

Ballina Blu della Ristorazione

Carta dei Servizi

Ristorante Sandomenico

Indice

Presmessa

Presentazione

Il nostro cliente

Informazioni sul servizio

I prodotti ed i fornitori

La cantina

I menù

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 un 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, 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

Presentazione

Ristorante Sandomenico

Via San Domenico 2/B - 10023 Chieri (To)

tel 011-9411864 fax 011-9411864

email: ristorante@ristorantesandomenico.191.it

sito web: <http://web.tiscali.it/chieri/sandomenico/>

La storia

Proprio ai piedi dell'antica acropoli (la Rocca di San Giorgio) e nel centro della Chieri medievale, sorge, nel 1317, la Chiesa dei Predicatori Domenicani. Proprio davanti alla sacrestia si costruì, nel 1485, il palazzo Bonaudo, adibito, nella migliore tradizione commerciale del chierese, ad una bottega di tessitura. Al piano terra vi erano i telai per la filatura del fustagno (prodotto del quale Chieri deteneva il monopolio assoluto) ed al primo piano vi era la sala di tintura e asciugatura. Sapientemente ristrutturato e recuperato l'antico splendore, il palazzetto è oggi la sede del Ristorante Sandomenico. Muri in cotto, finestrelle quadrate, cortile in pietra, androne a volta, scale in granito: tutto è rimasto o ritornato come allora. Superata la scala (alla sinistra dell'androne) ci si trova in un salone accogliente, "l'Antica Tintura", luminoso, austero ed un po' aristocratico, con la travatura originale a vista in legno di quercia e di castagno.

La gestione

Il locale è gestito sapientemente dallo Chef Angelo Piras e Rosita Gaidano .

Angelo si occupa della cucina con passione e fantasia, selezionando le migliori materie prime ed organizzando il menù. Rosita accoglie gli ospiti disponendo la sala con piatti, tovagliati, bicchieri, vasellame, quadri e sculture dell'artista Silvio Vigliaturo: curando il tutto con squisita e pacata eleganza.

La cucina, il somelier ed il personale di sala

La cucina, è il regno di Angelo. Le portate che giungono al cliente sono intrise della sua arte ed accompagnate dalla sua filosofia per la quale:

"L'arte in ognuno di noi, dona sensazioni diverse, comunque sublimi"

Amando fortemente il suo lavoro lo gestisce in prima persona: è lui a prendere la comanda, è lui competente nella proposta dei vini, è lui a cucinare, lascia alla scelta del cliente soltanto una grande selezione di distillati.

Il nostro cliente

Non è facile identificare una tipologia ben precisa di clientela: si va dall'uomo d'affari, all'intellettuale, al poeta ma sicuramente tutti i clienti del Sandomenico hanno una peculiarità comune: la ricerca di un'emozione .

Angelo Piras non si limita a considerare in modo semplicistico i "clienti", ma li eleva ad un livello superiore, quello dell'amicizia. Attraverso la sua grande sensibilità Angelo scopre le esigenze di ogni persona e grazie a questa capacità riesce a trasmettere la sua grande passione al tavolo dei propri ospiti .

Informazioni sul servizio

Orario di apertura e chiusura

Pranzo: 12.15 - 14.00

Cena: 19.45 - 22.00

Riposo settimanale

Chiuso Domenica sera e Lunedì tutto il giorno

Sabato a pranzo - aperti solo su prenotazione

Festività e periodi di chiusura

Ferie: variabili.

Durante il periodo invernale il ristorante rimane chiuso una settimana a gennaio.

Eventuali restrizioni per le prenotazioni

*Essendo il numero dei coperti limitato a 30 , risulta necessaria la prenotazione.
Per tavoli superiori ai 10 coperti è necessario concordare un menù specifico con lo Chef*

Prezzo medio

*Il prezzo medio per un pasto completo
con esclusione dei vini è di 50,00-60,00 €*

Carte di credito

Sono accettate tutte le carte di credito:

Visa Master Card

Diners American Express

Riconoscimenti e citazioni in guide enogastronomiche

Il Ristorante Sandomenico è presente su numerose guide enogastronomiche internazionali, nazionali, regionali ed on line quali ad esempio :Veronelli, Gambero Rosso, Michelin, Touring Club , La Guida delle Guide ai 1200 ristoranti migliori d'Italia, Una Regione a capotavola- Guida agli Chef del Piemonte, World -Spirits Guide

Possibilità di banqueting

È possibile organizzare banchetti ed eventi con numero massimo di 30 - 40 coperti

Possibilità di catering

È attualmente attivo il servizio di catering

Separazione zone fumatori e non fumatori

Nel rispetto della normativa vigente , all'interno dei locali non è possibile fumare

Parcheggio

Il ristorante non possiede un parcheggio privato ma è possibile lasciare in sosta la macchina lungo via San Domenico o sulla adiacente piazza Mosso .

Attrezzature per disabili

Attualmente il ristorante non è agibile ai disabili

Accettazioni animali

Il ristorante Sandomenico aderisce all'iniziativa "Finalmente entro anch'io!" Campagna di sensibilizzazione rivolta a tutti gli esercenti italiani finalizzata ad eliminare il divieto d'ingresso per i quattrozampe negli alberghi, ristoranti, bar, pizzerie ed in tutte le strutture turistiche.

Per esigenze logistiche si accettano cani di piccola taglia.

Controllo Qualità ed Ambiente

Il Ristorante San Domenico cura in modo particolare la qualità delle proprie produzioni nel rispetto dell'ambiente. Tutto ciò viene garantito con l'applicazione dei principi della sicurezza e del controllo degli alimenti attraverso procedure interne con l'applicazione di un piano aziendale di autocontrollo

In particolare:

	Tipo di controllo	Frequenza del controllo	Registrazione	Responsabile
Igiene e sicurezza alimentare (interni)	Controllo materie prime in entrata	Ad ogni approvvigionamento	Timbro su documento di accompagnamento	Angelo Piras
	Controllo temperature cottura	Controllo visivo giornaliero	Registrazione settimanale su apposita scheda	
	Controllo temperature stoccaggio	Controllo visivo giornaliero	Registrazione settimanale su apposita scheda	
Igiene e sicurezza alimentare (esterni)	Selezione fornitori	Al momento del primo acquisto richiesta garanzia igienico sanitaria - ad ogni fornitura	Archivio lettere di garanzia	Angelo Piras
	Controllo locali e prodotti magazzino	Controllo visivo giornaliero	Registrazione monitoraggio interno quindicinale su apposita scheda	
Soddisfazione clienti	Indagine diretta verso la clientela dei punti principali del gradimento del servizio e del prodotto	Valutazione continua	Registrazione quindicinale e comunque ad ogni segnalazione da parte del cliente su apposito registro	Angelo Piras
Gestione rifiuti	Raccolta differenziata Smaltimento olio	Controllo visivo giornaliero del corretto smaltimento dei rifiuti con applicazione della raccolta differenziata	Non è prevista una registrazione tranne che per il registro dello smaltimento degli oli utilizzati per la cucina	Angelo Piras

I prodotti ed i fornitori

L'azienda si affida a fornitori autorizzati che assicurino un approvvigionamento di prodotti igienicamente idonei. Per questo motivo ad ogni venditore viene richiesto il rilascio di lettere di garanzia per l'applicazione del Dgl.155/97 e successive modifiche ed integrazioni

Principali Fornitori

Prodotto	Fornitore
Olio Extravergine d'Oliva	Olearia San Giorgio - Cusumano
Formaggi	Azienda affinatrice Franco Parola
Carni	Granda Freschi - Longino & Cardenal - Iolanda De Colò
Salumi	Longino & Cardenal - Iolanda De Colò
Pesce fresco	Longino & Cardenal - Iolanda De Colò
Pesce congelato	Longino & Cardenal - Iolanda De Colò

La cantina

Curata dallo Chef Angelo Piras, la cantina del Sandomenico in mattoni a vista è assolutamente da visitare.

In essa riposano notevoli quantità di bottiglie (circa 25.000)

L'enciclopedica carta dei vini permette un'ampia scelta fra le migliori etichette nazionali in completo equilibrio con quelle estere.

I Menù

Per lo Chef Angelo Piras i piatti contenuti nel menù sono un esercizio mentale, tutto ciò che lui prepara è basato sulla grande esperienze.

La competente conoscenza degli ingredienti riguardo la loro funzione e la loro consistenza e soprattutto i tempi ideali di cottura permettono ad Angelo di creare i piatti anche sul momento. Inoltre utilizzando sempre ingredienti freschi, buoni e genuini, il menù è in continua evoluzione ed i piatti non sono ripetuti per più di sei oppure otto mesi.

Specialità della casa

I piatti preparati dallo Chef si distinguono per l'intrigante complessità e per la ricerca di raffinati accostamenti fra le eccellenti materie prime.

L'offerta base è quella del territorio, ma il tutto è impreziosito dal connubio Piemonte - Sardegna, viste le origini dello Chef Angelo Piras.

Tra gli antipasti ottima la terrina di coniglio, fegato grasso e cipolline glassate. Delicati i cappellacci di branzino e patate con bisque di crostacei. Tra i secondi si ritrovano piatti soprattutto di pesce fresco come il bianco di rombo al Sauternes con uva bianca caramellata oppure il tonno rosso con torrone e ciliegiini confit. Per quanto riguarda i dolci si ricorda lo sformatino caldo ai due cioccolati fondenti Gobino ed il delizioso semifreddo al maron galcés e cioccolato.

Numero dei piatti

Il numero complessivo dei diversi piatti disponibili è il seguente:

Antipasti: 6/8

Primi: 4/6

Secondi: 6/8

Dolci: 6/8

Variazioni stagionali

Il menù varia tra le quattro o sei volte durante l'arco dell'anno in base alla disponibilità sul mercato delle materie prime di stagione.

Menù Tipico

È presente un menù del Territorio che propone piatti che derivano dalla tradizione piemontese.

Menù Vegetariano

Previa comunicazione anticipata lo Chef predisporrà in menù vegetariano personalizzato

Menù Ipocalorico

Previa comunicazione anticipata lo Chef predisporrà un menù con contenuto calorico ridotto in base alle esigenze nutrizionali del cliente.

Menù Degustazione

È presente un menù degustazione definito Menù dell'Arte che contempla piatti di Pesce.

Menù Lunch

Dal martedì al venerdì è possibile usufruire di un menù specificatamente dedicato al pranzo.