



# ITALIA VS INGHILTERRA

## 7 MARZO 2026



# MENÙ

## BUFFET PRE-PARTITA



F.I.R. HOSPITALITY



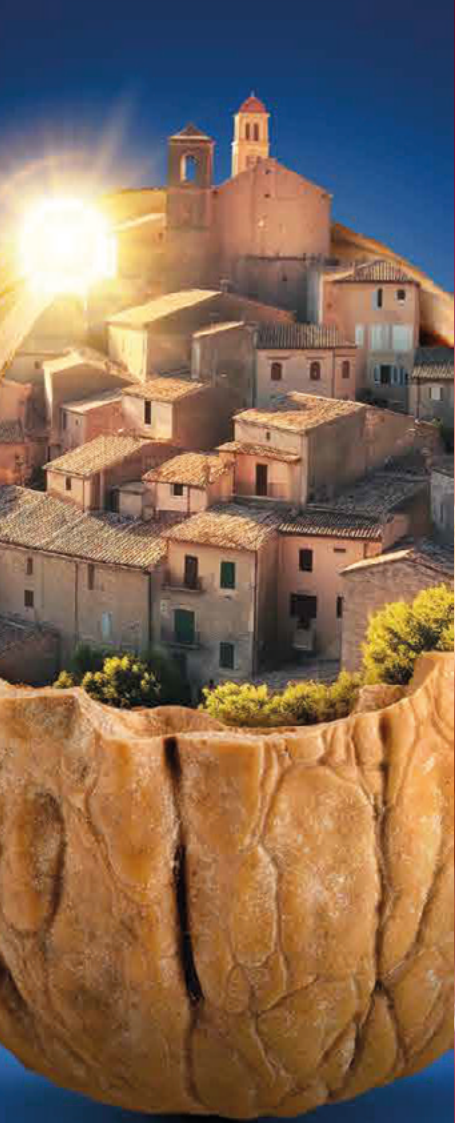
# I AMO LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



# 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

### SPRING ROLL DI CODA ALLA VACCINARA *DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI*

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

### CROSTATINE SALATE CON ASIAGO, MIELE E NOCI

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

### TARTELLE CON TARTARE DI GAMBERI E MELA FRAGOLA

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

### TACOS DI MAIS CON CREMA AGLI SPINACI, GERMOGLI E SEMI DI PAPAVERO

*ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOLFITI, SOIA.*

### CIALDINE DI VITELLA CON SALSA TONNATA

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

### SFORMATINI DI MELANZANE CON FIOR DI LATTE E BASILICO

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

### SUPREMA DI POLLO CON PEPERONI E CROSTINO DI GENZANO ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

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



## I SALUMI

### PROSCIUTTO DI SUINO DI ANTICA RAZZA CASERTANA

*ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI*

### MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

*ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA IN GUSCIO*

### TRIS DI SALSICCETTE TOSCANE: DOLCE, PICCANTE, FEGATO

*ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI , LATTE E DERIVATI*

### LONZINO DI SUINO NERO DEI MONTI LEPINI PAT

## I FORMAGGI

### CAMOSCIO D'ORO CON CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE E CROSTINI DI PANE

*ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO, GLUTINE, SOLFITI*

### BOCCONI DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO DOP CON POMODORINI, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E BASILICO

*ALLERGENI: LATTE E DERIVATI*



## PECORINO TOSCANO DOP CON MIELE MILLEFIORI

*ALLERGENI: LATTE E DERIVATI*

## RICOTTA ROMANA DOP CON MIELE E NOCI

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

## SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP CON FRAGOLE FRESCHE

*ALLERGENI: LATTE E DERIVATI*

## **LE ZUPPE E LE VELLUTATE**

## MALTAGLIATI CON CECI, PATATE ROSSE E VONGOLE

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

## ZUPPA DI BIETOLE, LENTICCHIE E POMODORI SAN MARZANO

*ALLERGENI: SEDANO*

## VELLUTATA DI PISELLI E ZUCCHINE CON PECORINO SARDO

*ALLERGENI: SEDANO, LATTE E DERIVATI*



## LA PASTA

RAVIOLI DI BROCCOLI E SALSICCIA CON  
PECORINO E CIPOLLA BRUCIATA  
*DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI*

*ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SEDANO, SOIA*

MEZZI PACCHERI CON PESCE SPADA,  
POMODORINO DEL PIENNOLO, CAPPERI  
E OLIVE DI GAETA

*ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, SOLFITI, PESCE, SEDANO*

## IL SECONDO

PERA DI VITELLA PICCHETTATA  
CON LARDO AROMATIZZATO

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

BROCCOLI ROMANESCHI RIPASSATI  
AL PEPERONCINO

PATATE DELLA SILA IGP AL FORNO  
CON ROSMARINO

PEPERONI AL FORNO CON OLIO  
EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE



CAPONATA DI VERDURE CON UVETTA E PINOLI

*ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO*

SFORMATINI DI ASPARAGI CON FONDUTA  
AL TALEGGIO

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

TIRAMISÙ

CASSATA SICILIANA

PASTIERA NAPOLETANA

ZUPPA INGLESE

BIGNÈ DI SAN GIUSEPPE

ZEPPOLE

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

## LA FRUTTA

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

FRAGOLE

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

LA PETTEGOLA, VERMENTINO TOSCANA IGT, BANFI 2025

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 SARANNO 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

CERTIFIED  
ISO 20121





F.I.R. HOSPITALITY