

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

Questo non
è un menù, è
una tovaglia!



Scegli formati pratici.
Devono stare sul tavolo,
non occuparlo tutto.



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



Info: FOTO.

Foto professionali e luminose. Una foto brutta fa sembrare cattivo anche il piatto più buono.

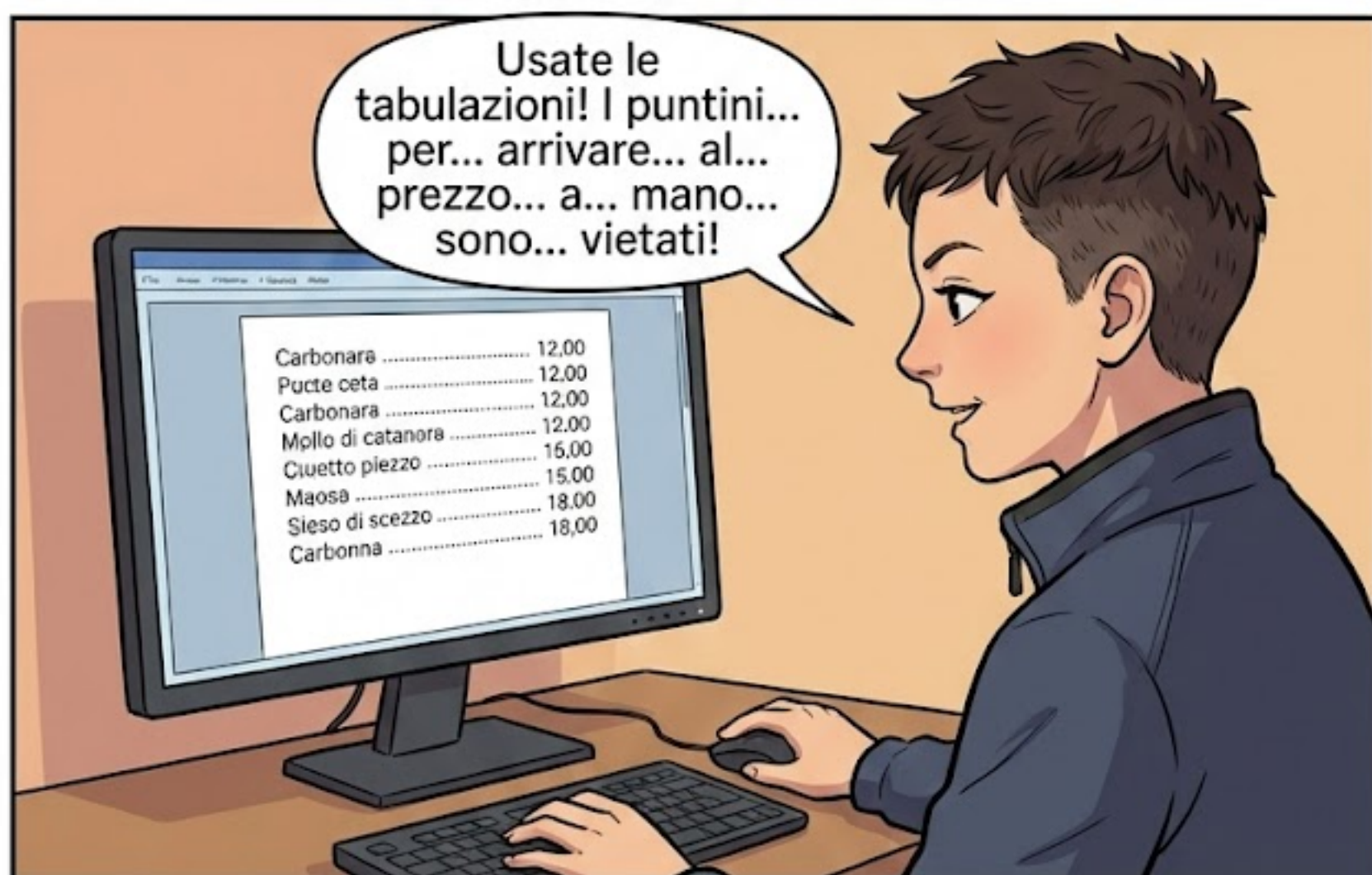
L'Impaginazione: Il Caos non è un Ingrediente



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!



GUUG Copisteria - Via di Porta Castello 29, 00193 Roma - www.guug.it