



ITALIA VS SCOZIA

9 MARZO 2024



MENÙ BUFFET



F.I.R. HOSPITALITY

LE VERDURE

CIPOLLINE BORETTANE IN AGRO DOLCE

ALLERGENI: SOLFITI

SCAROLA RIPASSATA CON OLIVE, CAPPERI UVA
PASSA E VELE DI MANDORLE

PRODOTTO STAGIONALE - ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO

PEPERONI RIPIENI DI PANE AROMATIZZATO,
PECORINO, UVETTA E POMODORINI

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

CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO

PRODOTTO STAGIONALE - ALLERGENI: GLUTINE



LE CONSERVE

PEPERONCINI AL TONNO

CUORI DI CARCIOFINI

FUNGHETTI

ALLERGENI: SOLFITI



I CEREALI E I LEGUMI

ZUPPA DI FAGIOLI TONDINO IGP CON CROSTONI DI PANE

*ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO, SEMI DI SESAMO,
SEDANO, LATTE E DERIVATI*

INSALATA DI CECI DELLA TUSCIA CON RUCOLA E POMODORINI

*PRODOTTO TIPICO LAZIALE - ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA IN
GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SEDANO, LATTE E DERIVATI*

INSALATA DI PUNTARELLE CON FILETTI DI ALICI

ALLERGENI: FRUTTA IN GUSCIO, LATTE E DERIVATI, PESCE



LA PASTA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI AMATRICE

*PRODOTTO TIPICO LAZIALE - ALLERGENI: GLUTINE,
LATTE E DERIVATI, UOVA E SOLFITI*

FAGOTTINI DI PASTA ALL'UOVO CON RICOTTA DELL'AGRO PONTINO E SPINACI CON SALSA DI POMODORO SAN MARZANO DOP

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



LE CARNI

INVOLTINO MANZO CON SEDANO DI SPERLONGA E
CAROTA IN GUAZZETTO DI POMODORO E PATATE

PRODOTTO TIPICO LAZIALE

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

PORCHETTA DI ARICCIA AL TAGLIO

PRODOTTO TIPICO LAZIALE - ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

LONZINO STAGIONATO DEL CIRCEO

PRODOTTO TIPICO LAZIALE

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SALAME VENTRICINIA

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA IN GUSCIO

MORTADELLA DI BOLOGNA DOP

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA IN GUSCIO



I FORMAGGI

MOZZARELLA DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO
CON POMODORO SPAGNOLETTA DEL GOLFO DI
GAETA

PRODOTTO TIPICO LAZIALE - ALLERGENI: LATTE E DERIVATI

GORGONZOLA DOLCE DOP CON GHERIGLI DI
NOCI DI SORRENTO IGP

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO

RICOTTA AL FORNO CON POMODORI CILIEGINO,
CIPOLLE ROSSE, PANGRATTATO E TIMO

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, FRUTTA IN GUSCIO

PECORINO TOSCANO CON MIELE DI ACACIA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI



**SELEZIONE DI PANI DELLA TRADIZIONE
ITALIANA**

PANE ALLE NOCI

PANE SCIAPO DI TERNI

PANE DI LARIANO

FARINA BIO

SCROCCHIARELLA ROMANA

QUADROTTI DI FOCACCIA GENOVESE

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, SESAMO,

ARACHIDI E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO



I DOLCI

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CUORE
DI GELÉE AI LAMPONI

MIMOSA CON CREMA CHANTILLY E GOCCE DI
CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO NEL SECCHIELLO:
CREMA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA,
FRAGOLA, LIMONE

*PRODOTTI ARTIGIANALI - ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI,
FRUTTA IN GUSCIO, ARACHIDI E DERIVATI, UOVA*

LA FRUTTA

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

MELE DEL TRENTINO IGP

FRAGOLE



LA CANTINA

TENER, SPUMANTE BRUT, BANFI

SAN ANGELO, PINOT GRIGIO, TOSCANA IGT,
CASTELLO DI BANFI

STILNOVO, GOVERNO ALL'USO TOSCANO,
TOSCANA IGT, CASTELLO DI BANFI

ROSSO DI MONTALCINO DOC,
CASTELLO DI BANFI

ALLERGENI: SOLFITI



SI RINGRAZIANO



CON IL CONTRIBUTO DI



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

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

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