

Pagkain sa Italyano

225 salita, mula sa antas na baguhan hanggang bihasa.

#	SALITA	SALIN	ANTAS
1	Melanzana A2 <i>/melan'dzana/</i> la · maramihan le melanzane	Talong	B1-B2
2	Lattuga A2 <i>/lat'tuga/</i> la · maramihan le lattughe	Litsugas	B1-B2
3	Spumante A2 <i>/spu'mante/</i> lo · maramihan gli spumanti	Mabulang alak	B1-B2
4	Tramezzino A1 <i>/tramed'dzino/</i> il · maramihan i tramezzini	Sandwich	B1-B2
5	Polenta A2 <i>/po'lenta/</i> la · maramihan le polente	Polenta	B1-B2
6	Frittata A2 <i>/frit'tata/</i> la · maramihan le frittate	Torta	B1-B2
7	Arrosto A2 <i>/ar'rosto/</i> l' · maramihan gli arrosti	Inihaw na karne	B1-B2
8	Soffritto B1 <i>/sof'fritto/</i> il · maramihan i soffritti	Ginisa	C1
9	Famelico C1 <i>/fa'meliko/</i>	Gutom na gutom	C1
10	Acqua A1 <i>/'akkwa/</i> l'	Tubig	A1-A2
11	Pane A1 <i>/'pane/</i> il	Tinapay	A1-A2
12	Latte A1 <i>/'latte/</i> il	Gatas	A1-A2
13	Caffè A1 <i>/kaf'fɛ/</i> il · maramihan i caffè	Kape	A1-A2
14	Tè A1 <i>/'tɛ/</i> il	Tsaa	A1-A2
15	Pasta A1 <i>/'pasta/</i> la	Pasta	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
16	Riso A1 <i>/ˈrizo/</i> il	Bigas	A1-A2
17	Zucchero A1 <i>/ˈtsukkero/</i> lo	Asukal	A1-A2
18	Olio A1 <i>/ˈɔljo/</i> l' · maramihan gli oli	Langis	A1-A2
19	Burro A1 <i>/ˈburro/</i> il	Mantikilya	A1-A2
20	Uovo A1 <i>/ˈuɔvo/</i> l' · maramihan le uova	Itlog	A1-A2
21	Formaggio A1 <i>/forˈmaddʒo/</i> il · maramihan i formaggi	Keso	A1-A2
22	Grigliata A2 <i>/griʎˈkata/</i> la · maramihan le grigliate	Barbecue	B1-B2
23	Cotoletta A2 <i>/kotoˈletta/</i> la · maramihan le cotolette	Kotelet	B1-B2
24	Filetto B1 <i>/fiˈletto/</i> il · maramihan i filetti	Fillet	B1-B2
25	Caprese A2 <i>/kaˈpreze/</i> la · maramihan le capresi	Caprese	B1-B2
26	Parmigiana A2 <i>/parmiˈdʒana/</i> la · maramihan le parmigiane	Parmigiana	B1-B2
27	Panna cotta A2 <i>/ˈpanna ˈkɔtta/</i> la · maramihan le panne cotte	Panna cotta	B1-B2
28	Sorbetto A2 <i>/sorˈbetto/</i> il · maramihan i sorbetti	Sorbet	B1-B2
29	Prosciutto A1 <i>/profˈfutto/</i> il · maramihan i prosciutti	Hamon	A1-A2
30	Manzo A2 <i>/ˈmandzo/</i> il	Karne ng baka	A1-A2
31	Pesce A1 <i>/ˈpeʃfe/</i> il · maramihan i pesci	Isda	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
32	Verdura A1 <i>/ver'dura/</i> la · maramihan le verdure	Mga gulay	A1-A2
33	Frutta A1 <i>/'frutta/</i> la	Prutas	A1-A2
34	Insalata A1 <i>/insa'lata/</i> l' · maramihan le insalate	Salad	A1-A2
35	Pomodoro A1 <i>/pomo'dɔro/</i> il · maramihan i pomodori	Kamatis	A1-A2
36	Spezzatino B1 <i>/spettsa'tino/</i> lo · maramihan gli spezzatini	Nilaga	C1
37	Catena del freddo C1 <i>/ka'tena del 'freddo/</i> la · maramihan le catene del freddo	Malamig na kadena	C1
38	Tracciabilità alimentare C1 <i>/trattʃabili'ta alimen'tare/</i> la	Pagsubaybay sa pagkain	C1
39	Cucina fusion B2 <i>/ku'tʃina 'fjuʒon/</i> la	Fusion na lutuin	C1
40	Patata A1 <i>/pa'tata/</i> la · maramihan le patate	Patatas	A1-A2
41	Cipolla A1 <i>/tʃi'polla/</i> la · maramihan le cipolle	Sibuyas	A1-A2
42	Aglio A2 <i>/'aʎʎo/</i> l'	Bawang	A1-A2
43	Carota A1 <i>/ka'rɔta/</i> la · maramihan le carote	Karot	A1-A2
44	Fungo A2 <i>/'fungo/</i> il · maramihan i funghi	Kabute	A1-A2
45	Limone A1 <i>/li'mone/</i> il · maramihan i limoni	Limon	A1-A2
46	Arancia A1 <i>/a'rantʃa/</i> l' · maramihan le arance	Dalandan	A1-A2
47	Sale A1 <i>/'sale/</i> il	Asin	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
48	Pollo A1 <i>/ˈpollo/</i> il · maramihan i polli	Manok	A1–A2
49	Gamberi A2 <i>/ˈgamberi/</i> il · maramihan i gamberi	Mga hipon	B1–B2
50	Calamari A2 <i>/kalaˈmari/</i> il · maramihan i calamari	Mga pusit	B1–B2
51	Cozze A2 <i>/ˈkɔttse/</i> la · maramihan le cozze	Mga tahong	B1–B2
52	Vongole A2 <i>/ˈvɔggole/</i> la · maramihan le vongole	Mga tulya	B1–B2
53	Insalata di mare A2 <i>/insaˈlata di ˈmare/</i> l' · maramihan le insalate di mare	Salad ng pagkaing-dagat	B1–B2
54	Spezie B1 <i>/ˈspɛttsje/</i> la · maramihan le spezie	Mga pampalasa	B1–B2
55	Origano B1 <i>/oˈrigano/</i> l'	Oregano	B1–B2
56	Basilico A2 <i>/baˈziliko/</i> il	Balanoy	B1–B2
57	Prezzemolo A2 <i>/pretˈtsemolo/</i> il	Perehil	B1–B2
58	Rosmarino A2 <i>/rozmaˈrino/</i> il · maramihan i rosmarini	Romero	B1–B2
59	Zenzero B1 <i>/ˈdzɛndzero/</i> lo	Luya	B1–B2
60	Cannella A2 <i>/kanˈnɛlla/</i> la	Kanela	B1–B2
61	Cottura a vapore B1 <i>/kotˈtura a vvaˈpore/</i> la	Pagluluto ng singaw	B1–B2
62	Frittura B1 <i>/fritˈtura/</i> la	Pagprito	B1–B2
63	Macinare B1 <i>/matʃiˈnare/</i> ha macinato	Gumiling	B1–B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
64	Salvia B1 <i>/ˈsalvja/</i> la	Sage	C1
65	Alloro B1 <i>/alˈlɔro/</i> l' · maramihan gli allori	Laurel	C1
66	Farina 00 B1 <i>/faˈrina ˈdoppjo ˈdzɛro/</i> la	Harina 00	C1
67	Amido di mais B1 <i>/ˈamido di ˈmais/</i> l'	Gawgaw ng mais	C1
68	Gratinatura B2 <i>/gratinaˈtura/</i> la · maramihan le gratinature	Pag-gratin	C1
69	Setacciare B2 <i>/setatˈtʃare/</i> ha setacciato	Salain	C1
70	Amalgamare B2 <i>/amalgaˈmare/</i> ha amalgamato	Paghaluin	C1
71	Grigliata all'aperto A2 <i>/griʎˈʎata allaˈpɛrto/</i> la · maramihan le grigliate all'aperto	Panlabas na barbecue	B1–B2
72	Brigata di cucina B2 <i>/briˈgata di kuˈtʃina/</i> la · maramihan le brigate di cucina	Brigada sa kusina	C1
73	Sous-chef C1 <i>/suˈʃɛf/</i> il/la · maramihan i sous-chef / le sous-chef	Sous-chef	C1
74	Mela A1 <i>/ˈmela/</i> la · maramihan le mele	Mansanas	A1–A2
75	Pera A1 <i>/ˈpera/</i> la · maramihan le pere	Peras	A1–A2
76	Banana A1 <i>/baˈnana/</i> la · maramihan le banane	Saging	A1–A2
77	Fragola A1 <i>/ˈfragola/</i> la · maramihan le fragole	Presa	A1–A2
78	Ciliegia A2 <i>/tʃiˈʎɛdʒa/</i> la · maramihan le ciliegie	Seresa	A1–A2
79	Uva A1 <i>/ˈuva/</i> l'	Ubas	A1–A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
80	Pesca A1 /'pɛska/ la · maramihan le pesche	Melokoton	A1-A2
81	Zuppa A1 /'tsuppa/ la · maramihan le zuppe	Sabaw	A1-A2
82	Salsa A1 /'salsa/ la · maramihan le salse	Sarsa	A1-A2
83	Succo A1 /'sukko/ il · maramihan i succhi	Katas	A1-A2
84	Birra A1 /'birra/ la · maramihan le birre	Serbesa	A1-A2
85	Vino A1 /'vino/ il	Alak	A1-A2
86	Panino A1 /pa'nino/ il · maramihan i panini	tinapay na may palaman	A1-A2
87	Pizza A1 /'pittsa/ la · maramihan le pizze	Pizza	A1-A2
88	Bagnomaria B2 /bagnoma'ria/ il · maramihan i bagnomaria	Bain-marie	C1
89	Lievitazione naturale B2 /ljevitat'tsjone natu'rale/ la	Natural na pagpapaalsa	C1
90	Cottura al cartoccio B2 /kot'tura al kar'tɔttʃo/ la	Paghurno sa foil	C1
91	Spaghetti di verdure B1 /spa'getti di ver'dure/ lo · maramihan gli spaghetti di verdure	Paggawang spaghetti ng gulay	C1
92	Sommelier B2 /somme'lje/ il/la · maramihan i/le sommelier	Sommelier	C1
93	Pandoro glassato B2 /pan'dɔro glas'sato/ il · maramihan i pandori glassati	Pandorong may glaseng asukal	C1
94	Cappelletti in brodo B1 /kappel'letti im 'brɔdo/ il · maramihan i cappelletti in brodo	Cappelletti sa sabaw	C1
95	Colomba soffice B1 /ko'lomba 'soffitʃe/ la · maramihan le colombe soffici	Malambot na Colomba	C1

#	SALITA	SALIN	ANTAS
96	Mezze C1 <i>/ˈmɛzzɐ/</i> il · maramihan i mezze	Mezze	C1
97	Mantecatura C1 <i>/mantɛkaˈtura/</i> la · maramihan le mantecature	Pagpapalapot sa mantikilya	C1
98	Brasatura C1 <i>/brazaˈtura/</i> la · maramihan le brasature	Pagpapakulo nang dahan-dahan	C1
99	Sfumare B2 <i>/sfuˈmare/</i> ha sfumato	Hulasan ng alak ang kawali	C1
100	Mondare B2 <i>/monˈdare/</i> ha mondato	Maglinis	C1
101	Emulsione C1 <i>/emulsjoˈnare/</i> ha emulsionato	Emulsiyunin	C1
102	Riduzione C1 <i>/ridutˈtsjone/</i> la · maramihan le riduzioni	Pagpapalapot ng sarsa	C1
103	Gelato A1 <i>/dʒɛˈlato/</i> il · maramihan i gelati	Sorbetes	A1-A2
104	Biscotto A1 <i>/biˈskotto/</i> il · maramihan i biscotti	Biskwit	A1-A2
105	Marmellata A1 <i>/marmelˈlata/</i> la · maramihan le marmellate	Halea	A1-A2
106	Miele A2 <i>/ˈmjɛlɐ/</i> il	Pulot-pukyutan	A1-A2
107	Pepe A1 <i>/ˈpepe/</i> il	Paminta	A1-A2
108	Carbone dolce B2 <i>/karˈbone ˈdoltʃɐ/</i> il	Matamis na uling	C1
109	Zeppole di San Giuseppe B2 <i>/ˈtseppole di san dʒuˈzɛppe/</i> la · maramihan le zeppole di San Giuseppe	Zeppole ni San Jose	C1
110	Laccare C1 <i>/lakˈkare/</i> ha laccato	Pahiran ng makintab na sarsa	C1
111	Cottura sous-vide C1 <i>/kotˈtura suˈvid/</i> la	Pagluluto nang sous-vide	C1

#	SALITA	SALIN	ANTAS
112	Cottura a bassa temperatura B2 <i>/kot'tura a b'bassa tempera'tura/</i> la	Pagluluto sa mababang temperatura	C1
113	Abbattimento rapido C1 <i>/abbatti'mento 'rapido/</i> l' · maramihan gli abbattimenti rapidi	Mabilisang paglamig	C1
114	Maturazione della carne C1 <i>/maturat'tsjone 'della 'karne/</i> la	Pagkahinog ng karne	C1
115	Fermentazione lattica C1 <i>/fermentat'tsjone 'lattika/</i> la · maramihan le fermentazioni lattiche	Pagbuburong laktiko	C1
116	Anguria A2 <i>/an'gurja/</i> l' · maramihan le angurie	Pakwan	A1-A2
117	Autolisi C2 <i>/au'tɔlizi/</i> l' · maramihan le autolisi	Awtolisis	C1
118	Melone A2 <i>/me'lone/</i> il · maramihan i meloni	Melon	A1-A2
119	Minestra A2 <i>/mi'nestra/</i> la · maramihan le minestre	sopas na gulay	A1-A2
120	Acqua frizzante A1 <i>/'akkwa frid'dzante/</i> l'	Tubig na may gas	A1-A2
121	Antipasto A1 <i>/anti'pasto/</i> l' · maramihan gli antipasti	Mga pampagana	A1-A2
122	Bistecca A1 <i>/bi'stekka/</i> la · maramihan le bistecche	Steak	A1-A2
123	Salmone A2 <i>/sal'mone/</i> il · maramihan i salmoni	Salmon	A1-A2
124	Lievito B1 <i>/'ljevito/</i> il · maramihan i lieviti	Lebadura	B1-B2
125	Panna montata A2 <i>/'panna mon'tata/</i> la	Binating krema	B1-B2
126	Gorgonzola A2 <i>/gorgon'dzɔla/</i> il	Gorgonzola	B1-B2
127	Pecorino B1 <i>/peko'rino/</i> il	Pecorino	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
128	Mortadella A2 <i>/morta'della/</i> la · maramihan le mortadelle	Mortadella	B1–B2
129	Saltare in padella B1 <i>/sal'tare in pa'della/</i>	Igisa sa isang kawali	B1–B2
130	Frullare B1 <i>/frul'lare/</i> ha frullato	I-blender	B1–B2
131	Cottura in crosta B2 <i>/kot'tura in 'krɔsta/</i> la	Pagluluto sa balat ng masa	C1
132	Cottura al sale B2 <i>/kot'tura al 'sale/</i> la	Pagluluto sa asin	C1
133	Fondo bruno C1 <i>/'fondo 'bruno/</i> il · maramihan i fondi bruni	Kayumangging sabaw	C1
134	Fumetto di pesce C1 <i>/fu'metto di 'peʃʃe/</i> il · maramihan i fumetti di pesce	Sabaw ng isda	C1
135	Bisque di crostacei C1 <i>/'bisk di kro'statʃei/</i> la · maramihan le bisque di crostacei	Bisque ng hipon at alimango	C1
136	Brodo vegetale ridotto B2 <i>/'brɔdo vedʒe'tale ri'dotto/</i> il · maramihan i brodi vegetali ridotti	Pinalapot na sabaw ng gulay	C1
137	Demiglace C1 <i>/demi'glas/</i> la	Demiglace	C1
138	Pairing cibo-vino C1 <i>/'peiriŋ 'tʃibo 'vino/</i> il · maramihan i pairing cibo-vino	Pagpares ng pagkain at alak	C1
139	Tonno A1 <i>/'tonno/</i> il · maramihan i tonni	Tuna	A1–A2
140	Tritare B1 <i>/tri'tare/</i> ha tritato	Tadtarin	B1–B2
141	Sbucciare A2 <i>/zbut'tʃare/</i> ha sbucciato	Balatan	B1–B2
142	Affettare B1 <i>/affet'tare/</i> ha affettato	Hiwain	B1–B2
143	Grattugiare B1 <i>/grattu'dʒare/</i> ha grattugiato	Kudkurin	B1–B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
144	Impastare B1 <i>/impas'tare/</i> ha impastato	Masahin	B1-B2
145	Filtrare B2 <i>/fil'trare/</i> ha filtrato	Salain	B1-B2
146	Peperone A2 <i>/pepe'rone/</i> il · maramihan i peperoni	Atsal	A1-A2
147	Zucchini A2 <i>/tsuk'kina/</i> la · maramihan le zucchini	Sukini	A1-A2
148	Spinaci A2 <i>/spi'natʃi/</i> lo	Espinaka	A1-A2
149	Broccoli A2 <i>/'brɔkkoli/</i> il · maramihan i broccoli	Brokuli	A1-A2
150	Albicocca A2 <i>/albi'kɔkka/</i> l' · maramihan le albicocche	Aprikot	A1-A2
151	Ananas A2 <i>/'ananas/</i> l' · maramihan gli ananas	Pinya	A1-A2
152	Bibita A1 <i>/'bibita/</i> la · maramihan le bibite	Inumin	A1-A2
153	Cioccolato B1 <i>/tʃokko'lato/</i>	Tsokolate	A1-A2
154	Prugna B2 <i>/'pruŋɲa/</i>	Prun	A1-A2
155	Ganache C1 <i>/ga'naʃ/</i> la	Ganache	C1
156	Sabayon salato C1 <i>/saba'ʝɔn sa'lato/</i> il · maramihan i sabayon salati	Maalat na sabayon	C1
157	Mousse al sifone C1 <i>/'mus al si'fone/</i> la · maramihan le mousse al sifone	Mousse mula sa sifon	C1
158	Sferificazione C2 <i>/sferifikat'tsjone/</i> la · maramihan le sferificazioni	Esperipikasyon	C1
159	Gelificazione C1 <i>/dʒelifikat'tsjone/</i> la · maramihan le gelificazioni	Gelasyon	C1

#	SALITA	SALIN	ANTAS
160	Lecitina in cucina molecolare C1 <i>/letʃi'tina in ku'tʃina moleko'lare/</i> la	Lecithin sa molecular cuisine	C1
161	Nitro-gelato C1 <i>/,nitro dʒe'lato/</i> il · maramihan i nitro-gelati	Nitro-gelato	C1
162	Uovo di cioccolato A2 <i>/'wɔvɔ di tʃokko'lato/</i> l' · maramihan le uova di cioccolato	Itlog na tsokolate	A1–A2
163	Manto di cacao C1 <i>/'manto di ka'kao/</i> il · maramihan i manti di cacao	Balot ng kakaw	C1
164	Massa di cacao concata C2 <i>/'massa di ka'kao kon'kata/</i> la	Cocoa mass na conched	C1
165	Temperaggio del cioccolato C1 <i>/tempe'raddʒo del tʃokko'lato/</i> il	Tempering tsokolate	C1
166	Zucchero soffiato C1 <i>/'tsukkero sof'fjato/</i> lo	Hinanging asukal	C1
167	Isomalto artistico C2 <i>/izo'malto ar'tistiko/</i> l'	Masining na isomalt	C1
168	Maltodestrina per polveri C2 <i>/maltode'strina per 'polveri/</i> la	Maltodextrin para sa mga pulbos	C1
169	Mise en place C1 <i>/miz an 'plas/</i> la	Mise en place	C1
170	Bottiglia di vernaccia B2 <i>/bot'tiʎʎa di ver'nattʃa/</i> la · maramihan le bottiglie di vernaccia	Bote ng Vernaccia	C1
171	Pane carasau condiviso B2 <i>/'pane kara'zau kondi'vizo/</i> il	Pinagsaluhang tinapay na carasau	C1
172	Aperitivo A2 <i>/aperi'tivo/</i> l' · maramihan gli aperitivi	Aperitif	A1–A2
173	Cocktail A2 <i>/'kɔkteil/</i> il · maramihan i cocktail	Cocktail	A1–A2
174	Bruschetta A2 <i>/bru'sketta/</i> la · maramihan le bruschette	Bruschetta	A1–A2
175	Lasagne A1 <i>/la'zagnɐ/</i> la · maramihan le lasagne	Lasagna	A1–A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
176	Gnocchi A2 <i>/ˈɲɔkki/</i> lo · maramihan gli gnocchi	Gnocchi	A1-A2
177	Risotto A1 <i>/riˈzɔtto/</i> il · maramihan i risotti	Risotto	A1-A2
178	Guacamole B1 <i>/gwakaˈmɔle/</i> il	Guacamole	A1-A2
179	Degustazione verticale C1 <i>/degustatˈtsjone vertiˈkale/</i> la · maramihan le degustazioni verticali	Patayong pagtikim	C1
180	Food cost C1 <i>ˈfud ˈkɔst/</i> il · maramihan i food cost	Gastos sa pagkain	C1
181	Gastronomia sperimentale C1 <i>/gastronoˈmia sperimenˈtale/</i> la	Eksperimental na gastronomiya	C1
182	Cucina circolare C1 <i>/kuˈtʃina tʃirkoˈlare/</i> la	Sirkular na pagluluto	C1
183	Upcycling alimentare C1 <i>/apˈsaikliŋ alimenˈtare/</i> l'	Upcycling ng pagkain	C1
184	Grassi B1 <i>ˈgrassi/</i> il · maramihan i grassi	Mga taba	A1-A2
185	Sushi A2 <i>ˈsuʃi/</i> il	Sushi	A1-A2
186	Ramen B1 <i>ˈramen/</i> il	Ramen	A1-A2
187	Couscous B1 <i>/kusˈkus/</i> il	Couscous	A1-A2
188	Tapas B1 <i>ˈtapas/</i> la · maramihan le tapas	Tapas	A1-A2
189	Cheesecake A2 <i>ˈtʃizkeik/</i> la · maramihan le cheesecake	Cheesecake	A1-A2
190	Tiramisù A1 <i>/tiramɪˈsu/</i> il · maramihan i tiramisù	Tiramisu	A1-A2
191	Curry A2 <i>ˈkarri/</i> il	Kari	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
192	Vaniglia A2 <i>/va'niʎʎa/</i> la	Banilya	A1-A2
193	Panna da cucina A2 <i>/'panna da ku'tʃina/</i> la	Krema sa pagluluto	A1-A2
194	Yogurt greco A2 <i>/'jɔgurt 'greko/</i> lo · maramihan gli yogurt greci	Yogurt na Griyego	A1-A2
195	Ricotta A2 <i>/'ri'kɔtta/</i> la · maramihan le ricotte	Ricotta	A1-A2
196	Salame A1 <i>/sa'lame/</i> il · maramihan i salami	Salami	A1-A2
197	Prosciutto crudo A1 <i>/prof'ʃutto 'krudo/</i> il · maramihan i prosciutti crudi	Hilaw na hamon	A1-A2
198	Prosciutto cotto A1 <i>/prof'ʃutto 'kɔtto/</i> il · maramihan i prosciutti cotti	Lutong hamon	A1-A2
199	Torta farcita B1 <i>/'torta far'tʃita/</i> la · maramihan le torte farcite	Pinalamanan na cake	B1-B2
200	Panettone artigianale B1 <i>/panet'tone artidʒa'nale/</i> il · maramihan i panettoni artigianali	Artisanal na panettone	B1-B2
201	Frittelle zuccherate B1 <i>/frit'tɛlle dzukke'rate/</i> la · maramihan le frittelle zuccherate	Mga prituras na binudburan ng asukal	B1-B2
202	Ratatouille B2 <i>/rata'tuj/</i> la	Ratatouille	B1-B2
203	Gazpacho B2 <i>/gat'spatʃo/</i> il	Gazpacho	B1-B2
204	Hummus B1 <i>/'ummus/</i> l'	Hummus	B1-B2
205	Sashimi B1 <i>/sa'ʃimi/</i> il	Sashimi	B1-B2
206	Paella B1 <i>/pa'ɛlla/</i> la · maramihan le paella	Paella	B1-B2
207	Timo B2 <i>/'timo/</i> il	Thyme	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
208	Paprika A2 <i>/ˈpaprika/</i> la	Paprika	B1-B2
209	Stand gastronomico B1 <i>/stand gastroˈnɔmiko/</i> lo · maramihan gli stand gastronomici	Stand ng pagkain	B1-B2
210	Vino novello B2 <i>/ˈvino noˈvɛllo/</i> il	Bagong alak	B1-B2
211	Polenta fumante B1 <i>/poˈlɛnta fuˈmante/</i> la · maramihan le polente fumanti	Umuusok na polenta	B1-B2
212	Champagne A2 <i>/ʃamˈpaɲ/</i> lo · maramihan gli champagne	Champagne	B1-B2
213	Semola B2 <i>/ˈsɛmola/</i> la	Semolina	B1-B2
214	Bresaola A2 <i>/breˈzaola/</i> la · maramihan le bresaole	Bresaola	B1-B2
215	Lardo B1 <i>/ˈlardo/</i> il	Taba ng baboy	B1-B2
216	Rosolare B1 <i>/rozoˈlare/</i> ha rosolato	Igisa hanggang mag-brown	B1-B2
217	Marinare B1 <i>/mariˈnare/</i> ha marinato	Ibabad sa panimpla	B1-B2
218	Caramellare B2 <i>/karamelˈlare/</i> ha caramellato	Mag-caramelize	B1-B2
219	Glassare B2 <i>/glasˈsare/</i> ha glassato	Palamutian ng glaseng asukal	B1-B2
220	Bollitura B2 <i>/bolliˈtura/</i> la · maramihan le bolliture	Pagpapakulo	B1-B2
221	Crema pasticcera B1 <i>/ˈkrɛma pastitˈtʃɛra/</i> la · maramihan le creme pasticcere	Kustard	B1-B2
222	Salsiccia alla brace A2 <i>/salˈsittʃa alla ˈbratʃɛ/</i> la · maramihan le salsicce alla brace	Inihaw na sausage	B1-B2
223	Chantilly B2 <i>/ʃantiˈji/</i> la	Chantilly	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
224	Zabaione B1 /dzaba'jone/ lo	Zabaglione	B1-B2
225	Menu degustazione B1 /me'nu degustat'tsjone/ il · maramihan i menu degustazione	Menu sa pagtikim	B1-B2

Pakinggan ang bawat salita at magsanay nang libre: <https://languageminute.com/fil/learn/it/topic/153-pagkain>
 Italian Minute: <https://apps.apple.com/app/id6749542639>