

Formaggio = Käse

Eigennamen werden groß geschrieben, während allgemeine Bezeichnung klein geschrieben werden.

Schema für Käsesorten. Herkunft; In der Regel Ortschaften oder Städte, aber auch geographische Angaben. (Region) Die italienischen Regionen entsprechen strukturell den deutschen Bundesländern; Rohmaterial; Reifezeit.

DOP - Denominazione d'origine protetta mit staatlich geschützter Herkunftsbezeichnung

A

Ambra di Talamello Talamello (Marche/Marken); Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch; Reifezeit: ca 4 Monate.

Asiago d'Allevo DOP Vicenza, Treviso (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 6–12 Monate.

Asiago Pressato DOP Vicenza, Treviso (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.

B

Bagoss Vallata del Caffaro, Val Camonica, Val Trompia, Val Sabbia und Val Dorizzo (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 6–12 Monate.

Bernardo Clusone (Lombardia); Kuh- und Ziegenmilch; Frischkäse.

Bettelmann Como, Varese, Novara (Piemonte); Kuhvollmilch und Magermilch; Reifezeit: 40 bis 50 Tage, manchmal auch ein Jahr.

Biancospino Tertenia, San Nicol Gerrei, Nurri (Sardegna/Sardinien); Ziegenmilch; Reifezeit: 15–30 Tage.

Bitto DOP Sondrio, Bergamo (Lombardia); Kuhvollmilch und Ziegenmilch; Reifezeit: 3–24 Monate.

bocconcini di mozzarella . . . kleine Mozzarella-Bällchen, meistens aus Kuhmilch, die oft in Salzlake angeboten werden

Bonassai Nuoro, Santa Maria la Palma, Sinnai (Sardegna/Sardinien); Schafsmilch; Reifezeit: 20–30 Tage.

Boves Boves und Umgebung (Piemonte); Kuhvollmilch; Reifezeit: max. 20 Tage.

Bra duro DOP Cuneo, Torino (Piemonte); Kuhmagermilch, manchmal kleine Anteile von Ziegenmilch; Reifezeit: 6 bis 12 Monate.

Bra tenero DOP Cuneo, Torino (Piemonte); Magermilch; Frischkäse ohne Reifezeit.

Branzi Branzi und Umgebung (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2–7 Monate.

brie (formaggio morbido con crosta fiorita) Sammelbezeichnung; sehr weicher Weißschimmelkäse

brôs (crema di formaggi fermentati, aromatizzati) Käsecreme aus fermentierten und gewürzten Käsesorten

Burrata (Puglia/Apulien); Kuhmilch; Frischkäse.

Burrino in corteccia (Campania/Kampanien); Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Butirro Cosenza, Catanzaro (Calabria/Kalabrien); Kuhmilch; Frischkäse.

C

Caciofiore (Puglia/Apulien); Kuhmilch.

Cacio di forma di limone . . . Val Metauro, (Marche/Marken); Schafsmilch; Reifezeit: 4–10 Tage.

Caciocavallo di Agnone . . . (Molise); Kuhmilch; Frischkäse.

Caciocavallo podolico (Campania/Kampanien); Kuhmilch; 3–36 Monate.

Caciocavallo palermitano . . . Palermo, Trapani, Godrano, Cinisi (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Reifezeit: 3–12 Monate.

Caciocotto (Basilicata); Schafs- und Kuhmilch; Frischkäse.

Caciofiore aquiliano (Abruzzo); Kuhmilch; Frischkäse.

Caciogargano Foggia (Puglia/Apulien); Schafsmilch; Frischkäse.

Cacioricotta campana (Campania/Kampanien); Ziegenmilch; Reifezeit: 4 Monate.

Cacioricotta
 caprino fresco (Abruzzo); Schafs- und Ziegenmilch; Reifezeit: 2–4 Tage.

Cacioricotta fresca Lenola (Lazio/Latium); Kuh-, Schafs-, Ziegen- und Büffelmilch; Frischkäse.

Cacioricotta (Basilicata); Schafs- und Ziegenmilch; Reifezeit: 0–4 Monate.

Cacioricotta (Puglia/Apulien); Ziegen- oder Schafsmilch; Frischkäse.

Caciotta al tartufo (Umbria); Kuh- und Schafsmilch; Frischkäse.

Caciotta campana Bussento, Mingardo (Campania/Kampanien); Schafsmilch; Reifezeit: 3 Monate.

Caciotta di latte caprino Sant'Ambrogio Valpolicella (Veneto/Venetien); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Caciotta di pecora Sant'Ambrogio Valpolicella (Veneto/Venetien); Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Caciotta genuina romana (Lazio/Latium); Schafsmilch; Reifezeit: 10 Monate.

Caciotta misto pecora Padova und Pergolotte di Cona (Veneto/Venetien); Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Caciotta sarda (Sardegna/Sardinien); Schafsmilch; Reifezeit: 20–30 Tage.

Caciotta toscana Maremma (Toscana); Kuh- und Schafsmilch; Frischkäse.

Canestrato (Sicilia/Sizilien); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: unterschiedlich.

Canestrato pugliese DOP Foggia, Bari (Puglia/Apulien); Schafsmilch; Reifezeit: 2–10 Monate.

Cansiglio Cansiglio (Veneto/Venetien); Kuhvollmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Caprino a pasta cruda (Sardegna/Sardinien); Ziegenmilch; Reifezeit: 3–6 Monate.

Caprino al pepe di Bagnolo Bagnolo e Barge (Piemonte); Ziegenmilch mit geringen Anteilen von Kuhmilch; Reifezeit: wenige Tage.

Caprino da grattugia Pieve di Teco, Ortovero, Valle Argentina, Cosio di Arroscia (Liguria); Ziegenmilch; Reifezeit: 1 Jahr.

Caprino degli Alburni Monti Alburni (Campania/Kampanien); Ziegenmilch; Reifezeit: 4–5 Tage.

Caprino di Demonte Valle Stura (Piemonte); Ziegenmilch; Reifezeit: 30–50 Tage.

Caprino di Rimella Valsesia, Rimella (Piemonte); Ziegenmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Caprino fresco Farra di Soligo (Veneto/Venetien); Ziegenmilch; Frischkäse.

Caprino ossolano Domodossola, Varzo, Val Vigizzo (Piemonte); Ziegenmilch; Reifezeit: 5–20 Tage.

Caprino stagionato Farra di Soligo (Veneto/Venetien); Ziegenmilch; Reifezeit: 12 Monate.

Caprino stagionato Montopoli Sabino (Lazio/Latium); Ziegenmilch; Frischkäse.

Caprino stagionato Val Cilento (Campania/Kampanien); Ziegenmilch; Reifezeit: 1–12 Monate.

Caprino Montegalda und Sant'Ambrogio di Valpolicella (Veneto/Venetien); Ziegenmilch; Reifezeit: 15 Tage.

Carnia dolce Comelico (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.

Carnia/Cuc Karnische Alpen, (Friuli/Friaul); Kuhmilch.

Casalina Treviso (Veneto/Venetien); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Casareccio di Gorreto Gorreto (Liguria); Kuhvollmilch Reifezeit: 1 Monat.

Casatella romagnola (Emilia-Romagna); Kuhmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Casatella trevigiana Treviso (Veneto/Venetien); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Casatta nostrana Cortero Golgi, Campovecchio (Lombardia); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Casciotta di Urbino DOP Pesaro, (Marche/Marken); Schafs- und Kuhmilch; Reifezeit: 15–30 Tage.

Casera Valtellina (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 2 Monate.

Casiello Aliano, Gallicchio, Corleto Perticara, Guardia Perticara, Armento, Missanello (Basilicata); Ziegenmilch; Reifezeit: 4 Monate.

Casolèt Val Camonica (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 2–12 Monate.

Castelmagno DOP Castelmagno, Cuneo (Piemonte); Kuhmilch; Reifezeit: 2–5 Monate.

Casu Axedu Ogliastra (Sardegna/Sardinien); Schafs- oder Ziegenmilch; Frischkäse.

Cavrin di Coazze Valle di Fiume Sangore, Chiaverano (Piemonte); Kuh- und Ziegenmilch; Frischkäse.

Comelico Santo Stefano di Cadore (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.

Crescenza (Lombardia); Kuhmagermilch; Frischkäse.

D

Dolce sardo Arborea, Santa Maria la Palma (Sardegna/Sardinien); Kuhmilch; Reifezeit: 15–20 Tage.

Dolcezza d'Asiago Asiago (Veneto/Venetien); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Dolomiti Mezzano Predazzo (Trentino Alto Adige/Südtirol); Kuhvollmilch; Frischkäse.

F

Fior di latte lampano Sorrento (Campania/Kampanien); Kuhmilch; Frischkäse.

Fior di latte (Molise); Kuhmilch; Frischkäse.

Fiore sardo DOP (Sardegna/Sardinien); Schafs- und Kuhmilch; Reifezeit: 2–8 Monate.

Fodòm Livinallongo (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 3 Monate.

fonduta di formaggio Käsefondue

Fontina DOP (Valle d'Aosta); Kuhmilch; Reifezeit: 3–8 Monate.

Formaggella del Bec Canzo, Dongo (Lombardia); Ziegenmilch; Reifezeit: 40–60 Tage.

Formaggella Lombardia; Kuhmagermilch + Ziegen- und Schafsmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Formaggetta di Bonassola Bonassola (Liguria); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Formaggetta di mucca Pieve di Teco, Molini di Triora, Cosio di Arroscia (Liguria); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2 Monate.

formaggio Käse

formaggi al carrello Käse vom Servierwagen

formaggi assortiti gemischte Käseplatte

formaggio a crosta fiorita Weißschimmelkäse

formaggio affumicato Räucherkäse

formaggio alla piastra Käse vom Grill

formaggio alle erbe Kräuterkäse

formaggio alle noci Walnusskäse

Formaggio caprino
di alpeggio Valle Argentina (Liguria); Ziegenmilch; Reifezeit: 3 Monate.

formaggio da spalmare Streichkäse

Formaggio del Gleno Val di Scalve (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 12 Monate.

Formaggio di alpeggio
di Triora Triora (Liguria); Kuhmagermilch; Reifezeit: 12 Monate.

Formaggio di caglio Como (Lombardia); Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch; Frischkäse.

formaggio di bufala Büffelkäse

formaggio di capra Ziegenkäse

Formaggio di capra
a pasta fresca Medio Agri Sauro, Scanzano Jonico, Stigliano (Basilicata); Ziegenmilch; Frischkäse.

Formaggio di fossa Sogliano al Rubicone (Emilia-Romagna); Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch; Reifezeit: 3 Monate.

Formaggio di Menconico Val Staffora (Lombardia); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 20–40 Tage.

formaggio di pecora Schafskäse

formaggio duro Hartkäse

formaggio erborinato Blauschimmelkäse

formaggio fresco Frischkäse

formaggio fresco
alle erbe aromatiche Frischkäse mit Gewürzkräutern

formaggio fuso geschmolzener Käse

formaggio grattugiato geriebener Käse

formaggio morbido Weichkäse

formaggio olandese holländischer Käse

Formaggio salato Val d'Arzino, Spilimbergo, (Friuli/Friaul); Kuhmilch; Reifezeit: 2–6 Monate.

formaggio semiduro Halbhartkäse

Formaggio semigrasso
d'alpe Bormio, Livigno (Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: bis zu zwei Jahre.

formaggio sottolio in Öl eingelegter Käse

formaggio stagionato reifer Käse

formaggio vaccino Käse aus Kuhmilch

Formai de Mut DOP Bergamo, Valle Brembana (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 6–12 Monate

Frue Ogliastra (Sardegna/Sardinien); Schafs- oder Ziegenmilch; Frischkäse.

Furmaggitt di Montevecchia Montevecchia (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: ein Jahr und länger.

G

Giuncà Val di Lanzo (Piemonte); Kuhmilch; Frischkäse.

Giuncatella Aquila (Abruzzo); Schafs- und Ziegenmilch; Frischkäse.

Gongorzola DOP Gorgonzola (Lombardia und Piemonte); Kuhvollmilch; unterschiedliche Reifezeiten.

Gorgonzola a due paste DOP (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2–6 Monate.

Gorgonzola bresciano DOP Bergamo, Brescia (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2–3 Monate.

Gorgonzola con coda DOP Alpi Bresciane (Lombardia); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Grana padano DOP (Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto); Kuhvollmilch; Reifezeit: 1–3 Jahre.

Granone lodigiano Lodi, Milano, Abbiategrasso (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2–4 Jahre.

Grasso d'alpe Region Alto Novarese (Piemonte, Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: bis zu 70 Tagen.

I - L - M

Incanestrato foggiano di Castel del Monte Castel di Monte (Abruzzo); Schafsmilch; Reifezeit: 8–24 Monate.

Ircano Tertenia, Guspini, San Nicol Gerrei (Sardegna/Sardinien); Ziegenmilch; Reifezeit: 15–20 Tage.

Latteria Treviso, Belluno (Veneto/Venetien); (auch Friuli/Friaul); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Magnuca (Magnocca, Maiòc) Sondrio (Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: 2–12 Monate.

Magro di Piatta Cremona (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 3–12 Monate.

Maiorchino Bosico, Novara di Sicilia, Montalbano di Elicona, Fondachelli, Tripi, Santa Lucia del Mela, Mezzarrà Sant'Andrea (Sicilia/Sizilien); Schafsmilch; Reifezeit: 20–30 Tage.

Malga Udine, Pordenone, (Friuli/Friaul); Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch; Reifezeit: 10–20 Tage.

Manteca (Puglia/Apulien); Kuhmilch; Frischkäse.

Marzolina Frosinone, Latina (Lazio/Latium); Ziegenmilch; Reifezeit: 12 Monate.

Marzotica Lecce (Puglia/Apulien); Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 10–15 Tage.

Monte delle Dolomiti Zoldo Alto, Colle Santa Lucia (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.

Monte fresco Malcesine, Monte Baldo (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Frischkäse.

Monte stagionato Malcesine, Monte Baldo (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.

Monte veronese magro DOP Monti Lessini (Veneto); Kuhmilch; Reifezeit: 12–24 Monate.

Monte veronese DOP Monti Lessini (Veneto/Venetien); Kuhvollmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Montasio DOP Julisch Venetien, Belluno, Treviso, Padova, Venedig (Friuli/Friaul); Kuhmilch.

Morl'ac Massiccio del Grappa (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Morlacco Massiccio del Grappa (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.

mozzarella ursprünglich italienischer Weichkäse aus Kuh- oder Büffelmilch

mozzarella affumicata ein fester, in Fässern über verschiedenen Hölzern geräucherter Mozzarella in größeren Kugeln

mozzarella di bufala Mozzarella aus Büffelmilch

- Mozzarella di
bufala campana DOP . . . (Kampanien, Apulien, Latium);
Büffelmilch; Frischkäse.
- Murazzano Bastia Mondovì, Ceva,
Castelnuovo, Clavesana,
Montezemolo, Priero,
Sale San Giovanni (Piemonte);
Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch;
Frischkäse.

N

- Nostrano d'alpe Valle Antigorio, Valle Diveria,
Media Ossola, Valle Vigezzo
(Piemonte); Kuhmagermilch
mit etwas Ziegenmilch;
Reifezeit: 6–12 Monate.
- Nostrano de Casèl Primiero, Val di Fiemme,
Val di Cembra, Valfloriana,
Pinè, Val dei Mocheni,
Borgo Valsugana
(Trentino Alto Adige/Südtirol);
Kuhmilch; Reifezeit: 1 Jahr.
- Nostrano di latteria Media Ossola, Valle Vigezzo;
Kuhmilch; Reifezeit: 70 Tage.
- Nostrano di malga Belluno (Veneto/Venetien),
Alpen und Voralpen
(Trentino Alto Adige/Südtirol)
Kuhmilch; Reifezeit: 5 Monate.
- Nostrano prealpino Val Belluna, Padova
(Veneto/Venetien); Kuhmilch;
Reifezeit: 3–24 Monate.
- Nostrano semigrasso Valle di Sole (Trentino -
Alto Adige/Südtirol); Kuhmilch;
Reifezeit: 18 Monate.
- Nostrano valchiese Valle delle Chiese
(Trentino Alto Adige/Südtirol);
Kuhmagermilch;
Reifezeit: 2 Jahre.

P

- Pagliarina di Rifreddo Provinz Cuneo (Piemonte);
Kuhvollmilch;
Reifezeit: 20 Tage.
- Palermitano Palermo, Trapani, Godrano, Cinisi
(Sicilia/Sizilien); Kuhmilch;
Reifezeit: 3–12 Monate.
- Pampanella Aquila, Castelnuovo di San Pio
(Abruzzo); Ziegenmilch;
Frischkäse.
- Pannarello Treviso, Pordenone
(Veneto/Venetien);
Kuhvollmilch und Sahne;
Frischkäse.

- Parmigiano reggiano DOP . Parma, Reggio Emilia,
Modena, Bologna, Mantova
(Emilia-Romagna); Kuhmagermilch;
Reifezeit: 12–36 Monate.
- Pecorino abruzzese (Abruzzo); Schafsmilch;
Reifezeit: 1–12 Monate.
- Pecorino bacellone (Toscana); Schafsmilch; Frischkäse.
- Pecorino brindisino Brindisi (Puglia/Apulien);
Schafsmilch; 2–10 Monate.
- Pecorino campano (Campania/Kampanien);
Schafsmilch;
Reifezeit: 3–12 Monate.
- Pecorino con pepe Crotonese (Calabria/Kalabrien);
Schafs- und Ziegenmilch;
Reifezeit: 24 Monate.
- Pecorino dei
Monti Sibillini Amandola, Comunanza,
Ascoli Piceno, Sarnano, Visso,
Ussita, (Marche/Marken);
Schafsmilch; Reifezeit: 2 Jahre.
- Pecorino del Matese Campitello Matese (Molise);
Schafs- und Ziegenmilch;
Reifezeit: 3–12 Monate.
- Pecorino del Monte Poro Vibo Valentia (Calabria/Kalabrien);
Schafs- und Ziegenmilch;
Reifezeit: 24 Monate.
- Pecorino del pastore
e della Tuscia Rieti, Frosinone, Latina
(Lazio/Latium); Schafsmilch;
Reifezeit: 4–5 Monate.
- Pecorino di Capracotta Capracotta, Agnone, Carovilli,
Vastogirardi, San Pietro Avellana,
Pescopennataro (Molise);
Schafsmilch;
Reifezeit: 3–24 Monate.
- Pecorino di Crotone Crotone (Calabria/Kalabrien);
Schafsmilch; Reifezeit: 24 Monate.
- Pecorino di montagna Amiata, Pratomagno, Colline
Metallifere, Mugello (Toscana);
Schafsmilch; Reifezeit: 1–4 Monate.
- Pecorino di montagna (Marche/Marken); Schafsmilch;
Reifezeit: 20 Tage.
- Pecorino di Norcia
del pastore Norcia, Cascia, Preci, Poggiodomo
(Umbria); Kuhmilch;
Reifezeit: 4–6 Monate.
- Pecorino di Vergato Vergato (Emilia-Romagna);
Schafsmilch; Reifezeit: 12 Monate.
- Pecorino di Vezzano Serra San Bruno
(Calabria/Kalabrien); Schafsmilch;
Reifezeit: 6–12 Monate.

Pecorino fresco di Pienza . . . Pienza, Siena, Radicofani, Montepulciano, Montalcino, Trequanda, San Giovanni d'Asso, Torrita di Siena, Castiglion d'Orcia (Toscana); Schafsmilch; Reifezeit: 40–60 Tage.

Pecorino leccese Lecce (Puglia/Apulien); Schafs- und Ziegenmilch; 3–6 Monate.

Pecorino romano DOP (Lazio/Latium) + (Sardinien), Grosseto (Toscana); Schafsmilch; Reifezeit: 5 Monate.

Pecorino senese Siena und Umgebung (Toscana); Schafsmilch; Reifezeit: 1–2 Monate.

Pecorino siciliano DOP (Sicilia/Sizilien); Schafsmilch; Reifezeit: mindestens 4 Monate.

Pecorino stagionato di Pienza Pienza, Siena, Montepulciano, San Quirico d'Orcia, Radicofani, Torrita di Siena, San Giovanni d'Asso, Castiglion d'Orcia, Trequanda, Montalcino (Toscana); Schafsmilch; Reifezeit: 2–3 Monate.

Pecorino toscano da Serbo Maremma, Grosseto, Siena, Pisa (Toscana); Schafsmilch; Reifezeit: 3–6 Monate.

Pecorino toscano DOP (Toscana); Schafsmilch; Reifezeit: 1–6 Monate.

Peretta Berchidda, Porfugas (Sardegna/Sardinien); Kuhmilch; Reifezeit: 2–7 Tage.

Piacentinu Enna (Sicilia/Sizilien); Schafsmilch; Reifezeit: 4–6 Monate.

Piave Cesiomaggiore (Veneto/Venetien); Kuhmagermilch; Reifezeit: 3–15 Monate.

Pierino Entracque (Piemonte); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Pressato Val Belluna (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.

Primo sale Piacenza (Emilia-Romagna); Kuh- und Ziegenmilch; Frischkäse.

Primusali (Sicilia/Sizilien); Schafs- und Kuhmilch; Reifezeit: 1–2 Wochen.

Provola affumicata (Campania/Kampanien); Büffelmilch; Reifezeit: 3–5 Monate.

Provola Capizzi Capizzi, Nicosia (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Reifezeit: 10 Monate.

Provola dei Nebrodi Capizzi, Messina, Cerami, Nicosia, Enna (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Reifezeit: einige Tage.

Provola delle Madonie Monti delle Madonie (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Reifezeit: 10–15 Tage.

Provola ragusana Ragusa, Noto, Siracusa, Palazzolo Acreide, Rosolini, (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Frischkäse.

Provolone Arborea, Santa Maria la Palma, Bortigali (Sardegna/Sardinien); Kuhmilch; Reifezeit: 3–6 Monate.

Provola Casale Floresta Messina, Floresta (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Reifezeit: 6–12 Monate.

Puzzone di Moena Moena, Campitello di Fassa (Trentino Alto Adige/Südtirol); Kuhvollmilch; Reifezeit: 1 Jahr.

Q - R

quark (formaggio molle di gusto dolce-acidulo) Quark

Quartirolo lombardo DOP Milano, Pavia, Lodi, Melegnano, Casalpusterlengo, Codogno, Melzo, Abbiategrosso (Lombardia); Kuhvollmilch; Frischkäse.

Ragusano DOP Ragusa, Siracusa (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Reifezeit: 1 Woche bis 4 Monate.

Raschera DOP Cuneo (Piemonte); Kuhmilch; Reifezeit: 1–2 Monate.

Raviggiolo di pecora (Toscana); Schafsmilch; Frischkäse.

Renàz Tambre, Piana del Cansiglio (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 1 Monat.

ricotta (formaggio fresco di siero di latte) Frischkäse aus Schafs- oder Kuhmilchmolke, nahezu fettfrei

ricotta affumicata geräucherter Ricotta

Ricotta affumicata (Calabria/Kalabrien); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Ricotta contadina affumicata Sappada (Veneto/Venetien); Kuhmilch; Reifezeit: 1 Monat.

Ricotta di bufala Caserta, Napoli, Salerno (Campania/Kampanien); Büffelmilch; Frischkäse.

Ricotta di capra Val Nure, Val Luretta (Emilia-Romagna); Kuh- und Ziegenmilch; Frischkäse.

ricotta di pecora Schafs-Ricotta

Ricotta dura salata (Basilicata); Kuhmilch; Reifezeit: 2–12 Monate.

- Ricotta fresca di piecura . . . Vizzani, Monterosso Alma, Bivona San Fratello (Sicilia/Sizilien); Schafs- und Kuhmilch; Frischkäse.
- Ricotta genuina romana . . . (Lazio/Latium); Schafsmilch; Frischkäse.
- Ricotta informata (Sicilia/Sizilien); Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch; Frischkäse.
- Ricotta salata di Norcia . . . Val Nerina, Norcia, Cascia, Preci, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto (Umbria); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 12 Monate.
- Ricotta salata (Sardegna/Sardinien); Kuhmilch; Reifezeit: 20–30 Tage.
- Robiola Alta Langa Alta Langa, Peveragno (Piemonte); Kuh- und Ziegenmilch.
- Robiola di
Roccamare DOP Roccamare, Acqui Terme (Piemonte); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 20 Tage.

S

- Salva Moscazzano, Crema, Soncino (Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: 2–24 Monate.
- Sbrinz (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 12–24 Monate.
- Scacciata Messina (Sicilia/Sizilien); Kuhmilch; Frischkäse.
- Scacione Agro Pontino (Lazio/Latium); Kuhmilch; Frischkäse.
- Scamorza molisana (Molise); Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 15 Tage.
- Scamorza passita Piano delle Cinque Miglia (Abruzzo); Kuhmilch; Frischkäse.
- Scamorza (Basilicata); Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 15 Tage.
- Schiz Belluno (Veneto/Venetien); Kuhmagermilch; Frischkäse.
- Scimuda d'alpe Bormio, Livigno, Valtellina (Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: 18 Monate.
- Scimudin Valtellina (Lombardia); Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 20–30 Tage.
- Scuete Fumade Karnische Alpen (Friuli/Friaul); Kuhmagermilch; Reifezeit: 1 Monat.
- Semicotto (Sardegna/Sardinien); Schafsmilch; Reifezeit: 2–12 Monate.

- Semitenero loiano Appennino Tosco-Emiliano (Emilia-Romagna); Kuhvollmilch; Frischkäse.
- Silter DOP Val Camonica, Saviore dell'Adamello, Ponte di Legno (Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: 6–12 Monate.
- Soera Ormea, Villaro, Cascine Albra (Piemonte); Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 1–2 Monate.
- Solandro di malga Val di Sole, Val di Rabbi (Trentino Alto Adige/Südtirol); Kuhmagermilch; Reifezeit: 12 Monate.
- Solandro magro Val di Sole, Val di Rabbi (Trentino Alto Adige/Südtirol); Kuhmagermilch; Reifezeit: 18–24 Monate.
- soufflé di formaggio Käsesoufflé
- Spalèm Como, Varese (Lombardia); Kuhmagermilch; Reifezeit: 6–24 Monate.
- Spresa DOP Val del Chiese, Val Rendena (Trentino Alto Adige/Südtirol); Kuhmagermilch; Reifezeit: 9–10 Monate.
- Spretz Tzaorì Moena, Campitello di Fassa (Trentino Alto Adige/Südtirol); Kuhvollmilch; Reifezeit: 12 Monate.
- Squaquarone Castel San Pietro (Emilia-Romagna); Kuhvollmilch; Frischkäse.
- Stracchino Nesso (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 20 Tage
- Strachet Val Camonica, Val Saviore, Val Trompia (Lombardia); Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.

T

- Taleggio DOP Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia (Lombardia); Kuhvollmilch; Reifezeit: 25–50 Tage.
- Toma del Maccagno Val del Cervo, Biellese (Piemonte); Kuhmilch; Reifezeit: 1 Monat.
- Toma della
Bassa Val d'Aosta (Valle d'Aosta); Kuhmilch; Reifezeit: 3–8 Monate.
- Toma della Valle di Susa Val di Susa (Piemonte); Kuhmilch; Reifezeit: 3 Monate.
- Toma della Valle Stura Valle Stura (Piemonte); Kuh- und Ziegenmilch.

- Toma di Balme Balme, Camba, Turin (Piemonte);
Kuhmilch; Reifezeit: 3 Monate.
- Toma di Lanzo Valle di Lanzo, Valle Grande,
Valle di Ala (Piemonte); Kuhmilch;
Reifezeit: 3 Monate.
- Toma di Pragelato Val Chiosone (Piemonte);
Kuhmilch; Reifezeit: 3 Monate.
- Tomini del Talucco Pinerolo (Piemonte); Kuh- und
Ziegenmilch; Frischkäse.
- Tomino di Andrate Andrate, Cavanese (Piemonte);
Kuhvollmilch; Reifezeit: 10 Tage.
- Tomino di Bosconero Bosconero und Umgebung
(Piemonte); Kuhvollmilch.
- Tomino di Sordevolo Sordevolo (Piemonte);
Kuhvollmilch; Frischkäse.
- Tomino montoso Bagnolo Piemontese (Piemonte);
Kuhvollmilch; Frischkäse.
- Torta (Lombardia); Kuhvollmilch;
Frischkäse.
- Toscanello (Toscana); Kuh- und Schafsmilch;
Reifezeit: 2–4 Monate.
- Tosèla Valle di Primiero, Val Sugana,
Val di Tesino, Massiccio del Lagorai
(Trentino Alto Adige/Südtirol);
Kuhvollmilch; Frischkäse.
- Treccia dei Cerviati
e Certaurino Sanza (Campania/Kampanien);
Kuhmilch; Frischkäse.
- Tuma Tripi, Santa Croce Camerina,
Bivona, Troina (Sicilia/Sizilien);
Kuhmilch; Frischkäse.
- V**
- Val Brandet Edolo, Passo dell'Aprica
(Lombardia); Kuh- und
Schafsmilch; Reifezeit: 1–2 Monate.
- Val Brandet Trento (Trentino Alto Adige)
Kuhmilch; Reifezeit: 2 Jahre.
- Valle Brembana caprino Valassina, Intelvi e Montevecchia
(Lombardia); Kuh- Schafs- und
Ziegenmilch. Reifezeit: 6–8 Monate.
- Vastedda della
Valle del Belice Gibellina, Poggioreale, Salaparuta,
Santa Ninfa, Castelvetro,
Campobello di Mazara, Calatafina,
Trapani, Agrigento (Sicilia/Sizilien);
Schafsmilch; Frischkäse.
- Vezena Altopiano di Lavarone,
Passo Vezena und Folgaria
(Trentino Alto Adige/Südtirol);
Kuhmilch; Reifezeit: 2 Jahre.

Frutta = Obst

A

- agrumi Zitrusfrüchte
- albicocca, albicocche Aprikose, Aprikosen
- amarena Sauerkirschen
- ananas Ananas
- ananas scioppato eingemachte Ananas
- anguria (= cocomero) Wassermelone
- arachidi Erdnüsse
- arancia, arance Orange, Orangen
- avocado Avocado

B - C

- banana Banane
- caco, cachi Kaki
- castagne Kastanien
- cedro Zitronatzitronen
- cesto di frutta Fruchtkorb
- ciliege Kirschen
- clementine Clementinen
- cocomero (= anguria) Wassermelone
- composta di frutta Kompott

D - F

- datteri Datteln
- datteri secchi getrocknete Datteln
- fichi Feigen
- fichi d'India Kaktusfeigen
- fichi secchi getrocknete Feigen
- fragole Erdbeeren
- fragole di bosco Walderdbeeren
- frutta Obst, Früchte
- frutta candita kandierte Früchte
- frutta caramellata glasierte Früchte
- frutta cotta Kompott
- frutta di stagione Obst der Saison
- frutta fresca frisches Obst
- frutta in gelatina Früchte in Gelee
- frutta mista Mischobst
- frutta primizia Frühhobst
- frutta scioppata eingemachtes Obst
- frutta secca Dörrobst
- frutti di bosco Waldbeeren
- frutto della passione Passionsfrucht

G - K

giuggiole	Brustbeeren
granadilla	Passionsfrucht
kiwi	Kiwi
kumquats (= mandarini cinesi)	Kumquats (chinesische Mandarinen)

L - M

lamponi	Himbeeren
licci	Lychees
lime (limetta)	Limone, Limette
limone	Zitrone
macedonia	Obstsalat
mandarino	Mandarine
mandorle	Mandeln
mango	Mango
maracuja	Passionsfrucht
marasche	Sauer-, Weichselkirschen
marroni	Esskastanien, Maronen
mela	Apfel
mela cotta	Apfelkompott
melagrana	Granatapfel
mele cotogne	Quitten
melone	Honigmelone
melone al limone	Honigmelone mit Zitrone
melone invernale	Wintermelone
mirtilli	Heidelbeeren
mirtilli rossi	Preiselbeeren
more	Brombeeren
more di gelso	Maulbeeren
more di rovo	Brombeeren

N - P

nespole	Mispeln
nettarina (= pesca noce)	Nektarine
noci	Walnüsse
nocciole	Haselnüsse
noccioline americane (= arachidi)	Erdnüsse
noce di cocco	Kokosnuss
papaia	Papaya
passiflora (= frutto della passione)	Passionsfrucht
pera	Birne
pere sciropate	eingemachte Birnen
pesca, pesche	Pfirsich, Pfirsiche
pesche bianche	weiße Pfirsiche

pesche cotte al vino rosso	in Rotwein gedünstete Pfirsiche
pesche noci	Nektarinen
pesche sciropate	eingemachte Pfirsiche
pistacchi	Pistazien
pompelmo	Grapefruit, Pampelmuse
prugna	Pflaume
prugne cotte	Pflaumenkompott
prugne secche	Dörripflaumen
purè di mele	Apfelmus

R - S

ribes	Johannisbeeren
ribes bianchi	weiße Johannisbeeren
ribes neri	schwarze Johannisbeeren
ribes rossi	rote Johannisbeeren
susina (= prugna)	Pflaume

U

uva	Trauben
uva bianca	weiße Trauben
uva nera	blaue Trauben
uva passa	Rosinen
uva spina	Stachelbeeren
uva sultantina	Sultaninen
uvette	Rosinen

Dolci = Süßspeisen

A

affogato al caffè	Vanilleeis mit heißem Espresso
albume d'uovo	Eiweiß
amaretti	Mandelmakronen
anelli alle mandorle	Mandelringe
arance ripiene	gefüllte Orangen
aspic di fragole	Erdbeergelee

B

babà al rum (piccolo dolce lievitato a forma di fungo)	Rum-Baba (kleines Hefeteiggebäck in Pilzform)
---	--

baci di dama (pasticcini di pasta frolla con mandorle) . . . Damenküsse (Mürbeteiggebäck mit Mandeln)

barchette alla frutta Fruchtschiffchen

bastoncini al cioccolato Schokoladenstäbchen

bavarese (crema, panna montata e gelatina) bayerische Creme (Creme, Schlagsahne und Gelee)

bavarese al cioccolato bayerische Creme mit Schokolade

bavarese alla vaniglia bayerische Creme mit Vanille

berlinesi Krapfen

biancomangiare (budino di latte di mandorle) . . . Mandelmilch-Pudding

bignè Windbeutel

bignè alla crema Windbeutel mit Vanillecreme

bignè allo zabaione Windbeutel mit Zabaione (Eierlikör)

bignè con mousse di torrone Windbeutel mit Torrone-Mousse

biscotti Kekse, Gebäck

biscotti al cucchiaino (= savoiardi) Löffelbiskuit

biscotti alla cannella Zimtplätzchen

biscotti alle ciliege Kirschplätzchen

biscotti alle mandorle Mandelplätzchen

biscotti croccanti Knusperplätzchen

biscotti da tè Teegebäck

biscotti di pasta frolla Mürbeteigplätzchen

biscotti integrali Vollkornkekse

biscotti natalizi Weihnachtsplätzchen

biscotti secchi Kekse, Gebäck

biscottini assortiti Gebäckmischung

biscotto arrotolato Biskuitrolle

biscotto ghiacciato gefrorener Biskuit

bocconcini al cioccolato Schokoladenplätzchen

bomba gelato (gelato a forma di cono) Eisbombe (kegelförmiges Eis)

bombolone alla crema Krapfen mit Puddingfüllung

brioche Hörnchen, Brioche

brioche alla crema Hörnchen mit Puddingfüllung

brioche alla marmellata Hörnchen mit Marmeladenfüllung

budino Pudding

budino al cioccolato Schokoladenpudding

budino allo yoghurt Yoghurtpudding

budino caramellato alle pere Birnenpudding mit Karamel

budino di pane Brotpudding

budino di pesche Pfirsichpudding

budino di riso Reispudding

budino diplomatico (con crema inglese, frutta candita e savoiardi) Diplomatenpudding (aus englischer Creme, kandierten Früchten und Löffelbiskuits)

bugie frittiertes Karnevalsgebäck, fein und mürbe

C

cacao Kakao

cacao amaro bitterer Kakao

cannoli siciliani (con ricotta e canditi) sizilianische Waffelrollen (mit Füllung aus Ricotta und kandierten Früchten)

cannolo (o cannoncino) Schillerlocke (kleines, kegelförmiges Blätterteiggebäck mit Cremefüllung)

cantuccini (biscotti secchi con mandorle) Cantuccini (trockenes Gebäck mit Mandeln)

caramelle Bonbons

caramelle al latte Milchbonbons

caramelle al miele Honigbonbons

caramelle alla frutta Fruchtbonbons

cassata (gelato a strati farcito con frutta candita e panna) Cassata (Schichteis mit kandierten Früchten und Sahne)

castagnaccio (dolce di farina di castagne) Kuchen aus Kastanienmehl

castagnole kleine Krapfen

cenci (dolci di carnevale fritti, sottili e friabili) frittiertes Karnevalsgebäck, sehr fein und mürbe

cereali Zerealien (Müesli, Getreide, Körner)

cestini di pasta frolla con frutta secca Mürbeteig-Körbchen mit Dörrobst

cestini di sfoglia alla frutta Blätterteig-Körbchen mit Früchten

charlotte (bavarese ricoperta con savoiardi) Charlotte (Bayrische Creme in Löffelbiskuithülle)

chiacchiere (= cenci) frittiertes Karnevalsgebäck;
 sehr fein und mürbe
 cialda Waffel
 cialde alla vaniglia Vanille-Waffeln
 cialde all'uvetta Rosinen-Waffeln
 ciambella Napfkuchen
 ciambella alle mandorle Mandelnapfkuchen
 cigni alla crema Schwäne aus Brandteig
 mit Creme
 cioccolatini Pralinen
 cioccolato (al latte, bianco,
 fondente, fuso) Schokolade (Vollmilch-
 schokolade, weiße
 Schokolade, Zartbitter-
 schokolade, Kuvertüre)
 cofanetti di sfoglia con crema
 di cioccolato Blätterteigkörbchen
 mit Schokoladencreme
 colomba di Pasqua
 (dolce lievitato) Friedens-, Ostertaube
 (Hefeteigkuchen)
 composto di frutta Obstkompott
 confetti (di cioccolato,
 di mandorle) Dragées
 (Schokoladendragées,
 Mandelkonfekt)
 confettura (= marmellata) Konfettüre, Marmelade
 coppa gelato Eisbecher
 cornetto Hörnchen, Croissant
 corona di Francoforte (farcita e
 ricoperta di crema di burro) Frankfurter Kranz
 (mit Buttercreme gefüllt
 und überzogen)
 corona di Natale Weihnachtskranz
 crema Creme, Pudding
 crema al cioccolato Schokoladencreme,
 Schokoladenpudding
 crema al mascarpone Mascarpone-Creme
 crema alla vaniglia Vanillecreme, Vanillepudding
 crema bavarese Bavarese
 crema bruciata gebrannte Creme
 crema chantilly Schlagsahne
 crema di burro Buttercreme
 crema di burro al cioccolato Schokoladen-Buttercreme
 crema di fragole Erdbeercreme,
 Erdbeerpudding
 crema frita gebackene Creme
 crema gratinata con frutta mit Früchten gratinierte Creme
 crema inglese englische Creme

crema pasticcera Konditorcreme
 crème caramel Karamelpudding
 crêpes suzette (cotte con
 succo d'arancia e liquore) Crêpes Suzette (mit Orangen-
 saft und Likör gebacken)
 crespelle ai fichi Crêpes mit Feigen
 crespelle alla fiamma flambierte Crêpes
 crespelle alla marmellata Crêpes mit Marmelade
 crespelle alle pesche
 con salsa di ribes Pfirsich-Crêpes
 mit Johannisbeersoße
 crespelle di castagne
 in salsa d'arancia dolci Maronencrêpes
 in Orangensauce
 croccante di mandorle Mandelkrokant
 croccante di nocciole Haselnusskrokant
 crocchette di castagne Kastanienkroketten
 crocchette di riso Reiskroketten
 crostata Mürbeteigkuchen
 crostata di farina di castagne
 con salsa di mele Kuchen aus Kastanienmehl
 mit Apfelsauce
 crostata di frutta Obstkuchen
 crostata di marmelata Mürbeteigkuchen
 mit Marmelade
 crostata di mele Apfelkuchen
 crostata tiepida di albicocche warmer Aprikosenkuchen
 crostatina al rabarbaro kleiner Rhabarberkuchen
 cubetti al caffè Mokkawürfel
 cuori di cioccolato Schokoladenherzen

D

dadi al cacao Kakaowürfel
 dolce Süßspeise, Torte, Dessert
 dolce di farina e mais Weizen- und Maismehlkuchen
 dolce di pasta lievitata Hefekuchen
 dolce dietetico Diät-Süßspeise
 dolce ipocalorico kalorienarme Süßspeise
 dolci al carrello Desserts vom Servierwagen
 éclairs (bignè allungati) Éclairs (Windbeutel)
 éclairs al caffè Éclairs mit Mokka-Füllung
 essenza di rose Rosenessenz

F

fagottini di albicocche Aprikosentaschen
 fagottino alle mele Apfeltasche
 farina Mehl
 farina di castagne Kastanienmehl

farina di grano duro	Hartweizenmehl
farina di grano saraceno	Buchweizenmehl
farina di mais	Maismehl
farina di riso	Reismehl
farina integrale	Vollkornmehl
fecola di patate	Kartoffelstärke
fecola	Stärkemehl
fetta di torta	ein Stück Torte
fichi glassati con crema	glasierte Feigen mit Creme
fiocchi di avena	Haferflocken
fiocchi di cereali	Getreideflocken
fragole con mousse di mascarpone	Erdbeeren mit Mascarpone
frappe (= cenci)	frittiertes Karnevalsgebäck; sehr fein und mürbe
frittelle	Beignets
frittelle di fichi con salsa di mirtilli	Feigen-Beignets mit Heidelbeersosse
frittelle di mele	Apfel-Beignets
frittelle di miele	Honig-Beignets
frittelle di riso	Reis-Beignets
frollini	Mürbeteigplätzchen
frutta al forno	Backobst
frutta alla fiamma	flambierte Früchte
frutta candita	kandierte Früchte
frutta glassata	glasierte Früchte
frutta secca	Dörrobst
frutta	Obst

G

galani (= cenci)	frittiertes Karnevalsgebäck; sehr fein und mürbe
gelatina	Gelee
gelatina al porto	Portweingelee
gelatina di frutta	Früchtegelee
gelato	Eiscreme
gelato al caffè	Mokkaeis
gelato al cioccolato	Schokoladeneis
gelato al forno	überbackenes Eis
gelato al limone	Zitroneneis
gelato al pistacchio	Pistazieneis
gelato al torrone	Torrone-Eis
gelato alla crema	Sahneeis
gelato alla fragola	Erdbeereis
gelato alla frutta	Fruchteis
gelato alla nocciola	Nusseis

gelato alla panna	Sahneeis
gelato alla vaniglia	Vanilleeis
gelato artigianale	Eis aus eigener Herstellung
gelato dietetico	Diäteis
gelato ipocalorico	kalorienarmes Eis
gelato magro	fettarmes Eis
gelato misto	gemischtes Eis
ghirlanda di bignè	Windbeutel-Girlande
gianduiotti (cioccolatini con crema di nocciole)	Nougat-Pralinen
glassa al pistacchio	Pistazienglasur
gnocchi di mele con salsa di vaniglia	Apfelklößchen mit Vanillesosse
granita	Wassereis
granita al limone	Zitronen-Wassereis
granita alla menta	Minze-Wassereis
gratin di frutti di bosco	Waldbeeren-Gratin
gugelhupf o gugelhopf (dolce lievitato con uva passa, ricoperto di mandorle)	Gugelhupf

I - K - L

impasto	Teig
krapfen	Krapfen, Berliner Pfannkuchen
latte di mandorle	Mandelmilch
latte di soia	Sojamilch
latte in polvere	Milchpulver
latticello (siero di latte acido)	Buttermilch
lecca-lecca	Dauerlutscher
lievito	Hefe
lievito di birra	Bierhefe
lingue di gatto	Katzenzungen

M

mais soffiato	Puffmais
maizena	Maisstärke
marmellata	Marmelade, Konfitüre
marmellata di albicocche	Aprikosenmarmelade
marmellata di amarene	Sauerkirschmarmelade
marmellata di arance	Orangenkonfitüre
marmellata di ciliege	Kirschmarmelade
marmellata di fragole	Erdbeermarmelade
marmellata di lamponi	Himbeermarmelade
marmellata di pesche	Pfirsichmarmelade
marmellata di prugne	Pflaumenmarmelade
marroni glassati	glasierte Maronen
marzapane	Marzipan

mascarpone	Mascarpone (sahniger Frischkäse)
medaglioni allo zenzero	Ingwermedaillons
mele al forno	Bratäpfel
mele fritte	Bratäpfel
mele in crosta	Äpfel im Schlafrock
meringa	Baiser (Schaumgebäck)
meringa con gelato	Baiser mit Eis
meringa con panna	Baiser mit Schlagsahne
meringhe rosa	rosa Baiser
mezzelune	Halbmonde
mezzelune farcite con datteri	Halbmonde mit Dattelfüllung
miele	Honig
miele di acacia	Akazienhonig
miele di arancio	Orangenblütenhonig
miele di castagno	Kastanienblütenhonig
miele di montagna	Gebirgshonig
miele di rosmarino	Rosmarinhonig
miele di tiglio	Lindenblütenhonig
miele di timo	Thymianhonig
miele millefiori	Blütenhonig
millefoglie	Cremeschnitte
millefoglie al cioccolato	Schokoladen-Cremeschnitte
Monte Bianco (purè di castagne con panna montata)	Kastanienmus mit Sahne
mosaico di frutta in aspic	Früchtemosaik in Gelee
mousse	Mousse
mousse di cioccolato	Schokoladen-Mousse
mousse di fragole	Erdbeer-Mousse
mousse di pere con salsa al cioccolato	Birnen-Mousse mit Schokoladensoße

N - O

nidi di marroni	Maronennester
omelette alla marmellata	Omelett mit Konfitüre
omelette all'arancia	Orangen-Omelett
omelette dolce	süßes Omelett
omelette soffiata	Soufflé-Omelett
omelette surprise (gelato ricoperto di meringa e gratinato)	Omelette Surprise (Eis mit Baiserüberzug, überbacken)

P

palle di ricotta fritte	frittierte Ricotta-Bällchen
pallina di gelato	eine Kugel Eis
palline di caffè	Mokka-Bällchen

pan di spagna	Biskuitkuchen
pan di spezie	Gewürzkuchen
pancakes (crespelle lievitate)	Pancakes (Hefe-Crêpes)
pandoro (dolce natalizio lievitato)	Pandoro (Weihnachtshefekuchen)
pane dolce	süßes Brot
panettone (dolce natalizio lievitato con frutta secca e canditi)	Panettone (Weihnachtskuchen aus Hefeteig mit Rosinen und kandierten Früchten)
panettone farcito con crema	mit Creme gefüllter Panettone
panforte (dolce di frutta secca e canditi)	Panforte (Kuchen mit getrockneten und kandierten Früchten)
pangrattato	Semmelbrösel
panna	Sahne
panna acida	saure Sahne
panna cotta	Sahnepudding
panna montata	Schlagsahne
pappa reale	Gelee Royal
parfait	Eisparfait
parfait al caffè	Mokka-Eisparfait
pasta brisé	Mürbeteig (ohne Zucker und ohne Eier)
pasta choux	Brandteig
pasta di mandorle	Mandelpaste
pasta di nocciole	Haselnusspaste
pasta frolla	Mürbeteig
pasta lievitata	Hefeteig
pasta per pane	Brötteig
pasta sfoglia	Blätterteig
paste fresche	frisches Gebäck
pastella	Tropfteig
pasticcini assortiti	Gebäckmischung
pasticcini da tè	Teegebäck
pasticcini di pasta di mandorle	Mandelgebäck
pasticcini di zucchero	Zuckerplätzchen
pasticcino	Feingebäck
pasticcio di mele con crema di nocciole	Apfelpastete mit Nusscreme
pastiera (torta di chicchi di grano con ricotta e frutta candita)	Vollkorn-Kuchen mit Ricotta und kandierten Früchten

pera bella Elena (con gelato di vaniglia, panna montata e salsa al cioccolato) Birne Hélène (mit Vanilleeis Sahne und Schokoladensauce)

pere al cioccolato caldo Birnen mit heißer Schokoladensöße

pere al vino rosso Birnen in Rotwein

pesca Melba (con gelato vaniglia e salsa ai lamponi) Pfirsich Melba (mit Vanilleeis und Himbeersöße)

petits fours Petits fours

piccola pasticceria Kleingebäck

pinoli Pinienkerne

plum-cake Plumcake

polline Pollen

polvere di cacao Kakaopulver

polvere di caffè Kaffeepulver

pralines Pralinen

profiteroles kleine Windbeutel aus zuckerlosem Brandteig

purè di mele Apfelmus

R

riso al latte Milchreis

riso all'imperatrice (budino di riso con frutta candita) Reispudding mit kandierten Früchten

riso soffiato Puffreis

rollatina di ricotta Ricotta-Röllchen

rollini al limone Zitronen-Röllchen

rose di zucchero Zuckerrosen

rotolo alla crema Creme-Rolle

S

salame di cioccolato Schokoladensalami

salsa Soße

salsa ai lamponi Himbeersöße

salsa al cioccolato Schokoladensöße

salsa alla frutta Früchtesöße

savoiardini Löffelbiskuit

sciropo di zucchero Zuckersirup

scorza di limone Zitronenschale

semi di papavero Mohn

semi di sesamo Sesamkörner

semi di zucca Kürbiskerne

semifreddo Eiscreme

semola di grano duro Hartweizengrieß

semolino Grieß

siero di latte Molke

stecca di vaniglia Vanilleschote

stinchi dei morti trockenes Gebäck mit Anis, üblich zu Allerheiligen (wörtl.: Totengebeine)

strutto Schmalz

T

tartufo bianco Vanille-Eiscreme

tartufo nero Mokka- oder Schokoladen-Eiscreme

tatin (crostata calda di mele coperta di caramello e guarnita con panna) Tatin-Mürbekuchen (warmer Apfelmürbekuchen mit Karamel überzogen und mit Schlagsahne garniert)

tiramisù Tiramisù (Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso)

torrone Süßigkeit aus Zucker, Honig, Nüssen oder Mandeln in Barrenform

torta di carote Karottenkuchen

tuorlo d'uovo Eigelb

uva passa di Corinto Korinthen

U - V

uovo di cioccolato farcito al caffè mit Kaffee gefülltes Schokoladenei

uva passa Rosinen

uva sultanina Sultaninen

uvette Rosinen

vaniglia Vanille

vanillina Vanillin, Vanillezucker

Y - Z

yogurt Joghurt

yogurt al naturale weißer Joghurt

yogurt alla frutta Früchtejoghurt

yogurt magro Magerjoghurt

zabaione Eierlikör

zollette di zucchero Würfelzucker

zucchero Zucker

zucchero a velo Puderzucker

zucchero di canna Rohrzucker

zucchero dietetico Diätzucker

zuppa inglese Vanillepudding, Eischnee, Löffelbiskuit