

## A

**acqua** – Wasser  
**-gassata** – mit Kohlensäure  
**aglio** – Knoblauch  
**agnolotti** – eine Art Ravioli  
**alborella** – kleine Sardinen, die man am Gardasee meist frittiert  
**anguilla** – Aal  
**arrosto** – Braten, gebraten  
**arsella** – Muschelart, ähnlich wie Venusmuschel  
**asparago** – Spargel

## B

**baccalà** – Stockfisch  
**bagna cauda** – Ölsauce mit Knoblauch, Gewürzen, in die man Brot oder rohes Gemüse tunkt  
**bigoli** – schwarze Spaghetti aus Vollkornmehl  
**birra** – Bier  
**-alla spina** – Bier vom Fass  
**bistecca** – Steak  
**-alla pizzaiola** – in Tomaten-Basilikum-Knoblauchsauce  
**bollito** – gekocht  
**alla brace** – auf Holzglut gebraten  
**branzino** – Seebarsch  
**brasato** – Schmorbraten, geschmort  
**brodetto** – Fischsuppe mit Zwiebeln und Tomaten  
**brodo** – Bouillon  
**busecca** – Kuttelsuppe

## C

**cacciucco** – pikante Fischsuppe  
**cannolo** – Teigröllchen gefüllt mit Käse (süß), oft mit Nougat und kandierten Früchten  
**cape sante** – Jakobsmuscheln  
**cape longhe** – Muschelart  
**capretto** – Zicklein  
**carciofi** – Artischocken  
**alla casalinga** – hausgemacht  
**carpione** – Gardasee-Forelle  
**ceci** – Kichererbsen  
**cefali** – Meeräschen  
**ciambella** – Schmalzkringel  
**cinghiale** – Wildschwein  
**cipolla** – Zwiebel  
**coda di rospo** – Seeteufel  
**coniglio** – Kaninchen  
**costata** – Entrecôte  
**-alla fiorentina** – gegrillt, mit Zitrone und Petersilie serviert  
**cozze alla marinara** – Muscheln in Weißweinsud  

## D

**datteri di mare** – Muschelart  
**dentice** – Zahnbrasse  

## F

**fagiolata** – Bohnengericht  
**favata** – Kasserole mit Bohnen, Schinken, Wurst  
**fegato** – Leber  
**-alla veneziana** – mit Zwiebeln  
**finocchio** – Fenchel  
**focaccia** – Brot mit Olivenöl, oft belegt mit Zwiebeln oder Tomaten

**frittata** – Omelett

**fritto** – frittiert

## G

**gallina** – Henne  
**gambero** – Kreis  

## I

**insalata** – Salat  
**-mista** – gemischter Salat  
**-verde** – grüner Salat  
**involtini** – Fleischrouladen

## L

**lamponi** – Himbeeren  
**latte** – Milch  
**lenticchie** – Linsen  
**lepre** – Hase  
**lesso** – gekocht  
**limone** – Zitrone  
**linguine** – schmale Bandnudeln  
**liquore** – Likör  
**litro** – Liter  
**-un mezzo litro** – halber Liter  
**-un quarto litro** – Viertelliter  
**lumache** – Schnecken

## M

**macedonia di frutta** – Obstsalat  
**maiale** – Schwein  
**manzo** – Rindfleisch  
**alla marinara** – Sauce aus Tomaten, Oliven, Knoblauch, Muscheln und Meerestieren  
**melanzana** – Aubergine  
**merluzzo** – Kabeljau  
**miele** – Honig

**mille foglie** – Torte aus Blätterteigschichten mit Cremefüllung  
**minestrone** – dicke Gemüsesuppe

## O

**olio** – Öl

## P

**alla paesana** – mit Speck, Kartoffeln, Karotten und anderen Wurzelgemüsen  
**pancetta** – Bauchspeck  
**panettone** – leichter Kuchen mit Rosinen und kandierten Früchten  
**pappardelle** – lange, breite Nudeln  
**pasta e fagioli** – Nudeln mit Bohnen  
**patate** – Kartoffeln  
**pesce** – Fisch  
**-spada** – Schwertfisch  
**pollo** – Huhn  
**polpetta di carne** – Fleischbällchen  
**polpo** – Krake  
**pomodoro** – Tomate  
**porcini** – Steinpilze  
**profiterole** – kleine, gefüllte Windbeutel  
**prosciutto** – Schinken

## R

**risi e bisi** – Reis und Erbsen, in Hühnerbouillon gekocht

## S

**salsiccia** – würzige Schweinswurst

**saltimbocca** – Kalbfleisch mit Schinken, Salbei und Weinsauce  
**sedano** – Sellerie  
**seppie** – Tintenfische  
**scaloppa** – Schnitzel  
**sogliola** – Seezunge  
**sopressa** – dicke Bauernsalami  
**spezzatino** – Gulasch  
**spinaci** – Spinat  
**stoccafisso** – Stockfisch  
**stracchino** – cremiger, weicher Käse

## T

**tartufo** – Trüffel  
**tonnato** – in Tunfischsauce  
**tramezzino** – weiches Sandwich  
**trota** – Forelle

## V

**verdura** – grünes Gemüse  
**vino** – Wein  
**-bianco** – Weißwein  
**-rosso** – Rotwein  
**vitello** – Kalbfleisch  
**vongole** – Venusmuschel