaborando così a sua volta un menu personale;
- ✓ il **supporto** di carta, di cartoncino o di altro materiale, che è consegnato dal cameriere al cliente per dargli modo di scegliere i piatti che desidera consumare, oppure che è posto sul tavolo prima dell'inizio del pasto;
- ✓ il **supporto informativo** riguardo ai prodotti usati, al tipo di preparazione e agli **allergeni** presenti nei piatti;
- ✓ lo **strumento di vendita** del prodotto, in tale veste esso si prefigge di stipulare con il cliente un vero e proprio **contratto**.

Dal punto di vista tecnico, il menu nasce dalla collaborazione fra molti soggetti dell'azienda ristorativa, ma, in particolare è determinante il contributo dello **chef**, del **Food & Beverage Manager**, del **maître di sala** e del **sommelier**.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**





## Il menu e le portate

La sequenza delle portate nel menu rispetta, come vuole la tradizione, un ordine preciso, anche se non rigoroso:

- ✓ antipasti (prima portata);
- ✓ primi piatti: minestre, pasta o riso (seconda portata);
- ✓ piatto di mezzo: pesce o carne bianca (terza portata);
- ✓ piatti forti: carne arrosto o brasata (quarta portata con contorno);
- ✓ formaggio e dessert (quinta portata).

Per eventi pasto particolari come lo **slunch** viene elaborato un menu le cui portate si discostano dalle regole canoniche.

È importante impiegare sempre prodotti freschi e di stagione, soprattutto verdura e frutta in abbondanza durante la primavera e l'estate come la selvaggina in autunno, evitando i piatti particolarmente saporiti in estate.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**





# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*alla carta – antipasti – banchetti – concordato – contratto – degustazione – dessert – informatico – intolleranze – piatti forti – portate – supporto.*

