RATIO QUOTIDIANO
Il commento e la critica delle più importanti notizie del momento

IVA

di SABATINO PIZZANO

Ristoranti, documento commerciale sintetico e fattura rigorosa

Per l'Agenzia delle Entrate non serve indicare ogni singolo piatto servito. Attenzione però alle fatture: una descrizione troppo vaga può mettere a rischio la detrazione Iva.

Nel servizio di ristorazione la velocità conta. Conta quando si prende la comanda, quando si serve il tavolo e, naturalmente, quando si chiude il conto. Proprio per questo la questione non è affatto secondaria: **quanto deve essere dettagliata la descrizione riportata nei documenti commerciali del ristorante?** La risposta, almeno sul piano fiscale, è meno rigida di quanto spesso si pensi. Il ristoratore non è tenuto a riportare ogni portata con il nome esatto presente nel menù. Non serve, quindi, indicare *"spaghetti alle vongole", "filetto al pepe verde" o "tiramisù della casa".* **Può bastare una descrizione più essenziale, purché idonea a identificare il servizio reso.** È qui che si gioca la differenza, sottile ma importante, tra sintesi e genericità.

La somministrazione di alimenti e bevande rientra tra le attività di commercio al minuto e assimilate. Il riferimento è l'art. 22 D.P.R. 633/1972, secondo cui la fattura non è obbligatoria, salvo richiesta del cliente non oltre il momento di effettuazione dell'operazione. Questo non significa che l'operazione resti priva di certificazione fiscale. Il ristorante deve memorizzare elettronicamente e trasmettere telematicamente i corrispettivi giornalieri all'Agenzia delle Entrate. A valle di questa procedura viene rilasciato il **documento commerciale,** salvo il caso in cui sia emessa fattura ordinaria o semplificata. Il D.M. 7.12.2016 stabilisce gli elementi minimi del documento commerciale: data e ora di emissione, numero progressivo, dati dell'emittente, partita Iva, ubicazione dell'esercizio, ammontare pagato e, soprattutto, descrizione dei beni ceduti e dei servizi resi. È proprio questa formula ad aver creato, nella prassi, qualche dubbio operativo. Un ristorante con menù variabile, piatti del giorno e degustazioni può davvero codificare tutto in modo analitico? In teoria sì. Nella pratica, sarebbe un aggravio poco coerente con i tempi del servizio.
L'Agenzia delle Entrate, con la circolare 21.02.2020, n. 3/E, ha adottato una lettura ragionevole: **la descrizione può essere sintetica, ma deve restare sufficiente a individuare il bene o il servizio.** Nel caso della ristorazione sono ritenute adeguate formule come *"primo", "secondo", "dolce"* oppure *"pasto completo".* Il ristoratore non deve trasformare il documento commerciale in una replica del menù, ma deve evitare causali eccessivamente indistinte. Scrivere soltanto *"somministrazione",* senza ulteriori elementi, rischia di non bastare. La descrizione deve far capire cosa è stato acquistato, almeno per categoria: *"pasto completo"* è accettabile perché richiama un servizio strutturato, mentre causali prive di contenuto effettivo espongono a contestazioni.

Più delicato è il discorso della fattura. Qui entra in gioco l'art. 21, c. 2, lett. g) D.P.R. 633/1972, che impone di indicare natura, qualità e quantità dei beni e dei servizi oggetto dell'operazione. Anche la direttiva 2006/112/CE, all'art. 226, richiede indicazioni sull'entità e sulla natura dei servizi resi. **La tolleranza verso descrizioni vaghe si riduce sensibilmente rispetto al documento commerciale.**
La giurisprudenza di legittimità lo ha chiarito più volte. La Cassazione, con l'ordinanza n. 9912/2020, ha ritenuto irregolare il documento vago e non collocabile con precisione. Con l'ordinanza n. 32369/2022 ha precisato, tuttavia, che l'Amministrazione Finanziaria deve valutare anche i documenti integrativi forniti dal contribuente: contratti, preventivi, ordini di servizio. Non basta quindi una formula sbagliata per chiudere ogni discorso, ma il rischio concreto resta.

La soluzione più prudente è distinguere i 2 piani: per il documento commerciale si possono usare descrizioni sintetiche per categoria, come *"primo", "secondo", "bevande", "pasto completo";* per la fattura è opportuno adottare una descrizione più robusta, ad esempio *"servizio di ristorazione per pranzo aziendale",* con quantità, data e importo coerenti. Il punto critico, spesso sottovalutato, non è il documento commerciale, dove la prassi ammette descrizioni sintetiche, ma la fattura richiesta dal cliente: se compilata con formule troppo generiche, la contestazione sulla detrazione Iva può spostarsi dal ristoratore al soggetto che porta il costo in contabilità.

Riproduzione vietata - venerdì 26 giugno 2026