

Scheda valutazione ristorante:

da zero a dieci

-SITO WEB

-ACCESSIBILITA'

-ACCOGLIENZA

-AMBIENTE, ATMOSFERA, ARREDI

-TOVAGLIATO

-MENU', LUNGHEZZA - ARMONIOSITA' – EQUILIBRIO – COERENZA

-CARTA DEI VINI - SOMMELIER

-PRESENTAZIONE DEI PIATTI

-QUALITA' DELLE MATERIE PRIME - PRODOTTI DEL TERRITORIO

-TECNICA

-EQUILIBRIO FRA GLI INGREDIENTI

-FANTASIA-ORIGINALITA'

-SERVIZIO, PROFESSIONALITA' - ATTENZIONE - CURA

-CONTO, RAPPORTO QUALITA' PREZZO, RAPPORTO MENU'- LOCATION - SERVIZIO

-CONTINUITA' NEL TEMPO