



ITALIA VS INGHILTERRA

7 MARZO 2026



MENÙ

TEAM DINNER



F.I.R. HOSPITALITY



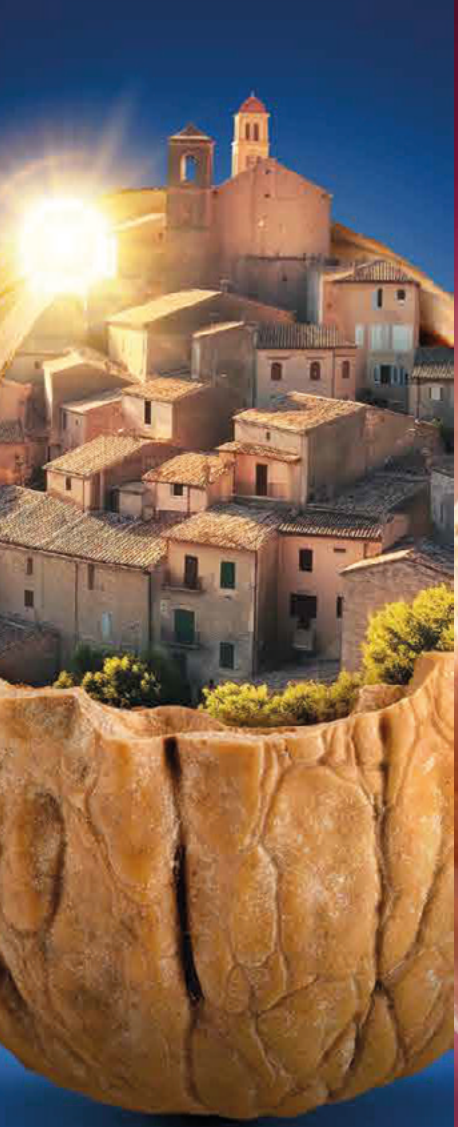
I AMO LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



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



PRIMO PIATTO

TORTELO DI FARAONA ALLA CACCIATORA
CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO

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

SECONDO PIATTO

GUANCIOTTA DI MANZO COTTA A BASSA
TEMPERATURA CON PUREA DI SEDANO RAPA
E CARCIOFI ALLA ROMANA

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO, LATTE E DERIVATI, SOLFITI

DOLCE

ROCHER ALLA NOCCIOLA
(BISCUIT AL CACAO, MOUSSE CIOCCOLATO
E NOCCIOLA, CUORE CREMOSO ALLA NOCCIOLA,
PERLE CROCCANTI AL CIOCCOLATO,
GLASSA ROCHER AL CIOCCOLATO AL LATTE)

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

PANI ARTIGIANALI:

ALLE OLIVE, AL SESAMO,
AL POMODORO, ALLE NOCI

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, SESAMO, ARACHIDI E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO



CAFFETTERIA E BEVANDE

CAFFÈ ESPRESSO

ACQUA ULIVETO E ROCCHETTA

BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO

LA CANTINA

TENER, SPUMANTE BRUT, BANFI

BANFI BRUT, METODO CLASSICO

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

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG,
CASTELLO BANFI 2021

ROSA REGALE, BRACHETTO D'ACQUI DOCG, BANFI

ALLERGENI: 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