



ESSEN & TRINKEN

Lust auf ein schönes Stück Rindfleisch, *medium* gebraten, dazu einen offenen Chianti in einem Bistro? Oder lieber ein Drei-Gänge-Menü im Restaurant? Mit diesem Wortschatz kommst du kulinarisch voll auf deine Kosten und umschiffst im Restaurant alle Fettnäpfchen.

LOKAL FINDEN

WO FINDE ICH ...?

Können Sie mir ... empfehlen?

- ... ein Restaurant
 - ... ein Bistro
 - ... einen Imbiss
 - ... ein Fast Food-Restaurant
 - ... eine Bar
 - ... ein Café
 - ... eine Kneipe
 - ... ein Selbstbedienungsrestaurant
 - ... einen Pub
- mit Terrasse/Außenbereich/
Biergarten

Potrebbe consigliarmi...?

- ... un ristorante
 - ... una trattoria
 - ... una tavola calda
 - ... un fast food
 - ... un cocktail bar
 - ... un bar
 - ... un pub
 - ... un ristorante self-service

 - ... un pub
- con terrazza/con giardino



Dieses Kapitel steht zum
kostenlosen Download
für dich bereit

marcopolo.de/sprachfuehrer/sprachfuehrer-italienisch



FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN APPETIT

In Italien findet man folgende Arten von Gaststätten:

osteria – (Weinstube) Ist fast verschwunden und von der edleren **enoteca** abgelöst worden, wo man Wein zu gepflegten Speisen zu sich nimmt.

trattoria – Meist handelt es sich um einen Familienbetrieb, in dem es hausgemachte Speisen gibt.

ristorante – Restaurant mit großem Angebot an Gerichten. Es ist darauf zu achten, dass es in Italien üblich ist, ein vollständiges Essen – bestehend aus Nudelgericht, Reisgericht oder Suppe (= *primo*), Fleisch- oder Fischgericht (= *secondo*) und Obst oder Nachspeise – zu bestellen. Wenn du nur einen Teller Spaghetti oder Ähnliches essen möchtest, geh am besten in eine

tavola calda – Dort erhältst du verschiedene warme Vorspeisen und kleine Mittagsmahlzeiten, die allerdings meist im Stehen gegessen werden.

bar – Café, in dem die Italiener morgens ihren *cappuccino* und zu jeder Tageszeit ihren *caffè (espresso)*, *latte macchiato* oder einen Aperitif trinken und Kleinigkeiten an der Theke oder am Tisch essen. Meist muss man zuerst an der Kasse einen *scontrino* (Kassenbon) lösen, um dann an der Theke das Gewünschte zu bekommen. Es empfiehlt sich, Kleingeld bereitzuhalten. Die in der Preisliste (*listino prezzi*) angegebenen Preise gelten nur für den Verzehr an der Theke.

pub – Auch in Italien wird gern Bier getrunken und so sind seit den 1990er-Jahren immer mehr Pubs nach irischem Vorbild entstanden.

paninoteca – Barähnliches Lokal, in dem man auch warme und kalte belegte Brötchen bekommt. Wird hauptsächlich von jüngeren Gästen besucht.

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

ruhig
romantisch
zentral
vegetarisch
vegan
kinderfreundlich
familienfreundlich
Haben Sie einen Geheimtipp?

tranquillo/a
romantico/a
centrale
vegetariano/a
vegano/a
anche per bambini
adatto alle famiglie
Che cosa mi consiglia?

ESSEN WIE GOTT IN ITALIEN

Wo bekomme ich ... Gerichte?

- ... landestypische
- ... regionale
- ... preiswerte
- ... untouristische
- ... authentische
- ... vegetarische
- ... vegane

Dove posso trovare piatti...?

- ... locali
- ... regionali
- ... economici
- ... non turistici
- ... tipici
- ... vegetariani
- ... vegani

Wo finde ich ein Restaurant mit Spitzenküche?

Dove posso trovare un ristorante con cucina di alto livello?

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

ESSENSZEITEN

Egal, wann man morgens aufgestanden oder wie der Tag gelaufen ist: Auch am Wochenende oder im Urlaub ist es gänzlich unvorstellbar, vor 19.30 Uhr zu Abend zu essen – und je südlicher im Stiefel, desto später.



RESERVIEREN

Ich möchte gern einen Tisch für zwei Personen reservieren.

Für ... um 20.00 Uhr

► siehe S. 16 *Zahlen*

... heute

... morgen

... Mittwoch

► siehe S. 21 *Wochentage*

... den elften

Auf den Namen ...

Ich habe eine Reservierung für 20.00 Uhr.

Leider verspäten wir uns um 15 Minuten.

Ich muss meine Reservierung leider absagen.

Vorrei prenotare un tavolo per due.

Per... per le 20

... oggi

... domani

... mercoledì

... l'undici

a nome di...

Ho una prenotazione per le 20.

Purtroppo siamo in ritardo di 15 minuti.

Purtroppo devo cancellare la mia prenotazione.

IM LOKAL ANGEKOMMEN

Ich habe reserviert auf den Namen

Wir hätten gern einen Tisch für drei Personen.

Ich habe keine Reservierung.

Bitte einen Tisch am Fenster.

Wir hätten gern einen ruhigen Tisch.

Wir würden gern draußen sitzen.

Ist auf der Terrasse noch was frei?

Ist dieser Tisch frei?

Ist dieser Stuhl noch frei?

Wie lange müssen wir voraussichtlich warten?

Haben Sie einen Kinderstuhl?

Können wir (schon/noch) etwas zu essen bekommen?

Ho prenotato a nome...

Vorremmo un tavolo per tre.

Non ho prenotato.

Per favore un tavolo vicino alla finestra.

Vorremmo avere un tavolo tranquillo.

Vorremmo sederci fuori.

C'è un tavolo libero fuori?

È libero questo tavolo?

È libera questa sedia?

Quanto tempo c'è da attendere?

Avete un seggiolone?

Possiamo già ordinare qualcosa/ordinare qualcos'altro?

AM TISCH

Guten Appetit!

Prost!

Wie schmeckt es dir?

Das ist sehr lecker.

Mein Essen ist nicht so gut.

Dein Essen sieht sehr lecker aus.

Wollen wir die Rechnung einfach teilen?

Das geht auf mich.

Ihr seid eingeladen.

Danke für die Einladung.

Buon appetito!

Cin cin!

Ti piace?

È buonissimo.

Il mio piatto non è buono.

Il tuo piatto sembra buonissimo.

Facciamo alla romana?

Questo lo offro io.

Offro io.

Grazie per l'invito.

BESTELLEN

Kellner:in/Bedienung

Bedienung bitte!

Die ..., bitte.

Karte

Speisekarte

Getränkemenu

Weinkarte

Haben Sie ...?

... ein Mittagmenü

... eine Tageskarte

Wir möchten nur etwas trinken.

Können wir bitte bestellen?

Wir brauchen noch einen Moment.

Können Sie uns etwas empfehlen?

Welches Gericht ist am beliebtesten?

Ist das Gericht ...?

... vegetarisch

... vegan

... glutenfrei

... laktosefrei

Ich hätte gern ...

cameriere/a

Scusi...

..., per favore.

il menù

la carta

la carta delle bevande

la carta dei vini

Avete...?

... un menù pranzo

... menù del giorno

Vorremmo ordinare solo da bere.

Possiamo ordinare, per favore?

Non siamo ancora pronti per ordinare.

Che cosa ci consiglia?

Qual è il piatto che piace di più?

È questo il piatto...?

... vegetariano

... vegano

... senza glutine

... senza lattosio

Vorrei...

Wir teilen uns eine Portion.
Können wir bitte
noch ... bekommen?

- ... ein Besteck
- ... eine Gabel
- ... einen Esslöffel
- ... einen Teelöffel
- ... ein Messer
- ... einmal Stäbchen
- ... einen Teller

Kann ich statt ... etwas
anderes haben?

Haben Sie auch ...
Kinderteller?
halbe Portionen
große Portionen

Ein Glas ...

Eine Flasche ...

Einen Extrateller, bitte.

Entschuldigung, kann ich meine
Bestellung noch ändern?

Ich möchte doch lieber ...
statt ...

Können wir die Karte bitte
noch einmal bekommen?

Eine Serviette, bitte.

Können Sie mir bitte Pfeffer
und Salz bringen?

Kann ich bitte noch etwas Brot
haben?

Noch ein Glas/eine Flasche/
eine Portion ..., bitte.

Nochmal dasselbe, bitte.

Prendiamo una porzione in due.
Per favore, ci potrebbe portare...?

- ... le posate
- ... una forchetta
- ... un cucchiaio
- ... un cucchiaino
- ... un coltello
- ... le bacchette
- ... un piatto

Posso prendere qualcos'altro invece di...?

Avete anche...?

- ... porzioni per bambini?
- ... mezze porzioni
- ... porzioni grandi

Un bicchiere...

Una bottiglia...

Un piatto in più, per favore.

Mi scusi, faccio in tempo a cambiare il mio
ordine?

Preferirei... invece di...

Possiamo avere di nuovo il menù?

Un tovagliolo, per favore.

Può portare sale e pepe per favore?

È possibile avere un po' di pane per favore?

Un altro bicchiere/Un'altra bottiglia/porzione
di... per favore.

Lo stesso, per favore.

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

AUFGESCHOBENER KAFFEE

Aus Neapel kommt eine Besonderheit, die auf der ganzen Welt immer mehr Nachahmer findet, und zwar der *caffè sospeso* („aufgeschobener Kaffee“). Etwa zu Beginn des 20. Jahrhunderts begannen immer mehr Neapolitaner, nicht nur den Kaffee zu bezahlen, den sie getrunken hatten, sondern auch noch einen zweiten. Der Barista notiert sich den zweiten Kaffee und schenkt ihn an Bedürftige aus.

WEITERE (KULINARISCHE) THEMEN

Wo sind die Toiletten?

Dov'è il bagno?

Wo ist die Garderobe?

Dov'è il guardaroba?

Wo kann man rauchen?

Dov'è l'area fumatori?

Das war köstlich.

Era buonissimo.

Wie lange gibt es das Lokal schon?

Da quanto tempo esiste il ristorante?

Ist das authentische Küche?

La cucina qui è tipica?

HANDY

Haben Sie hier freies WLAN?

C'è il wi-fi gratuito?

Wie lautet das Passwort?

Qual è la password del wi-fi?

Kann ich mein Handy hier aufladen?

È possibile ricaricare il telefonino qui?

ZUBEREITUNGSARTEN

frittiert

fritto

gebraten

saltato in padella/arrosto

gedünstet

stufato

gegrillt/vom Grill

grigliato

gut durchgebraten/medium/blutig

ben cotto/medium/al sangue

im Ofen gebacken

al forno

knusprig/kross

croccante

mit Haut

con la pelle

mit Knochen

con l'osso

sauer

aspro

scharf

piccante

süß

dolce

warm/kalt serviert

servito caldo/freddo

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

KOMPLIMENTE

Spare beim Essen nicht mit ausschweifenden Komplimenten! Zum Beispiel: *che buono!* – „sehr schmackhaft, lecker“, *buonissimo!* – „sehr gut!“, *ottimo!* – „ausgezeichnet“, *eccellente!* – „hervorragend!“, *che delizia!* – „köstlich!“, *squisito!* – „vorzüglich, köstlich“, *eccezionale!* – „einzigartig“. Beim Essen darf in Italien viel und laut geredet werden. Je besser es schmeckt, desto lauter und ausführlicher wird es kundgetan, „gefräßige Stille“ ist unbekannt und könnte missverstanden werden.

ERNÄHRUNGSFORMEN

Ich bin ...

... Vegetarier:in.

... Veganer:in.

... Diabetiker:in.

Io sono...

... vegetariano/a.

... vegano/a.

... diabetico/a.

ALLERGIEN

Ich bin gegen ... allergisch.

... Nüsse

... Soja

... Meeresfrüchte

Ho un'allergia...

... alle noci

... alla soia

... ai frutti di mare

Ich habe eine Glutenunverträglichkeit/Laktoseunverträglichkeit.

Sono celiaco/a/Ho un'intolleranza al lattosio.

REKLAMIEREN

Das Essen ist nicht warm.

Können Sie das bitte nochmal aufwärmen?

Das Fleisch ist nicht durch.

Das Fleisch ist zäh.

Die Suppe ist versalzen.

Das Besteck ist schmutzig.

Das haben wir nicht bestellt.

Haben Sie meine Bestellung vergessen?

Wann kommt unser Essen?

Wir haben schon vor einer halben Stunde bestellt.

In der Suppe schwimmt ein Haar!

Il cibo non è caldo.

Può riscaldarlo per favore?

La carne non è ben cotta.

La carne è dura.

La zuppa è salata.

Le posate sono sporche.

Non l'abbiamo ordinato.

Ha dimenticato il mio ordine?

Quando arriva il nostro cibo?

Abbiamo ordinato già da mezz'ora.

Nella zuppa c'è un capello!

BEZAHLEN

BEDANKEN

Vielen Dank, es war sehr lecker.

Wir sind sehr zufrieden.

Wir sind begeistert.

Grazie mille, era buonissimo.

Siamo molto soddisfatti.

È stato tutto buonissimo.

Richten Sie dem Koch/der Köchin aus, dass es sehr gut geschmeckt hat.

Vielen Dank für den netten Service.

Wir werden das Restaurant positiv bewerten.

Wir werden wiederkommen.

Ich habe nicht alles geschafft.

Können Sie die Reste für mich einpacken?

La prego dica al cuoco/alla cuoca che era buonissimo.

Grazie mille per il buon servizio.

Daremo una valutazione positiva al ristorante.

Ritornereamo di sicuro.

Non sono riuscito/a a finire tutto.

Potrebbe incartare il resto?

TRINKGELD

Stimmt so.

Bitte geben Sie mir auf 30 Euro raus.

Kann ich das Trinkgeld auch mit Karte bezahlen?

Tenga il resto.

Faccia 30 euro.

Posso pagare la mancia anche con la carta?

RECHNUNG

Die Rechnung, bitte.

Wir möchten bezahlen.

Wir möchten bitte getrennt/zusammen bezahlen.

Il conto, per favore.

Ci porta il conto, per favore?

Ci dividiamo il conto/Conti separati, per favore.

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

TRINKGELD

Es ist üblich, im Restaurant, Café oder auch im Taxi zunächst nur den Rechnungsbetrag zu bezahlen. Auf den Hinweis „stimmt so!“ = *va bene così!* reagiert kein italienischer Kellner. Es bleibt Ihnen überlassen, dann noch ein Trinkgeld zu geben.



Ich zahle ...

- ... die Pasta.
- ... den Salat.
- ... die Getränke.

Kann ich mit ... bezahlen?

- ... Karte
- ... Debit-Karte
- ... Kreditkarte
- ... PayPal
- ... Bitcoin

Ich habe kein/nicht genug Bargeld dabei.

Gibt es einen Bankautomaten in der Nähe?

Kann ich bitte eine Bewirtungsquittung bekommen?

Pago...

- ... la pasta.
- ... l'insalata.
- ... le bevande.

È possibile... pagare con?

- ... carta
- ... bancomat
- ... carta di credito
- ... PayPal
- ... bitcoin

Non ho/Non ho abbastanza contante.

C'è un bancomat nelle vicinanze?

Ho bisogno di una ricevuta.

BESCHWERDEN

Entschuldigung, hier stimmt etwas nicht.

Das hatten wir nicht.

In der Karte stand ein anderer Preis.

Ich hatte die kleine/halbe Portion.

Hier ist ... zu viel.

- ... eine Suppe
- ... ein Wasser
- ... ein Salat

Da fehlt noch ...

- ... der Espresso.
- ... das Wasser.
- ... ein Grappa.
- ... eine Cola.

Mi scusi, qui c'è qualcosa che non va.

Questo non l'abbiamo ordinato.

C'era un prezzo diverso sul menù.

Ho preso la porzione piccola/mezza porzione.

C'è... in più.

- ... una zuppa
- ... un'acqua
- ... un'insalata

Manca ancora...

- ... il caffè.
- ... l'acqua.
- ... una grappa.
- ... una coca-cola.

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

INKLUSIVE?

Auf den Speisekarten wird meist ein Preis für das *coperto* („Gedeck“) angegeben. Dieser Betrag ist immer zu bezahlen, unabhängig vom Umfang deiner Bestellung. Dafür wird für die Brötchen und *grissini*, die bei jeder italienischen Mahlzeit auf dem Tisch stehen, nichts berechnet.

RUBRIKEN AUF DER SPEISEKARTE

Vorspeisen	antipasti
Salate	insalate
Suppen	minestre/brodi/zuppe
Hauptgerichte	piatti unici
Frühstück	colazione
Dessert/Nachspeisen	dessert/dolci
Kinderteller/Für die Kleinen	piatti per bambini/per i più piccoli
Tagesgericht	piatto del giorno
Menü	menù
3-Gänge-Menü	menù di 3 portate
Mittagsmenü	menù pranzo
à la carte	alla carta
Abendkarte	menù cena
Fisch	pesce
Meeresfrüchte	frutti di mare
Fleisch	carne
Vegetarisches	vegetariano
Veganes	vegano
Beilagen	contorni
Gemüse	verdure
Geflügel	pollame
Brot	pane
Bio	biologico
Getränke	bevande
heiße Getränke	bevande calde
kalte Getränke	bevande fredde
Alkohol	alcool
Weinkarte	carta dei vini
Cocktails	cocktail
Eisbecher	gelati

ZUSATZSTOFFE

mit Konservierungsstoff	con conservanti
mit Farbstoff	con coloranti
mit Süßungsmitteln	con edulcoranti
mit Geschmacksverstärkern	con esaltatori di sapidità
koffeinhaltig	con caffeina
chininhaltig	con chinino
geschwefelt	solforato

SPEISEKARTE

antipasti

AFFETTATI MISTI

Aufschnittplatte

BRUSCHETTA

Bruschetta

VITELLO TONNATO

in Gemüsebrühe und Weißwein gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce

minestre

MINISTRONE

Gemüsesuppe

BRODO DI POLLO

Hühnersuppe

CREMA DI POMODORO ALLA CAPRESE

Tomatensuppe mit Büffelmozzarella

carne

AGNELLO SCOTTADITO

gegrillte Lammkoteletts

FIorentINA

Steak Florentiner Art

BISTECCA

T-Bone-Steak

pesce

ORATA AL SALE

Dorade im Salzmantel

BRODETTO DI PESCE

Fischsuppe

TONNO ALLA GRIGLIA

gegrilltes Thunfisch-Steak

dessert/dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO

Schokotörtchen

TIRAMISÙ

Tiramisu

ZUPPA INGLESE

Biskuitdessert

bevande

CAFFÈ

Espresso

AMERICANO

Filterkaffee

PROSECCO

Prosecco

GRAPPA

Tresterschnaps

FRÜHSTÜCK

Aufschnitt	affettati
Baguette	sfilatino
Brötchen	panino/rosetta
Butter	burro
Ciabatta	ciabatta
Croissant	cornetto
Ei	uovo
hart gekocht	sodo
weich gekocht	alla coque
pochiert	in camicia
Omelett	frittata
Rührei	strapazzato
Spiegelei	al tegamino
frisch gepresster Orangensaft	spremuta d'arancia
Frischkäse	formaggio fresco
Frühstückscerealien	cereali
gesalzenes Brot	pane salato
Honig	miele
Joghurt	yogurt
Fruchtjoghurt	yogurt alla frutta
Naturjoghurt	yogurt al naturale
Kaffee	caffè
Konfitüre	confettura
Kräuterquark	formaggio fresco alle erbe
Margarine	margarina
Marmelade	marmellata
Milch	latte
Milchprodukte	latticini
Müsli	muesli
Obst	frutta
Quark	fiochi di latte
Saft	succo di frutta
Schinken	prosciutto
Schnittkäse	formaggio a pasta dura
Tee	tè
Toast	pane in cassetta
Vollkornbrot	pane integrale
Wecken	filone
Weichkäse	formaggio a pasta molle
Wurst	salumi



pane/pane in cassetta



pane di segale



pane integrale



sfilatino



ciambellina di pane



brezel



cornetto



cracker



schiacciata



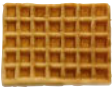
panino



panino integrale



pane nero



waffel



bombolone



paste



dolce



gallette di riso



muesli



cereali



yogurt



burro



uovo



formaggio



latte



formaggio erborinato



camembert



formaggio fresco



formaggio fresco
alle erbe



formaggini



parmigiano



feta

OBST (SIEHE AUCH RECHTS)

WEITERE OBSTSORTEN

Cranberrys	cranberries
Kaki	cachi
Maracuja	maracuja
Rhabarber	rabarbaro
Sauerkirschen	amarene
Stachelbeeren	uva spina

AUF DEM MARKT

Wochenmarkt	mercato settimanale
Blumenmarkt	mercato dei fiori
Stand	bancarella
Kilo	chilo
Gramm	grammo
Packung	confezione
Papiertüte	busta di carta
Plastiktüte	sacchetto di plastica

Wo ist der Wochenmarkt?	Dov'è il mercato settimanale?
An welchen Tagen findet der Wochenmarkt statt?	In quali giorni c'è mercato?
Sind die Pflaumen süß?	Le prugne sono dolci?
Was kostet ein Kilo ...?	Quanto costa un chilo di...?
Was kosten 500 g ...?	Quanto costano 500 g di...?
Ich hätte gern 500 g ...	Vorrei avere 500 g di...
Würden Sie mir bitte 3 Stück geben?	Ne vorrei 3.
Was kostet das?	Quanto costa?
Ich brauche eine Tüte.	Mi serve una busta.
► siehe S. 18 <i>Maße & Gewichte</i>	



albicocche



banane



ananas



mango



fragole



pesche



kiwi



uva



mele



pere



mirtilli



ciliegie



ribes



arance



limoni



lime



papaya



anguria/cocomero



melone



pompelmo



melograno



prugne



prugne gialle



fichi



litchi



clementine



noce di cocco



castagne



datteri



more



lamponi



pesche noci

GEMÜSE, KRÄUTER & GEWÜRZE (SIEHE AUCH RECHTS)

WEITERE GEMÜSESORTEN

Bohnen	fagioli
dicke Bohnen	fave
Kidneybohnen	fagioli rossi
Wachtenbohnen	fagioli borlotti
Chicorée	cicoria
Erbsen	piselli
Fenchel	finocchi
Mangold	bietola
Radieschen	ravanello
Rote Bete	barbabietola rossa
Süßkartoffeln	patate dolci

WEITERE KRÄUTER & GEWÜRZE

Basilikum	basilico
Bohnenkraut	santoreggia
Chiliflocken	scaglie di peperoncino
Dill	aneto
Estragon	dragoncello
Kerbel	cerfoglio
Koriander	coriandolo
Kreuzkümmel	cumino
Kümmel	cumino dei prati
Lorbeer	alloro
Majoran	maggiorana
Muskatnuss	noce moscata
Nelken	chiodi di garofano
Oregano	origano
Paprikapulver	paprica
Pfeffer	pepe
Safran	zafferano
Schnittlauch	erba cipollina
Thymian	timo
Zimt	cannella



lattuga



fagioli bianchi



peperoncino



peperoni



pomodori



cetrioli



cavolfiore



broccoli



carciofi



prataioli



melanzane



gambi di sedano



patate



cipolle



aglio



zenzero



avocado



carote



cavoli



porro



asparagi
verdi/bianchi



lenticchie



zucca



zucchine



fagiolini piatti



ceci



spinaci



mais



salvia



menta



prezzemolo



rosmarino

PILZE

Austernpilze	geloni/pleuterus
Champignons	prataioli
Feldegerlinge/Morcheln	spugnole
Pfifferlinge	finferli
Shiitake-Pilze	funghi shiitake
Steinpilze	porcini

ALLES VEGAN!

Agavendicksaft	succo d'agave
Amarant	amaranto
Bulgur	bulgur
Couscous	cuscus
Erdnussbutter	burro di arachidi
Essig	aceto
Balsamico-Essig	aceto balsamico
Weißweinessig	aceto di vino bianco
Gemüsebrühwürfel	dado per brodo vegetale
Ketchup	ketchup
Mandelmus	burro di mandorle
Margarine	margarina
Mehl	farina
Nudeln	pasta
Nüsse	frutta a guscio
Cashews	anacardi
Erdnüsse	arachidi
Haselnüsse	nocciole
Macadamianüsse	noci di macadamia
Paranüsse	noci del Brasile
Pekannüsse	noci pecan
Walnüsse	noci
Quinoa	quinoa
Öl	olio
Olivenöl	olio d'oliva extravergine
Reis	riso
Salz	sale
Seitan	seitan
Senf	senape
Tempeh	tempeh

Tofu
Räuchertofu
Vollkorn
Zucker

tofu
tofu affumicato
integrale
zucchero

MILCHERSATZ

Cashew-
Dinkel-
Hafer-
Kokos-
Mandel-
Reis-
Soja-

di anacardi
di farro
d'avena
di cocco
di mandorla
di riso
di soia



arachidi/noccioline



cranberries



frutta secca



frutta secca mista

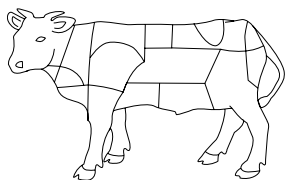
INSIDER-TIPP
GUT ZU WISSEN

CAFFÈ ≠ KAFFEE!

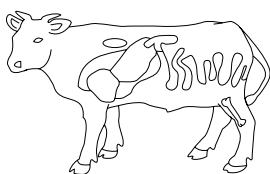
Wenn du in Italien einen *caffè* bestellst, bekommst du keinen „Kaffee“, wie du ihn gewohnt bist, sondern einen Espresso. Davon gibt es allerdings einige Varianten: Beim *caffè doppio* handelt es sich um zwei *espressi*, der *caffè lungo* enthält mehr Wasser, der *caffè macchiato* wird mit ein wenig Milch serviert und den *caffè corretto* trinkt man mit einem Schuss Alkohol, wie z. B. einer Grappa, einer Sambuca, einem Fernet oder einer Vecchia Romagna. Den von den Deutschen so geliebten *cappuccino* trinken die Italiener nie nach dem Essen oder am Nachmittag, sondern nur zum Frühstück.



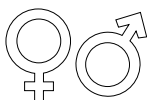
FLEISCH



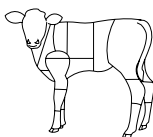
manzo



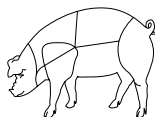
frattaglie



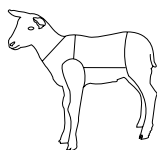
femmina/maschio



vitello



suino



agnello



pollo



anatra



coniglio



cinghiale



carne



gulasch



carne macinata



spiedino



bistecca



filetto



costoletta



roast-beef



salsiccia



affettato



salame



prosciutto cotto



prosciutto crudo



pancetta



pollo arrosto



coscio di pollo

TYPISCHE FLEISCHGERICHTE

MANZO

coda alla vaccinara

cotoletta alla milanese
spezzatino

MAIALE

arista al forno

maialino in porchetta
salsicce alla griglia

AGNELLO

arrosticini
cosciotto d'agnello al forno
cotolette d'agnello

POLLO

petto di pollo ai pomodorini

pollo ai peperoni
pollo arrosto

SELVAGGINA

cosciotto di capriolo al forno
lepre alla cacciatora

ragù di cinghiale

INTERIORA

coratella
fegato alla veneziana
trippa alla romana

PER BUONGUSTAI

ossobuco alla milanese
tagliata al rosmarino

vitello tonnato

RIND

Ochsenschwanz nach
römischer Art
Mailänder Kotelett
Gulasch

SCHWEIN

Schweinerücken aus
dem Ofen
gegrilltes Spanferkel
gegrillte italienische Würste

LAMM

Lammspieße
Lammkeule aus dem Ofen
Lammkoteletts

GEFLÜGEL

Hähnchenfilet mit Cherry-
Tomaten
Hähnchen-Paprika-Topf
gegrilltes Huhn

WILD

Rehkeule aus dem Ofen
geschmorter Hasen nach
Jäger-Art
Wildschwein-Ragout

INNEREIEN

Geschlinge
Leber nach Venezianischer Art
Kutteln nach Römischer Art

FÜR GOURMETS

Kalbshaxe nach Mailänder Art
gebratenes Rinderfilet mit
Rosmarin
Vitello Tonnato

FISCH & MEERESFRÜCHTE

TYPISCHE FISCHGERICHTE

PESCE D'ACQUA SALATA

baccalà e ceci
brodetto
coda di rospo al forno con patate

involtini di pescespada
merluzzo con olive e capperi

orata al sale
polpette di pesce
acciughe fritte
tonno alla griglia

PESCE D'ACQUA DOLCE

anguilla in umido
filetti di trota alla mugnaia
trota alla griglia

FRUTTI DI MARE

frittura
impepata di cozze
insalata di polpo
linguine ai ricci di mare

polpo alla griglia
risotto ai frutti di mare
seppia al forno

seppia e piselli
tagliolini ai gamberetti

MEERESFISCHE

Stockfisch mit Kichererbsen
Fischsuppe
Seeteufel mit Kartoffeln aus dem Ofen
Schwertfischröllchen
Kabeljau mit Oliven und Kapern
Dorade im Salzmantel
Fischfrikadellen
frittierte Sardellen
gegrilltes Thunfisch-Steak

SÜSSWASSERFISCHE

geschmorter Aal
Forellenfilets Müllerin-Art
gegrillte Forelle

MEERESFRÜCHTE

frittierte Meeresfrüchte
gepfefferte Miesmuscheln
Oktopus-Salat
Linguine-Nudeln mit Seeigeln
gegrillter Oktopus
Meeresfrüchte-Risotto
Sepia aus dem Ofen mit Kartoffeln
geschmorte Sepia mit Erbsen
dünne Bandnudeln mit Garnelen



branzino



trota



tonno



salmone



sardine



gamberetti



scampi



astice



cozze



seppia



ostrica



caviale

Aal
 Dorade
 Heilbutt
 Hering
 Kabeljau
 Karpfen
 Krebs
 Lachs
 Makrele
 Maräne
 Oktopus
 Petersfisch
 Rotbarsch
 Sardellen
 Scholle
 Seelachs
 Seeteufel (Lotte)
 Seezunge
 Stint
 Venusmuscheln
 Zander

anguilla
 orata
 halibut
 aringhe
 merluzzo
 carpa
 gamberi
 salmone
 sgombro
 coregone
 polpo
 sanpietro
 scorfano atlantico
 acciughe
 platessa
 merluzzo nero
 rana pescatrice (coda di rospo)
 sogliola
 sperlano
 vongole
 luccio-perca

VORSPEISEN & SALATE

ANTIPASTI

affettato misto
bruschetta al pomodoro
bruschetta ai funghi
caprese
caponata
carciofi fritti
carpaccio

fiori di zucchini fritti
frittata al tartufo
olive all'ascolana

prosciutto e fichi
prosciutto e melone

salumi e formaggi

INSALATE

erba campagnola

fagioli e tonno
insalata di farro e pomodorini
insalata di puntarelle

insalata di radicchio e noci
insalata mista
panzanella

VORSPEISEN

Aufschnitteller
Tomaten-Bruschetta
Pilz-Bruschetta
Mozzarella-Tomaten-Salat
sizilianischer Gemüse-Eintopf
frittierte Artischockenherzen
hauchdünne Rinderfleisch-
scheiben mit Rucola und
Parmesan
frittierte Zucchini Blüten
Trüffel-Omelette
frittierte Oliven mit Hack-
fleischfüllung
roher Schinken mit Feigen
roher Schinken mit
Cantaloupe-Melone
gemischter Aufschnitts- und
Käseteller

SALATE

gemischte Wildkräuter aus
der Pfanne
Bohnen-Thunfisch-Salat
Emmer-Tomaten-Salat
Puntarelle-Salat mit Anchovis
und Kapern
Radicchio-Walnuss-Salat
gemischter Salat
gemischter Salat mit Brot

SUPPEN & BEILAGEN

ZUPPE

consommé di pollo
 minestrone
 pasta e ceci
 tortellini in brodo
 vellutata di fave
 zuppa di legumi
 zuppa di lenticchie con salsicce

CONTORNI

carciofi alla romana

 funghi gratinati
 melanzane e zucchine grigliate

 parmigiana di melanzane
 patate al forno
 radicchio al forno
 spinaci
 verdurine fritte

SUPPEN

Hühnerbrühe
 Gemüse Eintopf
 Kichererbsen-Pasta-Eintopf
 Tortellini in klarer Brühe
 Dickbohnencremesuppe
 Hülsenfrüchte Eintopf
 Linsensuppe mit Salsiccia-
 Wurst

BEILAGEN

Artischocken nach Römischer
 Art
 gratinierte Champignons
 gegrillte Auberginen- und
 Zucchini Scheiben
 Auberginenauflauf
 Rosmarinkartoffeln
 gratinierter Radicchio
 Spinat aus der Pfanne
 verschiedene frittierte
 Gemüsesorten



DESSERTS

TYPISCHE DESSERTS

cassata

panna cotta

sorbetto al limone

tiramisù

tortino al cioccolato

zuppa inglese

sizilianischer Käsekuchen mit
kandierte Früchten

Panna Cotta

Zitronensorbet

Tiramisù

heißes Schokotörtchen

Zuppa Inglese

FAST FOOD

TYPISCHES FAST FOOD

arancini

hamburger

take-away cinese

kebab

panini farciti

panino al lampredotto

pizza

pizza al taglio (rosmarino, mozzarella,
pomodoro...)

porchetta

tramezzini

da mangiare subito

da asporto

da mangiare qui

Un tovagliolo,
per favore.

Vorrei due panini al prosciutto.

Quanto costa?

frittierte gefüllte Reiskugeln

Burger

Chinese Take-away

Döner

belegte Brötchen

toskanisches Brötchen mit
Rinderkutteln

Pizza

Pizza am Stück (mit Rosmarin,
Mozzarella und Tomaten,
Tomaten ...)

Brötchen mit Spanferkel
dreieckiges ungetoastetes
Sandwich

auf die Hand

zum Mitnehmen

zum Hieressen

Eine Serviette, bitte.

Ich hätte gern zwei Schinken-
Panini.

Was kostet das ?

IM CAFÉ

Tee	tè
Chai Latte (mit Haferdrink)	chai latte (con latte d'avena)
frische Minze	menta fresca
Früchtetee	tè alla frutta
Ingwertee	tè allo zenzero
Kräutertee	tisana
Matchatee	tè matcha
schwarzer/grüner Tee	tè nero/verde
Tasse	tazza
Kännchen	teiera
Teebeutel	bustina di tè
lose Teeblätter	tè sfuso
Kakao	cioccolata calda
Espresso	espresso
Kaffee	caffè
schwarz	nero
mit Milch und Zucker	con latte e zucchero
Milchkaffee	caffelatte
Cappuccino	cappuccino
Latte macchiato	latte macchiato
mit Sahne	con panna
mit Schuss	corretto
mit Zitrone	al limone
Süßstoff	dolcificante
Honig	miele

IN DER KNEIPE

Bar	bar
Theke	bancone
Bier vom Fass	birra alla spina
Hochprozentiges	liquori
Longdrink	long drink
alkoholfrei	analcolico
Eiswürfel/crushed ice	cubetti di ghiaccio/ghiaccio tritato

Bestelle ich am Tisch oder an
der Theke?

Devo ordinare al tavolo o al bancone?

Bezahle ich am Tisch oder an
der Theke?

Pago al tavolo o al bancone?

GETRÄNKE

SÄFTE & SOFTDRINKS

Apfelsaft

succo di mela

Eistee

tè freddo

Fruchtsaft

succo di frutta

Ginger Ale

ginger ale

Grapefruitsaft

succo di pompelmo

Limonade

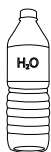
gassosa

Mandelmilch

orzata

Multivitaminsaft

succo ACE



acqua minerale
(naturale/liscia)



acqua minerale
(frizzante)



latte



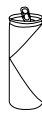
latte di soia



succo di frutta



coca-cola



bibita energetica



birra



tè



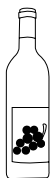
caffè



cioccolata calda



cubetti di ghiaccio



vino rosso



vino bianco



spumante/champagne/
prosecco



cocktail

Orangensaft	succo d'arancia
Saftschorle	succo allungato con acqua gassata
Sirup	sciropo
Tomatensaft	succo di pomodoro
Tonic Water	acqua tonica

WEIN(BESTELLUNG)

Roséwein	vino rosé
ein Glas Wein	un bicchiere di vino
eine Flasche Wein	una bottiglia di vino
ein Wein aus der Region	un vino locale
trocken	secco
feinherb/halbtrocken	semisecco
offener Wein	vino alla spina
mit viel Säure	con alto tasso di acidità
fruchtig	fruttato
leicht/schwer	leggero/pesante

Können Sie uns einen Wein empfehlen? Può consigliarci un vino?

INSIDER-TIPP

GUT ZU WISSEN

BEKANNTE WEINSORTEN

ROT: Barbera, Barolo, Brunello, Chianti, Dolcetto, Lambrusco, Montepulciano, Nero d'Avola, Primitivo, Sangiovese, Valpolicella
 WEISS: Gavi, Lugana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Soave
 ROSÉ: Bardolino
 SEKT: Franciacorta, Frizzante, Prosecco, Spumante

LOKALE SPEZIALITÄTEN

sambuca	Anis-Likör
digestivo	Digestif
amaro	Kräuterlikör
grappa	Tresterbrand
limoncello	Zitronenlikör