



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



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

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

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