



Im Restaurant

Ein paar Tipps für Ihren Restaurantbesuch:

Die Menüs aller Restaurant, Trattoria, Osteria, Pizzeria usw. müssen laut Gesetz mit Preisangabe draußen aushängen, so dass man sich vorab informieren kann!

Das „Gedeck“ (coperto) wird immer zusätzlich zu den einzelnen Preisen auf der Speisekarte berechnet, muss aber auch extra als solches mit aufgeführt sein!

Falls man im Restaurant kein komplettes Menü oder zumindest ein 2-3-Gänge Essen bestellen möchte, sollte man besser vorab fragen, ob es möglich ist, nur einen einzelnen Gang zu bestellen.

Beim „secondo“ sind die Beilagen nicht bereits enthalten, sondern müssen immer extra bestellt werden!

Wenn Sie also ein Fleisch- oder Fischgericht bestellen, kommt dies normalerweise ohne Gemüse, Salat, Fritten, Reis oder Kartoffeln.

Diese sind unter den „contorni“ (Beilagen) aufgeführt und müssen extra bezahlt werden.

Mit „vino della casa“ ist nicht unbedingt ein hausgemachter Wein gemeint, sondern ein guter Landwein, der nicht abgefüllt, sondern im Krug auf den Tisch kommt. Er ist dementsprechend günstiger als die Flaschenweine auf der Karte.

Wenn Sie mit einer Freundesgruppe oder mehreren Personen essen gehen, sollten Sie vorab besprechen, wie die Bezahlung gehandhabt werden soll, da die Rechnung meist komplett kommt. Sie sollten also entweder untereinander abrechnen oder vorab „il conto alla romana“ bzw. „separato“ ordern. Oft wird die Rechnung auf einem Teller serviert, auf dem man dann den Gesamtbetrag plus Trinkgelder legt.

Trinkgelder sind im Allgemeinen üblich und sollten direkt mit an den oder die Kellnerin gezahlt werden! In jedem Fall sollten Sie aber nicht gehen, bevor der Kellner den Teller mit dem Geld abgeholt hat!