



Laboratorio di Organizzazione e Gestione
dei Servizi Ristorativi

IL MENU



Alberti Violetti Ernesto

2012

Quando mi capita di andare al ristorante, spero sempre, fra me e me, di non trovare, al posto del menu, il solito cameriere con blocchetto e matita che, in tono glaciale, a metà tra l'annoiato e il frettoloso, mi domanda: "con cosa vuole cominciare?"

Non avendo alcuna idea di cosa venga servito in quel ristorante, balbetto un "...non saprei...cosa proponete?" A quel punto so di essere entrato in un vicolo cieco, di aver innescato una miccia pericolosa. Come un fulmine, il cameriere elenca la lista degli antipasti e dei primi (e, se non lo fermo, a volte continua con i secondi...), poi di colpo si ferma e aspetta la mia risposta, con la penna già puntata sul foglietto bianco, pronto a scrivere.

Ebbene, sfido chiunque a ricordare 3 nomi di piatti scaraventati sul povero ospite, che con le idee sempre più confuse pesca dalla memoria le parole che riesce a ricordare, unendole insieme creando improbabili accoppiamenti (tagliolini alla griglia, spezzatino al salmone...). A questo punto, il cameriere è evidentemente costretto a ripetere e, chissà perché, mi fa sentire come uno studente che, interrogato, non si ricorda la poesia a memoria.

IL MENU

In Italia il termine *menu*¹ ha tre significati:

- ☞ **programma del pasto:** elenco dettagliato e cronologico dei piatti e delle bevande serviti ai commensali;
- ☞ **lista dei piatti** entro cui il commensale è tenuto a scegliere, cioè l'elenco delle proposte gastronomiche del ristorante. Questa lista sarebbe più corretto chiamarla, come fanno i francesi, *carta* o *grande carta*²;
- ☞ **cartoncino** sul quale è scritto il programma del pasto.

EVOLUZIONE DEL MENU

La consuetudine di predisporre la lista dei piatti da servire in occasioni di banchetti risale al XV secolo, ma aveva allora scopi differenti dagli attuali: la lista era affissa al muro ed era utilizzata dall'anfitrione per segnare la quantità del cibo da fare preparare, le spese sostenute nell'acquisto delle materie prime e per seguire l'ordine cronologico del servizio, che spesso oltrepassava il centinaio di varietà. Evidentemente il menu era visto fin d'allora come lo **strumento principale per organizzare il lavoro e gli acquisti**.

Notizie sulle prime liste delle vivande si hanno, in Italia, in alcuni manuali e ricettari di cucina del 1400, in cui, in forma di sonetto, viene descritto l'ordine delle portate. La descrizione dei pranzi delle corti principesche ci mette a conoscenza di liste delle vivande sterminate: **Bartolomeo Scappi**, cuoco di papa Pio V, nel suo libro «Opera», cita un banchetto svoltosi intorno al 1530, composto da più di 150 preparazioni diverse suddivise in «servizi».

Nel Medioevo e in tutto il periodo rinascimentale, l'organizzazione del banchetto era diversa da quella attuale; si usava alternare diversi «servizi» con veri e propri spettacoli: recite, canti, balli, sonate. Ogni «servizio» era già un pranzo completo, il tutto disposto sulla tavola, ognuno prendeva liberamente ciò che più l'attrava, in modo simile a come si fa oggi ad un buffet.

Il mutare dei tempi e delle culture e il raffinarsi dell'arte culinaria portarono ad una diversa organizzazione: si diede un «ordine» al servizio, prima separando i piatti salati da quelli dolci, poi raggruppando le varie portate in modo omogeneo.

Al tempo di **Carême**³, all'inizio del XIX secolo, i banchetti non erano più divisi in servizi, ma in portate. Nonostante ciò non si mangiava molto meno, perché le portate consigliate dal grande maestro per un ricevimento erano 48. Il tipo di servizio era detto *alla francese* e non era sostanzialmente diverso da quello rinascimentale: tutto era posto in tavola prima ancora dell'arrivo degli ospiti, montature monumentali al centro e vassoi di ogni genere tutt'intorno; ogni commensale si serviva liberamente senza osservare alcun ordine. Solo gli alberghi e le locande, dalla seconda metà del Settecento, mettevano in mostra appesa ad una parete la lista di quello che la cucina aveva preparato per quel giorno, generalmente scritta su di una lavagnetta: veniva chiamata *écriteau*, ed è forse ciò che più assomiglia al menu odierno.

La successione classica delle portate era così articolata:

- ☞ **Potage:** minestre a base di brodo o creme di verdura
- ☞ **Hors d'oeuvre:** antipasti caldi e freddi
- ☞ **Poisson:** piatti di pesce
- ☞ **Relevé:** piatti di «rilievo» cioè importanti; a base di carni pollame e selvaggina
- ☞ **Entrée:** piatti di carne in salsa accompagnati con sformati di verdure o timballi di riso
- ☞ **Rôtis:** arrostiti, piatti di cacciagione o pollame arrostiti o grigliati.
- ☞ **Entrée froide:** piatti di carne o pesce in gelatina
- ☞ **Entremets:** termine non traducibile che indica il servizio di verdure, formaggi e dolci caldi da mangiare al cucchiaio
- ☞ **Dessert:** dolci classici, piccola pasticceria, frutta, gelati



Banchetto inizio Rinascimento

Tra gli arrostiti e i piatti freddi di carne o pesce veniva spesso inserito un **sorbetto** per preparare il palato alle nuove portate.

Il servizio alla francese che stupiva ed affascinava l'occhio dell'ospite sulle tavole di mezza Europa comincia a mostrare delle crepe; a ben riflettere c'è da domandarsi che cosa ne fosse della commestibilità del cibo



La Zarina di Russia raffigurata in un cartoncino per menu del 1894

dopo le tante ore di preparazione ed esposizione. Dovette domandarselo anche quell'allora sconosciuto **Alexandre Borisovitch Kourakin**, diplomatico russo di inizio Ottocento che invece usava offrire ai suoi ospiti, seduti attorno a una tavola guarnita solo dai coperti e da decorazioni, un servizio rapido ed efficiente di cibi caldi appena usciti dalla cucina, presentati da abili camerieri in modo che pressappoco tutti fossero serviti contemporaneamente. Nasceva così il moderno **servizio alla russa**, che riscosse subito un enorme successo anche in Francia.

È in questo momento che si pone il problema di far sapere alle persone quel che verrà servito e a qualcuno viene in mente di scriverlo su un cartoncino e di metterlo in tavola. Altri importanti eventi come l'apertura del primo ristorante moderno attorno al 1770, l'invenzione della stampa litografica nel 1793, facilitarono e resero necessaria nel giro di pochi anni la consuetudine di fare conoscere in anticipo le portate del pasto mediante cartoncini o fogli scritti: nacquero i menu.

Verso la fine del XIX secolo il grande **Escoffier**⁴ restrinse il numero delle portate e diede organicità al menu, fissando l'ordine dei piatti che è ancora oggi tenuto in considerazione nella cucina classica

internazionale. Nello stesso periodo si diffuse l'uso di arricchire i menu con illustrazioni e decori fatti da artisti.

Con la fine della *Belle Epoque* e l'inizio della prima guerra mondiale lo sfarzo, il lusso e le portate ancora numerose cominciarono a ridimensionarsi; la crisi mondiale del 1929 contribuì a snellire ulteriormente il menu, fino ad arrivare ai giorni nostri quando, per molteplici motivi quali la fretta, stomaci più deboli e vita sedentaria, si considera un pasto fuori dal comune se sono servite più di 5 o 6 portate.

Un menu moderno completo si compone quindi:

- ☞ **Antipasti:** caldi e freddi, serviti preferibilmente per il pranzo.
- ☞ **Minestre:** servite preferibilmente alla sera.
- ☞ **Uova e pesce:** sono i cosiddetti piatti di mezzo, serviti in piccole porzioni nei banchetti.
- ☞ **Carni:** a base di carni bianche o rosse con cotture differenti
- ☞ **Contorni:** scelti in abbinamento alle carni servite
- ☞ **Dessert:** dolci, gelati, frutta

Il **formaggio**, considerato il notevole valore nutritivo, viene servito solo su richiesta del cliente.



FUNZIONI DEL MENU

Il menu non deve essere visto come una legge inderogabile, come uno schema rigido; è una linea di indirizzo che deve corrispondere alla richiesta della clientela, e quindi deve essere modificabile e flessibile. Un menu ha varie funzioni:

- ☞ **Strumento di comunicazione:** deve guidare il cliente nella scelta senza imbarazzarlo o confonderlo; non deve quindi essere incomprensibile e l'offerta deve essere qualitativamente varia; non è importante una lunga lista di piatti ma una buona varietà di preparazioni.
- ☞ **Contratto:** tra il cliente ed azienda e in quanto tale deve corrispondere a verità, pena il reato di frode in commercio sancito dall'articolo 515 del codice penale. Quindi, se un piatto è preparato con prodotti surgelati, questo va segnalato nel menu; se viene indicata una denominazione particolare di un prodotto (ad esempio il prosciutto di Parma), questo deve essere il prodotto realmente servito. Inoltre, nella *carte*, il prezzo di ogni piatto deve essere ben evidenziato e rispettato.
- ☞ **Strumento di vendita:** per cui bisogna essere sicuri che i piatti scelti siano economicamente vantaggiosi per la gestione e assicurino buoni margini di guadagno.
- ☞ **Strumento pubblicitario:** deve riuscire ad attrarre il cliente, trasmettendogli l'immagine e l'atmosfera del locale.
- ☞ **Progetto di lavoro:** per l'azienda ristorativa, che serve ad organizzare gli acquisti e programmare il lavoro di cucina e degli altri reparti.

PIANIFICAZIONE DEL MENU

Pianificare un menu significa adattarlo alla realtà ed alle esigenze della specifica tipologia del settore ristorativo in cui si opera. Occorre chiedersi a che tipo di clientela ci si rivolge, cosa si desidera proporre e a quale prezzo. In pratica bisogna riuscire a individuare il profilo del possibile consumatore, le sue aspettative e anticiparle, per soddisfarne le necessità. Inizialmente, per conoscere il tipo di cucina maggiormente apprezzato nella zona e per non ripetere sul proprio menu le proposte delle altre aziende ristorative, può essere utile analizzare i locali prossimi alla propria azienda.

A chi opera professionalmente, inoltre, si chiede anche un istinto estetico sicuro, tutte qualità che sono determinate in parte da una innata vocazione al mestiere e in parte scaturiscono da una lunga e buona esperienza. In un certo senso è più facile saper cucinare determinate vivande che saperle ordinare in una successione ben studiata: si hanno così operatori provetti che tuttavia non riescono a comporre un bel menu. Si tratta di un grave inconveniente perché, se è necessario confezionare i cibi con arte e gusto, è altrettanto importante saperli ordinare e proporre. Una lista mal fatta può scoraggiare il cliente e un pranzo composto di buone cose può riuscire male quando queste non siano state ben armonizzate.

Di conseguenza un buon menu deve:

- ☞ **essere facile da consultare;**
- ☞ **stimolare la curiosità del cliente;**
- ☞ **essere comprensibile;**
- ☞ **saper persuadere;**
- ☞ **contribuire ad indirizzare con sicurezza la scelta del cliente.**

I criteri di elaborazione di un menu si suddividono in: **criteri tecnici** e **criteri gestionali**.

I **criteri tecnici** sono riferiti agli aspetti strettamente gastronomici e fisiologici. La ricerca dovrebbe avere come obiettivo l'armonia crescente dei sapori, giocando sulle alternanze e sulle differenze che il nostro palato è in grado di selezionare: dolce, salato, acido, grasso, piccante, ecc. Se le capacità gustative fossero turbate all'inizio del pasto con cibi dai sapori molto forti, si perderebbe la possibilità di gustare, successivamente, piatti dai sapori più delicati.

☞ **Varietà**

- evitare la ripetizione degli stessi nomi sul menu;
- evitare ripetizioni degli ingredienti principali nel menu (unica eccezione è per il tartufo, oppure in caso di menu a tema);

- ↳ evitare di ripetere il metodo di cottura per due piatti conseguenti uno all'altro;
- ↳ nelle carte di alberghi evitare di ripetere gli stessi piatti nel giro di pochi giorni;
- ↳ alternare carni bianche a carni rosse, salse bianche a salse rosse.

Occorre dare all'utente la possibilità di scegliere tra piatti fortemente differenziati tra di loro, senza creare dissonanze o discordanze eccentriche nelle proposte.

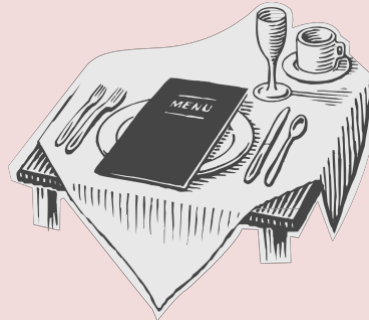
☞ **Stagionalità**

Possibilmente, è bene usare materie prime che seguano il corso delle stagioni: si possono però usare anche primizie o materie prime importate. E' buona regola non usare alimenti conservati (soprattutto quelli in scatola) nel loro periodo di maggior produzione (es.: fagiolini e piselli nel periodo estivo).

☞ **Sobrietà**

Altro fattore da tenere presente è la sobrietà, intesa non in senso restrittivo - dispregiativo del termine, ma nel:

- ↳ rispettare i nomi della cucina classica;
- ↳ evitare i nomi pomposi o addirittura inventati, creando in tal modo confusione al commensale: solamente in caso di feste particolari (es.: banchetti per artisti, per peculiari ricorrenze), col consenso degli organizzatori, si può dare libero sfogo alla fantasia;
- ↳ inserire le denominazioni di provenienza e di qualità solo quando corrispondono al vero;
- ↳ indicare i piatti che contengono alimenti surgelati o conservati;
- ↳ preparare dei menu scritti con chiarezza, di facile lettura, evitando lo stile «barocco» che tende a confondere il lettore.



Sobrietà non significa sciattezza, modestia: un menu può essere sobrio e al tempo stesso avere in copertina un disegno firmato da un noto pittore, carta pregiatissima, caratteri di scrittura di particolare ricercatezza.

☞ **Aspetti cromatici**

La degustazione dei cibi è un atto che coinvolge, oltre al palato e all'olfatto, la vista: sarà più gradevole se chi ha operato le scelte avrà avuto l'accortezza di evitare banali ripetizioni di colore: uno spaghetti al pomodoro non potrà quindi essere seguito da una carne alla pizzaiola.

☞ **Controllo delle calorie**

Molti clienti apprezzano la digeribilità dei cibi e, nelle strutture più qualificate, è ormai in uso fare, come gesto di cortesia e di attenzione ai problemi salutistici, delle proposte alimentari dietetiche.

I **criteri gestionali** puntano agli aspetti economici e di gestione. Il menu deve essere ovviamente fonte di reddito per l'azienda; una volta proposto, occorrerà analizzare le varie portate in termini di gradimento (numero di piatti venduti) e di contributo ai ricavi totali.

Valutando questi e altri dati, si può stabilire una gamma di piatti proponibili alla potenziale clientela. Se si tratta di un menu per banchetti è importante conoscere il tipo di utente: assai diversa sarà la preparazione di un pasto per cerimonia, per uomini d'affari o per ritrovo di circoli sportivi. Interesserà sapere se sono presenti molte donne o bambini, oppure se sono solo uomini: il menu dovrà essere calibrato su misura.

Altro aspetto importante da considerare è l'*organizzazione*: prima di comporre il menu o una carta è necessario controllare la possibilità di eseguirlo in relazione:

- ☞ **al personale**: potrebbe essere insufficiente o impreparato ad eseguire certi piatti;
- ☞ **all'attrezzatura**: può capitare che alcune preparazioni non possono essere eseguite contemporaneamente per il sovraccarico di certi macchinari o per la mancanza di particolari attrezzature;
- ☞ **alle materie prime**: in certi momenti possono non essere reperibili, oppure solamente a caro prezzo, oppure non essere state acquistate per tempo.

Da ultimo occorre passare attraverso il pettine dell'**aspetto economico**, che può essere considerato nei suoi due fattori più significativi:

- ☞ **costo delle materie prime** occorrenti alla composizione della singola varietà gastronomica;
- ☞ **calcolo del costo effettivo del piatto** sulla richiesta di ogni preparazione: è un calcolo piuttosto empirico, che si basa più che altro sull'esperienza dello chef di cucina.

Anche se non sembra, quest'ultimo fattore è molto importante per determinare la convenienza o meno di inserire un piatto in una certa lista delle vivande: certe preparazioni debbono essere approntate in grande quantità

(es.: roast-beef, brasato, tacchino farcito), per cui, se si prevede che esse vengano poco richieste, è meglio non inserirle; per altre preparazioni occorre comprare uno stock abbastanza elevato di materia prima (es.: per fare le scaloppe di salmone occorre comprare un salmone intero): se questo non viene consumato in breve tempo può deteriorarsi. Pertanto il calcolo di tutti quei costi che contribuiscono a comporre il *costo pieno* (manodopera, spese generali, ecc.) ovvero i costi che devono essere aggiunti alla spesa per le materie prime, si ritiene abbastanza equilibrato aggiungere una percentuale che può variare dal 40 al 50%. Per fare un esempio: se il costo delle materie prime per un piatto risulta di €1,00 a porzione a questo valore dobbiamo aggiungere €0,40 o €0,50 che andranno a formare il costo totale della porzione (€1,40 o €1,50)

Risotto allo zafferano (10 porzioni)

Ingrediente	Quantità	Costo al kg	Spesa
Riso Carnaroli	gr 800	€3,50	€2,80
Cipolla	gr 130	€1,20	€0,16
Burro	gr 200	€2,50	€0,50
Parmigiano	gr 150	€8,70	€1,31
Olio oliva	dl 1,20	€6,00	€0,72
Zafferano	gr 2	€350,00	€0,70
Vino bianco	dl 2,8	€4,00	€1,12
Brodo.....			€2,50
Sale e pepe			€0,80
Totale			€10,61
Costi (50%)			€5,31
Totale			€15,92
Costo a porzione: €1,59			

TIPOLOGIE DI MENU

Abbiamo finora parlato di menu in modo generico. In verità ogni azienda di ristorazione predispone veri tipi di menu: per colazione e per pranzo, menu per momenti particolari in occasione di festività, menu per cerimonie, banchetti, feste, ecc. Volendo suddividere i veri tipi di menu, possiamo classificarli in tre grandi categorie:

☞ **menu a prezzo fisso;**

☞ **menu a prezzo vario;**

☞ **menu concordati**

I *menu a prezzo fisso* sono quelle liste preparate dall'azienda che offrono un pasto completo a prezzo fisso, senza possibilità di scelta per il cliente. Le possibilità sono molteplici: dal menu turistico (a prezzo particolarmente favorevole) a quelli degli alberghi di media categoria che effettuano pensione completa, ai menu degustazione dei ristoranti gastronomici. Anche in occasione del cenone di San Silvestro o del pranzo di Natale o Pasqua, molti locali offrono menu a prezzo fisso, preparati per l'occasione.

Il *menu a prezzo vario* è il cosiddetto "menu alla carta" o alla "gran carta"; viene distribuito ai clienti perché possano scegliere tra le portate disponibili. Si può affermare che, viste le proposte, il "menu" viene composto dal cliente stesso.

I *menu concordati* sono quelli che vengono fissati tra azienda e cliente per occasioni particolari; il ristoratore propone una serie di menu per un pasto completo, tra i quali il cliente sceglie, richiedendo eventuali modifiche, trattando poi il prezzo.

Di seguito si elencano i principali tipi di menu oggi diffusi nella ristorazione commerciale:

☞ **menu del giorno** : si tratta di un menu a prezzo fisso che cambia giornalmente, proposto in genere da ristoranti che praticano cucina alla carta; la presenza di tale menu sgrava notevolmente il lavoro degli addetti perché molti clienti scelgono questa formula per il prezzo vantaggioso. Non di rado i piatti del menu del giorno sono presi dalla carta. Viene compilato a breve distanza dal servizio, normalmente il pomeriggio del giorno precedente, tenendo conto della:

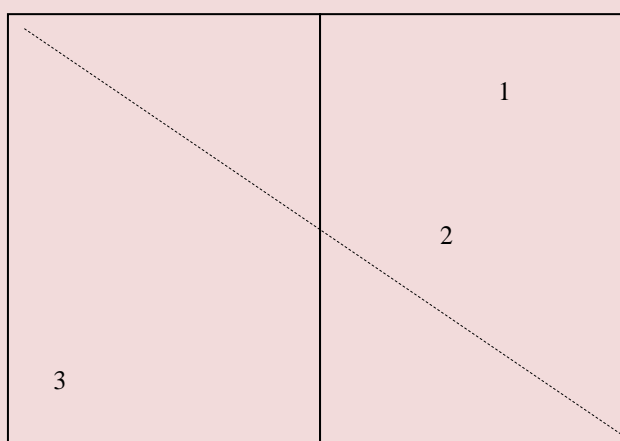
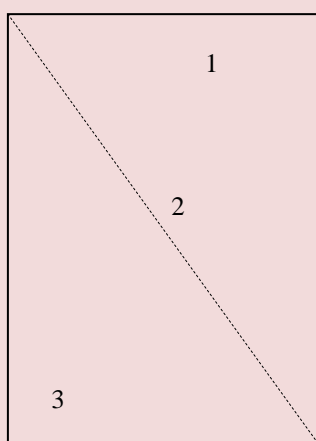
- ↳ disponibilità delle scorte di magazzino;
- ↳ necessità di consumare determinate derrate per non far loro superare il punto di freschezza;
- ↳ necessità di ultimare il consumo di piatti già predisposti e cotti;
- ↳ disponibilità di un certo quantitativo di prodotti acquistati a prezzo conveniente.

- ☞ **menu turistico:** caratteristico dei ristoranti delle città d'arte e di svago; in genere lo stesso ristorante propone due o tre menu che si differenziano per prezzo e per numero di portate, così che il cliente ha ugualmente una certa possibilità di scelta. Si tratta di menu semplici con piatti che incontrano il gusto della maggioranza delle persone. Sono tipi di menu a prezzo fisso, vengono di solito esposti fuori dal locale su grandi cartelloni; i prezzi sono modici e spesso comprendono bevande, coperto e servizio.
- ☞ **menu fisso d'albergo o table d'hôte:** è la formula proposta ai clienti degli alberghi che pagano un prezzo giornaliero di soggiorno comprensivo di uno o più pasti nell'arco della giornata. Per la sua realizzazione è importante abbinare correttamente i cibi sia dal punto di vista gastronomico **sia da quello nutrizionale**.
- ☞ **menu a tema:** alcuni ristoranti tipici propongono menu fissi a base di un determinato genere di ingrediente legato alla stagione e al territorio: funghi, cacciagione, pesce, erbe aromatiche, ecc. Questi menu fungono da richiamo e non di rado comitive di persone vanno in un determinato locale proprio per gustare *quel menu* particolare, che di solito ha un buon rapporto qualità/quantità/prezzo. Come per tutti i menu fissi, il lavoro di cucina è facilmente organizzabile grazie alla facilità con cui si può impostare la "mise en place".
- ☞ **menu degustazione:** tipico dei ristoranti top, è un menu a prezzo fisso che viene periodicamente cambiato. È una interessante proposta che consente di "esplorare" la cucina del locale attraverso la successione di piccole porzioni, assaggi, che caratterizzano la professionalità dello chef. In genere viene proposto anche l'abbinamento con il vino.
- ☞ **menu per colazione di lavoro:** nato dall'esigenza di servire il pasto a gruppi di persone che partecipano a convegni, riunioni o meeting. Si tratta di un menu leggero, precedentemente concordato con l'organizzatore dell'evento, da servire velocemente perché il tempo a disposizione è sempre molto ristretto. Negli ultimi anni molti ristoranti, soprattutto nelle grandi città, hanno iniziato a proporre menu maggiormente orientati alle esigenze di chi deve mangiare quotidianamente fuori casa per motivi di lavoro che si possono riassumere in: piatti buoni, sani e non troppo elaborati, velocità di servizio, prezzo competitivo.
- ☞ **Il menu per banchetti e manifestazioni:** è un menu progettato con intese dirette tra cliente e ristoratore. Nei locali in cui l'attività risulti ben sviluppata, il ristoratore è in grado di offrire al cliente una serie di menu a prezzi diversi. La programmazione, in questo tipo di attività, consente di facilitare gli approvvigionamenti, aumentando sensibilmente i margini di utile.
- ☞ **menu alla carta:** è quello tradizionale in uso in tutti i ristoranti commerciali. In genere viene cambiato al mutare delle stagioni; contiene piatti tipici o caratteristici del locale, uniti a un certo numero di piatti classici. Con un menu di questo tipo il cliente dovrà attendere la cottura dei piatti scelti che verranno preparati al momento. Ogni piatto ha un suo prezzo ben evidenziato e il cliente potrà scegliere a piacimento, componendo il pasto che desidera.
- ☞ **menu alla gran carta:** si propone nei locali di prestigio frequentati da una clientela raffinata ed esigente. I piatti presenti, dagli antipasti ai dessert, sono tra i più complessi e costosi, sia per le materie prime che li compongono che per l'elaborata preparazione che richiedono, tale da necessitare uno staff di cucina abbastanza nutrito e specializzato. Le preparazioni sono tutte rigorosamente "espresse" e vengono curate al massimo le decorazioni

GRAFICA E ORTOGRAFIA

Il menu per ben figurare si deve presentare:

- ☞ **con una corretta impostazione grafica:** senza errori di ortografia, con spazi di divisione tra le diverse portate disposte nella giusta sequenza, con caratteri di scrittura ben leggibili e non troppo vari. Nell'allestimento della lista delle vivande si tenga presente che le zone che più attirano l'attenzione sono quella centrale e quella in alto a destra: saranno queste le zone dove mettere i piatti di maggiore richiamo e quelli con maggiore margine di ricavo;
- ☞ **con una intestazione appropriata:**
 - ↳ denominazione e logo dell'azienda
 - ↳ indirizzo, recapito telefonico, sito Internet, e-mail
 - ↳ data, tipo di pasto tipo di menu e ricorrenza
- ☞ **con una scrittura concisa:** spesse volte la locuzione prepositiva «alla» è usata a sproposito. Ci ricorda Escoffier che nei ricettari del XVI secolo essa aveva la funzione di articolo o come contrazione della frase «alla maniera di...», mentre già al suo tempo, e ancor oggi, spesso «alla» viene anteposta anche alle persone a cui è stato dedicato il piatto: questo uso è improprio: scrivendo «Tournedos di manzo alla Richelieu» si potrebbe intendere che questo tournedos viene preparato come lo faceva Richelieu, mentre a tale personaggio è stata solamente dedicata la guarnizione. E' esatto scrivere «Triglie alla livornese» (all'uso di Livorno), «Sogliola alla mugnaia» (alla maniera dei mugnai), «Spaghetti al pomodoro» (la dizione più esatta, ma non in uso, sarebbe «Spaghetti con pomodoro»). E' improprio anche scrivere particolari già impliciti nella denominazione (es.: «Roast-beef di bue» o «arrosto di roast-beef»: sono precisazioni che non servono). Sono bandite le abbreviazioni;
- ☞ **con un appropriato uso del plurale e del singolare:** il sostantivo che designa il prodotto è di norma scritto al singolare (viene servita «della sogliola», «del rombo», «del pollo»). Si scriveranno al plurale tutti quei generi che non vengono comunemente nominati al singolare neppure nella lingua corrente (es.: spinaci, piselli) e i prodotti che vengono serviti in numero maggiore di uno a porzione (es.: gamberetti, lumache, quaglie);
- ☞ **con un appropriato uso delle lettere maiuscole:** la prima lettera della prima parola della portata viene scritta con la lettera maiuscola, come pure i nomi propri (che non devono essere tradotti in alcuna lingua), i prodotti di marca ma non quelli generici (es.: Martini dry, vermouth dry).



Secondo studi recenti nel leggere un menu, le aree di maggior richiamo visivo, dove cioè si sofferma per primo e più a lungo lo sguardo, si trovano in uno spazio ben determinato, come si vede dal disegno (l'area 1 è quella di maggior richiamo, seguita dalla 2 e dalla 3). In questi punti vanno inseriti i piatti che si desidera promuovere, anche se questo può non corrispondere alla stesura del menu tradizionale con piatti elencati in sequenza.

In genere i menu possono essere presentati in questi formati:

- ☞ **Foglio singolo** scritto su un unico foglio in genere su carta pregiata, a volte arrotolato.
- ☞ **A libretto** composto da 4 facciate
- ☞ **Copertina con inserto** una copertina nella quale vengono inseriti i fogli con i menu

Ristorante **Gualtiero Marchesi** Erbusco (BS)

Menu formato chiuso 27,5 x 40 cm.

Composto da 8 facciate (2 quartini legati da cordoncino annodato)

Sulla seconda di copertina, citazione di N. Schmidt-Rottluff..

Facciate descrittive dei piatti: 4, tutte in quadricromia.

Ristorante **Troisgros** Roanne (Francia)

Menu formato chiuso 32 x 29 cm.

Composto da 4 facciate di cui 2, in bianco e nero, descrittive dei piatti

Ristorante **dal Pescatore** Località Runate, Canneto sull'Oglio (MN)

Menu formato chiuso 32 x 42 cm.

Composto da 8 facciate di cui 4, in bianco e nero, descrittive dei piatti.

Ristorante **Michel Guérard** Eugénie-les-bains Landes (Francia)

Menu formato chiuso 24 x 36 cm.

Fustellato, composto da 8 facciate di cui 4, in bianco e nero, descrittive dei piatti.

Ristorante **Le moulin di Mougins** Mougins (Francia)

Menu formato chiuso 22,5 x 39,5 cm.

Composto da 4 facciate di cui 2, in bianco e nero, descrittive dei piatti.

Ristorante **Antica Osteria del Ponte**

Cassinetta di Lugagnano, Abbiategrasso (MI)

Menu formato chiuso 21 x 29,7 cm.

Composto da 8 facciate di cui 2, a fronte, descrittive dei piatti.

Ristorante **Queen Elizabeth 2** (dell'omonima nave)

Menu formato chiuso composto da 12 facciate (legate da cartoncino annodato) di cui 4 in bianco e nero, descrittive dei piatti.

Ristorante **Villa d'Este** Cernobbio (CO)

Menu formato chiuso 24,5 x 17,5 cm.

Composto da 4 facciate legate da cordoncino annodato, di cui 1 in bianco e nero, descrittive dei piatti.

Alcuni esempi di formati di menu in locali importanti

IL MENU NEI VARI TIPI DI RISTORAZIONE

Il menu per banchetti o gala'

La compilazione di un menu per banchetti implica una serie di considerazioni da tener presente, che vanno dal prezzo fissato, alle circostanze che lo motivano, al numero dei commensali ed altri fattori ancora.

Per questo motivo lo chef di cucina allestisce il menu insieme all'organizzazione del banchetto.

I menu di oggi non assomigliano, come numero di portate, a quelli di cento anni fa; anche la sequenza delle vivande ha subito qualche piccola modifica. In Italia si inseriscono nel menu anche i primi piatti, come vuole la nostra tradizione, pur non essendo in uso nella cucina classica.

Un menu completo «all'italiana» per banchetti può essere così schematizzato:

- ☞ **antipasti** (non eccedere nel numero)
- ☞ **uno o più primi piatti** nel seguente ordine:
 - 1) minestra brodosa
 - 2) pasta o risotto
 - 3) pasta gratinata
- ☞ **piatto di mezzo o piatto di pesce**
- ☞ **sorbetto** (solamente nel caso in cui prima fosse stato servito il piatto di pesce)
- ☞ **piatto di carne con i contorni**
- ☞ **dolce o gelato** (leggerissimo se precede la torta commemorativa)
- ☞ **torta commemorativa** (se prevista)
- ☞ **frutta**

Come si può notare, le portate tendono a succedersi partendo dalle più leggere fino ad arrivare al culmine: questo sia per le minestre (minestra brodosa→pasta gratinata), sia per i secondi (pesce→carne), sia nell'ottica globale del menu (minestra→secondo). Si conclude il pasto tornando a decrescere nell'intensità del gusto.

Il sorbetto tra le due pietanze serve come momento di stacco, per ripulire il palato dai sapori precedenti. E' questa una portata che subisce molto più delle altre l'influenza della moda: in auge all'inizio secolo, è stata quasi dimenticata per una cinquantina d'anni, poi è tornata in uso; in questi ultimissimi tempi trova già molti pareri contrari. Il menu comunque è quasi sempre ridimensionato: si eliminano il sorbetto, un secondo, una o due minestre.

Albergo (fino a 3 stelle)

Si tratta di un menu fisso d'albergo o table d'hôte, solitamente limitato ad un primo (a volte due: minestra asciutta e minestra in brodo), un secondo, due contorni e la frutta o il dolce: la possibilità di scelta non esiste o è limitata al primo piatto. Questo tipo di menu viene applicato in alberghi di bassa categoria e spesso volte ha una rotazione bisettimanale. Caratteristica evidente è il basso costo di gestione dato da:

- ☞ **scarsa manodopera;**
- ☞ **conoscenza esatta del numero di porzioni** di varietà gastronomiche da preparare, con riduzione pressoché totale delle rimanenze.

L'inconveniente maggiore a carico del cliente è l'evidente rigidità della proposta

Albergo (4-5 stelle)

Negli alberghi di media-alta categoria il cliente ha la possibilità di scelta tra 3-5 diversi piatti per ogni sezione di cui è composto il menu (primi, secondi, ecc.). Il vantaggio di lasciare una così ampia scelta al cliente comporta, come controparte, sovraccarico di lavoro al momento del servizio per quelle varietà che devono essere approntate *espresses* e il rischio di rimanenze anche considerevoli per quei piatti elaborati in precedenza che richiedono tempi lunghi di preparazione o di cottura.

L'elaborazione della carta crea non pochi problemi allo chef: a differenza del menu per banchetto, che rimane sempre un fatto occasionale per il commensale, e a differenza della *grande carte*, che solitamente cambia ogni 3-4 mesi, la carta cambia due volte al giorno ed il cliente spesso volte rimane in albergo (stagionale) anche 15-20 giorni: ciò significa dover proporre ogni giorno 6-10 primi, 6-10 secondi che possibilmente non devono ripetersi nell'arco di 15 giorni. Sempre per gli stessi motivi, più ancora che per altri tipi di menu, nella compilazione della lista delle vivande occorrerà seguire le regole tecniche e gestionali descritte in precedenza. Da rilevare che, a differenza di altre liste, in questi casi la corretta successione dei piatti deve seguire il principio *piatto forte*→*piatto meno forte*. A titolo di esempio, si ipotizza una lista di pranzo di un albergo marittimo a 4 stelle:

☞ **buffet di antipasti o antipasto freddo** (uguale per tutti i clienti)

☞ **scelta tra 4 primi**

☞ **scelta tra 4 secondi** (obbligo di almeno una portata di pesce)

☞ **2 contorni caldi ed 1 freddo** (uguali per tutti)

☞ **scelta tra 4 dessert**

Analogamente si procede per la lista di una cena, escludendo l'antipasto freddo.

☞ **antipasto caldo** (uguale per tutti i clienti)

☞ **scelta tra 4 primi** (di cui sicuramente un potage)

☞ **scelta tra 4 secondi** (obbligo di almeno una portata di pesce)

☞ **2 contorni caldi ed 1 freddo** (uguali per tutti)

☞ **scelta tra 4 dessert**

Un'entrée o un piatto a base di uova o un antipasto caldo tra le minestre dà la possibilità alla clientela straniera di non essere costretta ad una tradizione alimentare (quella della pasta) che non è sua. Al momento della scelta dei piatti da inserire nella carta, bisognerà fare attenzione a non mettere due paste corte o due paste lunghe nello stesso pasto, a variare le salse, a non ripetere ingredienti caratteristici: occorre ricoprire la più ampia gamma di gusti in relazione al numero dei piatti.

Più complessa risulta la disposizione dei secondi, perché le «variabili» da tenere presente sono due:

☞ il tipo di carne;

☞ il tipo di cottura.

Specialmente nelle zone di mare, ma ormai si può considerare ovunque, se nella carta è presente il pesce, questo viene messo al primo posto tra i secondi, per meglio differenziarlo dagli altri piatti a base di carne. Solitamente il primo piatto di carne è la «grosse pièce»: roast-beef, lombata di vitello, brasato di bue, bollito misto, arrosto ed altro. Questi piatti si prestano bene ad essere presentati e sporzionati nella sala ristorante da un cuoco; oltre al fatto estetico si ha uno sgravio del lavoro di cucina e di sala: i camerieri dovranno fare un tragitto molto più breve per servire i commensali. Nel caso mancasse la «pièce», si mette una preparazione di spicco (es.: tournedos, nodino, fagiano, anatra). Seguendo il principio *piatto forte* → *piatto meno forte*, si prosegue la disposizione, tenendo presente che frattaglie e piatti freddi vanno messi all'ultimo posto.

La disposizione dei secondi non cambia tra pranzo e cena; certi piatti pesanti per lo stomaco e certi tipi di cottura (es.: frittura) di norma non si inseriscono la sera.

Il menu ciclico

Il menu ciclico è composto da una serie di menu armonici tra di loro che è riproposta dopo un periodo di tempo convenientemente definito, a seconda del tipo di ristorazione e dell'utente. Questo tipo di programmazione è nato nella ristorazione industriale (es.: mense ospedaliere, scolastiche, aziendali), dove prima si è sentita l'esigenza di razionalizzare i costi e gli acquisti. La ciclicità dei menu è posta in genere a 2-4 settimane e crea una certa difficoltà nella definizione dei piatti, perché le preparazioni adatte alla ristorazione industriale sono relativamente poche e devono essere studiate e combinate in modo tale da soddisfare le esigenze nutrizionali degli utenti, che possono essere molto eterogenee.

Nella ristorazione tradizionale, la ciclicità dei menu può considerarsi un fatto relativamente nuovo: è solo da pochi anni che anche alberghi a 4-5 stelle, o ancor più spesso villaggi turistici, usano questo tipo di pianificazione, perché sono pochi gli chef che rinunciano al «piacere» dell'improvvisazione. Oltretutto la domanda non è costante come nella ristorazione industriale, per cui si possono creare problemi di rimanenze e di revisioni periodiche molto ravvicinate della programmazione effettuata, tutti fattori che inizialmente creano difficoltà ed ostacoli nell'avvicinarsi ad un sistema di lavoro più razionale ed efficiente. Il vantaggio di usufruire di una programmazione di menu ciclico è essenzialmente di ordine economico:

- ☞ è possibile fare una precisa programmazione degli acquisti, ottenendo prezzi migliori;
- ☞ si elimina il problema (e il tempo necessario) della compilazione quotidiana del menu;
- ☞ si è certi di non fare errori o ripetizioni nella scelta dei piatti;
- ☞ si razionalizza e si semplifica il lavoro di cucina, programmandolo per tempo.

Il menu rotativo

Il menu rotativo è la conseguenza logica della codificazione delle ricette mediante schede tecniche applicabile in un ristorante. Dopo avere selezionato una certa gamma di piatti e dopo averli codificati, si può creare la proposta gastronomica della struttura ristorativa mediante la combinazione dei piatti selezionati. Il menu che si va a definire deve essere armonico nella sua sequenza e deve tenere conto della razionalizzazione della produzione effettuata mediante la suddivisione del ciclo di lavorazione in sottogruppi: sovrapponendo le diverse fasi della lavorazione complessiva della giornata non si devono creare momenti di congestione di lavoro, altrimenti occorre cambiare l'elenco dei piatti oppure fare ricorso all'uso di prodotti semilavorati più spinti. La struttura del menu rotativo è in genere composta da un menu di base e da una serie di voci rotative.

Il menu di base è fisso o comunque viene modificato molto raramente; contiene le cosiddette «specialità della casa» e i piatti tradizionali di «rifugio», cioè quelle preparazioni che incontrano il gusto della maggior parte delle persone (anche se proprio per questo in genere non soddisfano nessuno).

Le voci variabili sono costituite da piatti che hanno una rotazione stabilita e che può essere giornaliera, settimanale, mensile o stagionale.

Per un ristorante di medio livello si può ipotizzare un menu rotativo così composto:

Menu base	Menu del giorno	Menu della settimana	Menu del mese	Totale proposte giornaliere
3 antipasti	1 antipasto	1 antipasto	1 antipasto	6 antipasti
5 primi	1 primo	1 primo	1 primo	8 primi
5 secondi	1 secondo	1 secondo	1 secondo	8 secondi
3 contorni	1 contorno	1 contorno	1 contorno	6 contorni
3 dessert	1 dessert	1 dessert	1 dessert	6 dessert

Il menu del giorno può essere replicato ogni 12 giorni e cambiato radicalmente due volte all'anno (pertanto occorrono 24 menu del giorno all'anno).

Il menu della settimana può essere replicato ogni 6 settimane e cambiato radicalmente due volte all'anno (occorrono 12 menu della settimana all'anno). Il menu del mese può essere replicato ogni 3 mesi e cambiato radicalmente due volte all'anno (occorrono 6 menu del mese all'anno).

Il menu del giorno può essere utilizzato per guidare la scelta della clientela: proponendolo ad un prezzo allettante si è sicuri che verrà richiesto da una buona parte dei commensali, a tutto vantaggio dell'organizzazione del lavoro di cucina che sarà ovviamente molto semplificata.

Il menu della settimana può essere utilizzato per promuovere un certo prodotto o la gastronomia di una certa regione (es.: settimana del radicchio trevisano, dei funghi, del formaggio oppure settimana della cucina piemontese, pugliese, spagnola). Con una pubblicità sistematica si può fare conoscere il programma di tutto un mese.

Il menu del mese può invece essere legato al tema della stagionalità degli ingredienti.

Se si considera che in genere le persone ritornano nello stesso locale solo periodicamente, con una frequenza che può essere valutata nella migliore delle ipotesi in 15 giorni (ad eccezione di chi deve necessariamente consumare il pasto fuori casa), con la struttura di base e 42 menu all'anno (24 del giorno, 12 della settimana, 6 del mese) si garantisce un ricambio costante di piatti per la clientela, perché la sfasatura che si crea giocando non sulla settimana intera, ma su 12 giorni porta a combinazioni sempre diverse tra menu del giorno, menu della settimana e menu del mese.

È importante che la rotazione del menu del giorno non sia settimanale, perché molte famiglie sono abituate ad uscire con una certa regolarità (es.: tutte le domeniche): potrebbe accadere che si trovino continuamente lo stesso menu del giorno per sei mesi di filato!

Il lavoro di cucina non è particolarmente appesantito da una simile ipotesi di menu rotativo, perché una buona parte della produzione rimane costante o cambia solo saltuariamente e pertanto può essere organizzato nel migliore dei modi.

Varie tipologie di pasto

Di seguito si citano le diverse tipologie di pasto generalmente servite negli alberghi:

- ☞ **Prima colazione** (breakfast) : può essere servita come piccola colazione continentale (*continental breakfast*) o colazione *all'inglese* o *all'americana*.
- ☞ **Coffee break**: una pausa che si effettua intorno alle 11, generalmente durante i congressi e le riunioni di lavoro.
- ☞ **Colazione** (lunch): si svolge generalmente dalle 12 alle 15
- ☞ **Cocktail**: può essere svolto nell'arco di tutta la giornata.
- ☞ **Pranzo** (dinner): si svolge generalmente dalle 19 alle 23
- ☞ **Brunch**: deriva dall'unione di breakfast e lunch (prima colazione e colazione), che indica un pasto di media consistenza servito in tarda mattinata.



COMUNICARE PER MEZZO DEL MENU

Analizziamo in dettaglio la **funzione informativa** del menu condensata nei testi che si sottopongono alla lettura del pubblico, testi che rivestono, com'è naturale, grande importanza come strumento di vendita immediata e di vendita futura, a sostegno della strategia di marketing dell'azienda.

Tali liste di vivande (e di bevande), pertanto sono paragonabili alla vetrina di un negozio la quale, dovendo parlare efficacemente al pubblico, ha bisogno dell'apposito... vetrinista impegnato a rendere ottima la presentazione dei prodotti e la segnalazione delle notizie ad essi relative. Ne consegue la necessità di preparare con la massima cura il menu o la «carte», seguendo un piano prefissato per la raccolta di tutti i dati utili al caso e per la definizione dei testi oltreché dei modi per presentarli.

Si propone perciò uno schema di «check-list» valida per il responsabile del "progetto".

Scopi in relazione a:

- ↳ tipo di clientela;
- ↳ genere dei servizi;
- ↳ immagine aziendale.
- ☞ Elenco dei piatti e delle bevande in offerta;
 - ↳ corretta e chiara denominazione dei piatti
- ☞ Ideazione del messaggio al cliente.
- ☞ «Carte» unica, oppure articolata in prospetti diversi?
- ☞ «Cartes» speciali a seconda
 - ↳ dei prodotti di vendita;
 - ↳ dei momenti (mattino, sera, ecc.);
 - ↳ degli ambienti (ristorante, grill, ecc.).
- ☞ Necessità di consultazione per la stesura definitiva.
- ☞ Scelta del formato, dei distintivi grafici, del carattere di stampa, del tipo di carta.
- ☞ Preventivo costi.
- ☞ Controllo: verifica delle bozze di stampa.
- ☞ Modalità di utilizzo (limitata al momento dell'offerta; oppure in distribuzione ai clienti; o eventuale spedizione).

Questa check-list servirà, dunque, sia per impiantare e per facilitare l'esecuzione materiale dell'impegno (razionalità, rapidità, efficienza), sia per il controllo durante e dopo il lavoro.

La stampa delle liste

In tema di stampa, due sono tra l'altro le attenzioni da osservare:

- ☞ prima ancora di passare il testo alla tipografia per la scrittura definitiva, occorre revisionarlo, per rimediare a qualche svista, per apportare eventualmente delle modifiche ove le denominazioni utilizzate non rispondano alla natura gastronomica del piatto, oppure appaiano brutte, melense, fuori moda...;
- ☞ chiedere poi alla tipografia di controllare le bozze di stampa, per segnalare gli eventuali refusi o la disposizione grafica del testo non conforme alla chiarezza voluta.

Entrambe, queste revisioni costituiscono il segreto per la necessaria «caccia all'errore» perché il riesame a mente fredda del testo aiuta a scoprire ciò che non è in relazione alla strategia di vendita formulata dall'esercizio alberghiero o ristorativo.

Le inesattezze o la mancanza di buon gusto, che si riscontrano rileggendo i menu di esercizi anche importanti, si contano in gran numero, e certamente sono dovute al fatto di non aver provveduto a tempo alle verifiche inerenti.

Così capita ad esempio che, per colpa di un refuso, un'insalata di indivia, diventa «*di invidia*», che i funghi porcini si presentino come «*i lunghi*» porcini..., e le minestre asciutte, come «*le ministre*» asciutte.

La verifica dei testi servirà pure a rendersi sicuri relativamente ai seguenti punti:

- ☞ **la data** non manchi mai;
- ☞ **il nome del locale**, oltre che sulla copertina, figuri anche nel foglio intercalare;
- ☞ per quanto possibile far stampare il **nome del piatto sulla stessa riga**;

☞ **il segno** ~ o lo spazio di separazione fra l'una e l'altra portata sia impostato in modo esatto; staccare ad esempio la denominazione del piatto di carne da quella della salsa di accompagnamento sarebbe illogico.

Verificare inoltre l'uso delle maiuscole e delle minuscole suggerite dalle regole grammaticali. Spesso s'incontrano menu con le voci tutte che incominciano con la lettera maiuscola come motivo estetico tipografico; s'incontrano pure menu totalmente stampati con lettere minuscole. Si tratta di gusti che devono tener conto però della destinazione del menu stesso.

Ad ogni modo, se si desidera adottare la maiuscola e la minuscola, ad un tempo, si starà alla regola, perché sarebbe oggetto di critica sfavorevole scrivere nomi geografici, o di persona, o di alberghi, o di marche di prodotti con l'iniziale minuscola.

In merito, alcuni esempi valgono come regola:

La coupe Melba - Il sorbetto allo champagne - Il tournedos Rossini - Il goulash Stroganov - Il sorbetto al Kirsh - Lo spumone Marie Brisard - Le patate Parmentier.

Da notare, negli esempi, che ai nomi propri di persona non si antepone la preposizione «alla» per indicare «alla moda di...» o «alla maniera di...» in quanto l'indicazione del nome proprio ha significato di dedica, non di cucinatura, dunque: **NO** per tournedos alla Rossini, **NO** per spumone alla Marie Brisard, **NO** per goulash alla Stroganov, ecc.

Il linguaggio del menu

Ma..., ancora prima di passare alla stampa occorre «sentire» se il linguaggio scritto, nel suo insieme, suona bene all'orecchio, sia intelligibile, non sia complicato, non faccia spendere troppo tempo per la lettura, risponda insomma pienamente alle sue funzioni.

I menu possiedono una loro «**musicalità**» fatta di:

- ☞ **giuste sequenze di significati;**
- ☞ **voci tecnicamente appropriate;**
- ☞ **rispetto della lingua usata;**
- ☞ **armonia di espressioni.**

Ecco ad esempio una successione di voci non errata come lingua (es. 1), ma che può essere meglio presentata (es. 2)

1

Antipasto alla campagnola

* * *

Gnocchi alla ricotta

* * *

Faraona alla creta Panzarotto alle patate Carciofi alla romana Insalata verde

* * *

ecc...

2

Antipasto campagnolo

* * *

Gnocchi di ricotta

* * *

Faraona cotta nella creta Panzarotto di patate Carciofi alla romana Lattuga cappuccina

* * *

ecc...

Nell'esempio si è tolta la preposizione «alla» che non va troppo ripetuta; così pure è meglio non abusare dell'articolo che si pone all'inizio della denominazione gastro-nomica. Se infatti si scrivesse: «L'antipasto campagnolo - I gnocchi di ricotta - La faraona cotta nella creta» si renderebbe alquanto pesantuccio l'intero discorso, specie calcolando anche le voci del dessert che qui si sono omesse. Si usa l'articolo, ma si preferisce riservarlo solo a qualche voce (ad esempio a quella del piatto centrale) per dare maggior spicco ad una determinata vivanda rispetto alle altre. Le espressioni utilizzate per segnalare il nome delle vivande possono risultare di tipo diverso:

- ☞ nomi gastronomici originali dei piatti in lingua nazionale o in lingua estera;
- ☞ nomi gastronomici non codificati dall'uso, ma di espressione libera;
- ☞ denominazioni immaginifiche, di fantasia;
- ☞ denominazioni di cattivo gusto.

In tutti suddetti tipi di denominazioni il significato può rimanere ermetico, a scapito della comunicazione, tenendo presente che spesso gli addetti al servizio mancano del tempo necessario per fornire al pubblico le necessarie delucidazioni.

Oggi è diffusa la pratica di ovviare all'inconveniente inserendo sotto il nome del piatto (o anche di fianco, in alcune speciali composizioni tipografiche) *la descrizione*, in forma assolutamente sintetica, del piatto stesso, limitandosi a segnalare i componenti principali della vivanda e il tipo di cottura.

Esempi:

☞ **Goulash all'ungherese**

Spezzatino di manzo, pomodoro, profumato alla paprika.

☞ **Bue brasato alla bourguignonne**

Carne di bue brasata, guarnita con cipolle glassate, funghi e pezzetti di lardo.

☞ **Pojarsky alla smitaine**

Carne di pollo tritata con salsa ottenuta da riduzione di vino bianco unito a cipolle stufate, ultimate con panna acidulata al limone.

Questo modo, di inserire nei menu e nelle «carte» la descrizione del piatto, risulta utilissimo, ricordando, non solo i motivi ovvi del comunicare, ma anche quelli inerenti all'influenza di carattere psicologico esercitata sul cliente, e precisamente: di fronte ad un nome misterioso, l'ospite potrebbe subire un'impressione sfavorevole, mentre la conoscenza rende sicuri e soddisfatti. Inoltre, il menu che si fa capire aiuta la conversazione a tavola, i clienti sono indotti a prendere maggior interesse, a scambiarsi punti di vista, a ricevere gradimento dalla compagnia, non sentendo nemmeno il peso delle attese.

Le indicazioni descrittive delle vivande aumentano il valore della lista.

Uso della lingua straniera

Liste e menu in lingua estera sono usati quando la clientela proviene da altri paesi; se essa fosse eterogenea dal punto di vista del paese originario, si ricorrerà alla lingua inglese, veicolo internazionale di comunicazione, e talvolta alla lingua francese.

Anche in tal caso, la modalità logica di comunicare è quella rappresentata dalla formula:

nome originale del piatto + sua descrizione

Per quanto concerne la traduzione, è assolutamente da evitare la versione libera in lingua nazionale del nome originario del piatto, in quanto si rischierebbe di non attribuirgli l'esatto significato gastronomico. Nomi originari, specie della cucina codificata francese, di quella tipica regionale o nazionale di altri paesi, devono considerarsi precise ricette, da mantenere fisse nel tempo e dovunque.

Pertanto la relativa traduzione "letterale" può creare confusione; c'è tutta una serie di parole della cucina francese, ad esempio, che non si devono tradurre per non alterare il significato gastronomico, o per ragioni di efficienza di espressione: infatti il termine «croûte» non è traducibile con «crosta» se vogliamo attribuire alla parola il significato di una fetta di pane ricoperta da ingredienti e cucinata. «Demi glace» rimarrà tale e quale per tutte le traduzioni; e così per charlotte, chateaubriand, civet, croquenbouche, vol-au-vent, aspic, ecc.

Inoltre, è da tener presente che le traduzioni letterali applicate alla gastronomia danno luogo anche a improprietà di stile, riuscendo talvolta ridicole, come pallarda al forno, scaloppa forestiera («forestière» da «forêt»), essenza di bue, mignoncini di vitello, sorpresa norvegiana, ecc.

Ancora, non si traducono tutti i nomi attribuiti dalla cucina francese alla preparazione delle patate, come: Château, mascotte, Pont Neuf (nome proprio), gaufrette, ecc.

MENU E NORME DIETETICHE SPECIFICHE

Tipo di disturbo	Esigenze dietetiche	Menu adeguato
Diabete Iperglicemia	Dieta ipocalorica a basso contenuto di glucidi semplici . Evitare tassativamente l'uso di miele e saccarosio	Porzioni moderate. Limitare la frutta. Eventualmente utilizzare dolcificanti sintetici, avvertendo il cliente
Ipercolesterolemia Malattie cardiovascolari	Dieta ipocalorica a basso contenuto di lipidi . Evitare grassi saturi (in particolare carne, salumi e latticini), crostacei, frutta secca, cotture in umido	Piatti a base di pasta, pesce magro e verdure; porzioni moderate. Dessert leggeri a base di frutta. Condimenti: olio extravergine, olio di mais e girasole.
Ipertensione arteriosa	Dieta leggermente ipocalorica a basso contenuto di sale . Evitare latticini, alcol, legumi, frutta secca, pesci e frutti di mare .	Piatti a base di pasta, verdure, cereali e frutta (preferibilmente alimenti ricchi di potassio). Limitare la carne. Pane non salato.
Gastrite Ulcera	Dieta normocalorica bilanciata, suddivisa in almeno 5 pasti . Evitare alcol, dolci, spezie , condimenti forti, cibi succulenti, salumi, carni fritte e in umido .	Porzioni moderate, piatti a base di creme e passati di verdura, pesci, latticini non acidi. Moderato uso di pasta, carne e uova. Privilegiare la cottura bollita e al vapore. Servire cibi non troppo caldi.
Insufficienza renale	Dieta normocalorica a basso contenuto di proteine . Evitare salumi, affumicati, pesce conservato, frutti di mare, latticini, vitello .	Piatti a base di pasta e verdure. Uso moderato di carne e pesci d'acqua dolce. Limitare l'uso del sale. Dessert leggeri.
Obesità	Dieta ipocalorica . Evitare alcol, dolci, alimenti fortemente calorici (frutta secca, fichi, banane, panna, formaggi)	Piatti prevalentemente a base di verdure, carne e pesce cucinati al vapore o alla griglia. Uso moderato della pasta. Per insaporire: aceto, senape, ketchup, salsa di soia, e pochissimo olio extravergine
Intolleranza al glutine (celiachia)	Dieta normocalorica bilanciata. Evitare tassativamente tutti gli alimenti che contengono glutine , una proteina contenuta nel grano, nella segale, nell'orzo e nell'avena.	Non utilizzare in alcun modo: pane, pasta, pizza, semolino, farina, biscotti, grano, segale, orzo e avena. Usare gli altri ingredienti, compresi i cereali quali mais e riso.

Comunicare-chiaramente è un'obbligazione che si prende verso il pubblico, non solo perché si desidera attrarne l'interesse, ma anche per la ragione che il pubblico ha diritto di essere informato appropriatamente su quanto si vorrebbe portare a sua conoscenza.

Il menu costituisce dunque una «carta parlante» che stabilisce un legame fra chi offre e chi è invitato al consumo, una «stretta di mano» fra le due parti, un'intesa tanto più efficace quanto più inequivocabile.

Il menu è te stesso, perché riflette ciò che sei, e ciò che speri di essere nei riguardi del tuo ristorante. Il menu esprime il tuo sforzo circa il modo di comperare, preparare, cuocere, presentare e servire il cibo che vuoi vendere, l'ambiente che accoglie il tuo ospite e l'impegno di farlo trovare soddisfatto.