



Cene aziendali e di gruppo

Le nostre proposte

Grazie per aver pensato al Ristorante Pizzeria Il Console per la vostra cena di gruppo.

In questo documento trovate, nell'ordine: i cinque menù, le regole del servizio, le domande frequenti e il foglio di riepilogo da compilare.

Si sceglie un solo menù per tutto il gruppo.

Allergie, intolleranze, menù vegetariani o vegani vanno comunicati alla prenotazione, al più tardi alla conferma degli ospiti (5 giorni prima).

Ogni altra variazione è possibile ed è conteggiata secondo il listino. Per chi lo richiede c'è il menù ridotto a 20,00 €.

L'evento comprende 3 ore di servizio. Tutti i prezzi sono a persona, IVA inclusa, con coperto e servizio, validi fino al 30/12/2026. Emettiamo un unico conto con fattura all'azienda.

Siamo sempre disponibili a incontrarvi di persona per discutere ogni aspetto o esigenza.

Per informazioni e prenotazioni: 375 502 1983 (anche WhatsApp) · info@ilconsole.com



I nostri menù

DEGUSTAZIONE PIZZA E MENÙ DI CARNE

Degustazione Pizza

APERITIVO

Stuzzichini: rotolini di pizza farcita, arancino, panelle, patate fritte

DEGUSTAZIONE

Quattro gusti scelti dallo Chef Pizzaiolo, serviti in crescendo di intensità

Ogni pizza in 4 fette al centro tavola: una fetta per gusto a testa, una pizza a persona

DOLCE

Dessert

BEVANDE

Birra Semedorato Premium Siciliana Bionda 66 cl ogni 2 ospiti, Coca-Cola 1,5 L ogni 4 ospiti, acqua a consumo

Non disponibile il sabato sera. Nei giorni di chiusura: minimo 40 ospiti

25,00 €

a persona, IVA inclusa

Delicato

ANTIPASTO

Soufflé ai finferli su fonduta di formaggi di malga

PRIMO

Maccheroncini alla Norma con ricotta salata

SECONDO

Rotolo di tacchino e pollo glassato agli aromi
Verdure di stagione

Sorbetto al limone

DOLCE

Cannolo siciliano

BEVANDE

Cuvée Brut Bottega per il brindisi, vino Tenute Orestiadi a scelta fra Syrah e Inzolia (una bottiglia ogni quattro ospiti), acqua a consumo, caffè

35,00 €

a persona, IVA inclusa

Gran menù di carne

ANTIPASTO

Soufflé ai finferli su fonduta di formaggi di malga

BIS DI PRIMI

Risotto alla zucca e salsiccia di Schio

Maccheroncini alla Norma

SECONDO

Guancetta di maialino brasata al Nero d'Avola
Patate al forno

Sorbetto al limone

DOLCE

Mousse ai tre cioccolati

BEVANDE

Cuvée Brut Bottega per il brindisi, vino Tenute Orestiadi a scelta fra Syrah e Inzolia (una bottiglia ogni quattro ospiti), acqua a consumo, caffè

40,00 €

a persona, IVA inclusa

MENÙ DI PESCE

Mare

ANTIPASTI

Calamaretti fritti con polentina morbida
Capasanta gratinata
Crostino con baccalà mantecato
Polipetti in umido

PRIMO

Risotto ai frutti di mare

SECONDO

Filetto di ombrina laccato alla trapanese

DESSERT

Cannolo siciliano

Calice di Zibibbo liquoroso IGP Sicilia

BEVANDE

Cuvée Brut Bottega per il brindisi, Inzolia Tenute Orestiadi (una bottiglia ogni quattro ospiti), acqua a consumo, caffè

40,00 €

a persona, IVA inclusa

Gran menù di pesce

ANTIPASTI

Calamaretti fritti con polentina morbida
Capasanta gratinata
Crostino con baccalà mantecato
Polipetti in umido

PRIMO

Risotto ai frutti di mare

SECONDI

Filetto di ombrina laccato alla trapanese
Frittura a ripasso: totano, gamberi, seppie e verdure

DESSERT

Cannolo siciliano

Calice di Zibibbo liquoroso IGP Sicilia

BEVANDE

Cuvée Brut Bottega per il brindisi, Inzolia Tenute Orestiadi (una bottiglia ogni quattro ospiti), acqua a consumo, caffè

45,00 €

a persona, IVA inclusa

Un solo menù per tutto il gruppo. Su richiesta, per chiunque: menù ridotto 20,00 € (pasta al ragù o al pomodoro, cotoletta alla milanese con patate fritte, acqua, coperto, dolce dell'evento). Prezzi a persona, IVA inclusa, con coperto e servizio, validi fino al 30/12/2026.



Regole del servizio

Leggetele prima di scegliere: valgono per tutti i menù

1	Un solo menù per gruppo	Si sceglie un solo menù per tutta la prenotazione: tutto il gruppo mangia lo stesso menù, anche se è seduto su più tavoli. L'unica eccezione è il menù ridotto.
2	Menù ridotto · 20,00 €	Pasta al ragù o al pomodoro, cotoletta alla milanese con patate fritte, acqua, coperto e il dolce dell'evento. Può sceglierlo chiunque, ma va richiesto alla prenotazione o al più tardi alla conferma degli ospiti.
3	Esigenze alimentari	Allergie, intolleranze, menù vegetariano o vegano e altri regimi alimentari vanno comunicati alla prenotazione, al più tardi alla conferma degli ospiti. Entro questo termine prepariamo un'alternativa senza supplemento. Dopo, non possiamo garantirla.
4	Altre variazioni	Ogni altra modifica al menù è possibile ed è conteggiata secondo il listino del ristorante.
5	Numero degli ospiti	Il numero definitivo va confermato entro 5 giorni prima dell'evento ed è la base del conto. I posti disdetti nelle ultime 24 ore vengono comunque conteggiati.
6	Ospiti in più e bambini	Gli ospiti aggiunti sono sempre benvenuti, previo avviso, soprattutto se sono molti. I bambini piccoli che non mangiano non pagano, ma vanno indicati nel numero degli ospiti per preparare il posto a tavola.
7	Orario di servizio	Nel riepilogo indicate l'orario di arrivo e l'orario di fine evento. L'evento comprende 3 ore di servizio. Ogni ora o frazione di ora in più costa 100,00 € (IVA inclusa).
8	Caparra	Per i gruppi di oltre 40 persone chiediamo una caparra del 10% del totale. Disdetta più di 48 ore prima: la caparra viene restituita. Disdetta nelle ultime 48 ore: la caparra non viene restituita.
9	Conto e fattura	Emettiamo un unico conto per tutto il gruppo, con fattura intestata all'azienda. Non si fanno conti separati. I dati per la fattura vanno indicati nel riepilogo.
10	Bevande	Sono comprese solo le bevande scritte nel menù. L'acqua è a consumo in tutti i menù: la bottiglia finita viene sostituita con una piena fino alla fine del pranzo o della cena, che si considera conclusa con il servizio del caffè. Le bottiglie di vino in più si pagano a listino: Inzolia e Syrah 14,00 €, Cuvée Brut Bottega 15,00 €. Tutte le altre bevande (bibite, birre, amari, liquori) si pagano a parte secondo listino.
11	Torta portata da fuori	È ammessa nel rispetto delle norme HACCP, cioè solo se acquistata in pasticceria con documento di provenienza. Il servizio della torta costa 1,00 € a persona.
12	Pesce	Se un prodotto ittico non è disponibile, il piatto può essere sostituito con un prodotto di pari valore.
13	Aperture straordinarie	Nei giorni e negli orari di chiusura apriamo solo per gruppi di almeno 20 ospiti paganti il menù intero. Per la Degustazione Pizza servono almeno 40 ospiti.
14	Prezzi	Tutti i prezzi sono a persona, IVA inclusa, con coperto e servizio, e sono validi fino al 30/12/2026.
15	Parliamone	Siamo sempre disponibili a incontrarvi di persona per discutere ogni aspetto dell'evento o qualsiasi esigenza.



Domande frequenti

Le risposte alle domande che ci fate più spesso

Possiamo scegliere un menù diverso per ogni tavolo?

No. Il menù è uno solo per tutta la prenotazione, anche se il gruppo siede su più tavoli.

Un ospite non mangia pesce o carne: può avere un altro menù?

Sì, se è vegetariano, vegano o ha un'allergia o intolleranza e ce lo comunicate entro la conferma degli ospiti: l'alternativa è senza supplemento. Per gusti personali può scegliere il menù ridotto o una variazione a listino.

Cos'è il menù ridotto e chi può sceglierlo?

Costa 20,00 €: pasta al ragù o al pomodoro, cotoletta alla milanese con patate fritte, acqua, coperto e il dolce dell'evento. Può sceglierlo chiunque, bambini e adulti, ma va richiesto entro la conferma degli ospiti.

Un ospite celiaco o allergico ce lo dice la sera stessa: cosa succede?

Le esigenze alimentari vanno comunicate alla prenotazione o al più tardi alla conferma. Comunicate dopo, non possiamo garantire un piatto preparato in sicurezza.

Possiamo cambiare un piatto del menù?

Sì, come variazione conteggiata secondo il listino del ristorante. Le alternative per esigenze alimentari comunicate in tempo sono invece senza supplemento.

Entro quando confermiamo il numero degli ospiti?

Entro 5 giorni prima dell'evento. Quel numero è la base del conto.

Se all'ultimo arrivano meno persone, cosa paghiamo?

I posti disdetta nelle ultime 24 ore vengono conteggiati comunque, perché la spesa e la preparazione sono già fatte.

Fino a che ora possiamo restare?

L'evento comprende 3 ore di servizio, dall'orario di arrivo che indicate nel riepilogo. Ogni ora o frazione di ora in più costa 100,00 € (IVA inclusa).

Possiamo aggiungere ospiti dopo la conferma?

Sì, gli ospiti in più sono sempre benvenuti: avvisateci prima, soprattutto se sono molti.

I bambini piccoli pagano?

I bambini piccoli che non mangiano non pagano. Indicateli comunque nel numero degli ospiti, così prepariamo il loro posto a tavola. Per i bambini che mangiano c'è il menù ridotto a 20,00 €.

Serve una caparra?

Solo per i gruppi di oltre 40 persone: il 10% del totale. Se disdite più di 48 ore prima vi viene restituita, nelle ultime 48 ore no.

Cosa vuol dire acqua a consumo?

Quando una bottiglia d'acqua finisce, la sostituiamo con una piena, fino alla fine del pranzo o della cena. Il pasto si considera concluso con il servizio del caffè. Vale per tutti i menù.

Emettete fattura? Possiamo fare conti separati?

Emettiamo un unico conto per tutto il gruppo, con fattura intestata all'azienda. Non facciamo conti separati. Indicate i dati per la fattura nel riepilogo.

Il vino è a volontà?

No. Ogni menù comprende il brindisi con Cuvée Brut Bottega e una bottiglia ogni quattro ospiti. Le bottiglie in più costano 14,00 € (Inzolia e Syrah) e 15,00 € (Cuvée Brut Bottega).

Bibite, birre, amari e liquori sono compresi?

Solo quelli scritti nel menù. Nella Degustazione Pizza sono compresi una birra Semedorato Premium Siciliana Bionda da 66 cl ogni 2 ospiti e una Coca-Cola da 1,5 litri ogni 4 ospiti. Tutto il resto si paga a parte secondo listino.

Come funziona la Degustazione Pizza? C'è il bis?

Lo Chef Pizzaiolo sceglie quattro gusti e li serve in crescendo di intensità. Ogni pizza è tagliata in 4 fette e messa al centro del tavolo: una fetta di ogni gusto a testa, cioè una pizza intera a persona. Non è a volontà: le pizze in più si pagano a listino.

Possiamo scegliere noi i gusti della Degustazione Pizza?

No, la selezione è dello Chef Pizzaiolo. Le esigenze alimentari comunicate in tempo vengono rispettate.

Possiamo fare la Degustazione Pizza il sabato sera?

No, il sabato sera non è disponibile.

Possiamo portare la nostra torta?

Sì, se è di pasticceria con documento di provenienza, come richiedono le norme HACCP. Il servizio costa 1,00 € a persona.

Il menù può cambiare?

Solo se un prodotto ittico non è disponibile: in quel caso lo sostituiamo con un prodotto di pari valore.

Possiamo prenotare in un giorno o in un orario in cui siete chiusi?

Sì, per gruppi di almeno 20 ospiti paganti il menù intero. Per la Degustazione Pizza servono almeno 40 ospiti.

I prezzi sono definitivi?

Sono a persona, IVA inclusa, con coperto e servizio, e valgono fino al 30/12/2026.

Quando è confermata la prenotazione?

Quando ci restituite il riepilogo compilato (o il messaggio con la richiesta) e vi rispondiamo confermando.

Possiamo parlarne di persona?

Certo. Siamo sempre disponibili a incontrarvi per discutere ogni aspetto dell'evento o qualsiasi esigenza: chiamateci o scriveteci al 375 502 1983 (anche WhatsApp) o a info@ilconsole.com.

Data evento: _____ · ore _____
Cliente: _____ · Tel. _____

ATTENZIONE: CONFERMA DEI PARTECIPANTI ENTRO IL _____

Riepilogo e conferma

Spuntate menù e opzioni, indicate le quantità e restituiteci il foglio

INTOLLERANZE E ALLERGIE: _____

Orario di arrivo: _____ Orario di fine evento: _____ (3 ore di servizio comprese; ogni ora o frazione in più 100,00 €)

MENÙ: UNO SOLO PER TUTTO IL GRUPPO (PIÙ EVENTUALI MENÙ RIDOTTI)

Menù	Prezzo	Quantità
☐ Degustazione Pizza pizzeria · non disponibile il sabato sera	25,00 € a persona	N. persone _____
☐ Delicato menù di carne	35,00 € a persona	N. persone _____
☐ Gran menù di carne menù di carne	40,00 € a persona	N. persone _____
☐ Mare menù di pesce	40,00 € a persona	N. persone _____
☐ Gran menù di pesce menù di pesce	45,00 € a persona	N. persone _____
☐ Menù ridotto su richiesta, per chiunque: pasta, cotoletta e patate fritte, acqua, coperto, dolce	20,00 € a persona	N. persone _____
☐ Bambini piccoli che non mangiano solo posto a tavola	gratis	N. bambini _____

OPZIONI

Opzione	Prezzo	Quantità
☐ Aperitivo di benvenuto alcolici, analcolici e stuzzichini (nella Degustazione Pizza è già compreso)	5,00 € a persona	N. persone _____
☐ Bottiglia Inzolia Tenute Orestyadi in omaggio per gli ospiti, con astuccio	10,00 € cad.	N. bottiglie _____
☐ Bottiglia Syrah Tenute Orestyadi in omaggio per gli ospiti, con astuccio	10,00 € cad.	N. bottiglie _____
☐ Grande Lievitato classico del Console	28,00 € cad.	N. pezzi _____
☐ Torta portata da voi di pasticceria, con documento di provenienza (HACCP)	1,00 € a persona	N. persone _____

Esigenze alimentari (quante persone e quali: allergie, intolleranze, vegetariani, vegani):

Dati per la fattura (unico conto, niente conti separati) · Ragione sociale:

_____ P. IVA: _____ Codice destinatario o PEC:

Numero definitivo degli ospiti entro 5 giorni prima dell'evento: è la base del conto. I posti disdetti nelle ultime 24 ore vengono conteggiati. Ospiti in più benvenuti, previo avviso.

Gruppi oltre 40 persone: caparra del 10%, restituita solo per disdette fatte più di 48 ore prima. Bevande non comprese nel menù a listino. Prezzi IVA inclusa, validi fino al 30/12/2026. Compilando questo foglio accettate le regole del servizio.

Per qualsiasi esigenza siamo disponibili a parlarne di persona: 375 502 1983 · info@ilconsole.com

☐ Confermato il: _____

Menù creato il 21/10/2026