

Il tuo menu digitale

Il menu del tuo locale, sul telefono di chi è seduto al tavolo. Lo aggiorni tu, quando vuoi, senza chiamare nessuno e senza ristampare niente.

In due parole

Il cliente inquadra il codice sul tavolo e vede il tuo menu: categorie, piatti, prezzi, ingredienti, allergeni e — se le metti — le fotografie. Può cercare un piatto scrivendone il nome e filtrare per portata.

Tu entri da un indirizzo riservato e cambi quello che vuoi: un prezzo, un piatto esaurito, una fotografia nuova.

La modifica è online nel momento in cui salvi. Niente attese, niente costi di stampa.

COSA NON FA

Non prende ordinazioni e non gestisce il conto. È il tuo menu, non un cameriere: il cliente legge, poi ordina a voce come ha sempre fatto.

Il primo accesso

Ti consegniamo tre cose: l'indirizzo del pannello, un nome utente e una password provvisoria.

1

Apri l'indirizzo del pannello

Da telefono o da computer, indifferente: funziona su entrambi.

<https://menu.revioo.test/login.php>

2

Entra con i dati che ti abbiamo dato

Nome utente e password provvisoria, quelli sul foglio che hai ricevuto.

3

Scegli la tua password

Al primo accesso il sistema ti obbliga a cambiarla, e fa bene: quella provvisoria è passata per le mani di qualcun altro. Scegline una che ricordi e non dirla a chi non deve toccare il menu.

SE PERDI LA PASSWORD

Non si recupera: ne generiamo una nuova provvisoria e ricominci da qui. Scrivici, ci vogliono due minuti.

I dati del locale

È la prima pagina che vedi entrando. Qui stanno le cose che non cambiano spesso.

Nome e luogo	Come compaiono in fondo al menu e nella scheda del telefono.
Telefono	Diventa cliccabile: chi lo tocca dal telefono ti chiama.
Claim	Una riga sola, quella che diresti di te a un cliente nuovo.
Logo	Caricalo com'è, anche se ha il suo sfondo colorato.
Coperto	La riga sul costo del coperto o del servizio, se lo applichi.

SUL LOGO

Non serve che sia «ritagliato» o senza sfondo. Se ha uno sfondo suo, il sistema gli mette una cornice con gli angoli arrotondati e un bordo che stacca dalla fotografia sotto: sopra un'immagine di copertina è quello che lo fa sembrare voluto invece che appiccicato. Se il tuo logo è già trasparente, la cornice si spegne da sola.

I colori, senza diventare grafici

Nella stessa pagina trovi **Temi pronti**: sei combinazioni già accordate, ognuna mostrata coi suoi colori veri, così scegli guardando invece che immaginando.

Notte	Fondo scuro, ottone e verde acqua. Sera, luce bassa, pesce.
Carta	Chiaro e caldo, come un menu stampato. Trattoria, pranzo.
Mare	Blu profondo e sabbia. Pescato, crudi, terrazza sul mare.

Bosco	Verde scuro e miele. Osteria, funghi e tartufo, cucina di terra.
Brace	Carbone e terracotta. Griglia, pizza, forno a legna.
Lino	Chiaro, essenziale, angoli vivi. Cucina di ricerca, poche parole.

Un clic riempie tutto: fondo, titoli, prezzi, filtri, etichette. **Non salva da solo** — puoi ritoccare quello che vuoi e poi premere *Salva*, oppure ricaricare la pagina e ritrovare i tuoi colori di prima.

PERCHÉ NON TUTTI I COLORI SONO LIBERI

Ogni combinazione è verificata perché il testo si legga davvero sul suo sfondo. Un menu si legge al tavolo, spesso con poca luce e senza occhiali: un accostamento gradevole ma illeggibile è un accostamento sbagliato.

La copertina

Se vuoi, il menu può aprirsi con una schermata intera: una tua fotografia a tutto schermo, il logo, il nome, una frase e un bottone *Vedi il menu*. Su una foto chiara il testo bianco sparisce, perciò c'è un cursore che scurisce l'immagine quanto serve. Se preferisci andare dritto ai piatti, lasciala spenta.

I piatti

Se ci hai dato il tuo menu in PDF, Word o Excel, **l'abbiamo già caricato noi**: categorie, piatti, prezzi e ingredienti sono al loro posto. Da lì in avanti lo tieni tu.

1

Apri la pagina del menu

Trovi le categorie una sotto l'altra, e dentro ognuna i suoi piatti.

2

Cambia quello che serve

Nome, prezzo, ingredienti, una nota. Ogni piatto si apre, si modifica e si salva per conto suo: non devi risavare tutto il menu.

3

Segna gli esauriti

Il piatto resta visibile ma appare sbiadito, con scritto *Esaurito*. Meglio che toglierlo: il cliente vede che esiste e tornerà a cercarlo. Domani lo riaccendi.

4

Metti in evidenza i tuoi cavalli di battaglia

La spunta *scelta dello chef* aggiunge un'etichetta accanto al nome. Il testo lo decidi tu: può diventare *Il piatto del giorno*, *Novità*, *Specialità della casa*.

Usane poche. Se metà menu è «scelta dello chef», non lo è più niente.

5

Guarda com'è sul telefono

In alto c'è l'anteprima del menu vero, con tre formati: telefono, tablet e computer. Prima di salvare dai un'occhiata al telefono: è lì che lo leggeranno quasi tutti.

Le foto dei piatti

Sono la cosa che fa la differenza fra un menu digitale e un PDF. Non servono un fotografo e una giornata: serve una finestra.

- **Luce di giorno, vicino a una finestra.** Senza flash: appiattisce il piatto e ingiallisce tutto.
- **Dall'alto o a tre quarti**, sempre lo stesso taglio per tutti i piatti. L'insieme conta più della singola foto.
- **Verticale va benissimo.** Il sistema la raddrizza e la ritaglia al centro in un quadrato: non si schiaccia e non si corica.
- **Piatto pulito, tavolo sgombro.** Il bordo sporco si vede più del cibo.
- **Non serve fotografare tutto.** Meglio quindici piatti fotografati bene che cinquanta fatti di corsa.

SE UN PIATTO NON HA FOTO

Non resta un buco: compare l'iniziale del suo nome, con lo stesso ingombro delle altre. Un menu con metà foto non sembra incompleto.

Allergeni e obblighi

Questa parte non è estetica: è quella che ti mette al riparo. Il menu riporta i **14 allergeni del Regolamento UE 1169/2011**, numerati, con l'elenco completo in fondo alla pagina.

Al caricamento il sistema propone gli allergeni leggendo gli ingredienti che hai scritto: se compare «farina» propone il glutine, se compare «gamberi» propone i crostacei.

CONTROLLA SEMPRE A MANO

La proposta automatica è un aiuto, **non una garanzia**. Solo tu sai cosa c'è davvero nel piatto, comprese le tracce e quello che finisce nel fondo di cottura. La responsabilità di quello che è scritto nel menu resta tua: rileggi piatto per piatto, almeno una volta.

Un asterisco *	Prodotto surgelato all'origine o congelato dal locale.
Due asterischi **	Trattamento di bonifica preventiva, come per il pesce servito crudo.
Note di servizio	Le righe sotto al menu: surgelati, bonifica, allergeni, prodotti artigianali. Sono già compilate con le formule usuali; puoi cambiarle.

Al tavolo

Sul tavolo va un supporto solo — un cavalierino o una vetrofania — con il codice QR stampato e, dentro, un tag da appoggiare col telefono. Portano allo stesso posto.

`menu.revioo.test/nome-del-tuo-locale`

Il cliente inquadra col telefono o lo appoggia: si apre il menu. Nessuna applicazione da scaricare, nessuna registrazione, nessun modulo da compilare.

L'INDIRIZZO NON CAMBIA MAI

Cambi i piatti, i prezzi, le foto, i colori: il codice stampato resta quello. **Si stampa una volta.**

Qualche accortezza che funziona

- Lascia il supporto sul tavolo **anche dopo aver preso l'ordine**: molti riaprono il menu per i dolci.
- Una riga sotto al codice aiuta: «*Inquadra per il menu*». Sembra ovvio, non lo è.
- Se hai il dehors, tieni conto del sole: un codice stampato su carta lucida al sole di mezzogiorno non si legge.

Le recensioni

Se hai anche il servizio recensioni, in fondo al menu compare un richiamo discreto: «**Com'è andata?**». Chi lo tocca arriva alla tua pagina, e da lì sceglie il portale dove scrivere — oppure il canale privato, se preferisce dirlo solo a te.

Il vantaggio è semplice. Il codice della recensione lo inquadra chi è già stato convinto a inquadrarlo. Il codice del menu lo inquadra **tutto il tavolo, all'inizio, spontaneamente, perché ha fame.**

NELLE TUE STATISTICHE

Nella dashboard trovi una provenienza chiamata *Dal menu*: sono le persone arrivate alla tua pagina recensioni passando dal menu al tavolo. Conta le aperture del portale, non le recensioni pubblicate — quello non lo può sapere nessuno.

Domande frequenti

Ho cambiato un prezzo, quando si vede?

Subito. Chi apre il menu un secondo dopo vede il prezzo nuovo.

Posso far modificare il menu a un mio ragazzo di sala?

Sì, ma dandogli la tua password: c'è un accesso solo per locale. Se ti serve separarli, dillo a noi.

Il cliente deve scaricare qualcosa?

No. Si apre nel browser del telefono, come un sito qualunque.

E chi non ha il telefono o non se la cava?

Tieni qualche copia stampata. Il menu digitale è un servizio in più, non un sostituto obbligatorio, e la legge non ti chiede di togliere quello di carta.

Posso avere due menu, pranzo e cena?

Con le categorie sì: una categoria «Pranzo» e una «Cena», e il cliente le filtra con un tocco. Se ti servono due menu proprio separati, scrivici.

Ho sbagliato e ho cancellato un piatto.

Riscrivilo: sono trenta secondi. Non c'è un cestino da cui recuperarlo.

Quanto costa cambiare qualcosa?

Niente. Cambiare il menu è compreso, ed è tutto il punto del servizio.

Dove ritrovare questa guida

È sempre a questo indirizzo, anche senza entrare nel pannello:

<https://menu.revioo.test/guida>

E quando sei dentro, la trovi in due punti: il bottone **Guida** in alto, accanto a *Password* ed *Esci*, e il riquadro **Guida all'uso** fra le quattro azioni grandi.

Per qualsiasi cosa che non trovi qui, scrivici: modifiche al menu, un secondo accesso, un supporto nuovo per il tavolo. Rispondere a te costa meno che lasciarti in mezzo al guado.