

Meals and menu

A Londra un ristorante lavora 12-14 ore consecutive perché la gente mangia in modo meno regolare rispetto a come siamo abituati in Italia.

In alcuni ristoranti il pranzo (*lunch*) viene servito dalle 12 fino alle 16, poi dalle 19 alle 22 viene servita la cena (*dinner*). Dalle 16 alle 19 è però possibile ordinare un *sundowner*, l'analogo del nostro apericena ma più sostanzioso e molto più abbondante (una cena all'ora del tramonto, *sundown*).

Il venerdì e il sabato viene servito anche un *late night dining*, una sorta di spuntino per nottambuli, la versione notturna del *sundowner* con piatti serviti su un tagliere in modo da essere condivisi.

Ogni sabato e/o domenica mattina, dalle 11 fino alle 15, viene servito il *brunch* che, come ormai tutti sanno, è quel pasto che si consuma quando è troppo tardi per la colazione e troppo presto per il pranzo...

Riassumendo nomi e orari indicativi dei diversi pasti serviti al ristorante in una città come Londra:

<i>lunch</i>	dalle 12 alle 18
<i>brunch</i>	ogni sabato e/o dalle 11 alle 15
<i>sundowner</i>	da lunedì a venerdì dalle 16 alle 19
<i>dinner</i>	dalle 19 alle 22
<i>late night dining</i>	venerdì e sabato dalle 22 all'1 di notte



Le parti principali in cui è diviso un tipico menu inglese (*menu course sequence*) sono tre: antipasti (*starters*), portate principali (*main courses* o *mains*) e dolci (*desserts*). Tuttavia ciascun ristorante espande l'elenco a modo suo, a seconda del tipo di cucina che propone.

Al ristorante di **Jamie Oliver di Covent Garden** il menu prevede: *Antipasti & Nibbles* (“bocconcini”); *Pasta*; *Secondi*; *Contorni*; *Desserts*; *Kids*; *Drinks*. L'uso misto di italiano e inglese, con netta prevalenza dell'italiano, è una scelta stilistica del ristorante.

Gordon Ramsay, sempre a Londra, propone invece diversi tipi di menu: *À la carte Menu*; *Lunch Menu*; *Menu Prestige*; *Seasonal Inspiration Menu*; *Vegetarian Menu*; *Dessert Menu*; *Festive Menu*; *Sample New Year's Eve Lunch Menu*; *Sample New Year's Eve Dinner Menu* e nel menu *À la carte* mantiene la classica distinzione tra *starters*, *main courses* e *desserts*.

Anche **The Clove Club**, considerato uno dei ristoranti con il miglior menu degustazione di Londra (*Tasting Menu*), suddivide ciascuno dei suoi menu (*lunch*, *dinner* e *vegetarian*) in una doppia scelta (*À la carte* e *Tasting*) mantenendo la triade *starters*, *main courses* e *desserts*.

Però, nel due volte stellato **The Ledbury**, troviamo sorprendentemente un menu a quattro portate (*four course menu*) con questa ripartizione: *First*; *Second*; *Third*; *Fourth*.

Insomma... le regole sono fatte per essere infrante!

WATCH OUT!

Dopo gli antipasti di solito viene servito un piatto unico che contiene carne o pesce, contorno di verdure e talvolta riso e pasta. Tuttavia ultimamente la lingua italiana va molto di moda all'estero e a Londra capita sempre più spesso di trovare menu in cui vengono utilizzate le espressioni *antipasti*, *primi piatti*, *secondi*, *dolce* al posto degli equivalenti inglesi. Pare sia molto *cool*!

Espressioni tipo *first dishes* e *second dishes* (traduzione letterale di “primi piatti” e “secondi piatti”) sono scorrette perché il concetto di primo e secondo è tipicamente italiano.

Nelle espressioni “menu a quattro portate”, “ristorante a due stelle Michelin” il plurale alle parole “portate” e “stelle” non si applica perché queste prendono la posizione/funzione di un aggettivo (e gli aggettivi in inglese non hanno plurale). Per cui non si dice *Two Michelin stars restaurant* ma *Two Michelin star restaurant*, così come si dice, per l'appunto, *four course menu*.

Riassumendo, quando si affronta un menu in inglese le principali parole da conoscere sono le seguenti:

MENU SECTIONS PARTI DEL MENU	ESPRESSIONI ALTERNATIVE
<i>Starters</i> Antipasti	<i>Appetizers, Hors d'Oeuvre, Appies, Combo Platters, Snacks, Nibbles</i>
<i>Salads and soups</i> Insalate e zuppe	<i>Garden Fresh, Greens, Light Fare, Lighter Favourites, Low Calorie Choices, Low-fat Selections</i>
<i>Sandwiches</i> Panini	<i>Burgers, From the Deli, From the Grill, Lunch Menu, Wraps</i>
<i>Italian</i> Piatti italiani	<i>Noodles, Pasta, Pizza</i>
<i>Pasta and risotto</i> Paste e risotti	<i>Italian "Primi Piatti"</i>
<i>Main courses</i> Portate principali	<i>Entrée, Dinners, Main Dishes, Main Events, Mains</i>
<i>Side dishes</i> Contorni	<i>Accompaniments, On the Side, Side</i>
<i>Seafood</i> Pesce	<i>Catch of the day, Fish, Fresh from the Sea</i>
<i>Specialties</i> Specialità della casa	<i>Specials, Signature Items, Favourites, Pleasers, Five Stars, Chef's Suggestions</i>
<i>Desserts</i> Dolci	<i>Sweets, Treats, For the Sweet Tooth, Pudding, Afters</i>
<i>Beverages</i> Bevande	<i>Drinks, Non-alcoholic Beverages, Refreshments</i>
<i>Wine and Beer</i> Vino e birra	<i>Coolers, Draft, Liquor, Specialty Drinks, Spirits, From the Bar, Wine List</i>
<i>Kids Menu</i> Menu per bambini	<i>Juniors, Kids Stuff, Little Tikes, For the Munchkins</i>
<i>Today's Special</i> Specialità del giorno	<i>A dish recommended by the cook or chef</i>
<i>Brunch</i>	Combinazione di <i>breakfast</i> e <i>lunch</i>
<i>À la carte</i> Menu alla carta	<i>Fine Dining Menu</i>
<i>Table d'Hôtes</i> Menu a prezzo fisso	<i>Prix Fixe, Fixed Price</i>
<i>Tasting Menu</i> Menu degustazione	<i>Degustation Menu</i>

