

26/02/2021

## Menu e Carta

Il menù è la successione delle portate servite durante un pasto, scelte minuziosamente in base a certi criteri.	La carta è la lista delle vivande che un cliente può scegliere.
Menù per banchetti, matrimoni, cresime ecc. è un menù fisso con le varie portate.	Le portate vengono scelte dalla carta, quindi il menù nasce dalla carta.
Menù stagionale con prodotti stagionali, es. a febbraio risotto coi bruschandoli.	La carta ha 8-10 portate.
Menù tipico: cacciagione o prodotti a km 0, tipico della zona.	La carta dei vini
Menù a tema: menù di carnevale, pasqua ecc. oppure di capriolo	LA GRANDE CARTE: si trova nei grandi alberghi (4-5 stelle), comprende tutto a qualsiasi ora, servizio in camera.
Menù fisso o "à table d'Hôte": 1-2 primi, 1-2 secondi, 1-2 contorni, acqua e caffè. Tipico delle trattorie, 10-13€.	
Menù di San Silvestro, ultimo dell'anno, tipico cotechino e lenticchie.	
Menù degustazione: lo fanno i locali più chic, selezionano i piatti migliori, e preparano anche i vini di accompagnamento.	
Menù del giorno: si vendono prodotti in deperimento o quelli scelti dallo chef	

\*Per passare da un piatto di carne ad uno di pesce posso usare uno sgroppino/sorbetto, pulisce la bocca. Lo sgroppino è senza alcol e si beve, il sorbetto ha vodka/prosecco e limone e si mangia.