

# Pantagruele

Ristorante Pizzeria



## Carta dei Servizi 2009



# Pantagruele

Ristorante Pizzeria



## Premessa

La Certificazione di Qualità “**Bollino Blu della Ristorazione**” è uno strumento che dà valore aggiunto alla Ristorazione e risponde alle esigenze di sicurezza alimentare dei consumatori.

Nata nel 2002, con la firma del Protocollo d'intesa tra Confcommercio/Fipe e Ministero della Salute, si basa su un iter di certificazione di qualità cui gli esercenti aderiscono volontariamente.

Dopo un'attenta valutazione delle condizioni igienicosanitarie e dopo aver partecipato a corsi informativi riguardanti aspetti nutrizionali, legislativi e merceologici, gli esercizi sono soggetti ad una visita di conformità da parte di una Società di certificazione accreditata Sincert.

Il grande sforzo per raggiungere la Qualità Totale si riassume in una “**Carta dei Servizi**” che dà conto dell'intera attività del locale.

## INDICE

1. **Presentazione**
2. **Il nostro cliente**
3. **Informazioni sul servizio**
4. **I prodotti e i fornitori**
5. **La cantina**
6. **I menù**

# 1. PRESENTAZIONE

Pantagruele  
Corso Moncalieri 261/b - 10123 - Torino  
Tel. 011.66.13.827 - Fax 011.66.13.827  
info@ilpantagruele.it  
www.ilpantagruele.it

## 1.1 LA STORIA

Il locale è nato il 23 Febbraio 1998 ed ha avuto sin da subito un buon successo. Il nome "Pantagruele" è dedicato ai divoratori di bontà, agli ingordi di amicizia, ai golosi di allegria, a chi non si sazia mai del piacere di stare in compagnia del gusto. E saranno proprio le parole del gigante Pantagruele che ci accompagneranno nel percorso alla scoperta del locale. Il Ristorante-Pizzeria Pantagruele è ideale per la vostra pausa pranzo veloce, gustando una deliziosa pizza cotta nel forno a legna, oppure un piatto preparato al momento con prodotti freschi. La sera potrai trovare un'atmosfera tranquilla da passare tra amici o con la famiglia, potendo scegliere tra piatti di cucina stagionale oppure una deliziosa pizza. Sono a disposizione per i più piccoli i seggioloni.

## 1.2 LA GESTIONE

Dal 1998, data in cui è stato aperto il locale, la gestione è rimasta sempre la stessa, guidata da Carratello Massimo. Il locale è di proprietà della famiglia Carratello che ha maturato grande esperienza attraverso la gestione di locali siti in Torino da più di vent'anni. La cucina è affidata alla cuoca Micelli Anna mentre la pizzeria è seguita dal pizzaiolo Carbone Donato, infine la sala è curata da Spadea Domenico. Gli acquisti e la selezione delle materie prime sono seguiti direttamente da Carratello Massimo, il quale si occupa anche della gestione del personale e del menù, con il contributo dei suoi 3 collaboratori.

## 1.3 LA CUCINA, IL SOMMELIER ED IL PERSONALE DI SALA

Tutti i piatti sono realizzati con i migliori prodotti reperibili sul mercato italiano scelti accuratamente per poter garantire l'appagamento del palato oltre che della vista.

I nostri "giganti golosi":

Pizzeria: **Carbone Donato** - pizzaiolo dal 1995  
**Patria Claudio** - pizzaiolo dal 1997  
**Carrasso Marco** - aiuto pizzaiolo dal 2002

Cucina: **Micelli Anna** - cuoca dal 1992  
**Rovina Giulian** - aiuto cuoco dal 2004

Sala: **Spadea Domenico** - cameriere dal 1977  
**Haxhi Saimir** - aiuto cameriere - lingua inglese  
**Cavallero Roberto** - aiuto cameriere

## **2 IL NOSTRO CLIENTE**

La nostra clientela è molto varia, si passa dalla classica famiglia, ai gruppi di giovani, a persone di una certa età. A pranzo, nonostante non vi siano grandi uffici nelle vicinanze, il nostro locale è frequentato da commercianti, impiegati, liberi professionisti e agenti di commercio.

### **2.1 MISURE DI APPREZZAMENTO**

Il ristorante avendo come obiettivo il miglioramento continuo, ha recentemente strutturato la gestione delle "lamentele o apprezzamenti del cliente" facendole registrare dal personale di sala su un prospetto sul quale vengono poi annotate eventuali azioni correttive apportate. In questo modo i clienti possono intervenire nella definizione degli standard di servizio. È possibile dare consigli, apprezzamenti o critiche anche via E-mail all'indirizzo [info@ilpantagruale.it](mailto:info@ilpantagruale.it)

## **3. INFORMAZIONI SUL SERVIZIO**

### **3.1 ORARIO DI APERTURA E CHIUSURA**

Il locale effettua servizio dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 24:00.

### **3.2 RIPOSO SETTIMANALE**

Il lunedì e la domenica a pranzo nei mesi di Luglio e Agosto.

### **3.3 FESTIVITÀ E PERIODI DI CHIUSURA**

Pasqua e Pasquetta - Vigilia di Natale e Natale - Capodanno.

### **3.4 EVENTUALI RESTRIZIONI PER LA PRENOTAZIONE**

La prenotazione è gradita ma non obbligatoria.

Il numero massimo di persone per prenotazione non può superare i 45.

### **3.5 I COPERTI**

90 coperti all'interno.

### **3.6 PREZZO MEDIO**

Pasto completo (antipasto, primo, secondo con contorno, dessert e vino) Euro 30,00.

Pizza, bevanda e dessert Euro 13,00.

Coperto e servizio sono inclusi.

### **3.7 CARTE DI CREDITO**

VISA - AMERICAN EXPRESS - BANCOMAT - MASTERCARD - DINNERS

### **3.8 RICONOSCIMENTI E CITAZIONI IN GUIDE ENOGASTRONOMICHE**

Il Ristorante non è interessato a riconoscimenti e citazioni in guide enogastronomiche, predilige il gradimento della propria clientela.

### **3.9 POSSIBILITÀ DI BANQUETING**

È possibile organizzare banchetti e rinfreschi con possibilità di un numero massimo di 40 persone per banchetto.

### **3.10 SEPARAZIONE ZONE FUMATORI E NON FUMATORI**

Per non alterare le caratteristiche organolettiche dei piatti il locale non dispone di sale per fumatori.

### **3.11 PARCHEGGIO**

Il locale non dispone di parcheggio privato per i clienti, ma nelle vicinanze è disponibile un'ampia area dove sostare la vettura.

### **3.12 ATTREZZATURE PER DISABILI**

Il locale è di facile accessibilità per i disabili, con rampa all'ingresso e servizi igienici adeguatamente adibiti.

### **3.13 ACCETTAZIONE ANIMALI**

È consentito portare animali di piccola taglia, oppure cani anche grandi ma al guinzaglio.

### **3.14 CONTROLLO QUALITÀ E AMBIENTE**

Il ristorante è molto attento alle problematiche ambientali e gestisce in modo scrupoloso la raccolta differenziata dei rifiuti, cartoni e vetri che vengono sistemati negli appositi contenitori come previsto dalle disposizioni comunali in atto.

Per quanto riguarda la produzione degli alimenti è stato predisposto un piano di autocontrollo interno basato sui principi del sistema H.A.C.C.P. attraverso il quale si è proceduto all'analisi dei rischi connessi alle attività di manipolazione delle materie prime. I principali controlli attuati per garantire l'igienicità delle produzioni e nel contempo ottenere il miglior prodotto rispettando l'ambiente, sono quelli riportati nella tabella che segue:

## PRINCIPALI CONTROLLI:

TIPO DI CONTROLLO	RESPONSABILE	FREQUENZA	DOCUMENTI REGISTRAZIONI
Soddisfazione dei clienti	Carratello Massimo	Continua con annotazione quindicinale e ad ogni segnalazione su apposito quaderno	Annotazione delle cause di insoddisfazione su apposito prospetto
Ricevimento Merci	Carratello Massimo	Giornaliera	Bolla di accompagnamento firmato per ricevuta con timbro su bolla
Controllo temperature frigo e congelatore	Carratello Massimo o Carbone Donato	Verifica giornaliera, Registrazione Settimanale	In apposite schede sul piano H.A.C.C.P.
Controllo temperature di cotture degli alimenti	Carratello Massimo o Carbone Donato	Verifica giornaliera, Registrazione Settimanale	In apposite schede sul piano H.A.C.C.P.
Controllo pulizie e sanificazione attrezzature locali e cucina	Carratello Massimo o Carbone Donato	Giornalmente Locali e Attrezzature	Registrazione pulizie effettuate con frequenze superiori al mese in apposite schede sul piano H.A.C.C.P.
Gestione dei rifiuti	Carratello Massimo o Carbone Donato	A fine servizio e dopo ogni lavorazione di mondatura	Non prevista
Gestione degli oli esausti	Carratello Massimo	Come previsto da contratto con ditta Diad	Registro oli esausti
Igiene e sicurezza alimentare (esterni)	Carratello Massimo	Trimestrale come previsto da contratto con ditta Topolin	In apposite schede sul piano H.A.C.C.P.
Formazione personale	Carratello Massimo	Annuale	Relazioni sui briefing importanti e valutazione almeno dopo 2 mesi dalla formazione

## 4. I PRODOTTI E I FORNITORI

Le materie prime provengono da selezionati ed affidabili fornitori i quali, oltre a commercializzare prodotti ottimi, sono in grado di mantenerne le caratteristiche originarie attraverso una conservazione e un trasporto adeguati in termini di pulizia e temperature, non alterandone quindi i parametri microbiologici e sensoriali. La selezione del fornitore prevede infatti un'attenta analisi sensoriale sul prodotto. Inoltre ai fornitori vengono richieste le lettere di garanzia che attuano l'H.A.C.C.P.

PRODOTTO	NOME DEL FORNITORE
- Olio extravergine d'oliva - Filetti di tonno in olio extravergine d'oliva - Olive Taggiasche denocciolate - Aceto di vino rosso e balsamico	Pietro Isnardi di Imperia Oneglia (Imperia)
- Parmigiano Reggiano 18/22 mesi di stagionatura	Metro
- Mozzarella di latte vaccino	Caseificio Giordano, Oleggio (Novara)
- Burrata	Caseificio Capurso, Gioia del Colle (Bari)
- Bufala Campana D.O.P.	Caseificio Bufali S.r.l, Albanella (Salerno)
- Pecorino	Re Sardo
- Scamorza, Castelmagno, Stracchino, Fontina d'Aosta	Metro
- Pelati	Garzano S.r.l. - S. Valentino Torio (Salerno)
- Patate	Mc Cain Congelate
- Farina "00" di grano tenero	Molino Stroppiana S.n.c di Montiglio Monferrato (Asti)
- Pane prodotto in casa nel forno a legna	Il Pantagruete
- Pasta fresca all'uovo "Tajarin" e gnocchi di patate	Pastificio Bresciano e Metro
- Pasta di Gragnano	Pastai Gragnesi (Napoli)
- Prosciutto Crudo di Parma (20 Mesi)	Casa Graziano S.a.s Capomonte di Tizzano
- Prosciutto Cotto di Scamone	La Tradizionale S.r.l di Peregallo di Lesmo
- Salame di Napoli Piccante	Secondigliano (Napoli)
- Affettati: Bresaola, Lardo, Spek, Pancetta affumicata, Pancetta arrotolata	Metro
- Carne di Fassone Piemontese e Salsiccia fresca	Macelleria Coalvi, C.so Moncalieri 244/C
- Pesce Fresco: Calamari, Vongole veraci, Cozze, Seppie pulite, Gamberetti precotti - Pesce congelato: Polpo, Gamberoni, Scampi, Sogliola, Pesce Spada	Metro
- Verdura e frutta fresca	Metro
- Porcini freschi nazionali (esteri, se non disponibili)	Valentino
- Cioccolato e cacao	Caffarel e Van Houten
- Caffè, Decaffeinato, Orzo	Lavazza
- Birra alla spina	Moretti Baffo Oro e Moretti la Rossa

## 5. LA CANTINA

La cantina e la scelta dei vini è gestita dal proprietario.

Si possono acquistare vini della carta al 10% in meno rispetto al prezzo del menù.

La predominanza dei vini è Piemontese per dare il giusto valore al nostro territorio, anche se non manca l'impronta dell'intero stivale italiano.

Per quanto riguarda il Piemonte cominciamo con il **Dolcetto di Diano d'Alba "Abrigo"** il quale produce la **Favorita delle Langhe**. Segue il **Dolcetto D'Alba "Contermo"**, il **Dolcetto di Dogliani "Eraldo Revelli"** e ancora il **Dolcetto d'Alba Mosesco "Prunotto"**.

Sempre con i vini rossi piemontesi abbiamo il **Grignolino d'Asti** e la **Barbera d'Alba "Prunotto"**. Per i vini di prestigio abbiamo il **Barolo**, il **Barbaresco** e il **Nebbiolo Occhetti** rigorosamente di **"Prunotto"**. La **Freisa d'Asti** chiude la lista dei Rossi Piemontesi.

Come bianchi abbiamo l'**Anterisio Roero Arneis** di **"Cascina Chicco"**.

I Friuliani di **"Livio Felluga"** con il classico **Pinot Grigio**, il **Sauvignon** e lo **Sharjs**.

I Veneti sono il **Prosecco di Valdobbiadene "Col de Salici"** e il **Gewürztraminer "Colterenzio"**.

Si scende poi in Toscana con il **Morellino di Scansano "Grisellino"**, il **Rosso di Montalcino "Caparzo"**, il **Chianti Classico "Peppoli Antinori"** e si chiude con il **Brunello di Montalcino Pian delle Vigne "Antinori"**.

Dalla terra del sole della **"Cantina Montesole"** abbiamo il **Rosso Sannio di Aglianico** e il **Taurasi**. Invece come bianchi il **Greco di Tufo della Cantina "Feudi San Gregorio"**.

La Sardegna viene rappresentata dalla Cantina **"Sella & Mosca"** con il **Cala Fermentino** e il **Rosè**. Concludiamo con la Sicilia con una riserva di vini straordinari **"Donna Fugata"**.

Cominciamo con lo **Chardonnay "La Fuga"**, l'**Anthilia** e finiamo con il rosso **Nero d'Avola Sedàra**.

Come vino da dessert o fine pasto abbiamo il **Kabir di Pantelleria** e il **Ben Ryè Passito di Pantelleria**. Infine il **Moscato di "Prunotto"**, l'**Asti Spumante** e lo **Spumante Berlucchi Brut** e **Rosè** chiudono la scelta.

## 6. MENÙ

La cucina ed i menù sono curati da Massimo Caratello.

Ogni piatto è realizzato con i migliori prodotti reperibili sul mercato che seguono l'andamento stagionale per garantirne l'inconfondibile genuinità, sapore e bellezza.

Per qualsiasi esigenza nutrizionale (allergie/intolleranze) su richiesta è possibile modificare gli ingredienti dei piatti.

Nel ristorante sono inoltre presenti dei menù tradotti in inglese e francese per venire incontro ai clienti internazionali.

Il ristorante dispone dei seguenti menù:

**Monopiatto** - prediletti soprattutto a pranzo, cambiano settimanalmente e sono molto variegati con proposte di pasta, carne, pesce, pizza.

**Menù alla carta** - prediletto soprattutto a cena, prevede pasti più elaborati ed è suddiviso in Antipasti, Primi piatti, Secondi piatti, Contorni, Dessert.

### 6.1 SPECIALITÀ DELLA CASA

Al Pantagruete ogni piatto è speciale a partire dalla pizza cotta nel forno a legna e la cucina con ricette di prodotti principalmente freschi e genuini.



## **6.2 NUMERO DEI PIATTI**

- Antipasti: 8
- Primi: 11
- Secondi: 14
- Contorni: 4
- Formaggi: 5
- Pizze: 31
- Focacce: 5

## **6.3 VARIAZIONI STAGIONALI**

Essendo l'approvvigionamento improntato esclusivamente su prodotti freschi, il menù può subire variazioni soprattutto a carico delle verdure, caratterizzate appunto da maggiore stagionalità.

La variazione è legata agli antipasti e ai primi.

Giugno-Novembre: preferenza di piatti a base di porcini

Novembre-Aprile: preferenza di piatti a base di carciofi

Aprile-Giugno: preferenza a base di asparagi

## **6.4 MENÙ TIPICO**

Non è presente un menù tipico perché si è voluto dare spazio ad una cucina più internazionale.

## **6.5 MENÙ VEGETARIANO**

Il ristorante non dispone di un menù vegetariano ma è disponibile a preparare piatti vegetariani qualora vengano richiesti.

## **6.6 MENÙ IPOCALORICO**

Non esiste un menù ipocalorico ma diamo la disponibilità al cliente di modificare alcuni piatti per renderli a diverso contenuto calorico o per togliere eventuali ingredienti non graditi o tollerati.

## **6.7 MENÙ LUNCH**

Per il pranzo sono proposti 2 Menù speciali:

“Menù pizza” che comprende una pizza a scelta tra 13, bevanda e caffè.

“Menù cucina” che comprende un ricco monopiatto a scelta tra 5, bibita e caffè.

Il menù cucina viene cambiato settimanalmente.