



Il protocollo adottato dalla struttura prevede delle colonnine per igienizzarsi le mani prima dell'ingresso delle rispettive sale del ristorante, le cui sono ampie e con tavoli distanziati all'interno. Nei bagni del ristorante ci sono posti dei dispenser con igienizzante mani. Gli ampi spazi all'aperto consentono il distanziamento dei tavoli durante la stagione estiva e senza utilizzare l'aria condizionata. Il servizio colazione non sarà più a buffet ma grazie ad un modulo che verrà consegnato al momento del check in, l'ospite potrà scegliere le referenze che gli saranno servite direttamente al tavolo. Si aggiunge anche, la possibilità di visionare il menu à la carte attraverso un QR code plastificato e posto su ogni tavolo. Ogni giorno viene eseguita una pulizia profonda di tutti gli ambienti della struttura, con prodotti certificati.

Il personale è formato sulle nuove disposizioni in vigore. Per il check in verrà chiesto di compilare un modulo online e ci sarà la possibilità di prediligere i pagamenti attraverso contactless.

*Azienda Agricola Piccinno Pantaleo*  
*Masseria Stali*

Sede legale: via Cesare Battisti n° 84 – 73100 Lecce  
Agriturismo e frantoio oleario: via Cisterna Vecchia – 73010 Caprarica di Lecce (Le)  
tel. +39 3497439463 – info@masseriastali.it – [www.masseriastali.it](http://www.masseriastali.it) – facebook: Masseria Stali