



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 richiesto il **green pass** e **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 dal Menu Gourmet, vi invieremo anche un menu senza il costo per poterlo inoltrare ai vostri ospiti, la carta dei vini, mentre le altre proposte le troverete nel sito internet. 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.

Vi augurano una buona permanenza

Michela e Raffaele