



ITALIA VS IRLANDA
15 MARZO 2025



MENÙ

TEAM DINNER
CORSIE SISTINE



F.I.R. HOSPITALITY



I  AM  LA CUCINA ITALIANA
CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



RISO CARNAROLI RISERVA
SAN MASSIMO " REGINA VITTORIA"
CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA LANZA,
BOLLICINE, TIMO E PARMIGIANO REGGIANO
DELLO CHEF ENRICO DERFLINGHER

ALLERGENI: PESCE, CROSTACEI, LATTE E DERIVATI, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

GUANCETTA DI VITELLA COTTA
A BASSA TEMPERATURA

FLAN DI BROCCOLETTO ROMANO CON
SFRIZZOLI DI GUANCIALE CROCCANTE

SCAROLA CON PINOLI, UVETTA
E OLIVE DI GAETA

*ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI, SEDANO, ARACHIDI E DERIVATI*

ZUCCOTTO DI CREMA AL MASCARPONE
E CAFFÈ ALLA GRANELLA DI NOCCIOLE

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



VINI

TENER, VINO SPUMANTE BRUT, BANFI

MAGNUM DI BANFI BRUT

SAN ANGELO PINOT GRIGIO TOSCANA IGT

STILNOVO 2022 GOVERNO ALL'USO TOSCANO

CASTELLO BANFI 2023 ROSSO DI MONTALCINO DOC

ALLERGENI: SOLFITI.





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



**Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale**



ITALIAN TRADE AGENCY

**ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane**



CON IL CONTRIBUTO DI



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del 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 POTESSERO 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