



*Dottori commercialisti
Consulenti del lavoro
Revisori legali*

36100 Vicenza - Via Zamenhof, 717
Tel. 0444.914447 - fax 0444.918497
e-mail: info@studiocarli.it - www.studiocarli.it

Ai gentili Clienti

Loro sedi

Vicenza, 12/06/2026

Oggetto: Ristoranti: la Cassazione conferma la validità del “bottigliometro”.

Con l'ordinanza n. 12024 del 30 aprile 2026, la Corte di Cassazione ha confermato un principio che interessa da vicino tutte le attività della ristorazione: quando la contabilità presenta irregolarità o non risulta attendibile, il Fisco può ricostruire i ricavi utilizzando anche il consumo di acqua minerale.

Il caso riguardava un ristorante nel quale, durante una verifica fiscale, erano emerse anomalie nella gestione del magazzino e delle rimanenze. In particolare, il magazzino risultava valorizzato a zero. L'Agenzia delle Entrate ha quindi ricostruito i ricavi partendo dal numero di bottiglie d'acqua acquistate, ritenendo che tale dato fosse indicativo del numero di pasti effettivamente serviti.

Secondo la Cassazione questo metodo è legittimo. Non è necessario dimostrare con assoluta certezza quanti clienti siano stati serviti: è sufficiente che l'accertamento sia basato su elementi concreti e ragionevoli. Il numero delle bottiglie acquistate può quindi diventare un valido indizio per stimare i coperti e, di conseguenza, i ricavi dell'attività.

La Corte ha inoltre precisato che un buon punteggio ISA non è sufficiente, da solo, a contestare questo tipo di accertamento. Per difendersi occorrono prove concrete che dimostrino come, nella specifica realtà aziendale, il rapporto tra bottiglie acquistate e pasti serviti sia diverso da quello ipotizzato dall'Ufficio.

Per questo motivo è importante conservare documentazione relativa a omaggi ai clienti, consumi del personale, bottiglie offerte gratuitamente, scarti, rotture, promozioni o altre situazioni particolari che possano incidere sui consumi.

La decisione della Cassazione rappresenta un richiamo alla corretta gestione del magazzino. Rimanenze, acquisti e consumi interni devono essere monitorati e documentati con attenzione, perché in caso di verifica fiscale possono diventare elementi determinanti.

In sintesi, il messaggio della Corte è chiaro: se la contabilità presenta anomalie, il Fisco può utilizzare anche il "bottigliometro" per stimare i ricavi. La migliore difesa resta una gestione ordinata dell'attività e una documentazione in grado di spiegare eventuali differenze tra i consumi e i ricavi dichiarati.

Sperando di aver fatto cosa utile, Lo Studio porge cordiali saluti.

Studio Carli