



ITALIA VS SCOZIA

9 MARZO 2024



MENÙ



F.I.R. HOSPITALITY

ANTIPASTO

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

LONZINO STAGIONATO DEL CIRCEO

PRODOTTO TIPICO LAZIALE

ALLERGENI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



PRIMO

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE DI AMATRICE

PRODOTTO TIPICO LAZIALE

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E SOLFITI

SECONDO

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



DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CUORE DI GELÉE AI LAMPONI

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

ARACHIDI E DERIVATI, UOVA

PANI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, SESAMO,

ARACHIDI E DERIVATI, FRUTTA IN GUSCIO



VINI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BERNABEI DOCG

LA PETTEGOLA, TOSCANA VERMENTINO IGT, BANFI

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

ROSSO DI MONTALCINO DOC, CASTELLO DI BANFI

ROSA REGALE, BRACHETTO D'ACQUI DOCG, 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 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



F.I.R. HOSPITALITY