



Per la sicurezza di tutti

Nulla cambia nell'arredamento, nella capienza di 20 posti a sedere e negli spazi interni – perché i nostri standard da sempre considerano il distanziamento e la privacy tra i clienti la base di tutta la filosofia dell'accoglienza- abbiamo però il **dovere di informarVi** circa la nostra nuova organizzazione all'interno del locale per tutelare Voi e noi in ottemperanza alle “norme vigenti in materia di salute, prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro”.

Innanzitutto ci siamo dotati di un **“ionizzatore al plasma freddo”**

(una moderna tecnologia sanitaria che distrugge virus e agenti patogeni sanificando l'aria in maniera costante).

Vi accoglieremo poi con **mascherina e guanti** e vi sarà **misurata la temperatura corporea**. Vi forniremo un **gel per la sanificazione delle mani**. Analoghi dispositivi saranno presenti nei diversi punti del locale, nei bagni ci sarà il **sapone antibatterico**.

SARA' OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE, POSSIBILMENTE IL GIORNO PRECEDENTE.

Oltre ad inviarvi nel cellulare tutte le nostre proposte di menu (anche senza il costo, da poter inviare al Vostro Ospite) e la carta dei vini. Al tavolo sarà posizionato per ogni SINGOLO ospite un menu cartaceo che sarà sanificato con **lampade UV** tra il servizio del pranzo e della cena, mentre a pranzo il Menu Dinamico sarà distribuito su carta in modalità “usa e getta”. Le posate subiranno la sanificazione con **lampade UV**. Vi segnaliamo, infine, che tutto il nostro tovagliato in lino è sistematicamente lavato da una azienda dotata di certificazione di sanificazione ANTI COVID 19. **Il legislatore impone** che l'entrata ed ogni **eventuale transito** all'interno del ristorante avvenga **muniti di mascherina**. La stessa verrà poi tolta al tavolo.

Michela e Raffaele Vi augurano una buona permanenza