



ITALIA VS INGHILTERRA

7 MARZO 2026



MENÙ

PRE-PARTITA



F.I.R. HOSPITALITY



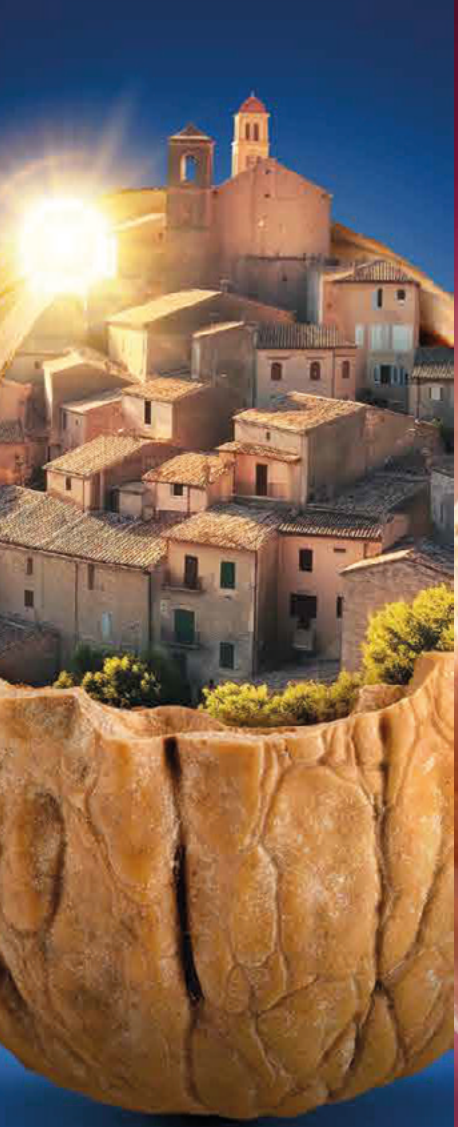
I AMO LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



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

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

DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI

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

SFORMATINI DI MELANZANE CON FIOR DI LATTE E BASILICO

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

SUPREMA DI POLLO CON PEPERONI CROSTINO DI GENZANO ALL'OLIO EXTRA VERGINE

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



LA PASTA

RAVIOLI DI BROCCOLI E SALSICCIA CON
PECORINO E CIPOLLA BRUCIATA

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

DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI

SALUMI

PROSCIUTTO DI SUINO DI ANTICA
RAZZA CASERTANA CON:

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SCROCCHIARELLA ROMANA BIANCA E ROSSA

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP AL TAGLIO CON:

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA IN GUSCIO

GLASSA ACETO BALSAMICO DI MODENA

STRACCIATELLA DI BUFALA

GRANELLA DI PISTACCHIO

FOCACCINE AL ROSMARINO

CHICCOLE DI PANE FARCITE A VISTA CON:

PERA DI VITELLA PICCHETTATA CON LARDO
AROMATIZZATO



CAPONATA DI VERDURE CON UVETTA E PINOLI
PEPERONI AL FORNO CON OLIO EVO E SALE

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO

GLI SFIZI

SUPPLÌ AL RAGÙ CON MOZZARELLA
SUPPLÌ CACIO E PEPE
MINI MARITOZZI CON SUGO DI AMATRICIANA

POLLO ARENA

ALETTE DI POLLO ARROSTO

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA, SENAPE E SESAMO

FILETTI DI POLLO PANATI

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA, SENAPE E SESAMO

POLPETTINE DI POLLO E SUINO PANATE

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA, SENAPE E SESAMO

CARRETTO DEL 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 STAGIONALE

FRAGOLE
ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP
MELE DEL TRENTINO IGP

BEVANDE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ DECAFFEINATO,
LATTE, BIBITE ANALCOLICHE,
CARAFFE CON SUCCO D'ARANCIA,
ANANAS E POMPELMO, TE CALDO



LA CANTINA

TENER, SPUMANTE BRUT, BANFI

BANFI BRUT, METODO CLASSICO

LA PETTEGOLA, VERMENTINO TOSCANA IGT,
BANFI 20255

LA PETTEGOLA, ROSÉ TOSCANA IGT, BANFI 2024

ROSSO DI MONTALCINO DOC,
CASTELLO BANFI 2024

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG,
CASTELLO BANFI 2021

ROSA REGALE, BRACHETTO D'ACQUI DOCG, BANFI

ALLERGENI: SOLFITI



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