

## MENÙ E LE SUE PARTI

### Menu, lista, carta

carta dei vini  
lista dei cibi  
menu  
offerta del giorno  
offerte pomeridiane  
specialità di gelati

### Tipi di cibo

antipasto  
arrosto  
arrosto appena sfornato  
buffet di insalate  
contorno  
dessert  
dolce  
dolci  
grigliata  
insalata  
menu per bambini  
minestra  
offerta del giorno  
panino  
piatto caldo semplice  
piatto di formaggi  
piatto di mezzo  
piatto pronto  
piatto unico  
pietanza  
pietanza di carne  
pietanza di pesce  
pizza  
portata  
proposta dello chef

## AZ ÉTLAP ÉS RÉSZEI

### Étlap

borlap  
étlap  
menü  
napi ajánlat  
délutáni ajánlat  
fagyaltspecialitások

### Ételfajták

előétel  
sült  
frissensült  
salátabár  
köret  
desszert  
sütemény  
édesség  
rostonsült  
saláta  
gyermekmenü  
leves  
napi ajánlat  
szendvics  
egyszerű meleg étel  
sajttál  
köztes fogás  
készétel  
egytálétel  
étel  
húsétel  
halétel  
pizza  
fogás  
a konyhafőnök ajánlata



scelta dal banco buffet  
secondo  
sformato  
specialità della casa  
spiedino  
su fuoco aperto  
sugli spiedini

választék a (büfé)pultból  
főétel  
felfúj, szufle  
a ház specialitása  
nyárson sült  
nyílt tűzön  
nyárson

### Piatti unici italiani / Olasz egyfélételek

**Cotechino con lenticchie:** disznósajt lencsével. Emilia-Romagna. Disznóbélbe töltött darált, ízesített hús, melyet a hagyomány szerint az év utolsó és első napján kell fogyasztani.

**Focaccia:** liguriai eredetű pizzatészta, paradicsom nélkül.

**La Fiorentina:** bifsztek. Chianina-Firenze, Siena, Arezzo. IGP minősítésű marhahúsból készül ez a specialitás. 20 napos érlelés után lehet fogyasztani a 3 ujjnyi vastagra vágott, szűzpecsenyéből nyert szeletet, ami súlyban a másfél-két kilót is elérheti. Parázson sütik.

**Lasagna al forno:** lasagna. Bologna. Tepsiben rétegesen lerakott tészta raguval és beszamelmártással ízesítve.

**Minestrone:** zöldségleves. Többféle zöldségből készült sűrű leves, melyet darabosan vagy átpaszírozva, krémlevesként is fogyasztanak.

**Pizza:** nápolyi eredetű, de egész Olaszországban és a világon elterjedt.

**Polenta:** puliszka. Piemonte, Val d'Aosta, Veneto. Észak-Olaszországból terjedt el, szegényes ételnek számító, kukoricalisztból készült körtés.

**Ravioli:** Modena, Bologna, Emilia-Romagna. Darált hússal vagy zöldséggel töltött kis méretű tészta.

**Ribollita:** bableves káposztával, kenyérrel. Toszkána. A szegények ételének számító bablevest a vidékiek nagy mennyiségben készítették el, babot és fekete káposztát felhasználva. A maradékot a következő napokban újra felforralták (*ribollire* 'ismét forralni'), sóltan kenyeret téve hozzá, amiből sűrűvé vált. Napjainkban is nagyon népszerű étel.

**Risotto:** rizottó. Észak-Olaszországból származó első fogás. Ízesített rizs számos elkészítési lehetőséggel.

**Spaghetti alla carbonara:** spagetti carbonara módon. Róma, Lazio. Sertésszalonnával és tojással készült szósszal ízesítik a tésztát.

**Tortellini:** Agnolotti, Modena, Bologna. Darált hússal vagy zöldséggel töltött kis méretű tészta.

**Trippa alla milanese:** milánói pacal. Marhagyomorból készül, melyet csikokra vágunk és megfőzünk, majd paradicsomszósszal elkészítünk. Helyenként reszelt parmezán sajttal ízesítik.



## LA CARTA DELLE BEVANDE

### Bevande alcoliche e superalcolici

#### Birre

birra  
birra alla spina  
birra bionda  
birra d'orzo  
birra in bottiglia  
birra malto  
birra Pilsen alla spina  
birra scura  
un bicchiere di bionda  
un boccale di bionda

## AZ ITALLAP

### Alkoholos italok és égetett szeszek

#### Sörök

sör  
csapolt sör  
ale, világos sör  
malátasör  
üveges sör  
malátasör  
pilzeni csapolt sör  
baksör  
egy pohár világos  
egy korsó világos

#### Birre italiane / Olasz sörök

**Angelo Poretti** Komló és maláta keverékéből készült pilzeni típusú sör.

**Baladin** Szalmasárga színű, 5% alkoholtartalmú sör.

**Birra del Borgo** Fajtái: az aranyszínű, 5% alkoholtartalmú Lisa; az enyhén kesernyés, intenzív arany színű, 6,4% alkoholtartalmú Reale Extra; a trópusi gyümölcs ízű, enyhén, kellemesen borsos, 5,8% alkoholtartalmú Duchessa.

**Menabrea** Világos, alacsony fermentációval készült, 4,8% alkoholtartalmú sör.

**Moretti** Fajtái: a 4,6 % alkoholtartalmú aranyszínű lager; a 4,8% alkoholtartalmú, alacsony fermentációs Baffo d'Oro, mely kizárólag tavasszal termelt olasz malátát tartalmaz; a dupla malátás, borostyán színű Birra Moretti Rossa, mely 7,2% alkoholt tartalmaz.

**Nastro Azzuro** Komlóból és árpamalátából készült, 5,1%-os, alacsony hőfokon erjesztett, pilzeni típusú sör.

**Peroni** 100%-ban olasz árpamalátából készült, 4,7% alkoholtartalmú, alacsony fermentációs, szalmasárga színű lager sör.

**Wuhrer** 4,7% alkoholtartalmú, világos színű, száraz, enyhén kesernyés, alacsony fermentációs lager sör.



## **Vini**

vino  
vino bianco  
vino bianco frizzante  
vino caldo  
vino da tavola  
vino dolce  
vino nuovo  
vino passito  
vino rosso

## **Le caratteristiche del vino**

acerbo  
acidulo  
amabile  
armonico  
aromatico  
corposo  
dolce  
elegante  
forte  
gustoso  
leggero  
maturo  
morbido  
nuovo  
novello  
pesante  
piacevole  
secco  
semi-secco  
vino in tanica  
vino sfuso  
vinoso

## **Borok**

bor  
fehérbor  
habzóbor  
forralt bor  
asztali bor  
csemegebor  
újbor  
aszú  
vörösbor

## **A borok tulajdonságai**

fanyar  
fanyar  
félédes  
harmonikus  
aromás  
testes  
édes  
elegáns  
erős  
ízese  
enyhe, könnyű  
érett, régi  
bársonyos  
fiatal  
fiatal  
nehéz  
kellemes  
száraz  
félszáraz  
kannás bor  
kimért bor  
tüzes

