



**ITALIA VS IRLANDA**  
**15 MARZO 2025**



**MENÙ**

**PRANZO PRE-PARTITA**



F.I.R. HOSPITALITY



## ANTIPASTO

SPRING ROLL DI BROCCOLETTI E SALSICCIA  
*DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI*

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

## PRIMO PIATTO

RAVIOLI DI MANZO ALLA PICCHIAPÒ, PECORINO,  
CICORIA E CIPOLLA BRUCIATA  
*DELLO CHEF STELLATO MARCO MARTINI*

*ALLERGENI: GLUTINE, UOVO, FRUTTA IN GUSCIO, LATTE E DERIVATI, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI*

## SECONDO PIATTO

PORCHETTA DI ARICCIA IGP

*ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO*

CICORIA RIPASSATA CON AGLIO,  
OLIO E PEPERONCINO

PATATE SCHIACCIATE DELL'ALTO VITERBESE IGP



## DESSERT

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

BIGNÈ DI SAN GIUSEPPE MIGNON

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

## PANI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

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

## LA CANTINA

TENER, VINO SPUMANTE BRUT, BANFI

SAN ANGELO PINOT GRIGIO TOSCANA IGT

STILNOVO 2022 GOVERNO ALL'USO TOSCANO

CASTELLO BANFI 2023 ROSSO DI MONTALCINO DOC

*ALLERGENI: SOLFITI*



CON IL CONTRIBUTO DI



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL

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

SI RINGRAZIANO



LE ECCELENZE 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.

DALL'EDIZIONE 2022 DEL SEI NAZIONI, I MATCH ITALIANI  
SARANNO CERTIFICATI ISO 20121 PER GLI EVENTI SOSTENIBILI

#SEINAZIONISOSTENIBILE



F.I.R. HOSPITALITY