



ITALIA VS SCOZIA

7 FEBBRAIO 2026



MENÙ

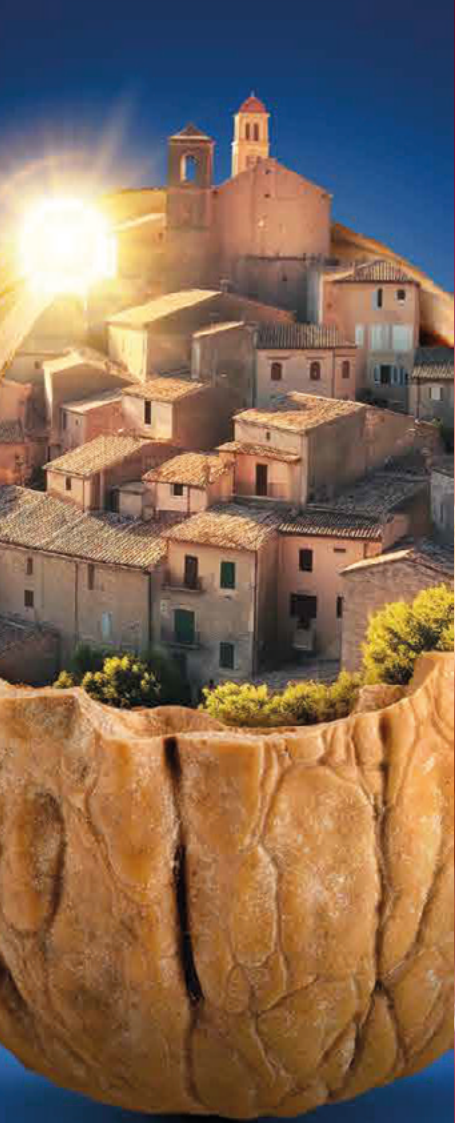
PRANZO PRE-PARTITA



F.I.R. HOSPITALITY



LA FRUTTA IN GUSCIO PROTAGONISTA DELLA CUCINA ITALIANA, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



Noce



Nocciola



Pistacchio



Mandorla



Carruba



Castagna



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Ministro per lo Sport e i Giovani



LE MONOPORZIONI

SAMOSA DI PORCHETTA E CICORIA *DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI*

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO, LATTE E DERIVATI, SESAMO, SOIA, GLUTINE, SENAPE, UOVA

SPIEDINI DI GNOCCHI DI PATATE FRITTI CON SALSA DI GRANA PADANO DOP

ALLERGENI: GLUTINE, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA

TOMINI CON MIELE E FRUTTA SECCA CARAMELLATA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI

CROSTONE DI PANE CON STRACCIATELLA, PUNTARELLE E CREMA ALLE ALICI

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, PESCE.

CROCCHETTA DI BACCALÀ SU CREMA DI CAPPERI

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, PESCE, UOVA

BRUSCHETTINA CON CIPOLLE BORETTANE, CARPACCIO DI MANZO E CREMA DI CARCIOFI

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOLFITI



I SALUMI

PROSCIUTTO DI SUINO DI ANTICA RAZZA
CASERTANA

FINOCCHIONA IGP

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SALSICCETTE ESSICcate SEMPLICI E PICCANTI

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI , LATTE E DERIVATI

MORTADELLA BOLOGNA IGP

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA IN GUSCIO

I FORMAGGI

LA MOZZARELLA DI BUFALA DELL'AGRO
PONTINO DOP CON TRIS DI POMODORINI
AL BASILICO E OLIO EVO

CACIOCAVALLO SILANO DOP
CON MIELE DI CASTAGNO

CUBOTTI DI GRANA PADANO DOP CON
COMPOSTA DI CIPOLLE

ALLERGENI: SOLFITI

GORGONZOLA DOLCE DOP
CON UVA E NOCI

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO



STRACCHINO DI CAPRA PAT CON MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO

ALLERGENI PER TUTTI I TIPI DI FORMAGGI: LATTE E DERIVATI

LE ZUPPE E LE VELLUTATE

PASTA E PATATE DELL'ALTO VITERBESE IGP CON PROVOLA AFFUMICATA

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, LATTE E DERIVATI

ZUPPA DI CECI, COZZE E VONGOLE

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, LATTE E DERIVATI, MOLLUSCHI, PESCE

FARINATA TOSCANA DI CAVOLO NERO E FAGIOLI

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, LATTE E DERIVATI

LA PASTA

BOTTONE DI FARAONA ALLA CACCIATORA CON CREMA DI PARMIGIANO

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, LATTE E DERIVATI, UOVA

PICI ALL'AGLIONE

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO



IL SECONDO

FRENCH TOAST DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA *DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI*

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOLFITI

CARRÉ DI MAIALE ALL'ARANCIA CON FARCIA DI SALSICCETTE E NOCI

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOLFITI

SCAROLA RIPASSATA AL PEPERONCINO CON OLIVE TAGGIASCHE IGP E ALICI

ALLERGENI: SOLFITI, PESCE

CUORI DI CARCIOFI ROMANESCHI IGP ALLA ROMANA

SFORMATO DI BROCCOLI ROMANESCHI PAT CON SALSA AL CAPRINO

ALLERGENI: ARACHIDI E DERIVATI, UOVA, SOLFITI, LATTE E DERIVATI

PATATE FONDENTI AL BURRO E TIMO

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI

ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA MARINATE

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



SELEZIONE DI PANI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

PANE ALLE OLIVE

PANE CASERECCIO DI GENZANO IGP

PANE DI LARIANO

SCROCCHIARELLA ROMANA BIANCA E ROSSA

QUADROTTI DI FOCACCIA

ALLERGENI PER TUTTI I TIPI DI PANE:

GLUTINE, LATTE E DERIVATI, SESAMO, ARACHIDI E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO

IL GELATO

CREMA, BACIO, FRUTTI DI BOSCO,
PISTACCHIO

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, UOVA



I DOLCI

DELIZIA AL LIMONE

STRUDEL DI MELE

BABÀ CON PANNA, ZABAIONE E FRUTTI DI BOSCO

TARTUFONE AL CIOCCOLATO

FRAPPE CON ZUCCHERO A VELO

CASTAGNOLE SEMPLICI E ALLA CREMA

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, UOVA

LA FRUTTA

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

CLEMENTINE

MELE DEL TRENTINO IGP



CAFFETTERIA E BEVANDE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ DECAFFEINATO,
LATTE, BIBITE ANALCOLICHE,
SUCCO D'ARANCIA, ANANAS E POMPELMO,
TÈ CALDO, ACQUA ULIVETO E ROCCHETTA,
BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO

LA CANTINA

TENER, SPUMANTE BRUT, BANFI
PRINCIPESSA GAVIA, GAVI DOCG BANFI 2024
LA PETTEGOLA, ROSÉ TOSCANA IGT, BANFI 2024
TRAVERSA DEI MONTI, CHIANTI
COLLI SENESI DOCG, BANFI 2024
ROSSO DI MONTALCINO DOC, CASTELLO BANFI 2024
ROSA REGALE, BRACHETTO D'ACQUI DOCG, BANFI

ALLERGERNI: SOLFITI



CON IL CONTRIBUTO DI



**REGIONE
LAZIO**

SI RINGRAZIANO



LE ECCEDENZE ALIMENTARI SARANNO RECUPERATE E
DISTRIBUITE A FAVORE DEI MENO FORTUNATI GRAZIE A
EQUOEVENTO ONLUS



DALL'EDIZIONE 2022 DEL SEI NAZIONI, I MATCH ITALIANI SONO **CERTIFICATI ISO 20121**
PER GLI EVENTI SOSTENIBILI, PER QUESTO LA FIR HA DECISO DI SCEGLIERE DEI
CENTROTAVOLA CHE POTESSE NON DIVENTARE RIFIUTO ALLA FINE DELL'EVENTO.
TI INVITIAMO A **PORTARE QUESTA PIANTA A CASA PER DARLE UNA NUOVA VITA.**
LA SOSTENIBILITÀ DIPENDE DALLA COLLABORAZIONE DI TUTTI.

#SEINAZIONISOSTENIBILE



F.I.R. HOSPITALITY