

## PACK

*Anteprima gratuita*

# 30 Template *per Ristoranti*

*cucina italiana contemporanea*

All'interno troverai un'anteprima completa di tutti i 30 template inclusi nel pack, organizzati in sezioni:

- Menù e Carte (7)
- Promozioni e Fidelity (5)
- Eventi e Occasioni Speciali (5)
- Social Media (5)
- Stampa Locale (3)
- Pratici e di sala (3)
- Bonus segnaposto (2)

Ogni template è editabile in Canva, con palette e tipografia coordinate, e disponibile anche in PDF stampa 300 DPI.

{ NOME\_RISTORANTE }

## Menu del Giorno

[DATA]

**ANTIPASTO**

*Carpaccio di manzo all'olio nuovo, scaglie di Parmigiano 24 mesi*

**PRIMO**

*Tagliatelle al ragu di cinghiale, profumo di alloro*

**SECONDO**

*Branzino in crosta di sale, verdure dell'orto*

**DESSERT**

*Tiramisu della casa al Marsala*

**Menu completo - {PREZZO} EUR**

with excluder - coperto 3,00 EUR

**01**

Menù del Giorno

{ NOME\_RISTORANTE }

## Menu Degustazione

Sette portate dello chef

- I Ostrica, lime e granita di prosecco
- II Battuta di Fassona, nocciole, tartufo nero
- III Risotto agli agrumi, gambero rosso di Mazara
- IV Tortelli ripieni di astice, brique
- V Piccione, ciliegie, salsa al porto
- VI Pre-dessert: sorbetto al bergamotto
- VII Sfere di cioccolato Valrhona, cuore al lampone

**{PREZZO} EUR - abbinamento vini + 45 EUR**

**02**

Menù Degustazione

LA CARTA

## Primi & Secondi

**Primi piatti**

Tagliolini al tartufo nero pregiato	22
Risotto alla milanese con ossobuco	20
Cacio e pepe con guanciale croccante	16
Pappardelle al cinghiale	18
Gnocchi di patate al pesto genovese DOP	15

**Secondi piatti**

Filetto di manzo al pepe verde, patate al rosmarino	28
Branzino in crosta di sale per due (al kg)	65
Coniglio alla cacciatora, polenta gialla	22
Cotoletta alla milanese alta, insalatina	26
Tagliata di tonno rosso, sesamo e rucola	26

tutti i prezzi sono in euro - coperto 3,00 EUR

**03**

Carta Primi & Secondi

{ NOME\_RISTORANTE }

## Carta dei Vini

**BOLLICINE**

Franciacorta Brut DOCG, Bellavista	75 EUR
Prosecco di Valdobbiadene Superiore	32 EUR

**BIANCHI**

Gargi di Gargi DOCG, La Scolca	42 EUR
Vermentino di Sardegna, Capricheira	38 EUR
Sauve Classico, Pietropan	28 EUR

**ROSSI**

Brambello di Montalcino DOCG, Biandri-Santi	120 EUR
Barolo DOCG, Vietti	85 EUR
Chianti Classico Riserva, Fontodi	48 EUR
Amarone della Valpolicella, Allegretti	95 EUR

**04**

Carta dei Vini

{ NOME\_RISTORANTE }

## I Nostri Dolci

<b>Tiramisu della Tradizione</b> <small>Mascarpone, sanzardi, espresso e cacao amaro</small>	<b>8 EUR</b>
<b>Cannolo Siciliano</b> <small>Ricotta di pecora, scorza d'arancia e pistacchio</small>	<b>7 EUR</b>
<b>Pannacotta ai Frutti Rossi</b> <small>Crema cotta classica, coulis di lampone</small>	<b>7 EUR</b>
<b>Sfera al Cioccolato Fondente</b> <small>Cuore caldo, gelato alla vaniglia</small>	<b>10 EUR</b>
<b>Sorbetto al Limone di Sorrento</b> <small>Pulito, fresco, intenso</small>	<b>6 EUR</b>
<b>Selezione di Formaggi (3 / 5)</b> <small>Confezioni di stagione e miele</small>	<b>12 / 18 EUR</b>

**05**

Carta Dessert

{ NOME\_RISTORANTE }

## Per i nostri Piccoli Ospiti

Un percorso pensato per bambini fino a 10 anni

**Antipastino**  
Bruschettine al pomodoro fresco e mozzarella

**Primo a scelta**  
Pasta al pomodoro e basilico - Tagliatelle al ragu

**Secondo a scelta**  
Cotoletta croccante - Polpettine al sugo - Boccoccini di pollo

**Contorno**  
Patatine al forno o verdure di stagione

**Dolce**  
Coppetta di gelato (2 gusti) o piccola macedonia

**Bevanda inclusa**  
Acqua o piccola spremuta

**Menu Completo - {PREZZO} EUR**

**06**

Menù Bambini

{ NOME\_RISTORANTE }

## Pranzo di Lavoro

Lunedì - venerdì - 12:00 / 14:30

**FORMULA UNO** **13 EUR**

primo + acqua + caffè

**FORMULA DUE** **16 EUR**

primo o secondo + contorno + acqua + caffè

**FORMULA TRE** **20 EUR**

antipasto + primo + secondo + contorno + acqua + caffè + 1 calice di vino della casa

Piatti del giorno disponibili al banco - chiedi al cameriere

**Prenotazione consigliata**

{TELEFONO} - {INDIRIZZO}

**Pranzo di Lavoro**

{ NOME\_RISTORANTE } presenta

## L'Aperitivo della Casa

ogni sera - 18:30 / 20:00

Un calice + tagliere di stagione

# 15

€15  
vini al calice selezionati dal sommelier

**PRENOTA IL TUO TAVOLO**

{TELEFONO}

{INDIRIZZO}

**Aperitivo della Casa**

{ NOME\_RISTORANTE }

## Una sera speciale

il coperto e' offerto da noi

**Valido tutte le sere di {MESE}**

Cena alla carta per due o più persone

[inserisci qui foto della sala]  
- area immagine -

**Prenotazioni - {TELEFONO}**

{INDIRIZZO} - {PITO\_WEB}

**Coperto Omaggio**

{ NOME\_RISTORANTE }

## Buon Compleanno il tuo dolce e' offerto

+ uno sconto del

# 20%

sull'intero conto del festeggiato

**COME FUNZIONA**

Prenota indicando la data di nascita  
Porta un documento la sera della cena

**Prenota - {TELEFONO}**

**Sconto Compleanno**

{ NOME\_RISTORANTE }

## Fidelity Club

la decima cena e in regalo

Le tue cene

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Intestatario  
{NOME\_CLIENTE}

Tessera n. \_\_\_\_\_ Data emissione \_\_\_\_\_

Valido 12 mesi dall'emissione - non cumulabile con altre promozioni

**Fidelity Card 10ª Cena**

{ NOME\_RISTORANTE }

## Buono Regalo

Un'esperienza da assaporare

VALORE

# 50

EURO

Intestato a \_\_\_\_\_

{NOME\_BENEFICIARIO}

Da \_\_\_\_\_ Codice \_\_\_\_\_

Valido 12 mesi dall'emissione  
{TELEFONO} - {PITO\_WEB}

**Carta Regalo**



{ NOME\_RISTORANTE }

Cena di  
**San Valentino**

Venerdì 14 Febbraio - 19:30 / 23:30

MENU DEDICATO

Ostrica, lampone e champagne  
Risotto al melograno e foie gras  
Tournedos di filetto, salsa al porto  
Sfera di cioccolato, cuore al lampone

75 EUR a persona - abbinamento vini incluso

Una rosa rossa per ogni signora

Prenotazioni - {TELEFONO}

**Cena San Valentino**

{ NOME\_RISTORANTE }

Festeggia  
**la mamma**

Domenica {DATA} - pranzo dalle 12:30

MENU DELLA FESTA

ANTIPASTO  
Trittico di mare crudo e cotto

PRIMO  
Tortelli di magro al burro nocciola e salsa

SECONDO  
Cotoletta di vitello al rosmarino

DOLCE  
Torta di rose, crema e fragole di stagione

INCLUSO  
vino della casa, acqua e caffè

45 EUR a persona - bambini fino a 10 anni 22 EUR

Un mazzolino di fiori in regalo per ogni mamma

Prenotazioni - {TELEFONO}

**Festa della Mamma**

{ NOME\_RISTORANTE }

Cenone di  
**Capodanno**

31 Dicembre - dalle 20:30

Aperitivo di benvenuto con champagne

Battuta di Fassona con tartufo nero

Tortelli di magro con burro al tartufo

Filetto di manzo Wellington

Dolci della tradizione e panettone artigianale

Brindisi di mezzanotte e cotechino con lenticchie

120 EUR a persona - abbinamento vini incluso

Posti limitati - solo su prenotazione

{TELEFONO}

**Cenone Capodanno**

{ NOME\_RISTORANTE }

Felice  
**Anniversario**

Festeggiate con noi la vostra storia

INCLUSO PER VOI

- Tirolo riservato in posizione speciale
- Cioccola di benvenuto con bollicine
- Allestimento romantico con candela e fiori
- Dolce dedicato firmato dallo chef
- Una bottiglia di vino in omaggio
- Foto ricordo all'arrivo

Indicateci la vostra data: la cena diventa un evento

Prenota - {TELEFONO}

{SITO\_WEB}

**Anniversario Matrimonio**

{ NOME\_RISTORANTE }

Cene  
**Aziendali**

eventi - comiziati - esperienze

Tre formule pensate per il tuo team

<b>BUSINESS</b> <b>tre portate</b>	menu snello, antipasto/primi/dolce
<b>EXECUTIVE</b> <b>quattro portate</b>	antipasto, primi, secondi, dolce + vini
<b>PRESTIGE</b> <b>cinque portate</b>	digestione completa + vini in abbinamento

Sala riservata fino a 60 ospiti - parcheggio convenzionato

Richiedi un preventivo - {EMAIL}

**Cena Aziendale**

[ AREA FOTO PIATTO ]  
sostituisci con la tua immagine

PIATTO DEL GIORNO

**{NOME\_PIATTO}**

Una breve descrizione poetica del piatto, ingredienti chiave e provenienza.

solo oggi - {PREZZO} EUR

@{NOME\_RISTORANTE}

**IG Post — Piatto del Giorno**

19

[ FOTO CUCINA ]

DIETRO LE QUINTE

{TITOLO}

(didascalia breve in due righe massimo)

@ {NOME\_RISTORANTE}

**IG Story — Dietro le Quinte**

20

{ NOME\_RISTORANTE }

## I Nostri Orari

siamo aperti per voi

<b>Lunedì</b>	chiuso
<b>Martedì - Giovedì</b>	12:30 - 14:30 - 19:30 - 22:30
<b>Venerdì - Sabato</b>	12:30 - 14:30 - 19:30 - 23:30
<b>Domenica</b>	solo pranzo - 12:30 - 15:00

Cucina sempre attiva - Prenotazione consigliata

**{TELEFONO}**

{INDIRIZZO} - {SITO\_WEB}

**FB Post — Orari**

21

{ NOME\_RISTORANTE }

RECENSIONE

“

*{Inserisci qui la recensione del cliente. Una citazione autentica vale piu di qualsiasi pubblicita - mantienila breve e d'impatto.}*

★★★★★

- {NOME\_CLIENTE}

(Google - 5 stelle)

grazie - @ {NOME\_RISTORANTE}

**Recensione Cliente**

22

LO CHEF

incontra

## {NOME CHEF}

[ FOTO CHEF ]  
ritratto verticale

{Una breve biografia: percorso formativo, stile vitae, filosofia in cucina. Quattro o cinque righe al massimo.}

IL SUO PIATTO SIGNATURE

**{Nome del piatto firma}**

@ {NOME\_RISTORANTE}

**Ritratto dello Chef**

23

{ NOME\_RISTORANTE }

Cucina italiana  
**contemporanea**

**MATERIE PRIME**  
Selezionate ogni giorno dai migliori fornitori

**CANTINA RICERCATA**  
Piu di 200 etichette italiane ed europee

**ATMOSFERA ELEGANTE**  
Sala accogliente con *dehor* d'estate

**EVENTI SU MISURA**  
Cene private, anniversari, occasioni speciali

Prenota il tuo tavolo

**{TELEFONO}**

{INDIRIZZO}

**Volantino A5**

24

{ NOME\_RISTORANTE }

# Ristorante

cucina italiana contemporanea

{TELEFONO} - {SITO\_WEB}

{INDIRIZZO}

**Biglietto da Visita**

25

{ NOME\_RISTORANTE }

Benvenuti  
**a  
tavola**

cucina italiana contemporanea

{ TELEFONO }  
(SITO\_WEB)

CHI SIAMO

La nostra storia

Aperto nel {ANNO}, il nostro ristorante porta in tavola una cucina italiana che rispetta la tradizione e si apre al contemporaneo.

Materie prime selezionate, una cantina curata da sommelier e una sala accogliente che diventa il vostro salotto.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- Pasta fresca fatta in casa
- Pesce dal mercato del giorno
- Carta vini con 200+ etichette
- Dehor estivo nel cortile
- Sale private per eventi

CONTATTI E ORARI

Informazioni

INDIRIZZO  
{INDIRIZZO}  
{CITTA}, {CAP}

TELEFONO  
{TELEFONO}

EMAIL  
{EMAIL}

WEB  
{SITO\_WEB}

ORARI  
Mar-Sab 12:30/14:30 - 19:30/22:00  
Dom solo pranzo  
Lun chiuso

Brochure Trifold

26

{ NOME\_RISTORANTE }

Chiusura  
**estiva**

ci concediamo una pausa

RESTEREMO CHIUSI

dal {DATA\_INIZIO}

al {DATA\_FINE}

riapriamo {DATA\_RIAPERTURA}

Buona estate a tutti voi

vi aspettiamo al rientro

{ TELEFONO } - { SITO\_WEB }

Chiusura Ferie

27

{ NOME\_RISTORANTE }

Benvenuti in  
**Sala & Dehor**

alcune piccole regole per il piacere di tutti

- ◆ **Prenotazione consigliata**  
Vi garantiamo il tavolo migliore
- ◆ **Animali benvenuti**  
I cani di taglia piccola sono i benvenuti
- ◆ **Volume gentile**  
Vi chiediamo di mantenere un tono di voce contenuto
- ◆ **Niente fumo**  
Ne in sala ne nei pressi del servizio
- ◆ **Bambini accolti**  
Disponiamo di seggioloni e menu dedicato
- ◆ **Pagamenti**  
Accettiamo contanti, carte e ticket restaurant

grazie per la collaborazione

Regole Dehor / Sala

28

{ NOME\_RISTORANTE }

Prenota  
**il tuo tavolo**

in pochi secondi

AL TELEFONO

{ TELEFONO }

ti risponde sempre una persona

VIA WHATSAPP

{ WHATSAPP }

scrivici e conferma il tavolo in chat

ONLINE

{ SITO\_WEB }

tre clic, conferma immediata

ti aspettiamo

Prenota il Tavolo

29

{ NOME\_RISTORANTE }

TAVOLO

{ NUME }

buon appetito

Segnaposto Tavolo

30

{ NOME\_RISTORANTE }

benvenuto

{ NOME\_OSPITE }

tavolo {NUMERO\_TAVOLO}

Segnaposto Nome Ospite

---

*Grazie per averci sfogliato  
questa anteprima*

**Il pack completo include:**

- *30 template .pptx editabili in Canva e PowerPoint*
- *30 PDF 300 DPI pronti stampa professionale*
- *30 anteprime PNG ad alta risoluzione*
- *Hero lifestyle + galleria immagini*
- *Documentazione e supporto al primo utilizzo*

**Disponibile su BraiShop**