La storia del menu: dall’antica Cina al tablet

restaurant-menu-design-vector-material-chef-15718-01bc9d81

L’idea di esporre le pietanze offerte dal ristorante risalirebbe al XIII secolo, in Cina. Il termine francese menù, minuta, sarebbe però apparso nel Seicento come promemoria per la cucina mentre nella versione a noi nota appare nell’Ottocento con l’avvento del “servizio alla russa”, ovvero una portata alla volta, mentre in Francia si era soliti mettere tutte le pietanze sulla tavola contemporaneamente. In Italia la “minuta”, come veniva chiamata nell’Ottocento, per molto tempo fu scritta in francese. Secondo il Larousse gastronomique (1938) l’uso del menu su carta si affermò agli inizi del 1800 partendo dai ristoranti parigini del Palais-Royal: erano liste appese alla porta, a volte illustrate da grandi pittori. Sempre nel XIX secolo si affermò l’uso dei menu separati: per uomo, donna (senza prezzi) e lista dei vini. Negli anni 2000 la svolta digital: il menu approda su tablet, dove si consulta e subito si ordina.

Ristorazione, addio menu à la carte

Menu: un’idea, tante formule