

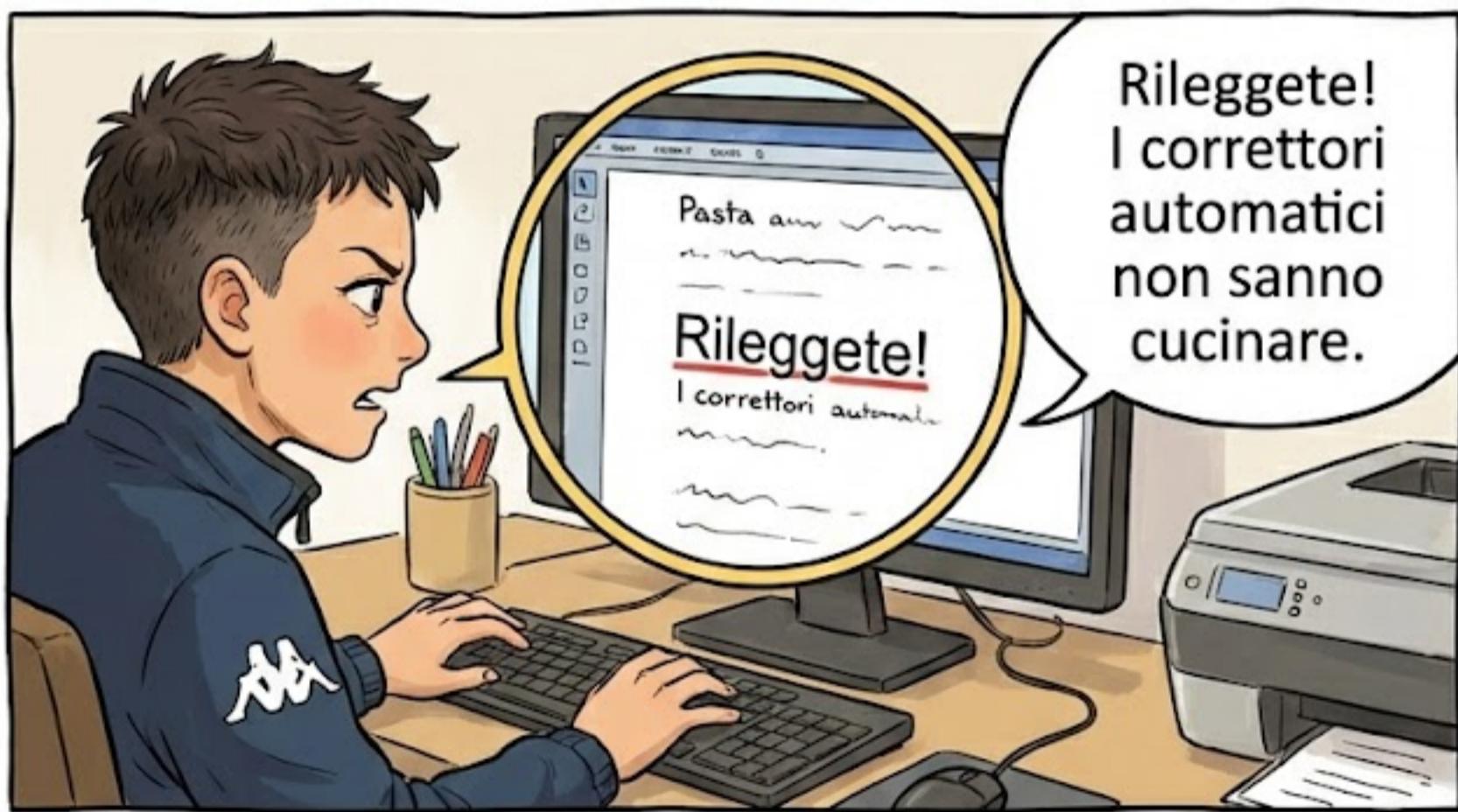
MENÙ DA CHEF

(Senza errori da principianti)

Guida GUUG per stampare Menù che non fanno passare l'appetito

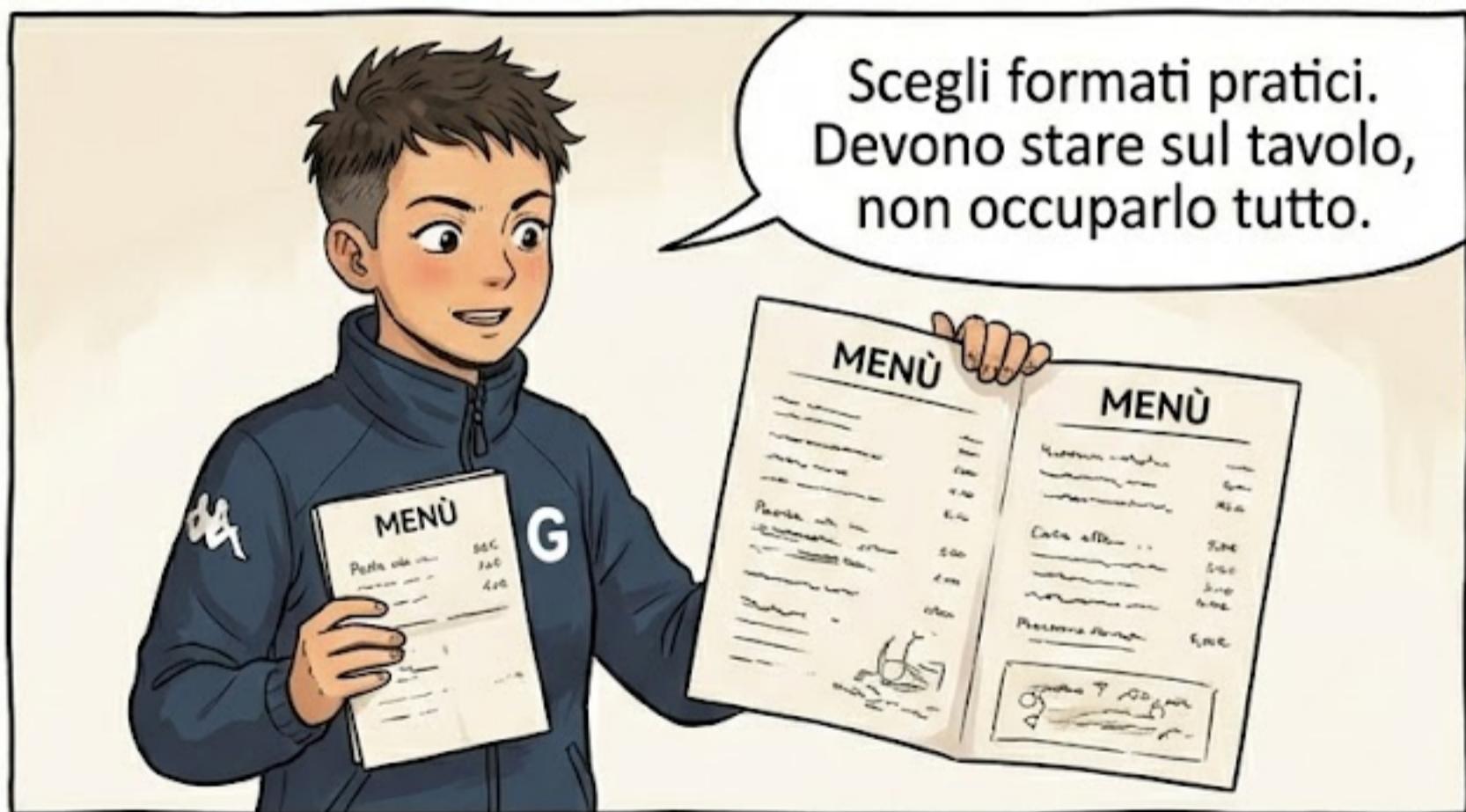


L'ERRORE DI BATTITURA: Il "Pesce Spada" che diventa altro



Info: RILETTURA. Fai rileggere il menù a tre persone diverse. Gli errori nei prezzi o nei piatti sono disastrosi!

Il formato: Non fare un lenzuolo



Info: FORMATI. A4, A5, A3 piegato a metà o a tre ante sono i classici. Pensa allo spazio sul tavolo!

La Carta: Resistenza al Sugo



Info: MATERIALI. Plastificazione (opaca/lucida) o carte sintetiche (impermeabili) sono essenziali per la durata.

Le Foto dei Piatti: Realtà vs Aspettativa



L'Impaginazione: Il Caos non è un Ingrediente

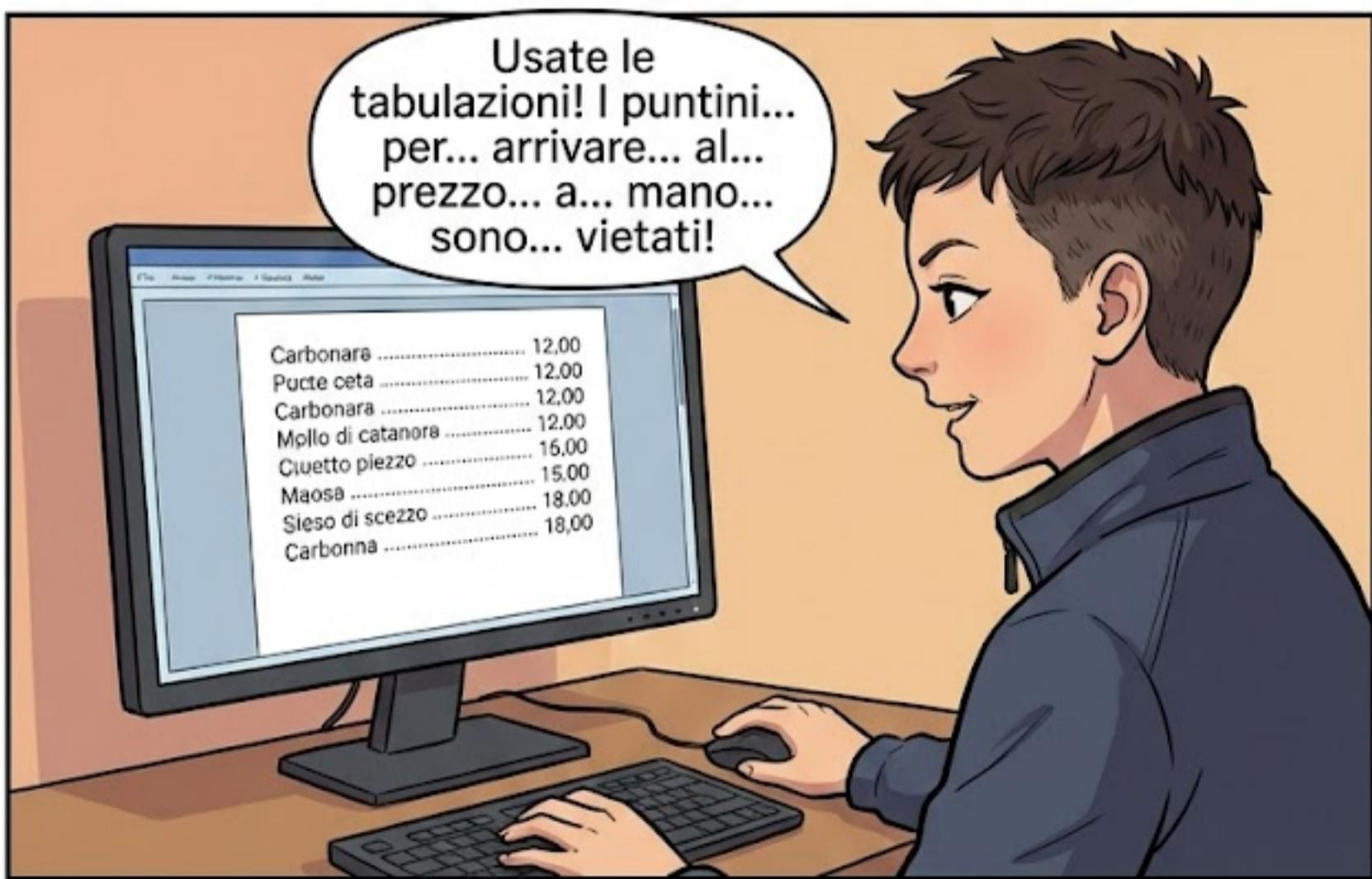


G
GUUG

Info: DESIGN

Less is more. Testi leggibili, gerarchia chiara (Titoli, Piatti, Descrizioni, Prezzi), colori coerenti col locale.

I Prezzi: Allineati, per favore!



Info: PREZZI

Allinea i prezzi a destra usando le tabulazioni.
Evita file di puntini fatti a mano, sono disordinati
e non si allineano mai.

Conclusione: Ora il Tuo Menù è Pronto per l'Assaggio!

