

Antipasti = Vorspeisen

A

affettati di selvaggina	gemischter Wildaufschnitt
affettato misto	gemischter Aufschnitt
alici farcite in scapece	gefüllte Sardellen
alici fritte e marinate	frittierte marinierte Sardellen
anguilla fritta all'agro	frittierter Aal, sauer eingelegt
anguilla marinata alle erbe	marinierter Aal mit Kräutern
antipasti al carrello	Vorspeisen vom Servierwagen
antipasto assortito	gemischte Vorspeise
antipasto di pesce	Fischvorspeise
antipasto vegetariano	vegetarische Vorspeise
aringa affumicata	geräucherter Hering
aringhe fresche marinate	frische marinierte Heringe
aspic di gamberetti	Krabben in Aspic
aspic di verdure	Gemüse in Aspic
assortimento di antipasti tipici	typischer Vorspeisenteller
avocado ai gamberetti	Avocado mit Krabben

B

barchette alle acciughe	Teigschiffchen mit Sardellen
barchette di astice con insalata di pesce	Hummerschiffchen mit Fischsalat
barchette di zucchine con ragù di pesce	Zucchinischiffchen mit Fischragout
bastoncini al formaggio	Käse-Teigstübchen
bastoncini di sfoglia alle acciughe	Blätterteigstübchen mit Sardellen
bauletti con verdure e formaggio	Teigpastetchen mit Gemüse und Käse
bavarese di pomodori con salsa di finocchio	Tomatenflan mit Fenchelsoße
bignè al fegato d'oca	Windbeutel mit Gänseleberpastete
bignè al formaggio	Käse-Windbeutel
bignè alle acciughe	Sardellen-Windbeutel

bignè con spuma di prosciutto	Windbeutel mit Schinkenmousse
biscotti salati alle erbe	salziges Gebäck mit Kräutern
blinis frittatine lievitate con grano saraceno	Blinis (Hefepfingsten aus Buchweizenmehl)
bocconcini ai gamberetti	Krabbenhäppchen
bocconcini al pollo	Geflügelhäppchen
bocconcini alla selvaggina	Wildbrethäppchen
bocconcini di polenta con funghi	Polenta-Häppchen mit Pilzen
bottarga di tonno su cuore di sedano	gepresster und getrockneter Thunfischrogen auf Sellerieherz
bottarga (uova secche pressate di cefalo)	gepresster und getrockneter Meeräschenrogen
brioche agli asparagi	Spargel-Croissant
brioche farcita con crema di formaggio	Croissant mit Käsecremefüllung
bruschetta	geröstete Brotscheibe mit Knoblauch und Olivenöl
budino di spinaci con salsa di formaggio	Spinatpudding mit Käsesoße

C

canapè al caviale	Kaviar-Canapès
canapè al prosciutto	Schinken-Canapès
canapè al salmone	Lachs-Canapès
canapè assortiti	gemischte Canapès
cannoli di prosciutto	Schinkenröllchen
cappesante alla griglia	Jakobsmuscheln vom Grill
carne secca di vitello con olio e limone	luftgetrocknetes Kalbfleisch mit Öl und Zitrone
carni fredde	kalter Fleischaufschnitt
carpaccio di storione (fettine sottili di pesce crudo marinato)	Stör-Carpaccio (hauchdünne rohe, marinierte Scheiben)
carpaccio d'oca (fettine sottili di carne d'oca cruda marinata)	Gänse-Carpaccio (hauchdünne, rohe, marinierte Scheiben)
caviale	Kaviar
caviale pressato	Presskaviar

cavolo farcito con salmone mit Lachs gefüllter Kohl
 cestini di riso Reiskörbchen
 cestino di sfoglia Blätterteigkörnchen
 cetriolini sottoceto Cornichons (Essiggurken)
 ciambella di salmone in gelatina . Lachs-Aspikring
 ciccioli Grieben
 cipolline sottoaceto Silberzwiebeln, sauer
 eingelegt
 club sandwich Club-Sandwich
 cocktail di frutta Fruchtcocktail
 cocktail di gamberetti Krabbencocktail
 cocktail di scampi Scampi-Cocktail
 conchiglie di pasta ripiene gefüllte Teigmuscheln
 cornetti di prosciutto Schinkenhörnchen
 corona di verdure Gemüsering
 cozze alla marinara
 con aglio e olio Miesmuscheln nach
 Matrosenart mit Öl
 und Knoblauch
 crema frita al formaggio frittierte Käsecreme
 crespella al salmone Crêpe mit Lachs
 crespelle ai funghi fritte frittierte Crêpes mit Pilzen
 crocchette di grano Kornkroketten
 crocchette di pesce Fischkroketten
 crocchette di pollo Hähnchenkroketten
 crocchette di riso Reiskroketten
 crostata di cipolle Zwiebelkuchen
 crostata di sogliola Seezungenkuchen
 crostini Röstbrote
 crostini ai fegatini di pollo Röstbrote mit Hühnerleber
 crostini ai funghi Röstbrote mit Pilzen
 crostini al pollo Röstbrote mit Hühnchen
 crostini alla selvaggina da pelo . . Röstbrote mit Wildpastete
 crostini con pâté di coniglio Röstbrote mit
 Kaninchenpastete
 crostini di polenta con porcini . . Polentahäppchen mit
 Steinpilzen
 crostoni al formaggio Röstbrote mit Käse
 crudità verdure crude Rohkostgemüse
 cuori di sedano al gorgonzola . . . Sellerieherzen
 mit Gorgonzola

D

dadolata di dentice marinato . . . Würfel von mariniertes
 Zahnbrasse
 dadolata frita
 di polenta e formaggio gebackene Polenta-
 Käse-Würfel

delizie al formaggio Käseleckereien

F

fagottini alle acciughe Blätterteigpastetchen
 mit Sardellen
 fagottini di sfoglia al formaggio . Blätterteigpastetchen
 mit Käse
 fagottino di sfoglia
 con mousse di pesce Blätterteigpastetchen mit
 Fischmousse
 fegato d'oca in gelatina Gänseleberpastete in Gelee
 fegato grasso d'oca Gänseleberpastete
 filetti di acciuga Sardellenfilets
 filetti di sogliola Seezungenfilets
 fiori di zuccine
 ripieni di ricotta mit Ricotta gefüllte
 Zucchini Blüten
 flan con zuccine e pomodoro . . . Zucchini-Tomatenkuchen
 fondi di carciofo ripieni gefüllte Artischockenböden
 fonduta di formaggio con funghi . Käsefondue mit Pilzen
 frittelle al formaggio Käsebeignets
 frittelle alle acciughe Sardellenbeignets
 frittelle di baccalà Meeresfischbeignets
 frutti di mare su ghiaccio Meeresfrüchte auf Eis
 funghi porcini marinati marinierte Steinpilze
 funghi porcini sottolio in Öl eingelegte Steinpilze

G

galantina di anatra Entengalantine
 galantina di pollo Hühnergalantine
 gamberetti in gelatina Krabben in Gelee
 gazpacho (zuppa fredda
 di verdure crude) Gazpacho (kalte Suppe
 aus rohem Gemüse)
 gelatina di pesce con verdure . . . Fischgelee mit Gemüse
 ghiottonerie fredde kalte Leckerbissen
 gnocchi di pesce con verdure . . . Fischklößchen mit Gemüse
 gratin di verdure Gemüsegratin

I

insaccati misti gemischte Wurstplatte
 insalata di carne Fleischsalat
 insalata di carne di cavallo Pferdefleischsalat
 insalata di fagiano e rucola Fasanensalat mit Gartenrauke
 insalata di frutti di mare Meeresfrüchtesalat
 insalata di funghi Pilzsalat
 insalata di muso di manzo Ochsenmaulsalat
 insalata di nervetti Salat von gekochten
 Kalbsknorpeln

insalata nizzarda	Nizza-Salat
insalata di patate	Kartoffelsalat
insalata di pesce	Fischsalat
insalata di pollo	Geflügelsalat
insalata di riso	Reissalat
insalata di sedano	Selleriesalat
insalata russa (verdure lesse a cubetti con maionese)	russischer Salat (gekochte Gemüsegewürfel mit Mayonnaise)
insalata tiepida di indivia riccia con pancetta	warmer Endiviensalat mit Bauchspeck
insalata tiepida di trota affumicata	warmer Räucherforellensalat
involtini di carne cruda	rohe Fleischrouladen
involtini di salmone affumicato con insalata russa	Räucherlachsrouladen mit russischem Salat
involtini di verdure in foglie di vite	Gemüserouladen in Weinblättern
involtino di melanzana	Auberginenroulade
lingua salmistrata	Pökelzunge

M

melanzane alla parmigiana	Auberginen-Auflauf
melone al Porto	Melone mit Portwein
millefoglie al formaggio	Käse-Blätterteigschnitte
millefoglie alle verdure	Gemüse-Blätterteigschnitte
mousse	Mousse
mousse di aragosta	Langustenmousse
mousse di branzino su letto di lattuga	Seebarschmousse auf Lattichbett
mousse di fegato d'oca con gelatina di pomodoro	Gänselebermousse mit Tomatengelee
mousse di peperoni	Paprikamousse
mousse di prosciutto	Schinkenmousse
mousse di salmone	Lachsmousse
mozzarella in carrozza	frittiertes Mozzarella-Sandwich

N

nidi di patate farciti	gefüllte Kartoffelnester
----------------------------------	--------------------------

O

olive farcite fritte	gefüllte gebackene Oliven
olive nere	schwarze Oliven
olive ripiene	gefüllte Oliven

olive snocciolate	entkernte Oliven
olive verdi	grüne Oliven
ostriche fritte	gebackene Austern
ostriche gratinate Mornay	Austern mit Mornay-Soße überbacken

P

palline al formaggio	Käsebällchen
parmigiana di melanzane	Auberginen-Auflauf
pasta fritta con crema di acciughe	frittierte Teigbällchen mit Sardellencreme
pasticcini salati	Salzgebäck
patate ripiene con salmone	mit Lachs gefüllte Kartoffeln
pâté di cacciagione su crostone	Wildpastete auf Röstbrot
pâté di carne	Fleischpastete
pâté di fegato	Leberpastete
pâté di funghi e noci	Pilz-Nuss-Pastete
pâté di prosciutto	Schinkenpastete
pâté di vitello in gelatina	Kalbsleberpastete in Aspic
pâté di fegato d'oca	Gänseleberpastete
peperoni farciti	gefüllte Paprikaschoten
peperoni marinati	marinierte Paprikaschoten
peperoni sottaceto	in Essig eingelegte Paprikaschoten
peperoni sottolio	in Öl eingelegte Paprikaschoten
pesce in carpione fritto e marinato	frittierter, marinierter Fisch
petto di cappone in insalata	Kapaunbrustsalat
petto d'oca affumicato su insalata di campo	geräucherte Gänsebrust auf Feldsalat
piatto freddo	kalte Platte
pinzimonio	Rohkostdip
pizzette assortite	Auswahl an kleinen Pizzas
polenta frita con salsiccia	gebackene Polenta mit Wurst
polpette di carciofi fritte	frittierte Artischockenbällchen
polpette di melanzane	Auberginenbällchen
polpette di riso agli aromi	Reisfrikadellen mit Gewürzen
pomodori alla russa	russische Tomaten
pomodori farciti	gefüllte Tomaten
prosciutto crudo e fichi	roher Schinken mit frischen Feigen
prosciutto crudo e melone	roher Schinken mit Melone
punte di asparagi in insalata	Spargelspitzensalat
pâté casereccio	hausgemachte Pastete

Q

- quiche al rombo Steinbutt-Quiche
 quiche di verdure Gemüse-Quiche
 quiche lorenese Quiche Lorraine

R

- ramequins (tartellette
 al formaggio) Käsetörtchen
 ravioli al formaggio fritti gebackene Käse-Ravioli
 rissoles (sfogliatine ripiene) gefüllte Blätterteigplätzchen
 rosette di anguilla in agrodolce . . . süßsauer eingelegte
 Aalrosetten

- rotolini di prosciutto crudo
 e fichi rohe Schinkenröllchen
 mit frischen Feigen

S

- salame alla piastra con polenta Wurst vom Rost
 mit Polenta
- salame cotto con aceto
 in salsa di cipolline in Essig gekochte Wurst
 mit Zwiebelsoße
- salmone affumicato Räucherlachs
- salmone marinato all'aneto Lachs in Dillmarinade
- salsiccia di pesce Fischwurst
- salumi assortiti gemischte Wurstplatte
- sandwich ai gamberetti Krabben-Sandwich
- sandwich al formaggio Käse-Sandwich
- sandwich al pollo Geflügel-Sandwich
- sandwich al prosciutto Schinken-Sandwich
- sardine sottolio Ölsardinen
- sauté di calamari sautierte Calamari
- sauté di vongole sautierte Venusmuscheln
- scampi crudi marinati
 in aceto con rucola in Essig marinierte rohe
 Scampi mit Gartenrauke
- scrigno di pasta
 con spuma di prosciutto Teigtasche mit
 Schinkenmousse
- scrigno di sfoglia alle verdure Blätterteigtasche
 mit Gemüse
- sedano rapa grattugiato
 con salsa alla panna
 e senape geriebener Knollensellerie
 mit Rahmsoße und Senf
- sfogliatine Blätterteigplätzchen
- sfogliatine ai funghi Blätterteigplätzchen
 mit Pilzfüllung
- sfogliatine al prosciutto Blätterteigplätzchen
 mit Schinken

- sformato agli scampi Scampiauflauf
- sformato di formaggio Käseauflauf
- sformato di verdure Gemüseauflauf
- sorbetto di pomodoro Tomaten-Sorbet
- sottaceti Mixed Pickles
- soufflé al formaggio Käsesoufflé
- soufflé di crostacei Krustentiersoufflé
- soufflé di pesce Fischsoufflé
- spiedini di formaggio Käsespießchen
- spiedini di salumi Wurstspießchen
- spuma Mousse
- strudel di salmone e patate Lachs-Kartoffelstrudel
- strudel di verdure Gemüsestrudel
- stuzzichini al formaggio Käse-Appetithäppchen

T

- tartara di trota (trota cruda
 tritata aromatizzata) Forellen-Tartar (gehackte
 und gewürzte rohe Forelle)
- tartellette Törtchen
- tartellette al formaggio Käsetörtchen
- tartellette alle verdure Gemüseörtchen
- tartine Canapés
- terrina di fegato d'oca Gänseleberterrine
- terrina di gamberi con gelatina Garnelenterrine mit Gelee
- terrina di maiale in crosta Schweinefleischarterrine
 in Teigkruste
- terrina di verdure
 con salsa di pomodoro Gemüseterrine mit
 Tomatensoße
- timballo di luccio
 in salsa di menta Hechtimbale in Minzsoße
- timballo di sogliola in gelatina Seezungenimbale in Gelee
- toast ai funghi Pilztoast
- tonno sottolio in Öl eingelegter Thunfisch
- torta al formaggio pikanter Käsekuchen
- torta di sfoglia farcita
 con bietole mit Mangold gefüllte
 Blätterteigtorte
- tortino ai funghi Pilztörtchen
- tortino alle alici Sardellentörtchen
- tramezzini Sandwiches
- tronchetti ai funghi Pilzstämmchen
- tronchetto al salmone Lachsstämmchen

U

- uova alla russa russische Eier
- uova di lompo Lumpfischrogen

uova di salmone salate gesalzener Lachsrogen
 uova ripiene gefüllte Eier

V

valigette di melanzane
 con crema di formaggio Auberginentaschen
 mit Käsecreme
 verdure ripiene gefülltes Gemüse
 verdure sottaceto in Essig eingelegtes Gemüse
 verdure sottolio in Öl eingelegtes Gemüse
 vitello tonnato kaltes Kalbfleisch
 in Thunfischsoße
 vol-au-vent Königinpastetchen,
 Blätterteigpastetchen
 vol-au-vent con verdure Königinpastetchen
 mit Gemüse
 vongole alla marinara Venusmuscheln
 nach Matrosenart

Z

zucchine farcite
 con ricotta ed erba cipollina Zucchini gefüllt mit
 Ricotta-Käse und Schnittlauch
 zuppa di frutti di mare Meeresfrüchtesuppe
 zuppetta di molluschi
 e crostacei Suppe aus Weich- und
 Krustentieren

Pasta e riso = Nudeln und Reis

A - B

agnolini *Nudelform*; gefüllte Nudeln
 agnolini in brodo gefüllte Nudeln in Brühe
 agnolotti *Nudelform*; (quadratische,
 teils halbrunde) gefüllte
 Nudeln
 anelli *Nudelform*; Ringnudeln
 anellini *Nudelform*; kleine Ringnudeln
 arancini di riso Reiskroketten
 aschak Nudeltaschen mit
 Lauchfüllung
 assaggio di primi piatti di pesce Sortiment von Nudelgerichten
 mit Fischsoße
 barbine *Nudelform*; Nudelnester
 aus Fadennudeln
 bavette *Nudelform*; schmale
 Bandnudeln
 bavettine *Nudelform*; kleine,
 schmale Bandnudeln
 bavette flache Spaghetti
 bigoli *Nudelform*; dicke Spaghetti
 bocconcini di pasta
 alle sogliole Nudelhäppchen mit
 Seezungenfüllung
 bucatini *Nudelform*; dünne
 Hohnudeln
 bucatini ai frutti di mare dünne Hohnudeln mit
 Meeresfrüchten
 bucatini al tuorlo d'uovo dünne Hohnudeln mit Eigelb

C

calamarata *Nudelform*; ringförmige
 Hohnudeln
 calamari *Nudelform*; kurze,
 ringförmige Hohnudeln
 campanelle *Nudelform*; kurze,
 gerollte Röhrennudeln
 canalini *Nudelform*; dünne Nudeln
 mit Kanalform
 candele *Nudelform*; wörtlich: *Kerzen*;
 dicke, sehr lange Hohnudeln
 cannelloni *Nudelform*; dicke gefüllte
 Röhrennudeln

cannelloni alle uova	Nudelröhren mit Eiern
canneroni	<i>Nudelform</i> ; dicke, kurze Hohlnudeln
capellini	<i>Nudelform</i> ; <i>wörtlich: Härchen</i> ; lange Fadennudeln,
capelli d'angelo	<i>Nudelform</i> ; <i>wörtlich: Engelshaar</i> ; Nudelnester aus Fadennudeln
cappelletti	<i>Nudelform</i> ; (gefüllte) Nudelhütchen
carbonara	Nudeln mit Speck und rohem Ei
casarecce	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Nudeln
castellane	<i>Nudelform</i> ; gedrehte geriffelte Nudeln
cataneselle	<i>Nudelform</i> ; leicht gebogene Röhrennudeln
cavatappi	<i>Nudelform</i> ; Korkenzieher
cavatelli	<i>Nudelform</i> ; Röhrennudeln
celentani	<i>Nudelform</i> ; Nudellocken
chifferi	<i>Nudelform</i> ; Hörchennudeln
chitarrine caserecce	<i>Nudelform</i> ; Bandnudeln, apfelstrudelförmig aufgerollt
ciocia della badessa	<i>Nudelform</i> ; große Muscheln
conchiglie	<i>Nudelform</i> ; Muschelnudeln
conchiglioni	<i>Nudelform</i> ; sehr große Muschelnudeln
corallini	<i>Nudelform</i> ; kleine, hohle Suppennudeln
cotelli	<i>Nudelform</i> ; Korkenzieher
crepelle al formaggio	Crêpes mit Käsefüllung
crepelle al pesce con salsa di pomodoro	Fisch-Crêpes mit Tomatensoße
crepelle di grano saraceno	Buchweizenmehl-Crêpes
creste di gallo	<i>Nudelform</i> ; <i>wörtlich: Hahnenkämme</i>

D

ditali	<i>Nudelform</i> ; Nudelhütchen
ditalini	<i>Nudelform</i> ; Fingerhütchen, (kleine kurze Hohlnudeln)
ditaloni	<i>Nudelform</i> ; kleine kurze Hohlnudeln

E

eliche	<i>Nudelform</i> ; riesige Spiralnudeln
elicoidali	<i>Nudelform</i> ; leicht geriffelte Hohlnudeln

F

fagottini	kleine gefüllte Teigtäschchen
fagottini al formaggio con erbe aromatiche	Käse-Teigtaschen mit Gewürzkräutern
fagottini al granchio con sugo di pesce	Teigtaschen mit Krebsfleischfüllung und Fischsoße
fagottini di radicchio con salsa di funghi	Teigtaschen mit Radicchiofüllung und Pilzsoße
fagottini di ricotta ed erbe al sugo di piccione	Teigtaschen mit Ricotta-Kräuterfüllung und Taubenfleischsoße
farfalle	<i>Nudelform</i> ; Schmetterlinge
farfalle allo zafferano e zucchine	Nudeln in Schmetterlingsform mit Saffran und Zucchini
farfalle tonde	<i>Nudelform</i> ; seitlich runde Schmetterlingsnudeln
farfalle tricolori	<i>Nudelform</i> ; dreifarbige Schmetterlingsnudeln
farfalline	<i>Nudelform</i> ; kleine Schmetterlingsnudeln
farfalloni	<i>Nudelform</i> ; große Schmetterlingsnudeln
fettucelle	<i>Nudelform</i> ; schmale Bandnudeln
fettuccine	<i>Nudelform</i> ; etwas schmalere Bandnudeln
filini	<i>Nudelform</i> ; dünne, schmale Suppennudeln
fiocchi rigati	<i>Nudelform</i> ; wie Farfalle, aber ohne Zacken
fiori	<i>Nudelform</i> ; Nudelblumen
fisarmoniche	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Nudeln mit Wellen
fricelli	<i>Nudelform</i> ; Nudeln aus kleinen gerollten Teigscheiben
fusilli	<i>Nudelform</i> ; Spiralnudeln
fusilli bucati	<i>Nudelform</i> ; etwas engere Spiralenform
fusilli lunghi	<i>Nudelform</i> ; lange Spiralnudeln
fusilli lunghi bucati	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Nudeln
fusilli napoletani	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Hohlnudeln
fusilli spirale	<i>Nudelform</i> ; Spiralnudeln

G

garganelli	<i>Nudelform</i> ; kurze, gerollte Röhrennudeln
gemelli	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: <i>Zwillinge</i> ; gedrehte und miteinander verzwirbelte Nudeln
gigli	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: <i>Lilien</i> ; Nudelblüten
girandole	<i>Nudelform</i> ; kleine gedrehte Nudeln
gnocchetti	kleine Klößchen
gnocchetti con gamberi e zucchini	Klößchen mit Krabben und Zucchini
gnocchetti sardi	<i>Nudelform</i> ; schmale Öhrchen
gnocchi	(Kartoffel-)Klößchen; <i>Gnocchi sind keine Nudeln im eigentlichen Sinn, fallen aber unter den italienischen Begriff »Pasta«. Sie bestehen aus Kartoffelteig und Mehl.</i>
gnocchi alla parigina (gnocchi di farina gratinati)	Pariser Klößchen (überbackene Mehlklößchen)
gnocchi alla romana (gnocchi di semolino al forno)	römische Klößchen (im Ofen überbackene Grießklößchen)
gnocchi alle vongole	Klößchen mit Muscheln
gnocchi di farina	Mehlklößchen
gnocchi di farina gratinati con formaggio	Mehlklößchen mit Käse überbacken
gnocchi di grano saraceno con ragù di daino	Buchweizenklößchen mit Hirschragout
gnocchi di ortiche	Brennesseklößchen
gnocchi di pane	Semmelknödel
gnocchi di patate	Kartoffelklößchen
gnocchi di patate farciti	gefüllte Kartoffelklößchen
gnocchi di ricotta	Ricotta-Klößchen
gnocchi di semolino	Grießklößchen
gnocchi di zucca	Kürbisklößchen
gobbetti	<i>Nudelform</i> ; (kleine, stark) gedrehte Nudeln
gramigna	<i>Nudelform</i> ; (sehr kurze,) dünne Hohnnudeln
gratin di pasta ai frutti di mare	Nudelgratin mit Meeresfrüchten

grattini	<i>Nudelform</i> ; kleine Klumpen, Nudelklümpchen
grattoni	<i>Nudelform</i> ; Nudelklumpen
L	
lancette	<i>Nudelform</i> ; kleine schmale Schmetterlingsnudeln
lasagna	<i>Nudelform</i> ; Nudelteigplatten
lasagne ai carciofi	Lasagne mit Artischocken
lasagne al forno	überbackene Lasagne
lasagne al sugo d'anguilla	Lasagne mit Aalsoße
lasagne al pesce	Fisch-Lasagne
lasagne alla bolognese	Lasagne mit Bolognese-Soße
lasagne alla marinara	Lasagne mit Meeresfrüchten
lasagna doppia riccia	<i>Nudelform</i> ; <i>sehr lang und breit, für Lasagne</i>
lasagne rustiche	rustikale Lasagne
lasagne vegetariane	vegetarische Lasagne
lasagne verdi	grüne Lasagne
lasagnette	<i>Nudelform</i> ; Bandnudeln
lasagnette caserecce	<i>Nudelform</i> ; Bandnudeln, (apfelstrudelförmig aufgerollt)
linguine	<i>Nudelform</i> ; sehr schmale Bandnudeln (flache Spaghetti)
linguine all'astice	Bandnudeln mit Hummer
linguine con la verza	Bandnudeln mit Kohl
lumache	<i>Nudelform</i> ; Schneckennudeln
lumachine	<i>Nudelform</i> ; Nudelschneckchen (Suppennudeln)
lumaconi	<i>Nudelform</i> ; riesige Schneckennudeln
M	
maccheroni	<i>Nudelform</i> ; lange Hohnnudeln
maccheroni gratinati	gratinierter Makkaroni
maccheroni in crosta di pane	Makkaroni in Teigkruste
maccheroncini	<i>Nudelform</i> ; lange Hohnnudeln
mafaldine	<i>Nudelform</i> ; gewellte Bandnudeln
maltagliati	<i>Nudelform</i> ; <i>grob dreieckig geschnitten</i> ; wörtlich: <i>schlecht geschnittene Nudeln</i>
manfredine	<i>Nudelform</i> ; gewellte Bandnudeln
mezzelune	<i>Nudelform</i> ; Halbmondnudeln

- mezzelune farcite di melanzane
con salsa di pesce Halbmondnudeln mit
Auberginenfüllung in
Fischsoße
- mezze maniche rigate *Nudelform*; Rigatoni
(nur kürzer und geriffelt)
- mezze penne rigate *Nudelform*; wie Penne,
(nur kürzer und geriffelt)
- mezzi paccheri *Nudelform*; kurze
große Hohnudeln
- mezzi rigatoni *Nudelform*; kurze, dicke,
geriffelte Röhrennudeln
- midolline *Nudelform*; kleine
kornförmige Nudeln

O - P

- ondine *Nudelform*; Lasagneplatten,
(gewellt)
- orecchiette *Nudelform*; (wörtl: Öhrchen)
Nudelöhrchen
- paccheri *Nudelform*; große Hohnudeln
- paglia e fieno *Nudelform*; wörtlich:
Heu und Stroh; gelbe und
grüne Bandnudeln
- paglia e fieno caserecce gelbe und grüne Bandnudeln,
(apfelstrudelförmig aufgerollt)
- pappardelle *Nudelform*; breite Bandnudeln
- pappardelle al cinghiale Bandnudeln mit Wildschwein
- pappardelle alla lepre Bandnudeln mit Hasenragout
- pasta Nudeln. Die meisten
Pasta-Sorten werden
heute aus Hartweizengrieß
hergestellt.
- pasta 5 cereali Nudeln aus Gerste, Hafer,
Roggen, Weizen und
Buchweizen
- pasta al burro Pasta Asciutta. Gekochte
und abgetropfte Nudeln
mit etwas Butter.
- pasta al forno Überbackene Nudeln.
Kurz vorgekocht und nach
dem Abtropfen mit weiteren
Zutaten in einer Auflaufform
im Ofen („al forno“)
gebacken.
- pasta al sugo Pasta Asciutta mit Soße.
Gekochte und abgetropfte
Nudeln mit Soße.
- pasta all'uovo Eiernudeln; bestehend
aus Hartweizengrieß
und Eiern.

- pasta asciutta Nudeln werden in Wasser
gekocht und nach dem
Abtropfen (ital. asciutto –
„getrocknet“) mit etwas Butter
(al burro) oder mit einer Soße
(al sugo) serviert.
- pasta biologica Bio-Nudeln
- pasta con soia Nudeln aus Hartweizengrieß
mit Sojamehl
- pasta del giorno Tagesnudelgericht
- pasta di castagne
con spinaci e speck Kastaniennudeln mit Spinat
und Speck
- pasta di grano duro Hartweizennudeln
- pasta di semola Grießnudeln
- pasta farro e lenticchie Nudeln aus Dinkel und Linsen
- pasta fredda alle verdure kaltes Nudelgericht
mit Gemüse
- pasta fresca frische Nudeln
- pasta fresca fatta in casa hausgemachte frische Nudeln
- pasta gratinata überbackene Nudeln
- pasta in brodo Nudelsuppe; in Suppe
(ital. in brodo „in Brühe“)
gekocht und serviert. Diese
Zubereitungsart ist etwa bei
Tortellini beliebt.
- pasta integrale Vollkornnudeln
- pasta orzo e grano saraceno Nudeln aus Gerste
und Buchweizen
- pasta ripiena Nudeln mit Füllung
- pasticcio Nudeltimbale
- pasticcio al radicchio Radicchio-Timbale
- pasticcio di maccheroni Makkaroni-Timbale
- pasticcio di tortellini Tortellini-Timbale
- pasticcio in crosta
con salsa di pesce Nudeltimbale in Kruste
mit Fischsoße
- penne *Nudelform*; schräg
geschnittene Röhrennudeln
- penne doppia rigatura *Nudelform*; (innen und außen)
geriffelte Penne
- penne lisce *Nudelform*; glatte Penne
- penne mezzi ziti corte *Nudelform*; dünne, kurze,
glatte Penne
- penne rigate *Nudelform*; geriffelte Penne
- pennette *Nudelform*; kleine Penne
mit kurzer Garzeit
- pennette allo storione Nudeln mit Stör

pennoni lisci	<i>Nudelform</i> ; (dicke, schräg geschnittene) Röhrennudeln
pici	<i>Nudelform</i> ; handgemachte Spaghetti aus der Toskana
pipe	<i>Nudelform</i> ; Nudelpfeifen (große <i>Maccheroni</i> -Variante)
pipe rigate	<i>Nudelform</i> ; Nudelpfeifen (stark gebogen und geriffelt)
pipette rigate	<i>Nudelform</i> ; kleine Nudelpfeifen
pizzoccheri	Buchweizennudeln
polenta	Polenta (Maismehlbrei)
polenta gratinata con sugo di carne	gratinierte Polenta mit Fleischsoße
puntine	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: <i>Pünktchen</i> ; sehr kleine Suppennudeln

Q - R

quadrefiore	<i>Nudelform</i> ; Quadrate mit geriffelten Kanten
quadretti	<i>Nudelform</i> ; viereckige Suppennudeln
radiatori	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Nudeln
ravioli	Ravioli (gefüllte Nudeltaschen)
ravioli con uova di quaglia	Ravioli mit Wachteleiern
ravioli di branzino con salsa di crostacei	Seebarsch-Ravioli mit Krustentiersoße
ravioli di carne	Fleisch-Ravioli
ravioli di erbe	Kräuter-Ravioli
ravioli di fiori di zucchine con salsa delicata	Zucchini Blüten-Ravioli mit delikater Soße
ravioli di melanzane con salsa di pomodoro fresco	Auberginen-Ravioli mit Soße aus frischen Tomaten
ravioli di ricotta e spinaci con salsa di carne	Ricotta-Spinat Ravioli mit Fleischsoße
ravioli di spigola	Ravioli mit Seebarsch
ravioli di zucca	Kürbisravioli
ravioli in salsa di ortiche	Ravioli mit Brennesselsoße
ravioli vegetali alla cannella	Gemüseravioli mit Zimt
ravioli verdi	grüne Ravioli
raviolini ripieni di piccione	kleine Ravioli mit Taubenfüllung
ravioloni	große Ravioli

reginette	<i>Nudelform</i> ; Bandnudeln, am Rand gewellt
riccioli	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: <i>Locken</i> ; gedrehte Nudeln
ricciolini	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: <i>Löckchen</i> ; kurze breite Nudeln (mit einem 90-Grad-Dreh)
ricciutelle	<i>Nudelform</i> ; wie <i>Reginette</i> , nur sehr kurz geschnitten
ricciutelli	<i>Nudelform</i> ; kleine gedrehte Suppennudeln
rigatoni	<i>Nudelform</i> ; dicke geriffelte Röhrennudeln
rigatoni asparagi e pecorino	Nudeln mit Spargel und Schafskäse
risi	<i>Nudelform</i> ; kleine reiskornförmige Nudeln
riso	Reis
riso al curry	Curryreis
riso alla creola (bollito e asciugato in forno con burro)	Kreolenreis (gekochter Reis, im Ofen mit Butter getrocknet)
riso gamberi pinoli e curry	Reis mit Krabben, Pinienkernen und Curry
riso pilaf (cotto in forno con brodo e condito con burro)	Pilawreis (im Ofen in Brühe gegart, mit Butter)
riso al pollo	Reis mit Hühnchen
risoni	<i>Nudelform</i> ; reiskornförmig
risotto	Risotto
risotto ai funghi	Risotto mit Pilzen
risotto al nero di seppia	Tintenfisch-Risotto in schwarzer Tinte
risotto alla cinese	Chinesisches Risotto
risotto alla menta	Pfefferminz-Risotto
risotto alla milanese (con midollo di bue e zafferano)	Mailänder Risotto (mit Rindermark und Safran)
risotto con frutti di mare	Risotto mit Meeresfrüchten
rotelle	<i>Nudelform</i> ; Nudelräder
rotelle di pasta alle zucchine	Nudelrädchen mit Zucchini
rotini	<i>Nudelform</i> ; spiralenförmig
rotolini di pasta	Nudelröllchen
ruote	<i>Nudelform</i> ; Nudelräder

S

sacchetti di pasta farciti con salmone	Nudelbeutel mit Lachsfüllung
saccottini	<i>Nudelform</i> ; gefüllte Taschen

sartù	Reistimbale
sedani	<i>Nudelform</i> ; (leicht gebogene) dicke Röhrennudeln
sedanini	<i>Nudelform</i> ; (leicht gebogene) dünne Röhrennudeln
sformato di pasta alle verdure in salsa di crostacei	Nudelaufwurf mit Gemüse in Krustentiersoße
sformato di riso al sugo d'oca	Reisaufwurf mit Gänsebratensoße
sorprese	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Suppennudeln
spaccatelle	<i>Nudelform</i> ; kurze gebogene Nudeln
spätzle (gnochetti di farina)	Spätzle
spaghetti	<i>Nudelform</i> ; lange (bis extralange) Nudeln
spaghetti al ragù	<i>Im deutschen Sprachraum sind Spaghetti al Ragù sehr beliebt, die hier abweichend von der italienischen Bezeichnung als „Spaghetti Bolognese“ bezeichnet und meist als Hauptgericht verzehrt werden. In Italien ist diese Bezeichnun- gen unüblich; ein „Ragù Bolognese“ ist zwar in der Küche Bolognas bekannt, es unterscheidet sich aber in der Zubereitung von der in Deutschland üblichen Hackfleischsoße und wird klassisch auf Tagliatelle gegessen.</i>
spaghetti al nero di seppia	Spaghetti in Tintenfisch-Soße
spaghetti al pomodoro fresco	Spaghetti mit frischen Tomaten
spaghetti alici e fiori di zucca	Spaghetti mit Sardellen und Kürbisblüten
spaghetti alla chitarra	<i>Nudelform</i> ; viereckige Spaghetti
spaghetti all'amatriciana	Spaghetti mit Tomatensoße und Speck
spaghetti alle vongole veraci in bianco	Spaghetti mit Muscheln in Weißweinssoße
spaghetti bolognese	<i>Im deutschen Sprachraum werden Spaghetti mit hack- fleischsoße als „Spaghetti Bolognese“ bezeichnet. In Italien ist diese Bezeichnung</i>

	<i>unüblich; ein „Ragù Bolognese“ ist zwar in der Küche Bolognas bekannt, es unterscheidet sich aber in der Zubereitung von der in Deutschland üblichen Hackfleischsoße und wird auf Bandnudeln gegessen.</i>
spaghetti cacio e pepe	Spaghetti mit Käse und Pfeffer
spaghetti carbonara	Spaghetti mit Speck und rohem Ei
spaghetti freddi con verdure	kalte Spaghetti mit Gemüse
spaghetti mandorle, pinoli e uvetta	Spaghetti mit Mandeln, Pinienkernen und Rosinen
spaghetti rigati	<i>Nudelform</i> ; geriffelte Spaghetti
spaghettoni	<i>Nudelform</i> ; sehr dünne Spaghetti
spaghettoni	<i>Nudelform</i> ; dicke Spaghetti
spighe	<i>Nudelform</i> ; (in Form einer Getreideähre) Nudelähren
spiralini	<i>Nudelform</i> ; Spiralnudeln
stelle	<i>Nudelform</i> ; Nudelsterne
stelline	<i>Nudelform</i> ; Sternchennudeln
strangozzi	<i>Nudelform</i> ; handgemachte Spaghetti aus Umbrien
stringoli	<i>Nudelform</i> ; kurze Nudelröllchen
strozzapreti	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: Priesterwürger; kurze geschwungene Nudeln
suppli (crocchette di riso farcite con mozzarella)	Reiskroketten mit Mozzarella gefüllt
T	
tagliatelle	Bandnudeln
tagliatelle al sugo di pesce	Bandnudeln mit Fischsoße
tagliatelle ai funghi porcini	Bandnudeln mit Steinpilzen
tagliatelle con polpa di ricci di mare	Bandnudeln mit Seeigelfleisch
tagliatelle di grano saraceno	Buchweizen-Bandnudeln
tagliatelle di segale con funghi	Bandnudeln aus Roggenmehl mit Pilzen
tagliatelle fatte in casa	hausgemachte Bandnudeln
tagliatelle fresche	frische Bandnudeln
tagliatelle in salsa di pesce e pomodoro	Bandnudeln mit Fisch- und Tomatensoße

tagliatelle verdi	grüne Bandnudeln
tagliatelle integrali con carciofi	Vollkorn-Bandnudeln mit Artischocken
taglierini	<i>Nudelform</i> ; dünne Bandnudeln
tagliolini	<i>Nudelform</i> ; sehr dünne Bandnudeln
tagliolini al baccalà	Bandnudeln mit Stockfisch
tagliolini alla bottarga	Bandnudeln mit getrocknetem Fischrogen
tagliolini con fagiolini e gamberi	dünne Bandnudeln mit grünen Bohnen und Garnelen
tempesta	<i>Nudelform</i> ; Suppennudeln
tempestine	<i>Nudelform</i> ; sehr kleine runde Suppennudeln
timballo di maccheroni	Makkaroni-Timbale
timballo di riso	Reis-Timbale
tofe	<i>Nudelform</i> ; riesige Schneckennudeln
tofettine	<i>Nudelform</i> ; kleinere Schneckennudeln
torchietti	<i>Nudelform</i> ; gedrehte Nudeln
tortelli	Ravioli
tortelli di castagne	Kastanien-Ravioli
tortelli di ortica al burro	Brennessel-Ravioli mit Butter
tortelli di zucca	Kürbis-Ravioli
tortellini	Tortellini (kleine, gefüllte Teigtaschen)
tortellini alla bolognese	Tortellini nach Bologneser Art
tortellini caserecci al sugo di carne	hausgemachte Tortellini mit Fleischsoße
tortellini vegetariani	vegetarische Tortellini
tortelloni	<i>Nudelform</i> ; große gefüllte Teigtaschen
tortiglioni	<i>Nudelform</i> ; gerippte und gedrehte Hohlnudeln
tortino di pasta	Nudeltörtchen
tortino di risotto	Risottotörtchen
treccine	<i>Nudelform</i> ; kleine gebogene Suppennudeln
trenette	<i>Nudelform</i> ; schmale Bandnudeln (mit Wellenrand)
tripolini	<i>Nudelform</i> ; lange, breite, gewellte Nudeln
trofi	<i>Nudelform</i> ; dünne verdrehte Nudeln

trofiette	<i>Nudelform</i> ; sehr dünne verdrehte Nudeln
V	
vermicelli	<i>Nudelform</i> ; wörtlich: <i>Würmchen</i> ; sehr dünne Spaghetti, Fadennudeln
vermicelli al caviale	Fadennudeln mit Kaviar
vermicellini	<i>Nudelform</i> ; sehr, sehr dünne Spaghetti
Z	
ziti	<i>Nudelform</i> ; lange schmale Röhrennudeln
zitoni	<i>Nudelform</i> ; große schmale Röhrennudeln

Minestre = Suppen

A

anolini in brodo	Ravioli in Brühe
anolini di cappone	Kapaunbrühe
anolini di carne	Fleischbrühe
anolini di pesce	Fischbrühe
anolini di pollo	Hühnerbrühe
anolini di verdure	Gemüsebrühe
anolini di verdure profumate	aromatische Gemüsebrühe
anolini ristretto	Consommé, Kraftbrühe
anolini vegetale	Gemüsebrühe

C

caderli in brodo	Semmelknödel in Brühe
cappelletti in brodo	Tortellini in Brühe
consommé	Kraftbrühe
consommé celestina (con striscioline di frittata)	Kraftbrühe mit Omelettstreifchen
consommé con capelli d'angelo	Kraftbrühe mit Fadennudeln
consommé con pastina	Kraftbrühe mit Suppennudeln
consommé di manzo con riso	Rinderkraftbrühe mit Reis
consommé di pesce	Fischkraftbrühe
consommé di pollo	Hühnerkraftbrühe
consommé di selvaggina	Wildbretkraftbrühe
consommé freddo allo sherry	kalte Kraftbrühe mit Sherry
consommé julienne (con verdure a striscioline)	Kraftbrühe Julienne (mit feingeschnittenem Gemüse)
crema	Cremesuppe
crema di asparagi con crostini	Spargelcremesuppe mit Croûtons
crema di avena	Hafercremesuppe
crema di carote	Karottencremesuppe
crema di funghi	Pilzcremesuppe
crema di gamberi	Garnelencremesuppe
crema di lattuga	Lattichcremesuppe
crema di ortiche	Brennesselcremesuppe
crema di orzo	Gerstencremesuppe
crema di patate	Kartoffelcremesuppe
crema di piselli	Erbsencremesuppe

crema di pollo	Hühnercremesuppe
crema di pomodori	Tomatencremesuppe
crema di porri	Lauchcremesuppe
crema di riso	Reiscremesuppe
crema di spinaci	Spinatcremesuppe
crema fredda al formaggio	kalte Käsecremesuppe
crostini al fegato in brodo di selvaggina	Croûtons mit Leberpastete in Wildbretbrühe

F - G

fagottini di verdure in brodo di piccione	Gemüseteigtaschen in Taubenbrühe
gnocchetti di erbe in brodo	Kräuterklößchen in Brühe

M

minestra	Suppe
minestra alla birra	Biersuppe
minestra chiara	klare Suppe
minestra di coda di bue	Ochsenchwanzsuppe
minestra di fagioli con pancetta	rote Bohnensuppe mit Bauchspeck
minestra di farro e fagioli	Dinkel- und rote Bohnensuppe
minestra di granchio	Krebsuppe
minestra di orzo	Graupensuppe
minestra di pane	Brotsuppe
minestra di pane e fagioli	rote Bohnensuppe mit Brot
minestra di pomodori	Tomatensuppe
minestra di riso	Reissuppe
minestra di semolino	Grießsuppe
minestra di verdure (= minestrone)	Gemüsesuppe
minestra fredda	kalte Suppe
minestrone (= minestra di verdure)	Gemüsesuppe
minestrone alla milanese (con riso)	Mailänder Gemüsesuppe (mit Reis)
minestrone con salsa al pesto	Gemüsesuppe mit Pesto-Soße

P

passatelli (cilindretti di uova, pangrattato e formaggio in brodo di carne)	Spätzle aus Eiern, Semmel- bröseln und Parmesan in Brühe
passato	passierte Suppe
passato di carote	passierte Karottensuppe

passato di fagioli passierte rote Bohnensuppe
 passato di verdure passierte Gemüsesuppe
 pasta e fagioli Nudel-Bohnen-Eintopf
 pasta in brodo Nudelsuppe
 pastina in brodo Suppe mit feinen Nudeln
 pot-au-feu (brodo con pezzi
 di carne e verdure) Pot-au-feu (Bouillon mit
 Fleisch- und
 Gemüsestückchen)

R - S

ravioli in brodo Ravioli in Brühe
 riso in brodo Bouillon mit Reiseinlage
 stracciatella Fleischbrühe mit Eierstich

T - V

tagliolini in brodo dünne Bandnudeln in Brühe
 tagliolini di pesce
 in brodo di crostacei Fisch-Tortellini
 in Krustentierbrühe
 tortellini in brodo Tortellini in Brühe
 vellutata Cremesuppe
 vermicelli in brodo dünne Spaghetti in Brühe

Z

zuppa Suppe
 zuppa di cavoli Kohlsuppe
 zuppa di ceci con crostini Kichererbsensuppe
 mit Croûtons
 zuppa di cipolle gratinata überbackene Zwiebelsuppe
 zuppa di fagioli
 con cotenne di maiale Suppe aus roten Bohnen
 mit Schweineschwarte
 zuppa di funghi e lumache Pilzsuppe mit Schnecken
 zuppa di lattuga e frutti di mare Lattichsuppe mit
 Meeresfrüchten
 zuppa di ostriche Austernsuppe
 zuppa di pane Brotsuppe
 zuppa di pesce Fischsuppe
 zuppa di rane Froschschenkelsuppe
 zuppa di tartaruga Schildkrötensuppe
 zuppa di verdure Gemüsesuppe
 zuppa pavese (minestra
 di pane fritto, uovo crudo
 e parmigiano) Pavia-Suppe (Brühe mit
 gebackenen Brotscheiben,
 rohem Ei und Parmesan)

Pesce = Fisch

A

acciughe Sardellen
 acciughe sottolio Ölsardinen
 acqua pazza Fischsud (mit Meerwasser)
 agone Maifisch
 aguglie Hornhechte
 alaccia große Sardine
 alborelle Ukeleien
 alici (= acciughe) Sardellen
 alosa Alose, Maifisch
 anelli di calamari fritti frittierte Tintenfischringe
 anguilla Aal
 aragosta Languste
 aragosta thermidor
 (gratinata nel carapace) Languste Thermidor
 (in der Schale gratiniert)
 aringa Hering
 asià (= spinarolo) Dornhai
 astice Hummer
 astice alla Newburg
 (in salsa di panna) Hummer Newburg
 (in Sahnesauce)
 astice all'americana
 (in salsa di pomodoro) Hummer nach ameri-
 kanischer Art
 (in Tomatensauce)

B

baccalà Stockfisch (in Salz
 konservierter Dorsch)
 baccalà al forno
 con cipolle e patate Stockfisch mit Zwiebeln und
 Kartoffeln im Ofen gebacken
 baccalà in umido in Salz konservierter Dorsch
 in Soße
 baccalà mantecato Stockfischpüree
 barbo (= barbìo) Barbe
 barracuda (= luccio di mare) Barrakuda
 bastoncini di pesce Fischstäbchen
 bianchetti Jungfische
 bistecca di pesce spada Schwertfisch-Steak
 bocconcini di salmone Lachshäppchen
 boga Boga, Blöker
 bollito misto di pesce gemischter Kochfisch
 bonita / bonito Bonito

bottatrice Quappe, Allraupe
branzino Seebarsch

C

calamari Tintenfische, Calamari
calamari fritti frittierte Tintenfische
calcinelli Dreiecksmuscheln
canestrelli Kammuscheln
cannelli, cannolicchi Stabmuscheln,
Messerscheiden
canocchie Heuschreckenkrebs
capitone
(grossa anguilla femmina) großer weiblicher Aal
capone (= cappone) Knurrhahn
carassio Karausche
carlino (= sarago) Brasse
carne secca di tonno getrockneter Thunfisch
carpa Karpfen
carpaccio di branzino Carpaccio (hauchdünne rohe
marinierte Scheiben) vom
Seebarsch

carpaccio di pesce spada
affumicato Carpaccio (hauchdünne
marinierte Scheiben) von
geräuchertem Schwertfisch
cartoccio di aragosta in Folie gebackene Languste
cartoccio di trota alle erbe Forelle mit Kräutern,
in Folie gebacken
cavedano Döbel
cefalo Meeräsche
cepola Bandfisch
cernia Barsch
cheppia Alse
cicala grande (= Magnosa) Bärenkrebs
coda di rospo (= rana pescatrice). Seeteufel
code di gamberi Garnelenschwänze
conchiglie di San Giacomo Jakobsmuscheln
coregone Lavarello
corifena Lampuga
corvina Meerrabe
cosce di rane Froschschenkel
costardelle (= costardelli) Makrelenhechte
cotolette impanate di palombo . . . panierte Glatthaikoteletts
cozze Miesmuscheln
crostacei Krustentiere
cuori di mare Herzmuscheln

D - E

dadolata di coda di rospo Seeteufel-Würfel
datteri di mare Meerdatteln
dentice Zahnbrasse
dragoni (= tracine) Petermännchen
eglefino Schellfisch
eglefino affumicato geräucherter Schellfisch

F

fasolari braune Venusmuscheln
favollo Strandkrabbe
fico (= musdèa) Mittelmeertrüche
filetti di anguilla affumicata Räucheraal-Filets
filetti di sogliola Seezungenfilets
filetti di sogliola fritti gebackene Seezungenfilets
filetti di trota Forellenfilets
foladi Bohrmuscheln
fritto misto di pesce gemischte Fischfrittüre
frutti di mare Meeresfrüchte

G

gallinella (= capone) Knurrhahn
gamberetti Krabben (Shrimps)
gamberi Garnelen
gamberi di fiume Flußgarnelen
gamberoni Riesengarnelen
garusoli (= murici) Purpurschnecken
gattuccio Katzenhai
ghiozzi Meergrundeln
gianchetti (= bianchetti) Jungfisch
girella di sogliola farcita gefüllte Seezungen-Spirale
gò (= goatim, ghiozzi) Meergrundeln
gobioni (= gobbi) Gründlinge
grancevola (= granseola) Meerspinne
grancevola tiepida warme Meerspinne
granchi Krebs
granciporro Taschenkrebs
grigliata mista di pesce gemischte Fisch-Grillplatte
grongo Meeraal
guazzetto di rane
alle erbe aromatiche Froschschenkel in Tomaten-
soße mit Gewürzkräutern

I

intingolo di lumachine di mare Tunke aus Meeresschnecken
involtini di pesce spada Schwertfisch-Rouladen
ippoglosso (halibut) Heilbutt

L

lampreda	Neunauge
lampuga	Goldmakrele
latterini	Ährenfische
laticini di mare (= uova di seppia)	Tintenfischeier
lavarello	Felchen
leccia	Gabelmakrele
limanda	Kliesche
linguattole	einflussige Schollen
lota (= bottatrice)	Quappe, Allraupe
luccio	Hecht
luccio di mare	Pfeilhecht, Barrakuda
lucioperca	Zander
lumache	Schnecken
lumache di mare	Meeresschnecken
lupacante (= astice)	Hummer

M

magnoza	Bärenkrebs
mazzancolla	Furchenkrebse
masanete (= mazanete) (femmine di granchio con uova)	weibliche Krebse mit Eiern
medaglioni di aragosta	Langusten-Medaillons
medaglioni di coda di rospo	Medaillons vom Seeteufel
melù	Mittelmeerdorsch
merlano	Merlan
merluzzo	Kabeljau
mezzelune di sogliola alla crema	Seezungen-Halbmonde mit Rahmsauce
millefoglie al salmone	Lachs-Blätterteigschnitte
moleche (granchi molli in muta)	Butterkrebse (weiche Krebse nach der Häutung)
molluschi	Muscheln, Weichtiere
molo (= merlano)	Merlan
molva	Lengfisch
mormora (= marmora)	Marmorbrasse
moscardini	Moschuspolypen
moscardini bolliti con olio e limone	gekochte Moschuspolypen mit Öl und Zitrone
mostella (= musdea)	Mittelmeertrüche
motella	Meerquappe
muggine (= cefalo)	Meeräsche
murena	Muräne
murici	Purpurschnecken
musdea	Mittelmeertrüche

N - O

nasello	Hechtdorsch
novellame (= bianchetti)	Jungfisch
occhiata	Seebrasse (auch: Augenbinker)
ombrina	Schattenfisch, Umber
ombrina boccardoro (gialla)	Adlerfisch
orata	Goldbrasse
ostriche	Austern

P

paganelli (= ghiozzi)	Meergrundeln
pagello	Rotbrasse
pagro	Meerbrasse
palàmida (= tonnetto)	Bonito
palamita (= tonnetto)	Bonito
palombo	Glatthai
papaline	Sprotten
passera (= pianuzza)	Flunder, Scholle
pastenula (= musdèa)	Mittelmeertrüche
patelle	Napfschnecken
persico reale (= pesce persico)	Barsch
persico sole	Sonnenbarsch
persico trota	Forellenbarsch
pesce	Fisch
pesce angelo (= squadra)	Engelsfisch
pesce azzurro	Makrele
pesce balestra (porco)	Hornfisch
pesce bianco	Weißfisch
pesce castagna	Brachsenmakrele
pesce chitarra	Glattrochen
pesce crudo	roher Fisch
pesce d'acqua dolce	Süßwasserfisch
pesce di allevamento	Zuchtfisch
pesce di fiume	Flußfisch
pesce di lago	Seefisch
pesce di mare	Meeresfisch
pesce in acqua pazza	Fisch im Sud (Meerwasser)
pesce lucerna	Meerpfaff
pesce marinato	marinierter Fisch
pesce persico	Barsch
pesce pilota	Lotsenfisch, Pilotfisch
pesce prete (= pesce lucerna)	Meerpfaff
pesce ragno (= tracine)	Petermännchen
pesce sciabola	Degenfisch
pesce spada	Schwertfisch

pesce spada affumicato geräucherter Schwertfisch
 pesce spatola (= pesce sciabola) . Degenfisch
 pesce volpe. Seefuchs
 pescecane. Hai
 pinne di squalo Haifischflossen
 platessa Flunder
 polipetti tiepidi all'olio e limone . lauwarme kleine Oktopus
 mit Öl und Zitrone
 pollak Pollack
 polpa di granchio. Krebsfleisch
 polpessa Krake
 polpette di pesce Fischfrikadellen
 polpo (polipo) Oktopus

R

rana pescatrice. Seeteufel
 rana Frosch
 razza Rochen
 ricci di mare. Seeigel
 ricciola Adlerfisch
 rombo chiodato Steinbutt
 rombo liscio Glattbutt
 rossetti Rotbrassen
 rotolini di merluzzo. Kabeljauröllchen
 rotolo di salmone
 alle erbe aromatiche. Lachsrolle mit
 Gewürzkräutern

S

salmerino. Saibling
 salmone Lachs, Salm
 salmone affumicato. geräucherter Lachs
 salmone avvolto
 in foglie di spinaci Lachs in Blattspinat-Mantel
 salmone marinato marinierter Lachs
 salmone selvaggio Wildwasserlachs
 salpa (= boga) Boga, Blöker
 salsicce di pesce. Fischwürstchen
 san pietro Petersfisch
 sandra (= lucioperca) Zander
 sarago (= sargo) Brasse
 sarde Sardine
 sardelline (= papaline) Sprotten
 sardine Sardinen
 scaloppa di branzino Seebarschscheibe
 scampi Scampi, Kaiserhummer
 scampi crudi marinati in aceto . . rohe Scampi, in Essig
 mariniert

scardola Rotfeder
 scorfano nero. schwarzer Drachenkopf,
 schwarzer Drachenfisch
 scorfano rosso roter Drachenkopf,
 roter Drachenfisch
 seppia Tintenfisch
 sgombro Makrele
 siluro Wels, Waller
 smeriglio Heringshai
 sogliola Seezunge
 sparaglione (= sparetto, sarago) . Brasse
 spiedini di pesce Fischspieße
 spiedini di scampi Scampi-Spieße
 spigola (= branzino) Seebarsch
 spinarolo Dornhai
 spratti Sprotten
 squadra Engelsfisch
 squalo Hai
 stoccafisso Stockfisch
 storione Stör
 storione affumicato geräucherter Stör
 storione selvaggio Wildwasserstör
 sugherello Zapfenfisch

T

telline kleine Muscheln
 testoni (= ghiozzi) Meergrundeln
 tinca Schleie
 tonnetto (= bonito) Bonito
 tonno Thunfisch
 tonno affumicato geräucherter Thunfisch
 tonno sottolio. in Öl eingelegter Thunfisch
 totani Tintenfische, Pfeilkalmare
 totani ripieni gefüllte Tintenfische
 tracine Petermännchen
 tranci di anguilla Aalscheiben
 trancio di orata Goldbrassenscheibe
 trancio di salmone lardellato gespickte Lachsscheibe
 triglia Seebarbe
 triglia di scoglio Streifenbarbe,
 Küstenseebarbe
 tronchetto di salmone
 con verdure Lachsstamm mit Gemüse
 trota Forelle
 trota arcobaleno. Regenbogenforelle
 trota di fiume. Flußforelle
 trota di lago Seeforelle

trota di vivaio Zuchtforelle
trota salmonata Lachsforelle

U - V

uova di mare Seescheiden, Aszidien
uova di seppia Tintenfischeier
volante fliegender Fisch
vongole Venusmuscheln
vongole veraci Teppichmuscheln

Z

zuppa di pesce Fischsuppe
zuppa di pesce aromatica Fischsuppe mit Kräutern
zuppetta di gamberi di fiume Flußgarnelensuppe

*Carne = Fleisch***A**

abbacchio alla romana römischer Lamnbraten
affettato misto gemischter Aufschnitt
agnello Lamm
agnello ai carciofi Lamm mit Artischocken
agnello ai capperi Lamm mit Kapern
agnello al miele Lamm mit Honig
agnello alle erbe selvatiche Lamm mit Wildkräutern
agnello allo zenzero Ingwerlamm
agnello da latte Milchlamm
agnello in agrodolce Lamm süßsauer
agnello in crosta di spinaci Lamm in Spinatkruste
alette di pollo Hähnchenflügel
alette di pollo ripiene gefüllte Hähnchenflügel
ali Flügel
allodole Lerchen
alzavola Krickente
anatra Ente
anatra al torchio gepreßtes Entenfleisch
anatra all'arancia Ente mit Orangensoße
anatra caramellata mit Zucker glasierte Ente
anatra laccata al miele mit Honig glasierte Ente
anatra muta Moschusente
anatra novella Jungente
anatra selvatica Wildente
anca di pollo Hähnchenkeule
animelle d'agnello Lammbraten
animelle di vitello Kalbsbraten
arista (carré di maiale arrosto) Schweinskarree
arrosto Braten
arrosto di agnello Lamnbraten
arrosto di maiale Schweinebraten
arrosto di maiale ripieno gefüllter Schweinebraten
arrosto di manzo
 arrotolato e farcito gefüllter Rinderrollbraten
arrosto di vitello in crosta Kalbsbraten in Teigkruste
arrotolato di vitello Kalbsrollbraten
asino Esel
B
bacon Bacon
barone d'agnello arrosto
 (cosce e sella) gebratene Lammkeule
 und Lammrücken

beccaccia (= beccaccina) Schnepfe, Waldschnepfe
 beccafichi Gartengrasmücken
 bianchetto Frikassee
 bianchetto di agnello Lammfrikassee
 bianchetto di vitello Kalbsfrikassee
 bistecca Beefsteak
 bistecca alla Bismarck
 (con uovo fritto sopra) Bismarck-Steak (mit Spiegelei)
 bistecca alla fiorentina Rumpsteak vom Grill
 bistecca alla pizzaiola
 (in salsa di pomodoro) Beefsteak in Tomatensoße
 bistecca alla tartara Tatar-Steak
 bistecca di maiale
 affumicata alla brace geräuchertes
 Schweinegrillsteak
 bistecca di manzo Rindersteak
 bistecca di vitello Kalbssteak
 bistecca di vitello macinata Hacksteak vom Kalb
 bistecca farcita con formaggio Steak mit Käsefüllung
 bocconcini di vitello Kalbsragout
 bocconcini di petto di pollo Hühnerbrust-Ragout
 bolliti al carrello gekochtes Fleisch
 vom Servierwagen
 bollito di manzo gekochtes Rindfleisch
 bollito misto gemischtes Kochfleisch
 bottaggio
 (stufato di carne e verdure) Eintopf
 braciola di maiale Schweinekotelett
 braciola di maiale affumicata geräuchertes Schweinekotelett
 bracioline di agnello Lammkoteletts
 brasato di manzo Rinderschmorbraten
 bresaola Bündner Fleisch
 bresaola di cavallo luftgetrocknetes Pferdefleisch
C
 camoscio Gams
 cappello del prete Kochwurst in
 Schweineschwarte
 cappone Kapphahn, Kapaun
 cappone farcito alle noci Kapaun mit Walnussfüllung
 capra Ziege
 capretto Zicklein
 capretto arrosto Zickleinbraten
 capriolo Reh
 carne di maiale Schweinefleisch
 carne di manzo Rindfleisch
 carne di vitello Kalbfleisch

carne macinata Hackfleisch
 carne secca luftgetrocknetes Fleisch
 carni alla brace Fleisch vom Holzkohlegrill
 carpaccio (fette sottili
 di carne di manzo cruda) Carpaccio (hauchdünne,
 rohe Rindfleischscheiben)
 carpaccio di cervo ai porcini Hirsch-Carpaccio
 (hauchdünne, rohe Scheiben)
 mit Steinpilzen
 carré Karree
 carré di maiale Schweinskarree
 carré di vitello Kalbskarree
 casoela (= bottaggio) Eintopf
 cassoulet (stufato d'oca e
 montone cotto in grasso d'oca) Cassoulet (Gans und Hammel
 in Gänseschmalz geschmort)
 castrato (= montone) Hammel
 cavallo Pferd
 cervello Hirn
 cervello al burro nero Hirn mit schwarzer Butter
 cervello alla milanese (impanate) Hirn nach Mailänder Art
 (paniert)
 cervello alla Villeroy (immerse
 in salsa Villeroy e impanate) Hirn in Villeroy-Soße
 (gewendet und paniert)
 cervello di vitello Kalbshirn
 cervello fritto gebackenes Hirn
 cervo Hirsch
 ciccioli Grieben
 cinghiale Wildschwein
 cinghialeto Frischling
 civet di capriolo Rehpfeffer
 civet di lepore Hasenpfeffer
 civet o civé (stufato aromatizzato
 con sangue) Wildpfeffer (geschmortes
 Wildbret mit Blut
 aromatisiert)
 collo Hals
 collo d'oca ripieno gefüllter Gänsehals
 colombaccio Ringeltaube
 coniglio Kaninchen
 coniglio all'acquavite Kaninchen in Brantwein
 coniglio selvatico Wildkaninchen
 controfiletto Lendensteak
 coppa di testa Schweinskopf-Preßsack
 corata di agnello Lammgeschlinge
 corata o coratella Geschlinge

cordon bleu
 (fettina farcita con prosciutto
 e formaggio e impanata) Cordon Bleu
 (paniertes Schnitzel mit
 Schinken und Käse gefüllt)
 cosce di coniglio farcite gefüllte Kaninchenkeulen
 cosce di pollo Hähnchenkeulen
 coscia di capriolo al forno im Ofen gebratene Rehkeule
 coscia di faraona farcita gefüllte Perlhuhnkeule
 coscia di maiale Schweinekeule
 coscia di vitello Kalbskeule
 cosciotto d'agnello Lammkeule
 cosciotto di camoscio Gamskeule
 cosciotto di montone Hammelkeule
 costata alla fiorentina Beefsteak vom Grill
 costata di manzo Entrecôte, Rumpsteak
 costata di manzo alla bernese
 (alla griglia e con salsa bernese) Entrecôte Bèarnaise (gegrillt,
 mit Sauce Bèarnaise)
 costata di manzo alla brace Entrecôte vom Holzkohlegrill
 costata di manzo doppia doppeltes Entrecôte
 costata di puledro Rumpsteak vom Fohlen
 costata di vitello Entrecôte vom Kalb
 costine d'agnello Lammrippchen
 costine di maiale Schälrippchen vom Schwein
 costolette di agnello Lammkoteletts
 costolette di agnello
 impanate alle erbe panierte Lammkoteletts
 mit Kräutern
 costolette di capriolo
 alle erbe di montagna Rehkoteletts mit
 Gebirgskräutern
 costolette di maiale Schweinekoteletts
 cotechino Kochwurst
 cotechino alle verdure Kochwurst mit Gemüse
 cotechino e lenticchie Kochwurst mit Linsen
 (traditionelles Gericht am
 letzten Tag des Jahres)
 cotechino in galera
 (avvolto in carne di vitello) Kochwurst in
 Kalbfleischmantel
 cotenna di prosciutto Schinkenschwarte
 cotenne (cotiche) di maiale Schweineschwarte
 cotoletta alla bolognese
 (impanata e gratinata con
 prosciutto crudo e formaggio) . Bologneser Schnitzel
 (paniert, mit rohem Schinken
 und Käse überbacken)

cotoletta alla milanese Wiener Schnitzel
 cotoletta di vitello Kalbsschnitzel
 coturnice Steinhuhn
 creste di gallo Hahnkämme
 crocchette di pollo Geflügelkroketten
 cuore Herz

D - E

daino Damhirsch
 dorso di lepre Hasenrücken
 entrecôte (= costata di manzo) . . Entrecôte, Rumpsteak
 estratto di carne Fleischextrakt

F

fagiana Fasanhenne
 fagiano Fasan
 fagiano di monte Birkhahn
 faraona Perlhuhn
 faraona agli agrumi Perlhuhn auf Zitrusfrüchten
 faraona disossata farcita
 con porcini entbeintes Perlhuhn
 mit Steinpilzen gefüllt
 fegatini di pollo Hühnerleber
 fegato Leber
 fegato (fresco) d'anatra Entenleber
 fegato (fresco) d'oca Gänseleber
 fegato alla veneziana
 (con cipolle) venezianische Leber
 (mit Zwiebeln)
 fegato di vitello alla milanese Kalbsleber nach Mailänder Art
 fegato di vitello all'inglese
 (con pancetta) Kalbsleber nach englischer Art
 (mit Bauchspeck)
 fegato grasso d'anatra Entenleberpastete
 fegato grasso d'oca Gänseleberpastete
 fesa di vitello Kalbsnuss
 fettina di vitello Kalbsschnitzel
 filetto Chateaubriand Filet Chateaubriand
 filetto di maiale Schweinefilet
 filetto di maiale al pesto Schweinefilet in Kräutersoße
 filetto di manzo Rinderfilet
 filetto mignon Filet Mignon
 filetto Stroganoff (a pezzetti,
 con cetriolini, panna e funghi) . Filetgulasch Stroganoff (mit
 Cornichons, Sahne und
 Pilzen)
 filetto Wellington
 (in involucro di pasta sfoglia) Filet Wellington
 (im Blätterteigmantel)

fòlaga Blässhuhn
 fonduta bourguignonne Fleischfondue nach
 Burgunder Art
 francolino di monte Haselhuhn
 frattaglie Innereien
 fricandò (brasato
 di vitello lardellato) gespickter Kalbsschmorbraten

G

gallina Huhn, Henne
 geretto di vitello in salsa delicata Kalbhaxe in delikater Soße
 germano reale Stockente
 gnocchi di carne Fleischklößchen
 grigliata mista di carne gemischte Grillplatte
 guancia di maiale Schweinebacke
 gulasch di vitello Kalbsgulasch
 hamburger Hamburger
 hamburger di coniglio Kaninchen-Hamburger
 hamburger di pollo Geflügel-Hamburger

I

insaccato di maiale Schweine-Presssack
 interiora Innerereien
 intingolo Tunke
 intingolo d'oca Gänse-Tunke
 involtini di carne Fleischrouladen
 involtini di manzo Rinderrouladen
 involtini di pollo Hühnchenrouladen
 involtini di vitello
 in foglie di vite Kalbsrouladen in Weinblättern

L

lardo fetter Speck
 lepre Hase
 lingua Zunge
 lingua di manzo salmistrata gepökelte Rinderzunge
 lombata Lendenbraten
 lombata di agnello disossata entbeinter Lendenbraten
 vom Lamm
 lombata di maiale Lendenbraten vom Schwein
 lombata di manzo Lendenbraten vom Rind
 lombata di vitello Kalbslendenbraten
 lombo di camoscio
 in crosta di funghi Gamslendenbraten
 in Pilzkruste
 lonza Schweinskarree-Wurst

M

maiale Schwein

maialino arrosto Spanferkel
 manzo Rind
 medaglioni di capriolo Rehmedaillons
 medaglioni di cervello di vitello Kalbshirn-Medaillons
 medaglioni di fegato
 grasso d'oca Gänseleberpastete-Medaillons
 medaglioni di vitello Kalbsmedaillons
 merli Amseln
 midollo Mark
 midollo di manzo Rindermark
 montone Hammel
 mortadella Mortadella

N

noce di vitello Kalbsnuss
 nocette di agnello Lammnüsschen
 nocette di capriolo Rehnüsschen
 nodino di vitello Kalbskotelett

O

oca Gans
 oca novella junge Gans
 oca selvatica Wildgans
 orecchi Ohren
 ortolani Gartenammern
 ossibuchi di tacchino Truthahnschlegel in Scheiben
 osso Knochen
 ossobuco (fetta di geretto
 di vitello brasato) Ossobuco (geschmorte
 Kalbshaxenscheibe)

P

padellata di coniglio con funghi Kaninchenpfanne mit Pilzen
 paillard Kalbsschnitzel vom Grill
 pajata (budella di vitello da latte) Milchkalbskaldaunen
 pancetta Bauchspeck
 pancetta affumicata geräucherter Bauchspeck
 pancetta arrotolata gerollter Bauchspeck
 pancetta stagionata abgehangener Bauchspeck
 pancia Bauch
 pasticcio Pastete
 pasticcio di cacciagione Wildpastete
 pasticcio di lepre Hasenpastete
 pâté di vitello Kalbspastete
 pavoncella Kiebitz
 pernice Rebhuhn
 petto Brust
 petto di pollo Hähnchenbrust

petti di pollo all'arancia Hähnchenbrust auf Orangen
 petto di tacchino Putenbrust
 petto di vitello arrotolato Kalbsbrustrollbraten
 petto di vitello farcito gefüllte Kalbsbrust
 petto d'anatra Entenbrust
 petto d'oca farcito gefüllte Gänsebrust
 piatto freddo kalte Platte
 piatto unico di carne Fleischgericht als
 einziger Gang
 piccata al limone Kalbsschnitzel mit Zitrone
 piccione Taube
 piccione novello junge Taube
 piccione selvatico Wildtaube
 piedi di maiale Schweinefüßchen
 piedino di vitello Kalbsfüßchen
 piviere Regenpfeifer
 pollame Geflügel
 pollanca (pollastra) Masthenne
 pollanca in casseruola Masthenne im Schmortopf
 pollo Hähnchen
 pollo al curry Curry-Hähnchen
 pollo alla diavola
 (battuto e cotto alla griglia) Hähnchen nach Teufelsart
 (geklopft und gegrillt)
 pollo alla provenzale
 (con salsa di pomodoro,
 acciughe, aglio e olive) provenzalisches Hähnchen
 (mit Tomatensoße, Sardellen,
 Knoblauch und Oliven)
 pollo all'americana (alla griglia,
 con pancetta e pomodori) Hähnchen nach
 amerikanischer Art
 (gegrillt, mit Bauchspeck und
 Tomaten)
 pollo e patatine fritte Hähnchen mit Pommes Frites
 pollo in casseruola bonne femme
 (con cipolline e pancetta) Hähnchen im Schmortopf
 (mit Zwiebelchen und
 Bauchspeck)
 pollo mandorle e peperoni Hähnchen mit Mandeln
 und Paprika
 pollo nostrano heimisches Hähnchen
 pollo novello junges Hähnchen
 pollo ruspante Freilandhähnchen
 polpette in salsa di pomodoro Fleischklößchen
 (Frikadellen)
 in Tomatensoße
 prosciutto Schinken

prosciutto cotto gekochter Schinken
 prosciutto crudo roher Schinken
 prosciutto crudo dolce milder, roher Schinken
 prosciutto di cervo Hirschschinken
 prosciutto di cinghiale Wildschweinschinken
 prosciutto di daino Damhirschschinken
 prosciutto di montagna Gebirgsschinken
 prosciutto di Parma Parma-Schinken
 prosciutto locale heimischer Schinken

Q - S

quaglia Wachtel
 salame Salami
 salame all'aglio Knoblauchsalami
 salame cotto Kochwurst
 salame di Milano Mailänder Salami
 salame d'oca Gänsealami
 salame fresco frische Salami
 salame ungherese ungarische Salami
 salamino fresco kleine, frische Salami
 salsiccia Wurst
 salsiccia di cavallo Pferdewurst
 salsiccia di cinghiale Wildschweiwurst
 salsiccia di fegato Leberwurst
 salsiccia secca luftgetrocknete Wurst
 salumi assortiti gemischte Wurstwaren
 salumi di produzione propria Wurstwaren aus eigener
 Metzgerei
 sanguinaccio Blutwurst
 scaloppa, scaloppina gedünstete Kalb- oder
 Rindfleischscheibe
 selezione di salumi locali Auswahl heimischer
 Wurstsorten
 speck Schinkenspeck
 starna Rebhuhn

T - V

tacchino Pute, Truthahn
 tacchino con funghi Pute mit Pilzen
 testina di vitello Kalbskopf
 vitello Kalbfleisch
 vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfischsoße

W - Z

wurstel Bratwurst oder Bockwurst
 wurstel di fegato Leberwurst
 zampone Kochwurst in der Haut
 eines Schweinefußes