

# Dizionario di cucina Inglese/Italiano

V. 1.00

[www.destinazioneusa.com](http://www.destinazioneusa.com)

<input type="checkbox"/> Primi Piatti - Pasta e Riso
<input type="checkbox"/> Primi Piatti - Minestre
<input type="checkbox"/> Carni
<input type="checkbox"/> Pesce
<input type="checkbox"/> Verdure
<input type="checkbox"/> Uova
<input type="checkbox"/> Salumi
<input type="checkbox"/> Salse
<input type="checkbox"/> Burri e salse
<input type="checkbox"/> Formaggi
<input type="checkbox"/> Erbe
<input type="checkbox"/> Frutta
<input type="checkbox"/> Dolci
<input type="checkbox"/> Bevande
<input type="checkbox"/> Preparazione
<input type="checkbox"/> Altro

<b>Dizionario di cucina Inglese / Italiano (I primi - Pasta e Riso)</b>	
	
Aubergine ravioli with fresh tomato sauce	Ravioli di melanzane con salsa di pomodoro fresco
Baked macaroni	Pasticcio di maccheroni
Baked pasta	Pasta al forno
Baked pasta dish with vegetables & shellfish sauce	Sformato di pasta alle verdure in salsa di crostacei
Baked pasta with red chicory	Pasticcio al radicchio
Baked rice dish	Sartù
Baked rice dish with goose sauce	Sformato di riso al sugo d'oca
Baked risotto	Tortino di risotto
Baked tortellini	Pasticcio di tortellini
Bass ravioli with shellfish sauce	Ravioli di branzino con salsa di crostacei
Bread dumplings	Gnocchi di pane
Buckwheat crêpes	Crespelle di grano saraceno
Buckwheat dumplings with venison ragoût	Gnocchi di grano saraceno con ragù di daino
Buckwheat tagliatelle	Tagliatelle di grano saraceno
Cannelloni (filled & baked pasta rolls)	Cannelloni
Cheese crêpes	Crespelle al formaggio
Cheese-filled pasta parcels with herbs	Fagottini al formaggio con erbe aromatiche
Chestnut pasta with spinach & smoked ham	Pasta di castagne con spinaci e speck
Chestnut ravioli	Tortelli di castagne
Cold pasta with vegetables	Pasta fredda alle verdure
Cold spaghetti with vegetables	Spaghetti freddi con verdure
Courgette flower ravioli with delicate sauce	Ravioli di fiori di zucchine con salsa delicata
Crab-filled pasta parcels with fish sauce	Fagottini al granchio con sugo di pesce
Creole rice (boiled & dried in the oven with butter)	Riso alla creola (bollito e asciugato in forno con burro)
Dumplings	Gnocchi
Durum-wheat pasta	Pasta di grano duro
Egg pasta	Pasta all'uovo
Farmhouse lasagne	Lasagne rustiche
Filled pasta	Pasta ripiena
Filled potato dumplings	Gnocchi di patate farciti
Fish crêpes with tomato sauce	Crespelle al pesce con salsa di pomodoro
Flat spaghetti	Trenette, Bavette, Linguine
Flour dumplings	Gnocchi di farina
Flour dumplings broiled with cheese	Gnocchi di farina gratinati con formaggio
Fresh home-made pasta	Pasta fresca fatta in casa

Fresh pasta	Pasta fresca
Fresh pasta from Apulia	Orecchiette
Fresh tagliatelle	Tagliatelle fresche
Green Lasagne	Lasagne verdi
Green ravioli	Ravioli verdi
Green tagliatelle	Tagliatelle verdi
Herb ravioli	Ravioli di erbe
Hollow spaghetti	Bucatini
Home-made tagliatelle	Tagliatelle fatte in casa
Home-made tortellini with meat sauce	Tortellini caserecci al sugo di carne
Large ravioli	Ravioloni, Tortelloni
Large tagliatelle	Pappardelle
Large tagliatelle with hare ragout	Pappardelle alla lepre
Lasagne	Lasagne
Little dumplings	Gnocchetti
Little rolls of pasta	Rotolini di pasta
Long macaroni	Zite (Ziti)
Macaroni	Rigatoni, Maccheroni
Macaroni au gratin	Maccheroni gratinati
Macaroni in a pastry crust	Maccheroni in crosta di pane
Macaroni timbale	Timballo di maccheroni
Meat ravioli	Ravioli di carne
Nettle dumplings	Gnocchi di ortiche
Nettle ravioli with butter	Tortelli di ortica al burro
Organic pasta	Pasta biologica
Parisienne dumplings (flour dumplings au gratin)	Gnocchi alla parigina (gnocchi di farina gratinati)
Pasta	Pasta
Pasta au gratin	Pasta gratinata
Pasta crescents with aubergine filling & fish sauce	Mezzelune farcite di melanzane con salsa di pesce
Pasta dish of the day	Piatto di pasta del giorno
Pasta parcels filled with salmon	Sacchetti di pasta farciti con salmone
Pasta parcels with ricotta cheese & herb filling in pigeon sauce	Fagottini di ricotta ed erbe al sugo di piccione
Pasta pie with fish sauce	Pasticcio in crosta con salsa di pesce
Pasta quills	Penne
Pasta wheels with courgettes	Rotelle di pasta alle zucchine
Pasta with seafood au gratin	Gratin di pasta ai frutti di mare
Polenta (cornmeal porridge)	Polenta
Polenta with meat sauce au gratin	Polenta gratinata con sugo di carne
Potato dumplings	Gnocchi di patate
Pumpkin dumplings	Gnocchi di zucca
Pumpkin ravioli	Ravioli di zucca
Pumpkin ravioli	Tortelli di zucca
Ravioli	Ravioli, Agnolotti, Tortelli
Ravioli with nettle sauce	Ravioli in salsa di ortiche
Red chicory-filled	Fagottini di radicchio

pasta parcels with mushroom sauce	con salsa di funghi
Rice	Riso
Rice croquettes	Arancini di riso
Rice croquettes filled with mozzarella cheese	Suppli (crocchette di riso farcite con mozzarella)
Rice pilaf (baked with stock & flavoured with butter)	Riso pilaf (cotto in forno con brodo e condito con burro)
Rice timbale	Timballo di riso
Rice with curry	Riso al curry
Ricotta cheese & spinach ravioli with meat sauce	Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di carne
Ricotta-cheese dumplings	Gnocchi di ricotta
Risotto	Risotto
Risotto Milanese style (with beef bone-marrow & saffron)	Risotto alla milanese (con midollo di bue e zafferano)
Risotto with cuttlefish ink	Risotto al nero di seppia
Risotto with mushrooms	Risotto ai funghi
Risotto with seafood	Risotto con frutti di mare
Roman dumplings (baked semolina dumplings)	Gnocchi alla romana (gnocchi di semolino al forno)
Rye tagliatelle with mushrooms	Tagliatelle di segale con funghi
Semolina dumplings	Gnocchi di semolino
Semolina pasta	Pasta di semola
Small ravioli filled with pigeon meat	Raviolini ripieni di piccione
Sole-filled pasta bites	Bocconcini di pasta alle sogliole
Spaghetti	Spaghetti
Spätzle (small flour dumplings)	Spätzle (gnocchetti di farina)
Tagliatelle with fish & tomato sauce	Tagliatelle in salsa di pesce e pomodoro
Tagliatelle with fish sauce	Tagliatelle al sugo di pesce
Tagliatelle with sea urchins	Tagliatelle con polpa di ricci di mare
Tagliatelle; noodles	Tagliatelle
Tasting of pastas with fish sauce	Assaggio di primi piatti di pesce
Tasting of two pastas	Degustazione di due primi piatti
Thin tagliatelle	Tagliolini
Thin tagliatelle with French beans & prawns	Tagliolini con fagiolini e gamberi
Tortellini	Tortellini, Cappelletti
Tortellini Bolognese	Tortellini alla bolognese
Vegetarian lasagne	Lasagne vegetariane
Vegetarian ravioli with cinnamon	Ravioli vegetali alla cannella
Vegetarian tortellini	Tortellini vegetariani
Vermicelli	Vermicelli
Whole-wheat pasta	Pasta integrale
Yellow & green tagliatelle	Paglia e fieno

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (I primi - Le minestre)	
	
Aromatic vegetable stock	Anolini di verdure profumate
Barley soup	Minestra di orzo
Bean soup with pig skin	Zuppa di fagioli con cotenne di maiale
Beans soup with bacon	Minestra di fagioli con pancetta
Beef consommé with rice	Consommé di manzo con riso
Beer soup	Minestra alla birra
Bread soup	Minestra di pane
Capon stock	Anolini di capone
Cauliflower soup	Zuppa di cavoli
Chicken consommé	Consommé di pollo
Chicken stock	Anolini di pollo
Chick-pea soup with croûtons	Zuppa di ceci con crostini
Clear soup	Minestra chiara
Cold consommé with sherry	Consommé freddo allo sherry
Cold cream of cheese soup	Crema fredda al formaggio
Cold soup	Minestra fredda
Consommé	Anolini ristretto
Consommé Celestine (with crêpe ribbons)	Consommé Celestina (con strisciole di frittata)
Consommé julienne (with shredded vegetables)	Consommé julienne (con verdure a strisciole)
Consommé with small pasta	Consommé con pastina
Consommé with vermicelli	Consommé con capelli d'angelo
Crab soup	Minestra di granchio
Cream of asparagus soup with croûtons	Crema di asparagi con crostini
Cream of barley soup	Crema di orzo
Cream of carrot soup	Crema di carote
Cream of chicken soup	Crema di pollo
Cream of leek soup	Crema di porri

Cream of lettuce soup	Crema di lattuga
Cream of mushroom soup	Crema di funghi
Cream of nettle soup	Crema di ortiche
Cream of oat soup	Crema di avena
Cream of pea soup	Crema di piselli
Cream of potato soup	Crema di patate
Cream of prawn soup	Crema di gamberi
Cream of rice soup	Crema di riso
Cream of spinach soup	Crema di spinaci
Cream of tomato soup	Crema di pomodori
Cream soup	Crema
Crema	Vellutata
Farmhouse soup	Zuppa rustica
Fish consommé	Consommé di pesce
Fish soup	Zuppa di pesce
Fish stock	Anolini di pesce
Fish tortellini in shellfish stock	Tagliolini di pesce in brodo di crostacei
Frog soup	Zuppa di rane
Game consommé	Consommé di selvaggina
Large bread dumplings in stock	Canederli in brodo
Lettuce & seafood soup	Zuppa di lattuga e frutti di mare
Little herb dumplings in stock	Gnocchetti di erbe in brodo
Liver croûtons in game stock	Crostini al fegato in brodo di selvaggina
Meat stock	Anolini di carne
Milanese vegetable soup (with rice)	Minestrone alla milanese (con riso)
Mushroom & snail soup	Zuppa di funghi e lumache
Onion soup au gratin	Zuppa di cipolle gratinata
Oxtail soup	Minestra di coda di bue
Oyster soup	Zuppa di ostriche
Passatelli (spaghetti-like mixture of eggs,	Passatelli (cilindretti di uova, pangrattato

bread-crumbs & parmesan in stock)	e formaggio in brodo di carne)
Pasta & bean soup	Pasta e fagioli
Pasta in stock	Pasta in brodo
Pavese soup (fried bread slices, raw egg & parmesan in stock)	Zuppa pavese (minestra di pane fritto, uovo crudo e parmigiano)
Peasant-style soup	Zuppa paesana
Petite marmite Henri IV (stock with shredded hen)	Piccola marmitta Enrico IV (brodo con strisciole di carne di gallina)
Pot-au-feu (stock with bits of meat & vegetables)	Pot-au-feu (brodo con pezzi di carne e verdure)
Purée	Passato
Purée of beans	Passato di fagioli
Purée of carrots	Passato di carote
Purée of vegetables	Passato di verdure
Ravioli in stock	Ravioli in brodo
Rice in stock	Riso in brodo
Rice soup	Minestra di riso
Semolina soup	Minestra di semolino
Small pasta in stock	Pastina in brodo
Soup	Minestra
Spelt & bean soup	Minestra di farro e fagioli
Stock with beaten egg	Stracciatella
Thin tagliatelle in stock	Tagliolini in brodo
Tomato soup	Minestra di pomodori
Tortellini in stock	Tortellini in brodo
Turtle soup	Zuppa di tartaruga
Vegetable soup	Minestrone
Vegetable soup with pesto sauce	Minestrone con salsa al pesto
Vegetable stock	Anolini di verdure
Vegetable-filled pasta parcels in pigeon stock	Fagottini di verdure in brodo di piccione
Vermicelli in stock	Vermicelli in brodo

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Carne)	
	
Anatra selvatica	Germano reale
Bacon	Pancetta
Baked leg of venison	Coscia di capriolo al forno
Baked quails in bacon	Quaglie al forno avvolte con pancetta
Baked shoulder of lamb	Spalla d'agnello al forno
Bear	Orso

Beccaficos	Beccafichi
Beef	Carne di manzo
Beef bone marrow	Midollo di manzo
Beef meatballs	Polpette di manzo
Beef rolls	Involtini di manzo
Beef steak	Bistecca di manzo
Belly	Pancia
Bismarck steak (topped with a fried egg)	Bistecca alla Bismarck (con uovo fritto sopra)
Bistecca	Costata alla fiorentina

Blackbirds	Merli
Blackcock	Fagiano di monte
Boar	Cinghiale
Boiled beef	Bollito di manzo
Boiled salami	Cotechino
Boiled salami wrapped in veal	Cotechino in galera (avvolto in carne di vitello)
Bone marrow	Midollo
Boned Guinea-fowl stuffed with wild mushrooms (porcini)	Faraona disossata farcita con porcini

Boned loin of lamb	Lombata di agnello disossata
Bottaggio	Pot-pourri
Bottaggio	Casoeula
Brains	Cervella
Brains Milanese style (breaded)	Cervella alla milanese (impanate)
Brains Villeroy style (dipped in Villeroy sauce & breaded)	Cervella alla Villeroy (immerse in salsa Villeroy e impanate)
Brains with black butter	Cervella al burro nero
Braised beef	Stracotto di manzo, brasato
Braised donkey	Stracotto d'asino
Braised ham	Prosciutto brasato
Braised larded veal	Fricandò (brasato di vitello lardellato)
Braised meat with red wine	Stracotto al vino rosso
Braised saddle of veal Orlov (with onion sauce, Mornay sauce, truffle & goose foie gras)	Sella di vitello brasata Orlov (con salsa di cipolle, salsa Mornay, tartufo e fegato d'oca)
Breaded lamb chops with herbs	Costolette di agnello impanate alle erbe
Breast	Petto
Breast boneless	Petto senza osso
Brisket bone-in	Pancia e petto con osso
Brisket boneless	Pancia e petto senza osso
Bull	Toro
Calf brain medallions	Medaglioni di cervella di vitello
Calf brains	Cervella di vitello
Calf feet	Piedino di vitello
Calf kidneys	Rognoni di vitello
Calf liver English style (with bacon)	Fegato di vitello all'inglese (con pancetta)
Calf liver Milanese style (breaded)	Fegato di vitello alla milanese (impanato)
Calf sweetbread escalopes	Scaloppine di animelle di vitello
Calf sweetbreads	Animelle di vitello
Calf testicles	Testicoli di vitello
Calf tripe in tomato sauce	Trippa di vitello al pomodoro
Capon	Cappone
Capon stuffed with walnuts	Cappone farcito alle noci
Carpaccio (paper-thin slices of raw beef)	Carpaccio (fette sottili di carne di manzo cruda)
Casserole of fattened hen	Pollanca in casseruola
Cassoulet (goose & mutton stew cooked with goose fat)	Cassoulet (stufato d'oca e montone cotto in grasso d'oca)
Chamois	Camoscio
Charcoal grilled meats	Carni alla brace
Charcoal grilled sirloin steak	Costata di manzo alla brace
Charcoal grilled smoked pork cutlet	Bistecca di maiale affumicata alla brace

Chicken	Pollo
Chicken American style (grilled with bacon & tomatoes)	Pollo all'americana (alla griglia, con pancetta e pomodori)
Chicken breast	Petto di pollo
Chicken casserole bonne femme (with silverskin onions & bacon)	Pollo in casseruola bonne femme (con cipolline e pancetta)
Chicken croquettes	Crocchette di pollo
Chicken curry	Pollo al curry
Chicken devilled style (flattened & grilled)	Pollo alla diavola (battuto e cotto alla griglia)
Chicken fricassee (white stew)	Fricassee di pollo
Chicken galantine (cold stuffed chicken)	Galantina di pollo (pollo freddo farcito)
Chicken giblets	Rigaglie di pollo
Chicken hamburger	Hamburger di pollo
Chicken legs	Cosce di pollo
Chicken livers	Fegatini di pollo
Chicken meatballs	Polpette di pollo
Chicken mousse	Spuma di pollo
Chicken thigh	Anca di pollo
Chicken wings	Alette di pollo
Chicory Parisian style (rolled in ham & broiled with bechamel)	Indivia belga alla parigina (avvolta nel prosciutto e gratinata con besciamella)
Chops	Costolette
Civet	Salmi
Civet (blood-flavoured stew)	Civet o civé (stufato aromatizzato con sangue)
Cold platter	Piatto freddo
Cold roast beef	Roastbeef freddo
Cold veal with tuna sauce	Vitello tonnato
Colt	Puledro
Colt loin	Costata di puledro
Costata	Entrecôte
Costine	Puntine
Cow udder	Tettina di bovina
Crackling	Ciccioli
Cured beef tongue	Lingua di manzo salmistrata
Curry veal stew	Spezzatino di vitello al curry
Deer	Cervo
Deer carpaccio (raw paper-thin slices) with wild mushrooms (porcini)	Carpaccio di cervo ai porcini
Donkey	Asino
Double sirloin steak	Costata di manzo doppia
Dried meat	Carne secca
Duck	Anatra
Duck breast	Petto d'anatra
Duck coated in caramel	Anatra caramellata
Duck foie gras	Fegato grasso d'anatra
Duck liver	Fegato (fresco) d'anatra

Duck stew	Intingolo d'oca
Duck terrine	Terrina di anatra
Duck with orange sauce	Anatra all'arancia
Ears	Orecchi
Entrecôte steak	Controfiletto
Escalope	Scaloppina
Escalope Bolognese (breaded & broiled with raw ham & cheese)	Cotoletta alla bolognese (impanata e gratinata con prosciutto crudo e formaggio)
Escalope Cordon Bleu (filled with ham & cheese & breaded)	Cordon bleu (fettina farcita con prosciutto e formaggio e impanata)
Escalope Valdostana style (with fontina cheese & mushrooms)	Scaloppina alla valdostana (con fontina e funghi)
Escalope with Marsala wine	Scaloppina al marsala
Escalope with mushrooms	Scaloppina ai funghi
Escalopes gypsy style (with meat sauce, ham, tongue & mushrooms)	Scaloppine alla zingara (con salsa di carne, prosciutto, lingua e funghi)
Escalopes with ham & sage	Salimbocca alla romana
Fallow deer	Daino
Farm-yard chicken	Pollo ruspante
Farm-yard hen	Gallina ruspante
Fattened hen	Pollanca (Pollastra)
Filet	Filetto
Fillet Chateaubriand (double)	Filetto Chateaubriand (doppio)
Fillet mignon	Filetto mignon
Fillet of beef; tenderloin	Filetto di manzo
Fillet of pork	Filetto di maiale
Fillet Rossini (with goose foie gras, truffle & Madeira sauce)	Torta Rossini (con fegato d'oca, tartufo e salsa al Madera)
Fillet Stroganoff (cubed with gherkins, cream & mushrooms)	Filetto Stroganoff (a pezzetti, con cetriolini, panna e funghi)
Fillet Wellington (wrapped in puff pastry)	Filetto Wellington (in involucri di pasta sfoglia)
Flank boneless	Pancia senza osso
Fondue Bourguignonne	Fonduta bourguignonne
Frankfurter with sauerkraut	Würstel con crauti
Fried brains	Cervella fritte
Fried chicken with chips	Pollo e patatine fritte
Galantine (cold stuffed meat)	Galantina (carne fredda farcita)
Game	Selvaggina
Game kebabs	Spiedini di selvaggina
Game terrine	Pasticcio di cacciagione
Goat	Capra
Goose	Oca

Goose Alsatian style (stuffed with sausage & served with sauerkraut)	Oca all'alsaziana (farcita con salsiccia e guarnita con crauti)
Goose foie gras	Fegato grasso d'oca
Goose foie gras medallions	Medaglioni di fegato grasso d'oca
Goose foie gras Strasbourg style (on toast, with apple & meat sauce)	Fegato grasso d'oca alla strasburghese (su crostone, con mela e salsa di carne)
Goose liver	Fegato (fresco) d'oca
Goose ragoût	Ragù d'oca
Goose-foie gras terrine	Terrina di fegato d'oca
Goose-liver escalopes	Scaloppine di fegato d'oca
Grilled sirloin steak	Bistecca alla fiorentina
Grilled veal escalope	Paillard
Ground-veal steak	Bistecca di vitello macinata
Guinea fowl	Faraona
Ham	Prosciutto
Ham in a pastry crust	Prosciutto in crosta
Hamburger	Hamburger
Hare	Lepre
Hare back	Dorso di lepre
Hare civet (stew)	Civet di lepre
Hare stew	Spezzatino di lepre
Hare terrine	Pasticcio di lepre
Hazel hen; hazel grouse	Francolino di monte
Head	Testina
Head of lamb	Testina d'agnello
Head of pork	Testina di maiale
Head of veal with vinaigrette sauce	Testina di vitello in salsa vinaigrette
Heart	Cuore
Hen	Gallina
Hen pheasant	Fagiana
Honey-glazed duck	Anatra laccata al miele
Hoof; trotter	Zampa
Horse	Cavallo
Hotch-potch (pork stew with savoy cabbage)	Bottaggio (stufato di carne e verdure)
Hungarian goulasch	Gulasch all'ungherese
Irish lamb	Agnello irlandese
Kebabs	Spiedini
Kid	Capretto
Kidneys	Rognoni
Knuckle	Stinco
Lamb	Agnello
Lamb chops	Costolette di agnello
Lamb cutlets	Bracioline di agnello
Lamb fricassee (white stew)	Fricassee d'agnello
Lamb in a spinach crust	Agnello in crosta di spinaci
Lamb kidneys	Rognoni d'agnello
Lamb noisettes	Nocette di agnello

Lamb ribs	Costine d'agnello
Lamb stew	Spezzatino d'agnello
Lamb sweetbreads	Animelle d'agnello
Lamb with wild herbs	Agnello alle erbe selvatiche
Lapwing; pewit	Pavoncella
Larks	Allodole
Leg	Coscia
Leg of chamois	Cosciotto di camoscio
Leg of lamb	Cosciotto d'agnello
Leg of mutton	Cosciotto di montone
Leg of pork	Coscia di maiale
Liver	Fegato
Liver fritters	Frittelle di fegato
Liver sausage	Salsiccia di fegato
Liver Venetian style (with onions)	Fegato alla veneziana (con cipolle)
Local chicken	Pollo nostrano
Local hen	Gallina nostrana
Loin	Lombata
Loin	Carré
Loin of chamois in a mushroom crust	Lonbo di camoscio in crosta di funghi
Loin of pork	Carré di maiale
Loin of veal	Carré di vitello
Loin of veal	Lombata di vitello
Loins bone in	Schiiena con osso e filetto
Loins boneless	Sotto fesa senza osso
Lung	Polmone
Meat dumplings	Gnocchi di carne
Meat kebabs	Spiedini di carne
Meat pie	Torta di carne
Meat rolls	Involtini di carne
Meat sandwiches	Tramezzini di carne
Meatloaf	Polpettone
Milanese veal chop (breaded)	Cotoletta alla milanese
Mixed boiled meats	Bollito misto
Mixed boiled meats from the trolley	Bolliti al carrello
Mixed fried meats	Fritto misto di carne
Mixed meat grill	Grigliata mista di carne
Mixed offal	Corata o coratella
Mixed offal of lamb	Corata di agnello
Montone	Castrato
Mountain cock	Gallo cedrone
Musk	Anatra muta
Mutton	Montone
Mutton stew in earthenware pot	Spezzatino di montone al coccio
Neck	Collo
Neck bone-in	Collo con osso
Neck boneless	Collo senza osso
Offal	Interiora
Offal of milk-fed calves	Pajata (budella di vitello da latte)
Ortolan	Ortolani

Ossobuco (braised veal shank slice)	Ossobuco (fetta di geretto di vitello brasato)
Ox	Bue
Oxtail	Coda di bue
Pan-fried rabbit with mushrooms	Padellata di coniglio con funghi
Partridge	Pernice
Pernice	Starna
Pheasant	Fagiano
Pheasant roll	Rotolo di fagiano
Pheasant terrine	Terrina di fagiano
Pig blood cooked with herbs	Sanguinaccio (sangue di maiale cotto con aromi)
Pig caul	Rete (omento) di maiale
Pig hock	Zampetto di maiale
Pig skin	Cotenne (Cotiche) di maiale
Pig trotters	Piedini di maiale
Pigeon	Piccione
Pistola-cut hindquarter	Quarto di vitello
Plover	Piviere
Porchetta (roast whole pig)	Porchetta (maiale intero arrosto)
Pork	Maiale
Pork cheek	Guancia di maiale
Pork chops	Costolette di maiale
Pork cutlet	Braciola di maiale
Pork liver pieces wrapped in caul & baked	Fegatelli (fegato di maiale al forno avvolto in rete di maiale)
Pork loin	Lombata di maiale
Pork ribs	Costine di maiale
Pork-liver kebabs	Spiedini di fegato di maiale
Pot-au-feu (beef boiled with vegetables & stock)	Pot-au-feu (manzo bollito con verdure e brodo)
Poultry	Pollame
Poultry kebabs	Spiedini di pollame
Poussins; chicks	Pulcini
Pressed duck	Anatra al torchio
Provençal chicken (with tomato sauce, anchovies, garlic & olives)	Pollo alla provenzale (con salsa di pomodoro, acciughe, aglio e olive)
Quails	Quaglie
Quarter of chicken	Quarto di pollo
Rabbit	Coniglio
Rabbit hamburger	Hamburger di coniglio
Rabbit pie with peppers	Tortino di coniglio con peperoni
Rabbit terrine with thyme	Terrina di coniglio al timo
Reindeer	Renna
Roast	Arrosto
Roast baron (legs & saddle) of lamb	Barone d'agnello (cosce e sella) arrosto
Roast beef	Roastbeef
Roast kid	Capretto arrosto

Roast lamb	Arrosto di agnello
Roast pork	Arrosto di maiale
Roast pork loin	Arista (carré, di maiale arrosto)
Roast stuffed turkey	Tacchino ripieno al forno
Roast suckling pig	Maialino arrosto
Roast veal in a pastry crust	Arrosto di vitello in crosta
Roast veal roll	Rollè di vitello arrosto
Rock partridge	Coturnice
Roll	Rotolo
Rolled & stuffed roast beef	Arrosto di manzo arrotolato e farcito
Rolled veal	Arrotolato di vitello
Rolled veal breast	Petto di vitello arrotolato
Rolls of duck breast	Rotolini di petto d'anatra
Rooster in wine sauce	Gallo al vino
Rooster's combs	Creste di gallo
rump	codino
Saddle	Sella
Saddle of lamb	Sella di agnello
Saddle of rabbit with aromatic herbs	Sella di coniglio alle erbe aromatiche
Sausages	Salsicce
Scottona	Giovenca
Selvaggina	Cacciagione
Shank	Geretto (Garretto)
Shank of pork	Stinco di maiale
Shank of veal braised with vegetables	Stinco di vitello brassato con ortaggi
Shank; shin	Stinco
Shoulder	Spalla
Shoulder boneless	Spalla senza osso
Shoulder of mutton	Spalla di montone
Silverside	Girello
Single-course meal of meat	Piatto unico di carne
Sirloin	Lombata di manzo, filetto
Sirloin steak	Costata di manzo
Sirloin steak Bearnaise style (grilled, with Bearnaise sauce)	Costata di manzo alla bernese (alla griglia e con salsa bernese)
Small birds	Uccelletti
Smoked pork cutlet	Braciola di maiale affumicata
Snipe	Beccaccino
Snout	Musetto
Spezzatino	Sauté
Spring chicken	Pollo novello
Spring lamb	Agnello da latte
Steak	Bistecca
Steak & kidney pie	Torta di manzo e rognone in crosta
Steak filled with cheese	Bistecca farcita con formaggio
Steak pizzaiola style (in tomato sauce)	Bistecca alla pizzaiola (in salsa di pomodoro)

Steak tartare	Bistecca alla tartara
Stew	Spezzatino, intingolo
Stuffed chicken wings	Alette di pollo ripiene
Stuffed goose breast	Petto d'oca farcito
Stuffed goose neck	Collo d'oca ripieno
Stuffed Guinea fowl leg	Coscia di faraona farcita
Stuffed hare thighs	Cosce di coniglio farcite
Stuffed shoulder of veal	Spalla di vitello farcita
Stuffed veal breast	Petto di vitello farcito
Sweetbread	Animella
Tail	Coda
Teal (duck)	Alzavola
Terrine	Terrina
Terrine	Pasticcio
Thick flank	Noce
Thin veal slices cooked in butter	Vitello all'uccelletto (sottili fettine di vitello al burro)
Thrushes	Tordi
Tongue	Lingua
Topside	Fesa francese
Tournedos (fillet of beef medallion)	Tournedos (medaglione di filetto di manzo)
Tripe	Trippa
Tripe Florentine style (with tomato sauce & parmesan)	Trippa alla fiorentina (con pomodoro e parmigiano)
Tripe Milanese style (with white beans)	Trippa alla milanese (con fagioli bianchi)
Tripe with bay leaves without tomato sauce	Trippa in bianco con alloro
Trotters	Piedi di maiale
Turkey	Tacchino
Turkey breast	Petto di tacchino
Turkey escalope	Scaloppina di tacchino
Turkey galantine (cold stuffed turkey)	Galantina di tacchino (tacchino freddo farcito)
Turkey ossibuchi (sliced turkey leg)	Ossibuchi di tacchino (fette di coscia di tacchino)
Turkey sausages	Salsicce di tacchino
Turkey stew	Spezzatino di tacchino
Turkey stuffed with chestnuts	Tacchino ripieno di castagne
Turkey-hen	Tacchina
Veal	Vitello
Veal	Carne di vitello
Veal bites	Bocconcini di vitello
Veal escalope	Scaloppina di vitello
Veal escalope	Fettina di vitello
Veal escalopes with lemon sauce	Piccate al limone
Veal fricassee (white stew)	Fricassee di vitello
Veal galantine (cold stuffed veal)	Galantina di vitello (vitello freddo farcito)
Veal goulasch	Gulasch di vitello

Veal loin	Costata di vitello
Veal loin Sassi style (with sage)	Nodino di vitello alla Sassi (con salvia)
Veal medallions	Medaglioni di vitello
Veal middle-cut breast	Teneroni di vitello
Veal paté	Pâté di vitello
Veal roll filled with wild mushrooms (porcini)	Rotolo di vitello farcito con porcini
Veal roll with herbs	Rotolo di vitello alle erbe
Veal rolls in vine leaves	Involtni di vitello in foglie di vite
Veal rump	Noce di vitello
Veal sausages	Salsicce di vitello
Veal shank in delicate sauce	Geretto di vitello in salsa delicata
Veal steak	Bistecca di vitello
Veal stew hunter's style (with tomato sauce & mushrooms)	Spezzatino di vitello alla cacciatora (con salsa di pomodoro e funghi)
Veal terrine	Terrina di vitello
Venison	Capriolo
Venison chops with mountains herbs	Costolette di capriolo alle erbe di montagna
Venison civet (stew)	Civet di capriolo
Venison medallions	Medaglioni di capriolo
Venison noisettes	Nocette di capriolo
Water-hen	Gallinella d'acqua
Water-hen; bald coot	Fòlaga
White stew	Bianchetto
White stew of lamb	Bianchetto di agnello
White stew of veal	Bianchetto di vitello
Wild duck	Anatra selvatica
Wild goose	Oca selvatica
Wild pigeon	Piccione selvatico
Wild rabbit	Coniglio selvatico
Wings	Ali
Wood pidgeon	Colombaccio
Woodcock	Beccaccia
Young boar	Cinghialeto
Young cow	Scottona o sorana (giovane vacca)
young duck	anatra novella
Young duck	Anatra novella
Young goose	Oca novella
Young pigeon; squab	Piccione novello
Young rooster; cockerel	Galletto
Young turkey	Tacchino giovane
Zampone (pork sausage stuffed in a boned pig trotter & boiled)	Zampone

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Pesce)	
	
Acciughe	Alici
Allis shad; true alose	Alosa
Amberjack	Leccia
Amberjack	Ricciola
Anchovies	Acciughe
Anchovies in olive oil	Acciughe sottolio
Anchovy	Acciughe
Angelshark	Squadro
Angler fish; monkfish	Rana pescatrice
Aquaculture trout	Trota di vivaio
Aromatic fish chowder	Zuppa di pesce aromatica
Atherines	Latterini
Atlantic bonito	Palamita
Baked salt cod with onions & potatoes	Baccalà al forno con cipolle e patate
Barbel	Barbo (Barbio)
Bass log in puff pastry	Tronchetto di sfoglia al branzino
Bass steak	Scaloppa di branzino
Bass; sea bass	Branzino
Bianchetti	Novellame
Black bass	Persico trota
Black umber, brown meagre	Corvo
Bleaks	Alborelle
Blue whiting	Melù
Boga	Salpa
Bogue	Boga
Boiled curled octopus with oil & lemon	Moscardini bolliti con olio e limone
Boiled mixed fish	Bollito misto di pesce
Bottatrice	Lota
Branzino	Spigola
Breaded smooth hound steak	Cotolette impanate di palombo
Brill	Rombo liscio
Brook trout	Trota di fiume
Burbot; eel-pout	Bottatrice
Capone	Gallinella
Carp	Carpa
Carpet-shells	Vongole veraci
Cefalo	Muggine
Char	Salmerino
Chub	Cavedano
Clams	Vongole
Cockles	Fasolari
Cockles	Cuori di mare
Cod	Merluzzo
Common prawn, pink shrimp	Gamberetto delle rocce, gamberetto maggiore
Conchiglie di San Giacomo o Canestrelli	Pettini
Conger eel	Grongo
Corb	Corvina
crab	Gamberi

Crab meat	Polpa di granchio
Crabs	Granchi
Crayfish	Gamberi di fiume
Crayfish chowder	Zuppetta di gamberi di fiume
Crucian carp	Carassio
Crustaceans	Crostacei
Curled octopus	Moscardini
Cuttlefish	Seppie
Cuttlefish roe	Uova di seppia
Dab	Limanda
Date-shells	Datteri di mare
Dentex	Dentice
Diced monkfish	Dadolata di coda di rospo
Dogfish	Gattuccio
Dolphin fish	Lampuga
Dried cod	Stoccafisso
Dried tuna flesh	Carne secca di tonno
Edible crab	Granciporro
Eel	Anguilla
Eglefino	Haddock
European barracuda	Luccio di mare
Farm-reared fish	Pesce di allevamento
Female shore crabs with roe	Masanete (Mazanete) (femmine di granchio con uova)
Filets of smoked eel	Filetti di anguilla affumicata
Filets of sole	Filetti di sogliola
Filets of trout	Filetti di trota
Fish	Pesce
Fish balls	Polpette di pesce
Fish chowder	Zuppa di pesce
Fish fingers	Bastoncini di pesce
Fish kebabs	Spiedini di pesce
Fish sausages	Salsicce di pesce
Flat lobster	Magnosa
Flounder	Passera (Pianuzza)
Flying fish	Volante
Flying squids	Totani
Forkbeard	Musdea
Fresh-water fish	Pesce d'acqua dolce
Fried sole fillets	Filetti di sogliola fritti
Fried squid rings	Anelli di calamari fritti
Fried squids	Calamari fritti
Frog legs	Cosce di rane
Frog stew with aromatic herbs	Guazzetto di rane alle erbe aromatiche
Frogs	Rane
Furry crab	Favollo
Gar-fish	Aguglie
Ghiozzi	Paganelli
Ghiozzi	Testoni
Gilthead seabream	Orata
Gobies	Ghiozzi
Grey mullet	Cefalo
Grouper	Cernia
Gudgeons	Gobioni (Gobbi)
Guitar fish	Pesce chitarra

Gurnard	Capone (Cappone)
Haddock	Eglefino
Hake	Nasello
Hake rolls	Rotolini di merluzzo
Halibut	Ippoglosso (Halibut), cernia gigante
Herrings	Aringhe
Horse mackerel, scad	Suro, sugarello
John Dory; Dory	San Pietro
King prawns	Gamberoni
Lake trout	Trota di lago
Lake-Garda trout	Carpione
Lamprey	Lampreda
Lampuga	Corifena
Large eel slices	Tranci di anguilla
Large female eel	Capitone (grossa anguilla femmina)
Large slice of gilthead sea bream	Trancio di orata
Large slice of larded salmon	Trancio di salmone lardellato
Lavarello	Coregone
Lavaret; whitefish	Lavarello
Limpets	Patelle
Little tunny	Tonnetto
Lobster	Astice
Lobster American style (with tomato sauce)	Astice all'americana (in salsa di pomodoro)
Lobster Newburg style (with cream sauce)	Astice alla Newburg (in salsa di panna)
Luccio di mare	Barracuda
Lucioperca	Sandra
Lukewarm spider-crab	Grancevola tiepida
Mackerel	Sgombro
Magnosa	Cicala grande
Mantis shrimps; squills	Canocchie
Marinated fish	Pesce marinato
Marinated salmon	Salmone marinato
Marine fish	Pesce di mare
Meagre	Ombrina boccadoro (gialla)
Merlano	Molo
Mixed fish grill	Grigliata mista di pesce
Mixed fried fish	Fritto misto di pesce
Molluscs	Molluschi
Monk fish	Pesce rospo
Monkfish medaillons	Medaglioni di coda di rospo
Moray eel	Murena
Murex	Murici
Murici	Garusoli
Musdea	Mostella
Musdèa	Fico
Musdèa	Pastenula
Mussels	Cozze
Octopus	Polpo (Polipo)

Oysters	Ostriche
Papaline	Sardelline
Pelagic fish	Pesce azzurro
Perch	Pesce persico
Pesce lucerna	Pesce prete
Pesce persico	Persico reale
Pesce sciabola	Pesce spatola
Piddocks	Fòladi
Pike	Luccio
Pikeperch	Lucioperca
Pilgrim scallops	Canestrelli
Pilgrim scallops	Conchiglie di San Giacomo (San Jacopo)
Pilot fish	Pesce pilota
Pink cuskeel, ling	Abadeco
Plaice	Platessa
Pollock	Pollak
Porbeagle shark	Smeriglio
Porgy	Pagro
Prawn tails	Code di gamberi
Prawns	Gamberi
Pumpkin seed	Persico sole
Purée of dried cod	Baccalà mantecato
Rainbow trout	Trota arcobaleno (iridea)
Rana pescatrice	Coda di rospo
Raw fish	Pesce crudo
Raw scampi marinated in vinegar	Scampi crudi marinati in aceto
Ray's bream	Pesce castagna
Razor-shells; razor clams	Cannolicchi
Red bandfish	Cepola
Red bream	Pagello
Red mullets	Triglie
Round sardinella	Alaccia
Rudd; red-bye	Scardola
Saddled bream	Occhiata
Salmon	Salmone
Salmon bites	Bocconcini di salmone
Salmon in a spinach blanket	Salmone avvolto in foglie di spinaci
Salmon in puff pastry	Millefoglie al salmone
Salmon log with vegetables	Tronchetto di salmone con verdure
Salmon roll with aromatic herbs	Rotolo di salmone alle erbe aromatiche
Salmon trout	Trota salmonata
Salt cod	Baccalà
Sarago	Sparaglione (Sparetto)
Sarago	Carlino
Sardine	Sarde
Sardines	Sardine

Sauries; skippers	Costardelle (Costardelli)
Scabbard fish	Pesce sciabola
Scampi	Scampi
Scampi kebabs	Spiedini di scampi
Scorpion fish	Scorfano
Sea bass	Branzino
Sea bass carpaccio (raw marinated paper-thin slices)	Carpaccio di branzino
Sea bream	Sparo
Sea urchin, hedgehog, purple sea urchin	Riccio di mare, riccio femmina
Seafood	Frutti di mare
Sea-urchins	Ricci di mare
Shark	Squalo
Shark fins	Pinne di squalo
Sheat; sheatfish; wels	Siluro
Shi drum	Ombrina
Shore rockling	Motella
Shrimps	Gamberetti
Single course of fish	Piatto unico di pesce
Small lukewarm octopus with oil & lemon	Polipetti tiepidi all'olio e limone
Smoked haddock	Eglefino affumicato
Smoked salmon	Salmone affumicato
Smoked sturgeon	Storione affumicato
Smoked swordfish	Pesce spada affumicato
Smoked swordfish carpaccio (marinated paper-thin slices)	Carpaccio di pesce spada affumicato
Smoked tuna	Tonno affumicato
Smooth hound	Palombo
Snails	Lumache
Soft-shell crabs	Moleche (granchi molli in muta)
Sole	Sogliola
Sole crescents with cream sauce	Mezzelune di sogliola alla crema
Spanish ling; Mediterranean ling	Molva
Spider-crab	Grancevola (Granseola)
Spinarolo	Asià
Spiny lobster baked in foil	Cartoccio di aragosta
Spiny-lobster	Aragosta
Spiny-lobster medallions	Medaglioni di aragosta
Spiny-lobster Thermidor (broiled in its carapace)	Aragosta Thermidor (gratinata nel carapace)
Spotted flounders	Linguatole
Sprats	Papaline
Sprats	Spratti

Spur dog	Spinarolo
Squadro	Pesce angelo
Squalo	Pescecane
Squids	Calamari
Star gazer	Pesce lucerna
Stewed salt cod	Baccalà in umido
Striped bream	Mormora (Marmora)
Striped red mullets	Triglie di scoglio
Stuffed flying squids	Totani ripieni
Stuffed sole spiral	Girella di sogliola farcita
Sturgeon	Storione
Swordfish	Pesce spada
Swordfish rolls	Involtoni di pesce spada
Swordfish steak	Bistecca di pesce spada
Tench	Tinca
Thresher shark; bigeye thresher	Pesce volpe
Tonnetto	Bonita (Bonito)
Tonnetto	Palàmida
Tracine	Pesce ragno
Tracine	Dragoni
Transparent goby	Rossetti
Trigger fish	Pesce balestra (porco)
Trout	Trota
Trout with herbs baked in foil	Cartoccio di trota alle erbe
Tuna	Tonno
Tuna in olive oil	Tonno sottolio
Turbot	Rombo chiodato
Twaite shad	Cheppia
Twite shad	Agone
Uova di seppia	Latticini di mare
Violets	Uova di mare
Wedge shells	Calcinelli
Weevers	Tracine
Whelk stew	Intingolo di lumachine di mare
Whelks	Lumache di mare
White fish	Pesce bianco
White seabream	Sarago (Sargo)
White skate; ray	Razza
Whitebait	Bianchetti
White-spotted octopus	Polpessa
whiting	merluzzo, nasello
Whiting	Merlano
Wild salmon	Salmone selvaggio
Wild sturgeon	Storione selvaggio

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Verdura)	
	
Acacia blossoms	Fiori d'acacia
Agaricus mushrooms	Funghi agarici
Anis seed, anise	Anice
Annual sow thistle	Cicèrbita
Aromatic salad	Insalata aromatica
Artichoke	Carciofo
Artichoke hearts	Fondi di carciofo
Artichoke hearts (filled with spinach & broiled with Mornay sauce)	Fondi di carciofo alla fiorentina (farciti con spinaci e gratinati con salsa Mornay)
Artichoke hearts Clamart style (filled with peas)	Fondi di carciofo Clamart (ripieni con piselli)
Artichokes	Carciofi
Artichokes Greek style (cooked in aromatic water)	Carciofi alla greca (cotti in acqua aromatizzata)
Artichokes in olive oil	Carciofi sottolio
Artichokes Jewish style (fried whole)	Carciofi alla giudia (fritti interi)
Artichokes Roman style (filled with garlic, mint & stewed)	Carciofi alla romana (ripieni di aglio, menta e stufati)
Asparagus	Asparagi
asparagus bean, yardlong bean	fagiolino dell'occhio
Asparagus milanese style (with parmesan, butter&fried egg)	asparagi alla milanese (con parmigiano, burro e uovo fritto)
Asparagus parmesan style (with butter & parmesan)	asparagi alla parmigiana (con burro e parmigiano)
Asparagus tips	Punte di asparagi
Assorted vegetables	Verdure assortite
Aubergine casserole	Parmigiana di melanzane
Aubergine parcels	Valigette di melanzane
aubergine, brinjal eggplant	melanzana
Aubergines	Melanzane
Aubergines in oil	Melanzane sottolio
Aubergines sautéed with tomato sauce & garlic	Melanzane al funghetto (con salsa di pomodoro e aglio)
Avocado	Avocado
Backed potatoes	Patate al forno
Baikon radish	Ramolaccio
Baker's potatoes (baked with onions)	Patate alla fornaia (al forno con cipolle)
Balm, Lemon Balm, Melissa, Sweet Balm	Melissa
Bamboo	Bambù
Barley	Orzo
Barley with aromatic herbs	Orzo alle erbe profumato

Basil	Basilico
Batavian endive	Scarola
Bay	Alloro
Beans	Fagioli
Beans with pig skin	Fagioli con cotenne
Beet	Barbabietola
Beetroots	Barbabietole
Bitter chicory	Catalogna
Black beans	Fagioli borlotti
Black salsifies; beach salsifies	Scorzonere
Black truffle	Tartufo nero
Boiled potatoes	Patate bollite
Boiled vegetables	Verdure bollite
Boldo leaf	Boldo
Borage	Borragine
Breaded mushroom tops	Cappelle di funghidi funghi impanate
Broad beans	Fave
Broccoli	Broccoli
Broccoli Roman style (stir fried with oil & garlic)	Broccoli alla romana (saltati in olio e aglio)
Broom	Ginestre
Brussels sprouts	Cavolini di bruxelles
Buckwheat	Grano saraceno
Bundles of French beans	Fascinette di fagiolini
Cabbage	Cavolo
Cabbage lettuce	Lattuga a cappuccio
Caesar's fungus (mushrooms); orange amanita	Ovoli
Campignons;field	Funghi prataioli
Cardoons;thistles	Cardi
Carrot	Carota
Carrots Vichy style (cooked in water & butter,sprinkled with parsley)	Carote Vichy (cotte in acqua e burro,cosparse di prezzemolo)
Catchfly shoots	Silene, germogli di
Cauliflower mousse	Spuma di cavolfiori
Cauliflowers	Cavolfiori
Celeriac	Sedano rapa
Celery	Sedano
Celery hearts	Cuori di sedano
Celery mousse	Mousse di sedano
Cereals	Cereali
Chamomile	Camomilla
Champignons	Champignons
Chanterelle mushrooms	Funghi cantarelli
Chanterelles mushrooms au gratin	Gratin di cantarelli
Chick peas	Ceci
Chickpea	Cece
Chick-pea fritters	Frittelle di ceci

Chicory	Cicoria
Chicory	Indivia belga
Chili	Peperoncini piccanti
Chinese cabbage	Cavolo cinese
Chives	Erba cipollina
Cinnamon	Canella
Coliflower	Cavolfiore
Cooked vegetable salad	Insalata di verdure cotte
Coriander	Coriandolo
Corn	Mais
Corn on the cob	Pannocchia di granoturco
Corn salad	Valerianella
Corn;maize	Mais
Courgette flowers	Fiori di zucchini
Courgette, marrow, zucchini	Zucchini
Courgettes patties	Polpette di zucchini
Creamad potatoes	Patate alla crema
Cress	Crescione
Cucumbers	Cetrioli
Cultivated mushrooms	Funghi coltivati
Cumin	Cumino
Curly endive	Indivia riccia
Curly salad	Insalata riccia
Dandelion	Tarassaco
Diced vegetables	Dadolata di verdure
Dried beans	Fagioli secchi
Dried mushrooms	Funghi secchi
Dried peas	Piselli secchi
Drug speedwell	Veronica
Durum wheat	Grano duro
Early vegetables	Primizie di verdure
Endive	Indivia
Exotic salad	Insalata esotica
Fan of steamed vegetables	Ventaglio di verdure al vapore
Fava beans	Fave
Fennel	Finocchi
French bean	i fagiolini
French-fried potatoes;French fries;chips	Patate fritte
Fresh salad	Insalata appena raccolta
Fresh vegetables	Verdure novelle
Fried courgette sticks	Bastoncini di zucchini
Fried polenta	Polenta frita
Fried vegetable patties	Polpette di verdura fritte
Garden-fresh salad	Insalata fresca dell'orto
Garlic	Aglio

Gherkin	Cetriolino
Gherkins	Cetriolini sottaceto
Ginger	Zenzero
Glasswort	Bambù di frate
Glasswort; saltwort	Riscoli
Glazed carrots	Carote glassate
Goats beards; oyster plants	Scorzobianche
Gratin dauphinois (potatoes au gratin)	Gratin dauphinois (gratin di patate)
Green beans	Fagiolini
Green cabbage	Cavolo verde
Green onion	Cipolla d'inverno
Green peppers	Peperoni verdi
Green salad	Insalata verde
Grilled vegetables	Verdure alla piastra
Haricots beans	Fagioli bianchi
Head cabbage	Cavolo cappuccio
Honey fungus (mushrooms)	Chiodini
Hops	Lupini
Horns of plenty mushrooms	Funghi trombette dei morti
Horseradish	Cren
Hyssop	Issopo
Jacket potatoes	Patate al cartoccio in camicia
Japanese artichokes	Stachys
Jerusalem artichokes	Topinambur
Kohlrabi	Cavolo rapa
Large White beans	Fagioli bianchi di spagna
Leaf cabbage	Cavolo nero
Leek	Porro
Leek& fennel pie	Crostata di porri e finocchi
Lemon verbena	Erba luigia, limoncella
Lentil	Lenticchia
Lentil purée	Purè di lenticchie
Lettuce	Lattuga
Lettuce hearts	Cuori di lattuga
Lukewarm wild	Insalata tiepida di porcini
Marigold flowers	Calendula (Fiorrancio), fiori di
Marjoram	Maggiorana
Mashed & baked potatoes	Patate schiacciate al forno
Mashed potatoes	Purè di patate
Matchstick potatoes (fried)	Patate fiammifero (fritte)
Maté	Erba mate, mate
Matico, matico-leaves	Matico
Millet	Miglio
Mint	Menta
Mixed pickles	Sottaceti
Mixed salada	Insalata Mista

Morel mushrooms	Funghi spugnole
Multicoloured salad	Insalata multicolore
Mushroom tops	Cappelle di funghi
Mushrooms	Funghi
Nettle	Ortica
New peas	Piselli novelli
New potatoes	Patate nouvelle
New Zeland spinach	Tetragonie
Oat flakes	Fiocchi di avena
Oats	Avena
Onions	Cipolle
Oyster mushrooms	Funghi geloni
Palm hearts	Cuori di palma
Pan-fried peppers, onions & tomatoes	Peperonata
Pan-fried potatoes	Patate rosolate
Pan-fried vegetables	Sauté di verdure
Pan-fried wild mushrooms (porcini)	Padellata di porcini
Parasol mushrooms	Funghi Lepiote brune
Parsley	Prezzemolo
Parsnip	Pastinaca
pasta	pasta
Pea mould	Tortino di piselli
Pea Purée	Purè di piselli
Peach blossoms	Fiori di pesco
Peas	Piselli
Peas Florentine style (with ham)	Piselli alla fiorentina( con prosciutto)
Peas french style (with lettuce)	Piselli alla fancese (con lattuga)
Pellitory	Parietaria
pennyroyal	mentuccia
Peppers; sweet peppers	Peperoni
Pickled vegetables	Verdure sottaceto
Pikled peppers	Peperoni sottaceto
plantain	piantaggine
Plum agaric mushrooms	Funghi prugnoli
polenta (corn-meal porridge)	Polenta (farina di mais bollita)
Polenta cubes	Dadi di polenta
Portuguese style French beans;(with tomato sauce,bacon &parsley)	Fagioli alla portoghese (con salsa di pomodoro,pancetta e prezzemolo)
Potato	Patata
Potato crisps	Patate chips
Potato croquettes	Crocchette di patate
Potato mould	Tortino di patate
Potato nests	Cestini di patate
Potato nests	Nidi di patate
Potato pudding	Sformato di patate
Potato salad	Insalata di patate
Potato soufflé	Soufflé di patate
Potatoes Anna (baked potato mould)	Patate Anna (tortino di patate al forno)

Potatoes au gratin	Patate gratinate
Potatoes baked in foil	Patate al cartoccio
Potatoes Bery (croquettes with almonds)	Patate Bery (crocchette con mandorle)
Potatoes berrichonne (with bacon & onions)	Alla berrichonne (con pancetta e cipolla)
Potatoes boiled in their jackets	Patate bollite in camicia
Potatoes dauphine (flyffy potato croquettes)	Patate dauphine (soffici crocchette di patate)
Potatoes duchess (moulds of potato purée au gratin)	Patate duchessa (rosette di purè di patate gratinate)
Potatoes English style (boiled,with butter)	Patate all'inglese (bollite con burro)
Potatoes Florentine style (stuffed with spinach, broiled with Mornay sauce)	Patate alla fiorentina (farcite con spinaci, gratinate con salsa mornay)
Potatoes Lionese style (with onions)	Patate alla lionese (con cipolle)
Potatoes Lorette (fluffy croquettes with cheese)	Patate Lorette (soffici crocchette al formaggio)
Potatoes Williams (pear-shaped croquettes)	Patate Williams (crocchette a forma di pera)
Potatoes with parsley	Patate al prezzemolo
Primroses	Primule
Pulses	Legumi
Pumpkin	Zucca
Purslane	Portulaca
Radicchio; red chicory	Radicchio
Radish	Ravanello
Rampion; bellflower	Raperonzolo (Raponzolo)
Ratatouille	Ratatouille
Raw vegetables	Verdure crude
Raw vegetables with dip on the side	Pinzimonio
Red cabbage	Cavolo rosso
Red Kidney beans	Fagioli rossi
Red peppers	Peperoni rossi
Rhubarb	Rabarbaro
ried tomatos in oil	Pomodori secchi sott'olio
Roast potatoes	Patate arrosto
Rocket	Rucola
Romaine; cos lettuce	Lattuga romana
Roots	Radici
Rose petals	Petali di rosa
Rosehip	Rosa moscheta
Rosemary	Rosmarino
Round potatoes	Patate tonde
Rrue	Ruta
Rye	Segale
Saffron milk-caps (mushrooms); milki agaricus	Funghi lattaioli (Lattari deliziosi)

Sage	Salvia
Salad	Insalata
Salad in season	Insalata di stagione
Salad Nicoise	Insalata nizzarda
Salad of chicory hearts	Puntarelle
Saltwort, wormseed	Chenopodio (ambrosia, te del Messico)
Samphire; sea fennel	Critmo
Sauerkraut	Crauti
Savoy cabbage	Verza
Seaweeds; kelp	alghe marine
Sesame	Sesamo
Shallot	Scalogno
Shoots;sprouts	Germogli
Silver skin onions	Cipolline
Snow peas	Taccole
Soft wheat	Grano tenero
Sorrel	Acetosa
Soy	Soia
Soy beans	Fagioli di soia
Soy sprouts	Germogli di soia
Spelt	Farro
Spiced vegetables	Verdure speziate
Spinach	Spinaci
Spinach leaves	Foglie di spinaci
Spinach pudding	Sformato di spinaci
Spinach roll	Rotoli di spinaci
Spring onions	Cipolle fresche (primavera)
Sprout salad	Insalata di germogli
Sprouts	Cavoletti di Bruxelles
Stir-fried beans with garlic,sage & tomato sauce	Fagioli all'uccelletto (saltati con aglio,salvia e salsa di pomodoro)
Stout agaricus mushrooms	Funghi false panterine

Straw potatoes (fried)	Patate paglia (fritte)
Stuffed & fried Aubergines in oil	Melanzane farcite e fritte
Stuffed onions	Cipolle ripiene
Stuffed potatoes	Patate farcite
Sugarbeet	Barbabietola
Swedes	Navoni
Sweet & sour silver skin onions	Cipolle in agrodolce
Sweet potatoes	Patate americane
Swiss chard	Bietole (Biete)
Swiss-chard stalks	Coste di bietola
Tassel hyacinths	Lampascioni
Tender creamy onions	Cipolle fondenti
Tender creamy potatoes (baked with stock)	Patate fondenti (al forno con brodo)
Tomates	Pomodori
Tomato	Pomodoro
Tomato surprise	Pomodori sorpresa
Traveller's joi shoots; old man's beard shoots	Vitalba, germogli di
Tropical salade	Insalata tropicale
Truffle	Tartufo
Tulips	Tulipani
Tunips stuffed with aromatic herbs	Rape farcite con erbe aromatiche
Turnip tops	Cime di rape
Turnips	Rape
Valerian	Valeriana
Vegetable casserole	Pasticcio di verdure
Vegetable kebabs	Spiedini di verdure
Vegetable mould	Bavarese di verdure
Vegetable nests	Nidi di verdure
Vegetable pasty	Scrigno di foglia alle verdure
Vegetable salad	Insalata di verdure
Vegetable strudel	Strudel di verdure

Vegetable terrine	Terrina di verdura
Vegetables	Verdure
Vegetables au gratin	Gratin di verdure
Vegetables in aspic	Aspic di verdure
Vegetables in oil	Verdure sottolio
Vegetables in season	Verdure di stagione
Vegetarian meal	Piatto vegetariano
Violets	Violette
Warm mushroom pie	Tortino caldo ai funghi
Watercress	Crescione
Water-weeds	Alghe
Wheat	Grano
Wheat flakes	Fiocchi di grano
White beans Breton style (with tomato sauce, onions & parsley)	Fagioli bianchi alla bretone (con salsa di pomodoro,cipolle e prezzemolo)
White cabbage	Cavolo bianco
White rice	Riso in bianco
White truffle	Tartufo bianco
Wild Asparagus	Asparagi selvatici
Wild green vegetables	Verdure di campo
Wild marjoram	Origano
Wild mushrooms	Funghi selvatici
Wild mushrooms (porcini)	Funghi porcini
Wild salad	Insalata selvatica
Wild salad	Insalata di campo
Wild shoots	Selvatici
Wild sprouts	Bruscandoli (Germogli selvatici)
Winter vegetables baked in foil	Cartoccio di verdure invernali
Yellow peppers	Peperoni gialli
Yellow rocket	Rucola palustre

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Uova)	
	
Cheese omelette	Omelette al formaggio
Egg	Uovo
Eggs baked in oven-proof dish	Uova in cocotte
Eggs cooked to order	Uova a piacere
Eggs in aspic	Uova in gelatina
Eggs Russian style (hard boiled with Russian salad)	Uova alla russa (sode con insalata russa)
Fried eggs	Uova fritte

Fried eggs with bacon	Uova fritte al bacon
Fried eggs with ham	Uova fritte al prosciutto
Hard-boiled eggs	Uova sode
Medium-boiled eggs in (5-6 min)	Uova bazzotte (bollite 5-6 min)
Medium-boiled eggs in ham jelly	Uova bazzotte in gelatina di prosciutto
Moulded eggs	Uova in forma
Omelette	Omelette
Omelette	Frittata
Omelette with artichokes	Omelette con carciofi

Omelette with courgettes	Omelette con zucchine
Omelette with ham	Frittata con prosciutto
Omelette with mushrooms	Omelette con funghi
Omelette with onions	Omelette con cipolle
Omelette with potatoes	Omelette con patate
Omelette with sausage	Omelette con salsiccia
Omelette with tomato sauce	Omelette con salsa di pomodoro
Omelette with tomatoes	Omelette con pomodori
Plain omelette	Omelette al naturale

Poached eggs	Uova affogate
Poached eggs American style (with tomato & bacon)	Uova affogate all'americana (con pomodoro e pancetta)
Poached eggs Florentine style (with spinach e Mornay sauce)	Uova affogate alla fiorentina (con spinaci e salsa Mornay)
Poached eggs Joinville style (with shrimps)	Uova affogate Joinville (con gamberetti)
Poached eggs Mornay (broiled with Mornay sauce)	Uova affogate Mornay (gratinate con salsa Mornay)

Poached eggs on a bed of spinach	Uova affogate su letto di spinaci
Poached eggs on toast	Uova affogate su toast
Prairie-oyster (raw yolk with salt, pepper & lemon juice)	Uovo all'ostrica (tuorlo crudo con sale, pepe e limone)
Quail eggs	Uova di quaglia
Scrambled eggs	Uova strapazzate
Scrambled eggs on toast	Uova strapazzate su crostone
Scrambled eggs with mushrooms	Uova strapazzate con funghi
Small coloured	Frittatine colorate

omelettes	
Small omelette	Frittatina
Small omelette with aromatic herbs	Frittatina alle erbe aromatiche
Soft-boiled eggs (boiled 3-4 min)	Uova alla coque (bollite 3-4 min)
Stuffed eggs	Uova farcite
Uova affogate	Uova in camicia
Uova fritte	Uova al piatto (al tegame)

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Salumi)	
	
Assortment of cured meats; cold cuts	Salumi assortiti
Bacon	Bacon, pancetta affumicata
Black pudding	Sanguinaccio
Boar raw ham	Prosciutto di cinghiale
Boar-meat sausage	Salsiccia di cinghiale
Boiled salami	Cotechino
Cold cuts	Affettato misto
Cooked salami	Salame cotto
Dried cured pork	Insaccato di maiale
Dried cured pork loin	Lonza
Dried sausage	Salsiccia secca
Dry-salted beef	Bresaola
Dry-salted horse meat	Bresaola di cavallo
Fellow-deer raw ham	Prosciutto di daino

Frankfurter; hot-dog	Würstel
Fresh salami	Salame fresco
Garlic salami	Salame all'aglio
Goose salami	Salame d'oca
Ham	Prosciutto cotto
Home-made cured meats	Salumi di produzione propria
Horse-meat sausage	Salsiccia di cavallo
Hungarian salami	Salame ungherese
Less salty raw ham	Prosciutto crudo dolce
Liver frankfurter	Würstel di fegato
Liver sausage	Salsiccia di fegato
Local ham	Prosciutto locale
Matured bacon	Pancetta stagionata
Mortadella	Mortadella
Mountain ham	Prosciutto di montagna
Parma ham	Prosciutto di Parma
Parma ham; raw ham	Prosciutto crudo

Pig head sausage	Coppa di testa
Rolled bacon	Pancetta arrotolata
Salami	Salame
Salami Milano style	Salame di Milano
Sausage	Salsiccia
Sausage stuffed in pig skin & boiled	Cappello del prete
Selection of local cured meats	Selezione di salumi locali
Small fresh salami	Salamino fresco
Smoked ham	Speck
Venison raw ham	Prosciutto di cervo
Zampone (pork sausage stuffed in a boned pig trotter & boiled)	Zampone

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Salse)	
	
Aioli sauce (garlic mayonnaise)	- aioli (maionese con aglio)
Almond butter	- alle mandorle
Anchovy butter	- alle acciughe
Anchovy sauce	- all'acciuga
Andalusian sauce (mayonnaise with tomato purée & peppers)	- andalusa (maionese con purè di pomodoro e peperoni)
Apple sauce	- di mele
Aurora sauce (bechamel, cream, tomato purée)	- aurora (besciamella, panna e salsa di pomodoro)
bechamel	- besciamella
Bercy butter (with beef bone marrow, shallots & parsley)	Bercy (con midollo di bue, scalogno e prezzemolo)
Bercy sauce (fish sauce, parsley & lemon juice)	Bercy (salsa di pesce, prezzemolo e succo di limone)

Bernaise sauce (Hollandaise sauce with tarragon)	-bernese (salsa olandese con dragoncello)
Bigarade sauce (meat sauce, orange juice, lemon & orange peel)	- Bigarade (salsa di carne, succo di arancia, scorze di arancia e limone)
Black butter	- nero
Blueberry sauce	- ai mirtilli
Bone-marrow sauce	- al midollo
Bordelaise sauce (meat sauce with beef bone-marrow)	- bordolese (salsa di carne con midollo di manzo)
Bread sauce	- di pane
Brine	Salamoia
Brown butter	- nocciola
Brown sauce (with meat, bone, vegetables & herbs)	Salsa bruna o demiglace (a base di carne, ossi, verdure e aromi)
Butter	Burro
Butter for snails (with garlic, parsley & shallot)	- per lumache (con aglio, prezzemolo e scalogno)

Cardinal sauce (fish sauce, cream & lobster butter)	- cardinale (salsa di pesce, panna e burro d'astice)
Choron sauce (Bearnaise with tomato purée)	- choron (bernese con purè di pomodoro)
Clarified butter (melyed & separated from whey)	- chiarificato (fuso e separato dal siero)
Cocktail sauce	- cocktail
Colbert butter (with lemon, parsley & meat glaze)	- Colbert (con limone, prezzemolo e glassa di carne)
Colbert sauce (meat sauce, butter, lemon, parsley & tarragon)	- Colbert (salsa di carne, burro, limone, prezzemolo e dragoncello)
Cream sauce	- alla panna, crema
Cress butter	- al crescione
Curry sauce	- al curry
Demi-glace	Salsa bruna
Deville sauce (meat sauce, chevil, parsley & Cayenne pepper)	Salsa alla diavola (salsa di carne, cerfoglio, prezzemolo e pepe di caienna)

Diana sauce (meat sauce with plenty of pepper)	Diana (salsa di carne con molto pepe)
Duxelles sauce (meat sauce with diced vegetables)	-Duxelle (salsa di carne con verdure a cubetti)
Essence	Essenza
Financière sauce	- finanziaria
Fish sauce	- di pesce
Foyot sauce (Bearnaise with meat glaze)	Foyot (bernese con glassa di carne)
Fresh tomato sauce	- di pomodoro fresco
Garlic butter	- all'aglio
Glace (very thick sauce)	Glassa a (salsa molto ristretta)
Gribiche sauce (vinaigrette, gherkins, capers & herbs)	Salsa gribiche (vinaigrette, cetriolini, capperi ed erbe aromatiche)
Gypsy sauce (meat sauce, tongue, truffles, ham & mushrooms)	- alla zingara (salsa di carne, lingua, tartufi, prosciutto e funghi)
Hazel-nut butter	- alle nocciole
Herb butter	- alla erbe
Hollandaise sauce (egg yolks, butter, vinegar & lemon juice)	Salsa olandese (tuorli d'uovo, burro, aceto e succo di limone)
Horseradish sauce	- al cren
Hot meat sauce	- piccante di carne
Hot spicy sauce	- piccante
Hunter's sauce (meat sauce, mushrooms & tomatoes)	- alla cacciatore (salsa di carne, funghi e pomodoro)
Indian sauce (meat sauce, onion, cream & curry)	- indiana (salsa di carne, cipolla, panna e curry)
Italian green sauce (olive, oil, garlic, parsley, anchovies, capers & gherkins)	- verde all'italiana (olio, aglio, prezzemolo, acciughe, capperi e cetriolini)
Italian sauce (meat sauce, ham, mushrooms & tomato sauce)	- all'italiana (salsa di carne con succo e scorze di arancia)
Joinville sauce (fish sauce, cream & shrimp butter)	Joinville (salsa di pesce, panna e burro ai gamberetti)
Lemon sauce	- al limone
Lobster sauce	- all'astice
Lyonnais sauce (meat sauce with onions)	Lionese (salsa di carne con cipolle)
Madeira sauce (meat sauce with Madeira wine)	al Madera (salsa di carne con vino Madera)
Maître d'hotel butter (with parsley & lemon juice)	- alla maître d'hôtel (con prezzemolo e succo di limone)

Maltese sauce (hollandaise sauce with peel & orange juice)	- maltese (salsa olandese con succo e scorze di arancia)
Marinade	Marinata
Mayonnaise	- maionese
Meat glaze	- di carne
Meat sauce	- di carne
Melted butter	- di fuso
Mint sauce	- alla menta
Mornay sauce (bechamel with cream & cheese)	- Mornay(besciamella con panna e formaggio)
Mousseline sauce (hollandaise sauce with whipped cream)	- mousseline (salsa olandese con panna montata)
Mushroom sauce	- ai funghi
Mustard butter	- alla senape
Mustard sauce	- mostarda (Senape)
Nantua sauce (fish sauce, cream, butter & prawns)	Nantua (besciamella, panna, burro e gamberi)
Norman sauce (fish sauce, cream & mushrooms)	- normanna (salsa di pesce, panna e funghi)
Norwegian sauce (vinaigrette, boiled egg yolks & anchovies)	- norvegese (vinaigrette, tuorli d'uovo sodo e acciughe)
Orange sauce (meat sauce with orange juice & peel)	- all'arancia (salsa di carne con succo e scorze di arancia)
Oyster sauce	- alle ostriche
Parisienne sauce ((meat sauce with egg yolks & cream)	- alemanna o parigina (di carne con tuorli d'uovo e panna)
Peanut butter	- di arachidi
Péringeux sauce (meat sauce with Madeira wine & truffle)	- Péringeux (salsa di carne con vino Madera e tartufo)
Pink sauce	- rosa
Poivrade sauce (meat sauce, vegetables, marinade & pepper)	- poivrade (salsa di carne, verdure, marinata e pepe)
Portuguese sauce (tomato, meat sauce, onion garlic & parsley)	- portoghese (pomodoro, salsa di carne, cipolla, aglio e prezzemolo)
Prawn butter	- ai gamberi
Provençal sauce (tomato sauce, garlic, olives & mushrooms)	- provenzale salsa di pomodoro, aglio, olive e funghi)
Rachel sauce (Bernaise, meat glaze & tomato purée)	- Rachel (bernese, glassa di carne e puré di pomodoro)
Ravigote sauce (vinaigrette with gherkins & capers)	- ravigote (vinaigrette con cetriolini e capperi)

Red-wine sauce	- di vino rosso
Remoulade sauce (mayonnaise mustard, gherkins, capers & parsley)	remoulade (maionese, senape, cetriolini, capperi e prezzemolo)
Rich sauce (fish sauce, cream, shrimp butter, truffle & mushrooms)	- ricca (salsa di pesce, panna, burro di gamberetti, tartufo e funghi)
Robert sauce (meat sauce with mustard)	Salsa Roberto (salsa di carne con senape)
Salmon butter	- al salmone
Salsa alemanna	- Parigina
Sauce	Salsa
Shrimp butter	- ai gamberetti
Smitane sauce (with onion, wine, butter, sour cream & lemon)	- smitane (con cipolla, vino, burro, panna acida e limone)
Soubise sauce (bechamel with onion & cream)	- Soubise (besciamella con cipolla e panna)
Soy bechamel	- besciamella di soia
Spanish sauce (meat sauce)	- spagnola (salsa di carne)
Spiny-lobster butter	- all'aragosta
Stuffing	Ripieno
Supreme sauce (chicken sauce with cream & egg yolks)	- suprema (salsa di pollo con panna e tuorli d'uovo)
Sweet & sour sauce	- agrodolce
Tarragon butter	- al dragoncello
Tarragon sauce	- al dragoncello
Tartare sauce (mayonnaise, mustard, gherkins, capers, parsley & onions)	- tartara (maionese, senape, cetriolini, capperi, prezzemolo e cipolle)
Tomato sauce	- di pomodoro
Truffler butter	- al tartufo
Villeroy sauce (meat sauce cream, ham, truffle, mushrooms & chicken)	Villeroy (salsa di carne, panna, prosciutto, tartufo, funghi e pollo)
Vinaigrette sauce (with olive oil, salt, vinegar, onion, pepper & herbs)	- vinaigrette (con olio, sale, aceto, cipolla, pepe ed erbe aromatiche)
Walnut sauce	- alle noci
White sauce	-bianca
White-wine sauce (fish sauce with cream)	- di vino bianco (salsa di pesce con panna)
Yoghurt sauce	- allo yogurt

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Burri e Salse)	
	
Aioli sauce (garlic mayonnaise)	Salsa aioli (maionese con aglio)
Almond butter	Burro alle mandorle
Anchovy butter	Burro alle acciughe
Anchovy sauce	Salsa all'acciuga
Andalusian sauce (mayonnaise with tomato purée & peppers)	Salsa andalusa (maionese con puré di pomodoro e peperoni)
Apple sauce	Salsa di mele
Aurora sauce (bechamel, cream, tomato purée)	Salsa aurora (besciamella, panna e salsa di pomodoro)
Bearnaise sauce (Hollandaise sauce with tarragon)	Salsa bernese (salsa olandese con dragoncello)
Bechamel	Salsa besciamella
Bercy butter (with beef bone-marrow, shallots & parsley)	Burro Bercy (con midollo di bue, scalogno e prezzemolo)
Bercy sauce (fish sauce, parsley & lemon juice)	Salsa Bercy (salsa di pesce, prezzemolo e succo di limone)
Bigarade Sauce (meat sauce, orange juice, lemon & orange peel)	Salsa Bigarade (salsa di carne, succo di arancia, scorze di arancia e limone)
Black butter	Burro nero
Blueberry sauce	Salsa ai mirtilli
Bone-marrow sauce	Salsa al midollo
Bordelaise sauce (meat sauce with beef bone-marrow)	Salsa bordolese (salsa di carne con midollo di manzo)
Bread sauce	Salsa di pane
Brine	Salamoia
Brown butter	Burro nocciola
Brown sauce (with meat, bone, vegetables & herbs)	Salsa bruna o demi-glace (a base di carne, ossi, verdure e aromi)
Butter	Burro
Butter for snails (with garlic, parsley & shallot)	Burro per lumache (con aglio, prezzemolo e scalogno)
Cardinal sauce (fish sauce, cream & lobster butter)	Salsa cardinale (salsa di pesce, panna e burro d'astice)
Choron sauce (Bernaise with tomato purée)	Salsa Choron (bernese con puré di pomodoro)
Clarified butter (melted & separated from whey)	Burro chiarificato (fuso e separato dal siero)
Cocktail sauce	Salsa cocktail
Colbert butter (with lemon, parsley & meat glaze)	Burro Colbert (con limone, prezzemolo e glassa di carne)
Colbert sauce (meat sauce, butter, lemon, parsley & tarragon)	Salsa Colbert (salsa di carne, burro, limone, prezzemolo e dragoncello)

Cream sauce	Salsa alla crema, panna
Cress butter	Burro al crescione
Curry sauce	Salsa al curry
Deville sauce (meat sauce, chevil, parsley & Cayenne pepper)	Salsa alla diavola (salsa di carne, cerfoglio, prezzemolo e pepe di Caienna)
Diana sauce (meat sauce with plenty of pepper)	Salsa Diana (salsa di carne con molto pepe)
Duxelles sauce (meat sauce with diced vegetables)	Salsa Duxelle (salsa di carne con verdura a cubetti)
Essence	Essenza
Financière sauce	Salsa finanziaria
Fish sauce	Salsa di pesce
Foyot sauce (Bearnaise with meat glaze)	Salsa Foyot (bernese con glassa di carne)
Fresh tomato sauce	Salsa di pomodoro fresco
Garlic butter	Burro all'aglio
Glaze (very thick sauce)	Glassa a (salsa molto ristretta)
Gribiche sauce (vinaigrette, gherkins, capers & herbs)	Salsa gribiche (vinaigrette, cetriolini, capperi ed erbe aromatiche)
Gypsy sauce (meat sauce, tongue, truffles, ham & mushrooms)	Salsa alla zingara (salsa di carne, lingua, tartufi, prosciutto e funghi)
Hazel-nut butter	Burro alle nocciole
Herb butter	Burro alle erbe
Hollandaise sauce (egg yolks, butter, vinegar & lemon juice)	Salsa olandese (tuorli d'uovo, burro, aceto e succo di limone)
Horseradish sauce	Salsa al cren
Hot meat sauce	Salsa piccante di carne
Hot spicy sauce	Salsa piccante
Hunter's sauce (meat sauce, mushrooms & tomatoes)	Salsa alla cacciatora (salsa di carne, prosciutto, funghi e pomodoro)
Indian sauce (meat sauce, onion, cream & curry)	Salsa indiana (salsa di carne, cipolla, panna e curry)
Italian green sauce (olive, oil, garlic, parsley, anchovies, capers & gherkins)	Salsa verde all'italiana (olio, aglio, prezzemolo, acciughe, capperi e cetriolini)
Italian sauce (meat sauce, ham, mushrooms & tomato sauce)	Salsa all'italiana (salsa di carne, prosciutto, funghi e salsa di pomodoro)
Joinville sauce (fish sauce, cream & shrimp butter)	Salsa Joinville (salsa di pesce, panna e burro ai gamberetti)
Lemon sauce	Salsa al limone
Lobster butter	Burro all'astice
Lobster sauce	Salsa all'astice
Lyonnais sauce (meat sauce with onions)	Salsa lionese (salsa di carne con cipolle)
Madeira sauce (meat	Salsa al Madera

sauce with Madeira wine)	(salsa di carne con vino Madera)
Maître d'hotel butter (with parsley & lemon juice)	Burro alla maître d'hôtel (con prezzemolo e succo di limone)
Maltese sauce (hollandaise sauce with peel & orange juice)	Salsa maltese (salsa olandese con succo e scorze di arancia)
Marinade	Marinata
Mayonnaise	Salsa maionese
Meat glaze	Glassa di carne
Meat sauce	Salsa di carne
Melted butter	Burro fuso
Mint sauce	Salsa alla menta
Mornay sauce (bechamel with cream & cheese)	Salsa Mornay (besciamella con panna e formaggio)
Mousseline sauce (hollandaise sauce with whipped cream)	Salsa mousseline (salsa olandese con panna montata)
Mushroom sauce	Salsa ai funghi
Mustard butter	Burro alla senape
Mustard sauce	Salsa mostarda (Senape)
Nantua sauce (bechamel, cream, butter & prawns)	Salsa Nantua (besciamella, panna, burro e gamberi)
Norman sauce (fish sauce, cream & mushrooms)	Salsa normanna (salsa di pesce, panna e funghi)
Norwegian sauce (vinaigrette, boiled egg yolks & anchovies)	Salsa norvegese (vinaigrette, tuorli d'uovo sodo e acciughe)
Orange sauce (meat sauce with orange juice & peel)	Salsa all'arancia (salsa di carne con succo e scorze di arancia)
Oyster sauce	Salsa alle ostriche
Parisienne sauce (meat sauce with egg yolks & cream)	Salsa alemanna o parigina (di carne con tuorli d'uovo e panna)
Peanut butter	Burro di arachidi
Pèrigueux sauce (meat sauce with Madeira wine & truffle)	Salsa Pèrigueux (salsa di carne con vino Madera e tartufo)
Pink sauce	Salsa rosa
Poivrade sauce (meat sauce, vegetables, marinade & pepper)	Salsa poivrade (salsa di carne, verdure, marinata e pepe)
Portuguese sauce (tomato, meat sauce, onion, garlic & parsley)	Salsa portoghese (pomodoro, salsa di carne, cipolla, aglio e prezzemolo)
Prawn butter	Burro ai gamberi
Provençal sauce (tomato sauce, garlic, olives & mushrooms)	Salsa provenzale (salsa di pomodoro, aglio, olive e funghi)
Rachel sauce (Bearnaise, meat glaze & tomato purée)	Salsa Rachel (bernese, glassa di carne e puré di pomodoro)
Ravigote sauce (vinaigrette with gherkins & capers)	Salsa ravigote (vinaigrette con cetriolini e capperi)

Red-wine sauce	Salsa di vino rosso
Remoulade sauce (mayonnaise, mustard, gherkins, capers & parsley)	Salsa remoulade (maionese, senape, cetriolini, capperi e prezzemolo)
Rich sauce (fish sauce, cream, shrimp butter, truffle & mushrooms)	Salsa ricca (salsa di pesce, panna, burro di gamberetti, tartufo e funghi)
Robert sauce (meat sauce with mustard)	Salsa Robert (salsa di carne con senape)
Salmon butter	Burro al salmone
Salsa alemanna	Salsa parigina
Salsa bruna	Salsa demi-glace
Sauce	Salsa
Shrimp butter	Burro ai gamberetti
Smitane sauce (with onion, wine, butter, sour cream & lemon)	Salsa smitane (con cipolla, vino, burro, panna acida e limone)

Soubise sauce (bechamel with onion & cream)	Salsa Soubise (besciamella con cipolla e panna)
Soy bechamel	Salsa besciamella di soia
Spanish sauce (meat sauce)	Salsa spagnola (salsa di carne)
Spiny-lobster butter	Burro all'aragosta
Stuffing	Farcia
Stuffing	Ripieno
Supreme sauce (chicken sauce with cream & egg yolks)	Salsa suprema (salsa di pollo con panna e tuorli d'uovo)
Sweet & sour sauce	Salsa agrodolce
Tarragon butter	Burro al dragoncello
Tarragon sauce	Salsa al dragoncello
Tartare sauce (mayonnaise, mustard, gherkins, capers, parsley &	Salsa tartara (maionese, senape, cetriolini, capperi, prezzemolo e cipolle)

onions)	
Tomato sauce	Salsa di pomodoro
Truffle butter	Burro al tartufo
Villeroy sauce (meat sauce, cream, ham, truffle, mushrooms & chicken)	Salsa Villeroy (salsa di carne, panna, prosciutto, tartufo, funghi e pollo)
Vinaigrette sauce (with olive oil, salt, vinegar, onion, pepper & herbs)	Salsa vinaigrette (con olio, sale, aceto, cipolla, pepe ed erbe aromatiche)
Walnut sauce	Salsa alle noci
White sauce	Salsa bianca
White-wine sauce (fish sauce with cream)	Salsa di vino bianco (salsa di pesce con panna)
Yoghurt sauce	Salsa allo yogurt

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Formaggi)	
	
(aromatic cheese with a slightly bitter taste)	Quartiolo (formaggio aromatico di gusto amarognolo)
(blue-cheese from ewe's milk)	Roquefort (formaggio ovino erborinato)
(blue-cheese)	Gorgonzola (formaggio erborinato)
(cow's cheese from Veneto)	Asiago (formaggio vaccino veneto)
(creamed fermented cheese with herbs)	Brôs o brüs (crema di formaggi fermentati e aromatizzati)
(creamy & mild cheese)	Mascarpone (formaggio cremoso e dolce)
(fresh & mild cheese)	Casatella (formaggio fresco e dolce)
(fresh cheese from milk whey)	Ricotta (formaggio fresco di siero di latte)
(fresh goat's cheese)	Caprino
(kneaded paste cheese)	Scamorza (formaggio a pasta filata)
(kneaded-paste cheese)	Provolone (formaggio a pasta filata)
(mild & soft cheese)	Caciotta (formaggio dolce e morbido)
(mild & soft cheese)	Bel Paese (formaggio dolce e morbido)
(mild medium hard cheese)	Fontal (formaggio dolce semiduro)
(soft cheese from Aosta Valley, with strong flavour & aroma)	Fontina (formaggio valdostano morbido con gusto e profumi accentuati)

(Swiss cheese with strong taste & aroma)	Appenzeller (formaggio svizzero con gusto e profumo accentuati)
(type of parmesan)	Grana (formaggio tipo parmigiano)
(very soft & fresh cheese)	Stracchino (formaggio fresco molto molle)
(very soft & fresh cheese)	Crescenza (formaggio fresco e molle)
(very soft cheese with a mild, slightly acid taste)	Quark (formaggio molle di gusto dolce-acidulo)
(very soft cheese with a white rind)	Brie (formaggio molle con crosta fiorita)
Assorted cheese	Formaggi assortiti
Blue-cheese	Formaggio erborinato
Buffalo's cheese	Formaggio di bufala
Buffalo's milk mozzarella	Mozzarella di bufala
Cheese	Formaggio
Cheese fondue	Fonduta di formaggio
Cheese from the trolley	Formaggi al carrello
Cheese in oil	Formaggio sottolio
Cheese soufflé	Soufflé di formaggio
Cheese spread	Formaggio da spalmare
Cheese with walnuts	Formaggio alle noci
Cow's cheese	Formaggio vaccino
Edam cheese	Formaggio olandese
Ewe's cheese	Pecorino
Ewe's ricotta	Ricotta di pecora
Fresh cheese	Formaggio fresco
Fresh cheese with	Formaggio fresco alle

onions)	
Goat's cheese	Formaggio di capra
Grated cheese	Formaggio grattugiato
Grilled cheese	Formaggio alla piastra
Gruyère cheese	Groviere
Hard cheese	Formaggio duro
Herb cheese	Formaggio alle erbe
Kneaded-paste cheese from Southern Italy)	Caciocavallo (formaggio dell'Italia meridionale a pasta filata)
Matured cheese	Formaggio stagionato
Medium hard cheese	Formaggio semiduro
Melted cheese	Formaggio fuso
Mozzarella	Mozzarella
Parmesan cheese	Parmigiano
Roman sharp ewe's cheese	Pecorino romano (piccante)
Smoked cheese	Formaggio affumicato
Smoked ricotta	Ricotta affumicata
Smoked scamorza	Scamorza affumicata
Soft cheese	Formaggio morbido
White-rind cheese	Formaggio a crosta fiorita

<b>Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Erbe aromatiche)</b>	
	
Absinthe	Assenzio
Alecost; costmary	Erba di San Pietro (di Santa Maria)
Alloro	Lauro
Allspice	Pimento (Pepe) della Giamaica
Aneto	Finocchio bastardo (fetido)
Angelic herb	Angelica
Aniseed	Anice
Aromatic herbs	Erbe aromatiche
Asperula	Stellina odorosa
Basil	Basilico
Bay leaf	Alloro
Black pepper	Pepe nero
Borage	Borragine (Borrana)
Burnet	Salvastrella
Calamint	Nepitella
Candied citron	Cedro candito
Capers	Capperi
Cappuccina	Nastruzio indiano
Cardamom	Cardamomo
Cayenne pepper	Pepe di Caienna
Chervil	Cerfoglio
Chilli pepper	Peperoncino
Chives	Erba cipollina
Cinnamon	Cannella
Cinnamon sticks	Bastoncini di cannella
Cloves	Chiodi di garofano
Coriander	Coriandolo
Cremona mustard (candied fruit with mustard)	Mostarda di Cremona (frutta candita con senape)
Cren	Barbaforte
Cumin seeds	Cumino
Curry	Curry

Dandelion	Tarassaco
Dill	Aneto
Dragoncello	Estragone
Erba di San Pietro	Erba amara
Erba di San Pietro	Erba pera
Fennel flower; Venus'hair	Nigelia
Fennel seeds	Semi di finocchio
Finocchio selvatico	Finocchiella
Fresh oregano	Origano fresco
Garlic	Aglio
Green pepper	Pepe verde
Hop; hop shoots	Germogli di Luppolo
Horseradish	Cren
Juniper berries	Bacche di Ginepro
Lemon balm	Melissa
Levistico	Sedano di montagna
Licorice	Liquirizia
Lovage	Levistico
Mace	Macis
Marigold	Calendula
Marjoram	Maggiorana
Melissa	Cedronella
Mentuccia	Nepetella
Mint	Menta
Mirtle	Mirto
Mustard	Senape
Nasturtium; Mexican cress	Cappuccina
Nettle	Ortica
Nettle shoots	Germogli di ortica
Nutmeg	Noce moscata
Oregano	Origano
Paprika	Paprica
Parsley	Prezzemolo
Pennyroyal	Mentuccia
Pepper	Pepe
Pepper in grains	Pepe in grani
Peppermint	Menta piperita

Pine nuts	Pinoli
Pink pepper	Pepe rosa
Pistachio nut	Pistacchio
Poppy seeds	Semi di Papavero
Purslane	Portulaca
Rhubarb	Rabarbaro
Rose-hip	Rosa canina
Rosemary	Rosmarino
Rue	Ruta
Safflower; bastard safflower	Cartamo
Sage	Salvia
Salvastrella	Pimpinella
Santoreggia	Erba acciuga (Cèrea)
Savory	Santoreggia
Sea weeds	Alghe marine
Senape	Mostarda
Serpillo	Pepolino
Sesame seeds	Semi di Sesamo
Shallot	Scalogno
Sorrel	Acetosa
Star anice	Anice stellato
Sweet woodruff	Asperula
Tarassaco	Dente di leone, soffione
Tarragon	Dragoncello
Turmeric	Cùrcuma
Vicenza mustard (quince pulp with candied fruit & mustard)	Mostarda di Vicenza (polpa di mele cotogne con frutta candita e senape)
Water weeds	Alghe
White pepper	Pepe bianco
Wild berries	Bacche selvatiche
Wild fennel	Finocchio selvatico
Wild shoots	Germogli selvatici
Wild thyme	Serpillo
Wormwood	Genepi

<b>Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Frutta)</b>	
	
Almonds	Mandorle
Apple purée	Purè di mele
Apple	Mela
Apricot	Albicocca
Arachidi	Noccioline americane
Avocado	Avocado
Banana	Banana
Black currants	Ribes neri
Black grapes	Uva nera
Black mulberry	Gelso nero
Blackberries	More
Blueberries	Mirtilli

Cactus fruit	Fico d'india
Candied fruit	Frutta candita
Cantaloup	Melone d'estate
Cape gooseberries	Alchechengi
Caramelized fruit	Frutta caramellata
Cherimoya, custard apple	Cerimolia
Cherries	Ciliege
Cherry	Ciliegia
Chestnuts	Marroni
Chestnuts	Castagne
Citron	Cedro
Citrus fruits	Agrumi
Clementines	Clementine
Cocomero	Anguria

Coconut	Cocco
Coco-Nut	Noce di cocco
Cranberries	Mirtilli rossi
Currants	Ribes
Dates	Datteri
Dried dates	Datteri secchi
Dried figs	Fichi secchi
Dried fruit	Frutta secca
Early fruit	Frutta primizia
Eggfruit, lucuma	Lucuma
Feijoa	Feijoa
Fig leaf squash, malabar gourd	Zucca del Siam
Fresh fruit	Frutta fresca
Fruit	Frutta

Fruit basket	Cesto di frutta
Fruit compote	Composta di frutta
Fruit in season	Frutta di stagione
Fruit in syrup	Frutta sciroppata
Fruit salad	Macedonia
Frutto della passione	Granadilla
Frutto della passione	Maracuja
Frutto della passione	Passiflora
Gooseberries	Uva spina
Grape	Uva
Grapefruit	Pompelmo
Grapes	Uva
Greenhouse fruit	Frutta di serra
Guavo	Guava
Hazelnuts; filberts	Nocciole
Honeydew	Melone d'inverno, melone invernale
Jellied fruit	Frutta in gelatina
Ju-jubes	Giuggiole
Kiwi	Kiwi
Kumquats	Kumquats (Mandarini cinesi)
Lemon	Limone
Lime	Lime (Limetta)
Loquats	Nespole del Giappone
Lychees	Licci (Litchi)
Mandarin	Mandarino
Mango	Mango

Medlars	Nespole
Melon	Melone
Melon pear	Pepino dolce
Mixed fruit	Frutta mista
Morellos; kentish cherries	Amarene
Mulberries	More di gelso
Nectarines	Pesche noci
Nut	Noce
Nutmeg	Noce moscata
Orange	Arancia
Papaya	Papaia
Passion-fruit; granadilla	Frutto della passione
Peachs	Pesca
Peaches in syrup	Pesche sciroppate
Peanuts	Arachidi
Pear	Pera
Pears in syrup	Pere sciroppate
Persimmon	Caco
Pesca noce	Nettarina
Pineapple	Ananas
Pineapple in syrup	Ananas sciroppata
Pink grapefruit	Pompelmo rosa
Pistachios	Pistacchi
Plum	Prugna
pomegranate	melograno
Pomegranate	Melagrana

Prickly pears	Fichi d'India
Prugna	Susina
Prunes	Prugne secche
Quinces	Mele cotogne
Raisins	Uva passa
Raspberries	Lamponi
Red currants	Ribes rossi
Red mulberry	Gelso rosso
Sour cherries	Marasche
Stewed apple	Mela cotta
Stewed fruit	Frutta cotta
Stewed peaches in red wine	Pesche cotte al vino rosso
Stewed prunes	Prugne cotte
Strawberries	Fragole
Sultanas	Uva sultanina
Tangerine	Mandarino
Walnuts	Noci
Water-melon	Cocomero
White currants	Ribes bianchi
White grapes	Uva bianca
White mulberry	Gelso bianco
White peaches	Pesche bianche
Wild berries	Frutti di bosco
Wild strawberries	Fragole di bosco
Winter melon	Melone invernale

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Dolci)	
	
Almond biscuits	Biscotti alle mandorle
Almond rings	Anelli alle mandorle
Apple dumplings with vanilla sauce	Gnocchi di mele con salsa di vaniglia
Apple pie with hazelnut cream	Pasticcio di mele con crema di nocciole
Apple purée	Puré di mele-all'imperatrice (budino di riso con frutta candita) Rocce di cioccolato
Apple turnover	Fagottino alle mele
Apricot turnovers	Fagottini di albicocche
Assorted biscuits	Biscottini assortiti
Assorted pastries - Fancy biscuits - Almond-paste pastries - Soft sugar sweets	Pasticcini assortiti - da tè - di pasta di mandorle - di zucchero
Baked apples - Apples in a pastry crust	Mele al forno - in crosta
Baked fruit - Fruits flambés - Fruits glacés	Frutta al forno - alla fiamma - glassata
Bavarian cream (cold custard mixed with whipped cream & jelly)	Bavarese (crema, panna montata e gelatina)
Biscuits	Biscotti

Blancmange (almond-milk pudding)	Biancomangiare (budino di latte di mandorle)
Bombe (cone-shaped ice cream)	Bomba gelato (gelato a forma di cono)
Bread pudding	Budino di pane
Brioche	Brioche
Broiled custard with fruit - Custard - Pastry cream	Crema gratinata con frutta - inglese - pasticceria
Butter biscuits (USA: cookies)	Frollini
Cabinet pudding (with custard, candied fruits & sponge biscuits - USA: lady fingers)	Budino diplomatico (con crema inglese, frutta candita e savoiardi)
Caffee mini balls	Palline di caffè
Cake; dessert - Flour & cornmeal cake - Leavened cake - Low calory cake - Low calory cake	Dolce di farina e mais - di pasta lievitata - dietetico - ipocalorico
Cantuccini (dry biscuits with almonds)	Cantuccini (biscotti secchi con mandorle)
Caramelized pear pudding	Budino caramellato alle pere
Carnival knots (light & crumbly fried dough ribbons)	Cenci (dolci di Carnevale fritti, sottili e friabili)
Cassata (layers of ice cream with a heart of candied fruit & cream)	Cassata (gelato a strati farcito con frutta candita e panna)

Cat's tongue biscuits	Lingue di gatto
Cenci	Bugie
Charlotte (Bavarian cream enclosed in sponge biscuits - USA: lady fingers)	Charlotte (bavarese ricoperta con savoiardi)
Cherry biscuits	Biscotti alle ciliege
Chestnut croquettes - Rice croquettes	Crocchette di castagne - di riso
Chestnut nests	Nidi di marroni
Chestnut-flour cake	Castagnaccio (dolce di farina di castagne)
Chocolate - Milk chocolate - Bitter chocolate - White chocolate - Pure chocolate (USA: semi-sweet chocolate) - Melted chocolate	Cioccolato - al latte - amaro - bianco - fondente - fuso
Chocolate bavarian cream	Bavarese al cioccolato
Chocolate bites	Bocconcini al cioccolato
Chocolate hearts	Cuori di cioccolato
Chocolate log	Salame di cioccolato
Chocolate pudding	Budino di cioccolato
Chocolate rocks	Rocce di cioccolato
Chocolate-fingers	Bastoncini al cioccolato
Chocolates	Cioccolatini
Chocolates with hazelnut cream	Gianduotti (cioccolatini con crema di nocciole)

Christmas biscuits	Biscotti natalizi
Cinnamon biscuits	Biscotti alla cannella
Cocoa squares	Dadi al cacao
Coffee cubes	Cubetti al caffè
Cream pudding - Whipped cream	Panna cotta - montata
Cream-filled brioche	Brioche alla crema
Crème caramel	Crème caramel
Crêpes filled with figs - Crêpes flambées - Crêpes filled with jam - Peach-filled crêpes in currant sauce - Chestnut-flavoured crêpes with orange sauce - Sweet crêpes - Puffed crêpes	Crespelle ai fichi - alla fiamma - alla marmellata - alle pesche con salsa di ribes - di castagne in salsa d'arancia - dolci - soffiate
Crêpes Suzette (cooked with orange juice & liqueur)	Crêpes Suzette (cotte con succo d'arancia e liquore)
Crescents - Date-filled crescents	Mezzelune - farcite con datteri
Croissant	Cornetto
Crunchy biscuits	Biscotti croccanti
Crunchy nougat - Almond crunchy nougat - Hazelnut crunchy nougat	Crocante - di mandorle - di nocciole
Custard cream roll	Rotolo alla crema
Custard profiteroles	Bigné alla crema
Custard; cream - Chocolate custard - Cheese custard - Vanilla custard - bavarese-Bavarese - Broiled custard - Chantilly cream (whipped cream) - Butter cream - Chocolate butter cream - Strawberry custard - Custard fritters	Crema - al cioccolato - al mascarpone - alla vaniglia - bavarese-Bavarese - bruciata - chantilly - di burro - di burro al cioccolato - di fragole - frita
Dessert trolley	Dolci al carrello
Doughnut with custard filling	Bombolone alla crema
Doughnuts	Krapfen
Dry biscuits	Biscotti secchi
Easter dove (leavened cake)	Colomba pasquale (dolce lievitato)
Eclairs (oblong profiteroles) - Coffee eclairs	Éclairs (bigné allungati) - al caffè
Egg-nog profiteroles	Bigné allo zabaione
Frankfurt ring (filled & covered with butter cream) - Christmas crown	Corona di Francoforte (farcita e ricoperta di crema di burro) - di Natale
Frappe - Cenci	Frappe - Cenci
Fresh pastries	Paste fresche
Fried ricotta cheese balls	Palle di ricotta fritte
Fritters - Fig fritters with blueberry sauce - Apple fritters - Rice fritters	Fritelle - di fichi con salsa di mirtillo - di mele - di riso
Fruit sweets	Caramelle alla frutta
Galani - Cenci	Galani - Cenci
Ginger medallions	Medaglioni allo zenzero

Gingerbread	Pan di spezie
Glazed chestnuts	Marroni glassati
Glazed figs with custard	Fichi glassati con crema
Honey	Miele
Honey sweets	Caramelle al miele
Ice cream - Coffee ice cream - Chocolate ice cream - Baked ice cream	Gelato - al caffè - al cioccolato - al forno
Ice-cream sundae	Coppa gelato
Iced biscuit	Biscotto ghiacciato
Jam	Marmellata
Jam omelette - Omelette surprise - Sweet omelette - Puffed omelette - Baked Alaska (ice cream covered with meringue & broiled)	Omelette alla marmellata - alla norvegese-Omelette surprise - dolce - soffiata - surprise (gelato ricoperto di meringa e gratinato)
Jam-filled brioche	Brioche alla marmellata
Jelly (USA: jello) - Port-flavoured jelly - Fruit jelly	Gelatina - al porto - di frutta
Krapfen	Berlinesi
Lady's kisses (almond pastries)	Baci di dama (pasticcini di pasta frolla con mandorle)
Lemon ice cream - Pistachio ice cream - Nougat ice cream - Custard ice cream - Strawberry ice cream - Fruit ice cream - Hazelnut ice cream - Vanilla ice cream - Vanilla ice cream - Home-made ice cream - Low calory ice cream - Low calory ice cream - Low fat ice cream - Mixed ice cream - Ice cream scoop	Gelato al limone - al pistacchio - al torrone - alla crema - alla fragola - alla frutta - alla nocciola - alla panna - alla vaniglia - artigianale - dietetico - ipocalorico - magro - misto - pallina di
Lemon roulades	Rollini al limone
Lolly-pop - Strawberry lolly-pop	Lecca-lecca - alla fragola
Macarons (almond biscuits - USA: cookies)	Amaretti
Marzipan	Marzapane
Meringue - Ice-cream meringue - Meringue with whipped cream	Meringa - con gelato - con panna
Milk sweets	Caramelle al latte
Mille-feuille - Chocolate mille-feuille	Millefoglie - al cioccolato
Mont Blanc (chestnut purée with whipped cream)	Monte Bianco (puré di castagne con panna montata)
Mosaic of fruit in aspic	Mosaico di frutta in aspic
Mousse - Chocolate mousse - Strawberry mousse - Pear mousse with chocolate sauce	Mousse - di cioccolato - di fragole - di pere con salsa al cioccolato
Nougat-mousse profiteroles	Bigné con mousse di torrone
Organic-flour biscuits	Biscotti di farina biologica

Oval tartlets with fruit	Barchette alla frutta
Pancakes	Pancakes (crespelle lievitate)
Pandoro (Christmas yeast cake)	Pandoro (dolce natalizio lievitato)
Panettone (Christmas yeast cake with raisins & candied fruit)	Panettone (dolce natalizio lievitato con uva passa e canditi)
Panforte (hard cake with dried & candied fruit)	Panforte (dolce di frutta secca e canditi)
Parfait - Coffee parfait	Parfait (semifreddo) - al caffè
Pastiera (cake with ricotta cheese, wheat grains & candied fruit)	Pastiera (torta di chicchi di grano con ricotta e frutta candita)
Pastry	Pasticcino
Peach Melba (with vanilla ice cream & raspberry sauce)	Pesca Melba (con gelato vaniglia e salsa ai lamponi)
Peach pudding	Budino di pesche
Pear Helena (with vanilla ice cream, whipped cream & chocolate sauce)	Pera bella Elena (con gelato di vaniglia, panna montata e salsa al cioccolato)
Pears with hot chocolate sauce - Pears with red wine sauce	Pere al cioccolato caldo - al vino rosso sauce
Petit fours	Petis fours
Pink meringues	Meringhe rosa
Pistachio icing	Glassa al pistacchio
Plum-cake	Plum-cake
Pralines	Prâlines
Profiterole ring	Ghirlanda di bigné
Profiteroles	Bigné
Profiteroles - Chocolate-filled profiteroles	Profiteroles - al cioccolato
Pudding	Budino
Puff-pastry cases with chocolate cream	Cofanetti di sfoglia con crema di cioccolato
Puff-pastry cornet with custard filling	Cannolo (Cannoncino)
Raisin waffles - Vanilla waffles	Chiacchiere - Cenci - Cialde all' uvetta - alla vaniglia
Rhubarb tartlet	Crostatina al rabarbaro
Rice pudding	Budino di riso
Rice pudding - Rice empress style (rice pudding with candied fruit)	Riso al latte - all'imperatrice (budino di riso con frutta candita)
Ricotta-cheese roulade	Rollatina di ricotta
Ring cake - Almond ring cake	Ciambella - alle mandorle
Rum baba (small leavened cake shaped like a mushroom)	Babà al rum (piccolo dolce lievitato a forma di fungo)
Sauce - Raspberry sauce - Chocolate sauce - Fruit sauce	Salsa - ai lamponi - al cioccolato - alla frutta
Savoardi	Biscotti al cucchiaino
Short-pastry baskets	Cestini di pasta frolla

with dried fruit - Puff-pastry baskets with fruit	con frutta secca - di sfoglia alla frutta
Short-pastry biscuits	Biscotti di pasta frolla
Sicilian cassata (sponge cake filled with ricotta, chocolate & candied fruit)	Cassata siciliana (dolce farcito con ricotta, cioccolato e frutta candita)
Sicilian cornets (with ricotta cheese & candied fruit)	Cannoli siciliani (con ricotta e canditi)
Slice of cake	Fetta di torta
Small assorted pastries	Piccola pasticceria
Snow balls	Palle di neve
Sponge cake	Pan di Spagna
Strawberries in aspic	Aspic di fragole
Stuffed oranges	Arance ripiene
Sugar roses	Rose di zucchero
Sugar-coated sweets	Confetti - di

- Sugar-coated chocolates - Sugar coated almonds	cioccolato - di mandorle
Swan-shaped profiteroles	Cigni alla crema
Sweet bread	Pane dolce
Sweets; candies	Caramelle
Swiss roll	Biscotto arrotolato
Tart - Chestnut-flour tart with apple sauce - Fruit tart - Apple tart - Tart Tatin (warm apple tart covered with caramel & garnished with cream) - Warm apricot tart	Crostata - di farina di castagne con salsa di mele - di frutta - di mele - Tatin (crostata calda di mele coperta di caramello e guarnita con panna) - tiepida di albicocche
Tart pastry - Almond pastry - Short pastry - Yeast dough - Bread dough - Puff pastry; flaky pastry	Pasta brisé - di mandorle - frolla - lievitata - per pane - sfoglia

Tea biscuits	Biscotti da tè
Vanilla Bavarian cream	Bavarese alla vaniglia
Waffle	Cialda
Water ice - Lemon-flavoured water ice - Mint-flavoured water ice	Granita - al limone - alla menta
Wholemeal biscuits	Biscotti integrali
Wild berries au gratin	Gratin di frutti di bosco
Yeast cake with raisins, topped with almonds	Gugelhupf o Gugelhopf (dolce lievitato con uva passa, ricoperto di mandorle)

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Bevande)	
	
Alchermes	Alchermes
Anisette	Anisetta
Aperitif	Aperitivo
Aperitif wine	Vino da aperitivo
Apple distillate	Distillato di mele
Apple juice	Succo di mela
Apple tea	Té alla mela
Apricot juice	Succo d'albicocca
Beer	Birra
Bergamot tea	Té al bergamotto
Bitter (beer)	Birra rossa
Bitter liqueur	Amaro (liquore)
Black coffee	Caffè nero
Bottled beer	Birra in bottiglia
Bottled wine	Vino in bottiglia
Brandy	Brandy
Camomile tea	Camomilla
Cappuccino	Cappuccino
Cereal distillate	Distillato di cereali
Chinotto (soft drink flavoured with sour orange)	Chinotto
Chocolate	Cioccolata
Chocolate milk-shake	Frappè al cioccolato
Cider (apple wine)	Sidro (vino di mele)
Citron lemonade	Cedrata
Cocktail	Cocktail
Cocoa	Cacao
Coffee	Caffè
Coffee ice cream milk-shake	Frappè con gelato al caffè
Coffee with cream	Caffè con panna
Coffee with milk	Caffè con latte
Cognac	Cognac
Cold milk	Latte freddo

Condensed milk	Latte condensato
Dark tea	Té nero
Decaffeinated coffee	Caffè decaffeinato
Dessert wine	Vino da dessert
Double-malt beer	Birra al doppio malto
Draught beer	Birra alla spina
Drink	Bevanda
Drinking water	Acqua potabile
Dry sparkling wine	Spumante secco
Espresso coffee	Espresso
Filter coffee	Caffè filtro
Fortified coffee	Caffè corretto
Fortified wine	Vino liquoroso
Fresh apple juice	Succo fresco di mele
Fresh banana milk-shake	Frullato alla banana
Fresh carrot juice	Succo fresco di carota
Fresh milk	Latte fresco
Fruit distillate	Distillato di frutta
Fruit juice	Succo di frutta
Fruit milk-shake	Frullato (con frutta)
Fruit syrup	Sciroppo di frutta
Fruit tea	Infuso di frutta
Gin	Gin
Grape juice	Succo di uva
Grape peel distillate	Distillato di vinaccia
Grapefruit juice	Succo di pompelmo
Grappa	Grappa
Green tea	Té, verde
Green walnut liqueur	Nocino (liquore di noci verdi)
Grenadine syrup	Sciroppo di granatina
Herb liqueur	Liquore alle erbe
Herb tea	Infuso di erbe
Hibiscus tea	Infuso d'ibisco (carcadè)
Hot coffee	Caffè bollente
Hot milk	Latte bollente

Ice	Ghiaccio
Ice cream milk-shake	Frappè con gelato
Iced coffee	Caffè freddo
Iced tea	Té freddo
Imported beer	Birra estera
Infusion; tea	Infuso
Juice	Succo
Kirsch (sour-cherry distillate)	Kirsch (distillato di ciliege marasche)
Lemon juice	Succo di limone
Lemon soda	Limonata
Lemonade	Gassosa
Lemon-balm tea	Infuso di melissa
Light beer	Birra leggera
Linden tea	Infuso di tiglio
Liqueur	Liquore
Liquorice tea	Té alla liquirizia
Long-life milk	Latte a lunga conservazione
Low-fat milk	Latte magro
Madeira (fortified wine)	Madera (vino liquoroso)
Malmsey	Malvasia
Maraschino (sweet liqueur from sour-cherries)	Maraschino (liquore dolce di ciliege marasche)
Marsala (Sicilian fortified wine)	Marsala (vino liquoroso siciliano)
Milk	Latte
Milk-shake	Frappè
Mint syrup	Sciroppo di menta
Mint tea	Té alla menta
Mulled wine	Vin brulé
Must	Mosto
National beer	Birra nazionale
Natural mineral water	Acqua minerale naturale
New wine	Vino novello
Non-alcoholic aperitif	Aperitivo analcolico
Non-alcoholic beer	Birra analcolica

Non-alcoholic drink	Bevanda analcolica
Orange juice	Succo di arancia
Orange liqueur	Liquore all'arancia
Orange tea	Té all'arancia
Orangeade	Aranciata
Orange-blossom tea	Infuso di fiori d'arancio
Orgeat	Orzata
Orgeat syrup	Sciroppo di orzata
Ovaltine; barley coffee	Caffè d'orzo
Pale ale	Birra chiara
Pasteurized milk	Latte pastorizzato
Peach liqueur	Liquore alla pesca
Peach tea	Té alla pesca
Pear distillate	Distillato di pere
Pear juice	Succo di pera
Pineapple juice	Succo di ananas
Plain tea	Té naturale
Port	Porto
Raspberry tea	Té ai lamponi
Raspberry syrup	Sciroppo di lampone
Red wine	Vino rosso
Rosé wine	Vino rosato (Rosé)
Rose-hip tea	Infuso di rosa canina
Rum (sugar-cane	Rum (distillato di

distillate)	canna da zucchero)
Sangria	Sangria
Sherry	Sherry
Skimmed milk	Latte scremato
Slightly sparkling wine	Vino frizzante
Soda	Soda
Soda fountain drink	Bibita alla spina
Soft drink	Bibita
Sour-cherry syrup	Sciroppo di amarena
Soy milk	Latte di soia
Sparkling mineral water	Acqua minerale gassata
Sparkling wine	Spumante
Spirit	Acquavite
Squeezed grapefruit juice	Spremuta di pompelmo
Squeezed lemon juice	Spremuta di limone
Squeezed orange juice	Spremuta d'arancia
Stout (beer)	Birra scura
Strawberry syrup	Sciroppo di fragola
Strong coffee	Caffè ristretto
Sugar-cane distillate	Distillato di canna da zucchero
Sweet liqueur	Liquore dolce

Sweet raisin wine	Vino passito
Sweet sparkling wine	Spumante dolce
Syrup	Sciroppo
Tea	Té
Tea with lemon	Té con limone
Tea with milk	Té con latte
Thick chocolate	Cioccolata densa
Tomato juice	Succo di pomodoro
Tonic water	Acqua tonica
Tropical juice	Succo tropicale
Vegetable juice	Succo di verdura
Vervain tea	Infuso di verbena
Vodka	Vodka
Warm milk	Latte caldo
Water	Acqua
Weak coffee	Caffè lungo
Whisky	Whisky
White wine	Vino bianco
Whole milk	Latte intero
Wine	Vino
Wine by the glass	Vino al bicchiere
Wine distillate	Distillato di vino
Wine in carafe	Vino sfuso
Wine in carafe	Vino in caraffa

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Preparazione)	
	
au gratin; broiled~	gratinato
backed~	forno, al
baked in foil	cartoccio, al
battered~	pastella, in
boiled~	bollito
Bordeaux style (braised with bone marrow)	bordolese, alla (brasato con midollo)
braised~	brasato, stufato
dipped in beaten egg & fried	dorato (immerso nell'uovo e fritto)
English style (boiled & served with butter)	inglese, all' (bollito e guarnito con burro)
Florentine style (stuffed with spinach & broiled with Mornay sauce)	fiorentina, alla (farcito con spinaci e gratinato con salsa Mornay)
French style (with lettuce & onion)	francese, alla (con lattuga e cipolla)
fried~	fritto
glazed~	glassato
Greek style (boiled with oil, lemon & aromatics herbs)	greca, alla (bollito con olio, limone ed erbe aromatiche)

grilled~	pietra, alla - alla griglia
in a hot spicy sauce	salsa piccante, in
in a mauld	stampo, in
in a salad	insalata, in
in bone marrow sauce	salsa di midollo, in
in oil	sottolio
Milanese style (with parmesan, butter & fried egg)	milanese, alla (con parmigiano, burro e uovo fritto)
Mornay style (broiled with Mornay sauce)	Mornay, alla (gratinato con salsa mornay)
moulded~	forma, in
on toast	crostone, su
pan fried~	padella, in
parmesan style	parmigiana, alla
Polish style (sprinkled with chopped boiled eggs, parsley & breadcrumbs)	polacca, alla (spolverato con uova sode tritate, prezzemolo e pangrattato)
Provençal style (stuffed with bread, parsley, garlic & broiled)	provenzale, alla (farcito con pane, prezzemolo, aglio e gratinato)
puréed~	purea, in

sautéed with garlic & parsley	trifolato
sour~	agro all'
steamed~	vapore, al
stewed~	umido, in
stir fried~; sautéed~	saltato
stuffed~; filled~	farcito
sweet&sour~	agrodolce, in
tender creamy~	fondenti
with aromatic herbs	erbe aromatiche, alle
with bechamel sauce	besciamella, alla
with butter	burro, al
with cream	crema, alla - panna, alla
with garlic	aglio all'
with gravy	salsa di carne, in
with ham	prosciutto, al
with melted butter	burro fuso, al
with oil	olio, con
with parsley	prezzemolo, al
with tomato sauce	pomodoro, al
with tomato sauce & garlic	funghetto, al

Dizionario di cucina Inglese / Italiano (Altro)	
	
Acacia-blossom honey	Miele di acacia
Alchermes	Alchermes

Alcohol	Alcol
Almond milk	Latte di mandorle
Almond oil	Olio di mandorla
Almond pastry	Pasta di mandorle
Anchovy paste	Pasta di acciughe
Apple vinegar	Aceto di mele

Apricot jam	Marmellata di albicocche
Bacon fat	Lardo
Balsamic vinegar (sweet & sour vinegar aged in wood barrels)	Aceto balsamico (aceto agrodolce invecchiato in botti di legno)

Basil leaves	Foglie di basilico
Batter	Pastella
Bicarbonate of soda	Bicarbonato di sodio
Bitter cocoa	Cacao amaro
Bone	Osso
Bran	Crusca
Bread slices	Fette di pane
Breadcrumbs	Pangrattato
Buckwheat flour	Farina di grano saraceno
Bunch of aromatic herbs	Mazzetto di erbe aromatiche
Buttermilk	Latticello (siero di latte acido)
Candied fruit	Frutta candita
Cane sugar	Zucchero di canna
Celery stalk	Gambo di sedano
Cereal flakes	Fiocchi di cereali
Cereals	Cereali
Cheese cornflakes	Fiocchi di mais al formaggio
Cheese slivers; cheese flakes	Scaglie di formaggio
Cherry jam	Marmellata di ciliege
Chestnut flour	Farina di castagne
Chestnut honey	Miele di castagno
Chocolate & hazel-nut spread	Crema di cioccolato e nocciole
Cocoa powder	Polvere di cacao
Cocoa	Cacao
Coffee powder	Polvere di caffè
Corn oil	Olio di mais
Cornflakes	Cornflakes
Cornmeal	Farina di mais
Cornstarch	Maizena
Cream	Panna
Cream-puff pastry	Pasta choux
Croûtons	Crostini (per minestre)
Currants	Uva passa di Corinto
Dietetic sugar	Zucchero dietetico
Double cream	Panna per dolci
Dough	Impasto
Durum-wheat flour	Farina di grano duro
Durum-wheat semolina	Semola di grano duro
Egg white	Albume d'uovo
Egg yolk	Tuorlo d'uovo
Fish flour	Farina di pesce
Flour	Farina
Fresh yeast	Lievito di birra
Fruit jelly	Gelatina di frutta
Fruit yoghurt	Yogurt alla frutta

Garlic clove	Spicchio d'aglio
Grape-seed oil	Olio di vinacciolo
Hazelnut pastry	Pasta di nocciole
Honey	Miele
Honey from mixed blossom	Miele millefiori
Icing sugar	Zucchero a velo
Jam; marmalade	Marmellata
Jelly	Gelatina
Lard	Strutto
Lemon peel	Scorza di limone
Linden honey	Miele di tiglio
Low-fat yoghurt	Yogurt magro
Margarine	Margarina
Marmellata	Confettura
Meat extract	Estratto di carne
Minced meat	Carne macinata
Monosodium glutamate	Glutammato
Morello jam	Marmellata di amarene
Mountain honey	Miele di montagna
Must	Mosto
Oat flakes	Fiocchi di avena
Oil	Olio
Olive oil	Olio di oliva
Orange honey	Miele di arancio
Orange marmalade	Marmellata di arance
Palm oil	Olio di palma
Pastry cream	Crema pasticcera
Peach jam	Marmellata di pesche
Peach vinegar	Aceto di pesche
Peanut oil	Olio di arachidi
Peeled tomatoes	Pomodori pelati
Pig skin; pig rind	Cotenna di prosciutto
Pine nuts	Pinoli
Plain yoghurt	Yogurt al naturale
Plum jam	Marmellata di prugne
Pollen	Polline
Popcorn	Popcorn
Poppy seeds	Semi di papavero
Porridge	Porridge
Potato starch	Fecola di patate
Powdered milk	Latte in polvere
Powdered vanilla	Vanillina
Propolis; bee-glue	Propoli
Puffed corn	Mais soffiato
Puffed rice	Riso soffiato
Puff-pastry; flaky pastry	Pasta sfoglia
Pumpkin seeds	Semi di zucca

Pure chocolate	Cioccolato fondente
Raisins	Uva passa
Raspberry jam	Marmellata di lamponi
Rice flour	Farina di riso
Rock (coarse) salt	Sale grosso
Rose essence	Essenza di rose
Rose water	Acqua di rose
Rosemary honey	Miele di rosmarino
Royal jelly	Pappa reale
Salt	Sale
Seed oil	Olio di semi
Semolina	Semolino
Sesame seeds	Semi di sesamo
Sesame-seed oil	Olio di sesamo
Short pastry	Pasta frolla
Single cream	Panna da cucina
Soft part of bread	Mollica di pane
Soft-wheat flour	Farina di grano tenero
Sour cream	Panna acida
Soy milk	Latte di soia
Soy-bean oil	Olio di soia
Stale bread	Pane raffermo
Starch	Fecola
Stock cube	Dado
Strawberry jam	Marmellata di fragole
Strawberry vinegar	Aceto di fragole
Sugar	Zucchero
Sugar lumps	Zollette di zucchero
Sugar syrup	Sciroppo di zucchero
Sultanas	Uva sultanina
Sunflower oil	Olio di girasole
Table (fine) salt	Sale fino
Tart pastry	Pasta brisé
Thyme honey	Miele di timo
Tomato paste	Concentrato di pomodoro
Truffle slivers	Lamalle di tartufo
Vanilla	Vaniglia
Vanilla-pod	Stecca di vaniglia
Vegetable extract	Estratto di verdure
Vinegar	Aceto
Wheat bran	Crusca di grano
Whey	Siero di latte
Whipped cream	Panna montata
Wholemeal flour	Farina integrale
Yeast	Lievito
Yoghurt	Yogurt
Yoghurt with cereals	Yogurt ai cereali