Menu: un’idea, tante formule

panettiere-con-la-scheda-del-menu-26881768-5ff35d8b

Nelle sale dei ristoranti è in atto una piccola rivoluzione che porta dalla carta alla degustazione per arrivare al menu unico: un modo per aumentare la redditività, sprecare meno, sorprendere il cliente con nuove preparazioni. Ma le formule per seguire questa intuizione sono molte. Ecco alcuni esempi.

img804**Intransigenza nipponica**: al giapponese The Araki, due stelle Michelin a Londra, non si scappa: prezzi alti (£ 300) e un unico menu senza alcuna possibilità di variazione, come chiaramente dichiarato sul sito. Come a dire: ti avviso ancora prima che ti venga la tentazione di prenotare.

Mistero: il parigino Septime offre un menu “carte blanche” interamente nelle mani dello chef Bertrand Grébaut. Si sa solo il numero delle portate: cinque.img785

Sorpresa: due stelle a Londra anche per lo chef francese Claude Bosi che all’Hibiscus offre due menu piuttosto cari (£ 135): uno classico e uno “a sorpresa”.

Apripista: nato nel 2006, Le Chateaubriand, tra le prime “bistronomie” offre a 70 euro un menu unico firmato dal talentuoso chef basco Inaki Aizpitarte. A Parigi ci sono le code, a Londra il concept riproposto all’hotel Mayfair ha chiuso dopo soli quattro mesi.tutto compreso

Tutto compreso. All’Eleven Madison Park di New York il prezzo fisso di $ 295 comprende un menu stagionale unico di 10-15 portate, i vini e perfino (non è un optional negli States) le mance.

Su misura.. del cliente: al milanese

[caption id="attachment_104483" align="alignright" width="195"]Matias Perdorno Matias Perdorno[/caption]

Contraste dello chef uruguaiano Matias Perdomo, si entra e si chiede ciò che si vuole. E infatti il menù degustazione è costituito da uno specchio. È il concetto opposto dell’Araki. Per i più indecisi c’è il menu degustazione da 7 portate.

Su misura… della dispensa. A Hedone a Londra lo chef svedese Mikael Jonsson propone non un menu ma una fascia di prezzo (£ 85 or £ 125) con possibilità di indicare gli alimenti sgraditi. Il menu è costruito “su misura” sulla base di ciò che c’è in dispensa.

Ristorazione, addio menu à la carte

La storia del menu: dall’antica Cina al tablet

Menu: un’idea, tante formule