Alimentation en italien

225 mots, du niveau débutant au niveau avancé.

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
1	**Melanzana** A2 /melan'dzana/ la · pl. le melanzane	Aubergine	B1–B2
2	**Lattuga** A2 /lat'tuga/ la · pl. le lattughe	Laitue	B1–B2
3	**Spumante** A2 /spu'mante/ lo · pl. gli spumanti	Vin mousseux	B1–B2
4	**Tramezzino** A1 /tramed'dzino/ il · pl. i tramezzini	Sandwich triangulaire	B1–B2
5	**Polenta** A2 /po'lɛnta/ la · pl. le polente	Polenta	B1–B2
6	**Frittata** A2 /frit'tata/ la · pl. le frittate	Omelette	B1–B2
7	**Arrosto** A2 /ar'rɔsto/ l' · pl. gli arrosti	Rôti	B1–B2
8	**Soffritto** B1 /sof'fritto/ il · pl. i soffritti	Soffritto	C1
9	**Famelico** C1 /fa'mɛliko/	Vorace	C1
10	**Acqua** A1 /'akkwa/ l'	L'eau	A1–A2
11	**Pane** A1 /'pane/ il	Pain	A1–A2
12	**Latte** A1 /'latte/ il	Lait	A1–A2
13	**Caffè** A1 /kaf'fɛ/ il · pl. i caffè	Café	A1–A2
14	**Tè** A1 /'tɛ/ il	Thé	A1–A2
15	**Pasta** A1 /'pasta/ la	Pâtes	A1–A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
16	**Riso** A1 /'rizo/ il	Riz	A1–A2
17	**Zucchero** A1 /'tsukkero/ lo	Sucre	A1–A2
18	**Olio** A1 /'ɔljo/ l' · pl. gli oli	Huile	A1–A2
19	**Burro** A1 /'burro/ il	Beurre	A1–A2
20	**Uovo** A1 /'wɔvo/ l' · pl. le uova	Œuf	A1–A2
21	**Formaggio** A1 /for'maddʒo/ il · pl. i formaggi	Fromage	A1–A2
22	**Grigliata** A2 /griʎ'ʎata/ la · pl. le grigliate	Barbecue	B1–B2
23	**Cotoletta** A2 /koto'letta/ la · pl. le cotolette	Escalope	B1–B2
24	**Filetto** B1 /fi'letto/ il · pl. i filetti	Filet de viande	B1–B2
25	**Caprese** A2 /ka'preze/ la · pl. le capresi	Caprese	B1–B2
26	**Parmigiana** A2 /parmi'dʒana/ la · pl. le parmigiane	Parmigiana	B1–B2
27	**Panna cotta** A2 /'panna 'kɔtta/ la · pl. le panne cotte	Panna cotta	B1–B2
28	**Sorbetto** A2 /sor'betto/ il · pl. i sorbetti	Sorbet	B1–B2
29	**Prosciutto** A1 /proʃ'ʃutto/ il · pl. i prosciutti	Jambon	A1–A2
30	**Manzo** A2 /'mandzo/ il	Bœuf	A1–A2
31	**Pesce** A1 /'peʃʃe/ il · pl. i pesci	Poisson	A1–A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
32	**Verdura** A1 /ver'dura/ la · pl. le verdure	Légumes	A1–A2
33	**Frutta** A1 /'frutta/ la	Fruits	A1–A2
34	**Insalata** A1 /insa'lata/ l' · pl. le insalate	Salade	A1–A2
35	**Pomodoro** A1 /pomo'dɔro/ il · pl. i pomodori	Tomate	A1–A2
36	**Spezzatino** B1 /spettsa'tino/ lo · pl. gli spezzatini	Ragoût	C1
37	**Catena del freddo** C1 /ka'tena del 'freddo/ la · pl. le catene del freddo	Chaîne du froid	C1
38	**Tracciabilità alimentare** C1 /trattʃabili'ta alimen'tare/ la	Traçabilité alimentaire	C1
39	**Cucina fusion** B2 /ku'tʃina 'fjuʒon/ la	Cuisine fusion	C1
40	**Patata** A1 /pa'tata/ la · pl. le patate	Pomme de terre	A1–A2
41	**Cipolla** A1 /tʃi'polla/ la · pl. le cipolle	Oignon	A1–A2
42	**Aglio** A2 /'aʎʎo/ l'	Ail	A1–A2
43	**Carota** A1 /ka'rɔta/ la · pl. le carote	Carotte	A1–A2
44	**Fungo** A2 /'fungo/ il · pl. i funghi	Champignon	A1–A2
45	**Limone** A1 /li'mone/ il · pl. i limoni	Citron	A1–A2
46	**Arancia** A1 /a'rantʃa/ l' · pl. le arance	Orange	A1–A2
47	**Sale** A1 /'sale/ il	Sel	A1–A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
48	**Pollo** A1 /'pollo/ il · pl. i polli	Poulet	A1–A2
49	**Gamberi** A2 /'gamberi/ il · pl. i gamberi	Crevettes	B1–B2
50	**Calamari** A2 /kala'mari/ il · pl. i calamari	Calamars	B1–B2
51	**Cozze** A2 /'kɔttse/ la · pl. le cozze	Moules	B1–B2
52	**Vongole** A2 /'voŋgole/ la · pl. le vongole	Palourdes	B1–B2
53	**Insalata di mare** A2 /insa'lata di 'mare/ l' · pl. le insalate di mare	Salade de fruits de mer	B1–B2
54	**Spezie** B1 /'spɛttsje/ la · pl. le spezie	Épices	B1–B2
55	**Origano** B1 /o'rigano/ l'	Origan	B1–B2
56	**Basilico** A2 /ba'ziliko/ il	Basilic	B1–B2
57	**Prezzemolo** A2 /pret'tsɛmolo/ il	Persil	B1–B2
58	**Rosmarino** A2 /rozma'rino/ il · pl. i rosmarini	Romarin	B1–B2
59	**Zenzero** B1 /'dzɛndzero/ lo	Gingembre	B1–B2
60	**Cannella** A2 /kan'nɛlla/ la	Cannelle	B1–B2
61	**Cottura a vapore** B1 /kot'tura a vva'pore/ la	Cuisson à la vapeur	B1–B2
62	**Frittura** B1 /frit'tura/ la	Friture	B1–B2
63	**Macinare** B1 /matʃi'nare/ ha macinato	Moudre	B1–B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
64	**Salvia** B1 /'salvja/ la	Sauge	C1
65	**Alloro** B1 /al'lɔro/ l' · pl. gli allori	Laurier	C1
66	**Farina 00** B1 /fa'rina 'doppjo 'dzɛro/ la	Farine 00	C1
67	**Amido di mais** B1 /'amido di 'mais/ l'	Amidon de maïs	C1
68	**Gratinatura** B2 /gratina'tura/ la · pl. le gratinature	Gratinage	C1
69	**Setacciare** B2 /setat'tʃare/ ha setacciato	Tamiser	C1
70	**Amalgamare** B2 /amalga'mare/ ha amalgamato	Amalgamer	C1
71	**Grigliata all'aperto** A2 /griʎ'ʎata alla'pɛrto/ la · pl. le grigliate all'aperto	Barbecue extérieur	B1–B2
72	**Brigata di cucina** B2 /bri'gata di ku'tʃina/ la · pl. le brigate di cucina	Brigade de cuisine	C1
73	**Sous-chef** C1 /su'ʃɛf/ il/la · pl. i sous-chef / le sous-chef	Sous-chef	C1
74	**Mela** A1 /'mela/ la · pl. le mele	Pomme	A1–A2
75	**Pera** A1 /'pera/ la · pl. le pere	Poire	A1–A2
76	**Banana** A1 /ba'nana/ la · pl. le banane	Banane	A1–A2
77	**Fragola** A1 /'fragola/ la · pl. le fragole	Fraise	A1–A2
78	**Ciliegia** A2 /tʃi'ljɛdʒa/ la · pl. le ciliegie	Cerise	A1–A2
79	**Uva** A1 /'uva/ l'	Raisins	A1–A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
80	**Pesca** A1 /ˈpɛska/ la · pl. le pesche	Pêche	A1–A2
81	**Zuppa** A1 /ˈtsuppa/ la · pl. le zuppe	Soupe	A1–A2
82	**Salsa** A1 /ˈsalsa/ la · pl. le salse	Sauce	A1–A2
83	**Succo** A1 /ˈsukko/ il · pl. i succhi	Jus	A1–A2
84	**Birra** A1 /ˈbirra/ la · pl. le birre	Bière	A1–A2
85	**Vino** A1 /ˈvino/ il	Vin	A1–A2
86	**Panino** A1 /paˈnino/ il · pl. i panini	Sandwich	A1–A2
87	**Pizza** A1 /ˈpittsa/ la · pl. le pizze	Pizza	A1–A2
88	**Bagnomaria** B2 /baɲɲomaˈria/ il · pl. i bagnomaria	Bain-marie	C1
89	**Lievitazione naturale** B2 /ljevitatˈtsjone natuˈrale/ la	Levée naturelle	C1
90	**Cottura al cartoccio** B2 /kotˈtura al karˈtɔttʃo/ la	Cuisson en papillote	C1
91	**Spaghetti di verdure** B1 /spaˈgetti di verˈdure/ lo · pl. gli spaghetti di verdure	Spiralisation des légumes	C1
92	**Sommelier** B2 /sommeˈljɛ/ il/la · pl. i/le sommelier	Sommelier	C1
93	**Pandoro glassato** B2 /panˈdɔro glasˈsato/ il · pl. i pandori glassati	Pandoro glacé au sucre	C1
94	**Cappelletti in brodo** B1 /kappelˈletti im ˈbrɔdo/ il · pl. i cappelletti in brodo	Cappelletti en bouillon	C1
95	**Colomba soffice** B1 /koˈlomba ˈsɔffitʃe/ la · pl. le colombe soffici	Colomba moelleuse	C1

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
96	**Mezze** C1 /'mɛzze/ il · pl. i mezze	Mezzé	C1
97	**Mantecatura** C1 /manteka'tura/ la · pl. le mantecature	Liaison au beurre	C1
98	**Brasatura** C1 /braza'tura/ la · pl. le brasature	Braisage	C1
99	**Sfumare** B2 /sfu'mare/ ha sfumato	Déglacer	C1
100	**Mondare** B2 /mon'dare/ ha mondato	Monder	C1
101	**Emulsionare** C1 /emulsjo'nare/ ha emulsionato	Émulsionner	C1
102	**Riduzione** C1 /ridut'tsjone/ la · pl. le riduzioni	Réduction	C1
103	**Gelato** A1 /dʒe'lato/ il · pl. i gelati	Crème glacée	A1–A2
104	**Biscotto** A1 /bi'skɔtto/ il · pl. i biscotti	Biscuit	A1–A2
105	**Marmellata** A1 /marmel'lata/ la · pl. le marmellate	Confiture	A1–A2
106	**Miele** A2 /'mjɛle/ il	Miel	A1–A2
107	**Pepe** A1 /'pepe/ il	Poivre	A1–A2
108	**Carbone dolce** B2 /kar'bone 'doltʃe/ il	Charbon sucré	C1
109	**Zeppole di San Giuseppe** B2 /'tseppole di san dʒu'zɛppe/ la · pl. le zeppole di San Giuseppe	Beignets de la Saint-Joseph	C1
110	**Laccare** C1 /lak'kare/ ha laccato	Laquer	C1
111	**Cottura sous-vide** C1 /kot'tura su'vid/ la	Cuisson sous vide	C1

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
112	**Cottura a bassa temperatura** B2 /kot'tura a b'bassa tempera'tura/ la	Cuisson à basse température	C1
113	**Abbattimento rapido** C1 /abbatti'mento 'rapido/ l' · pl. gli abbattimenti rapidi	Refroidissement rapide	C1
114	**Maturazione della carne** C1 /maturat'tsjone 'della 'karne/ la	Maturation de la viande	C1
115	**Fermentazione lattica** C1 /fermentat'tsjone 'lattika/ la · pl. le fermentazioni lattiche	Fermentation lactique	C1
116	**Anguria** A2 /an'gurja/ l' · pl. le angurie	Pastèque	A1–A2
117	**Autolisi** C2 /au'tɔlizi/ l' · pl. le autolisi	Autolyse	C1
118	**Melone** A2 /me'lone/ il · pl. i meloni	Melon	A1–A2
119	**Minestra** A2 /mi'nɛstra/ la · pl. le minestre	Potage	A1–A2
120	**Acqua frizzante** A1 /'akkwa frid'dzante/ l'	Eau gazeuse	A1–A2
121	**Antipasto** A1 /anti'pasto/ l' · pl. gli antipasti	Hors-d'œuvre	A1–A2
122	**Bistecca** A1 /bi'stekka/ la · pl. le bistecche	Steak	A1–A2
123	**Salmone** A2 /sal'mone/ il · pl. i salmoni	Saumon	A1–A2
124	**Lievito** B1 /'ljɛvito/ il · pl. i lieviti	Levure	B1–B2
125	**Panna montata** A2 /'panna mon'tata/ la	Crème fouettée	B1–B2
126	**Gorgonzola** A2 /gorgon'dzɔla/ il	Gorgonzola	B1–B2
127	**Pecorino** B1 /peko'rino/ il	Pecorino	B1–B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
128	**Mortadella** A2 /morta'dɛlla/ la · pl. le mortadelle	Mortadelle	B1–B2
129	**Saltare in padella** B1 /sal'tare in pa'dɛlla/	Faire sauter	B1–B2
130	**Frullare** B1 /frul'lare/ ha frullato	Mixer	B1–B2
131	**Cottura in crosta** B2 /kot'tura in 'krɔsta/ la	Cuisson en croûte	C1
132	**Cottura al sale** B2 /kot'tura al 'sale/ la	Cuisson en croûte de sel	C1
133	**Fondo bruno** C1 /'fondo 'bruno/ il · pl. i fondi bruni	Fond brun	C1
134	**Fumetto di pesce** C1 /fu'metto di 'peʃʃe/ il · pl. i fumetti di pesce	Fumet de poisson	C1
135	**Bisque di crostacei** C1 /'bisk di kro'statʃei/ la · pl. le bisque di crostacei	Bisque de crustacés	C1
136	**Brodo vegetale ridotto** B2 /'brɔdo vedʒe'tale ri'dotto/ il · pl. i brodi vegetali ridotti	Bouillon de légumes réduit	C1
137	**Demiglace** C1 /demi'glas/ la	Demiglace	C1
138	**Pairing cibo-vino** C1 /'pɛiriŋ 'tʃibo 'vino/ il · pl. i pairing cibo-vino	Accords mets-vins	C1
139	**Tonno** A1 /'tonno/ il · pl. i tonni	Thon	A1–A2
140	**Tritare** B1 /tri'tare/ ha tritato	Hacher	B1–B2
141	**Sbucciare** A2 /zbut'tʃare/ ha sbucciato	Éplucher	B1–B2
142	**Affettare** B1 /affet'tare/ ha affettato	Trancher	B1–B2
143	**Grattugiare** B1 /grattu'dʒare/ ha grattugiato	Râper	B1–B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
144	**Impastare** B1 /impas'tare/ ha impastato	Pétrir	B1–B2
145	**Filtrare** B2 /fil'trare/ ha filtrato	Filtrer	B1–B2
146	**Peperone** A2 /pepe'rone/ il · pl. i peperoni	Poivron	A1–A2
147	**Zucchina** A2 /tsuk'kina/ la · pl. le zucchine	Courgette	A1–A2
148	**Spinaci** A2 /spi'natʃi/ lo	Épinards	A1–A2
149	**Broccoli** A2 /'brɔkkoli/ il · pl. i broccoli	Brocoli	A1–A2
150	**Albicocca** A2 /albi'kɔkka/ l' · pl. le albicocche	Abricot	A1–A2
151	**Ananas** A2 /'ananas/ l' · pl. gli ananas	Ananas	A1–A2
152	**Bibita** A1 /'bibita/ la · pl. le bibite	Boisson	A1–A2
153	**Cioccolato** B1 /tʃokko'lato/	Chocolat	A1–A2
154	**Prugna** B2 /'pruɲɲa/	Prune	A1–A2
155	**Ganache** C1 /ga'naʃ/ la	Ganache	C1
156	**Sabayon salato** C1 /saba'jɔn sa'lato/ il · pl. i sabayon salati	Sabayon salé	C1
157	**Mousse al sifone** C1 /'mus al si'fone/ la · pl. le mousse al sifone	Mousse de siphon	C1
158	**Sferificazione** C2 /sferifikat'tsjone/ la · pl. le sferificazioni	Sphérification	C1
159	**Gelificazione** C1 /dʒelifikat'tsjone/ la · pl. le gelificazioni	Gélification	C1

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
160	**Lecitina in cucina molecolare** C1 /letʃi'tina in ku'tʃina moleko'lare/ la	Lécithine en cuisine moléculaire	C1
161	**Nitro-gelato** C1 /ˌnitro dʒe'lato/ il · pl. i nitro-gelati	Nitro-gelato	C1
162	**Uovo di cioccolato** A2 /'wɔvo di tʃokko'lato/ l' · pl. le uova di cioccolato	Œuf en chocolat	A1–A2
163	**Manto di cacao** C1 /'manto di ka'kao/ il · pl. i manti di cacao	Enrobage de cacao	C1
164	**Massa di cacao concata** C2 /'massa di ka'kao kon'kata/ la	Masse de cacao conchée	C1
165	**Temperaggio del cioccolato** C1 /tempe'raddʒo del tʃokko'lato/ il	Tempérage du chocolat	C1
166	**Zucchero soffiato** C1 /'tsukkero sof'fjato/ lo	Sucre soufflé	C1
167	**Isomalto artistico** C2 /izo'malto ar'tistiko/ l'	Isomalt artistique	C1
168	**Maltodestrina per polveri** C2 /maltode'strina per 'polveri/ la	Maltodextrine pour poudres	C1
169	**Mise en place** C1 /miz an 'plas/ la	Mise en place	C1
170	**Bottiglia di vernaccia** B2 /bot'tiʎʎa di ver'nattʃa/ la · pl. le bottiglie di vernaccia	Bouteille de Vernaccia	C1
171	**Pane carasau condiviso** B2 /'pane kara'zau kondi'vizo/ il	Pain de carasau partagé	C1
172	**Aperitivo** A2 /aperi'tivo/ l' · pl. gli aperitivi	Apéritif	A1–A2
173	**Cocktail** A2 /'kɔkteil/ il · pl. i cocktail	Cocktail	A1–A2
174	**Bruschetta** A2 /bru'sketta/ la · pl. le bruschette	Bruschetta	A1–A2
175	**Lasagne** A1 /la'zaɲɲe/ la · pl. le lasagne	Lasagnes	A1–A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
176	**Gnocchi** A2 /ˈɲɔkki/ lo · pl. gli gnocchi	Gnocchi	A1–A2
177	**Risotto** A1 /riˈzɔtto/ il · pl. i risotti	Risotto	A1–A2
178	**Guacamole** B1 /gwakaˈmɔle/ il	Guacamole	A1–A2
179	**Degustazione verticale** C1 /degustat'tsjone verti'kale/ la · pl. le degustazioni verticali	Dégustation verticale	C1
180	**Food cost** C1 /'fud 'kɔst/ il · pl. i food cost	Coût matière	C1
181	**Gastronomia sperimentale** C1 /gastrono'mia sperimen'tale/ la	Gastronomie expérimentale	C1
182	**Cucina circolare** C1 /ku'tʃina tʃirko'lare/ la	Cuisine circulaire	C1
183	**Upcycling alimentare** C1 /ap'saikliŋ alimen'tare/ l'	Surcyclage alimentaire	C1
184	**Grassi** B1 /'grassi/ il · pl. i grassi	Graisses	A1–A2
185	**Sushi** A2 /'suʃi/ il	Sushi	A1–A2
186	**Ramen** B1 /'ramen/ il	Ramen	A1–A2
187	**Couscous** B1 /kus'kus/ il	Couscous	A1–A2
188	**Tapas** B1 /'tapas/ la · pl. le tapas	Tapas	A1–A2
189	**Cheesecake** A2 /'tʃizkeik/ la · pl. le cheesecake	Gâteau au fromage	A1–A2
190	**Tiramisù** A1 /tirami'su/ il · pl. i tiramisù	Tiramisu	A1–A2
191	**Curry** A2 /'karri/ il	Curry	A1–A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
192	**Vaniglia** A2 /vaˈniʎʎa/ la	Vanille	A1–A2
193	**Panna da cucina** A2 /ˈpanna da kuˈtʃina/ la	Crème de cuisson	A1–A2
194	**Yogurt greco** A2 /ˈjɔgurt ˈgrɛko/ lo · pl. gli yogurt greci	Yaourt grec	A1–A2
195	**Ricotta** A2 /riˈkɔtta/ la · pl. le ricotte	Ricotta	A1–A2
196	**Salame** A1 /saˈlame/ il · pl. i salami	Salami	A1–A2
197	**Prosciutto crudo** A1 /proʃˈʃutto ˈkrudo/ il · pl. i prosciutti crudi	Jambon cru	A1–A2
198	**Prosciutto cotto** A1 /proʃˈʃutto ˈkɔtto/ il · pl. i prosciutti cotti	Jambon cuit	A1–A2
199	**Torta farcita** B1 /ˈtorta farˈtʃita/ la · pl. le torte farcite	Gâteau fourré	B1–B2
200	**Panettone artigianale** B1 /panetˈtone artidʒaˈnale/ il · pl. i panettoni artigianali	Panettone artisanal	B1–B2
201	**Frittelle zuccherate** B1 /fritˈtɛlle dzukkeˈrate/ la · pl. le frittelle zuccherate	Beignets sucrés	B1–B2
202	**Ratatouille** B2 /rataˈtuj/ la	Ratatouille	B1–B2
203	**Gazpacho** B2 /gatˈspatʃo/ il	Gazpacho	B1–B2
204	**Hummus** B1 /ˈummus/ l'	Houmous	B1–B2
205	**Sashimi** B1 /saˈʃimi/ il	Sashimi	B1–B2
206	**Paella** B1 /paˈɛlla/ la · pl. le paella	Paella	B1–B2
207	**Timo** B2 /ˈtimo/ il	Thym	B1–B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
208	**Paprika** A2 /ˈpaprika/ la	Paprika	B1–B2
209	**Stand gastronomico** B1 /stand gastroˈnɔmiko/ lo · pl. gli stand gastronomici	Stand gastronomique	B1–B2
210	**Vino novello** B2 /ˈvino noˈvɛllo/ il	Vin nouveau	B1–B2
211	**Polenta fumante** B1 /poˈlɛnta fuˈmante/ la · pl. le polente fumanti	Polenta fumante	B1–B2
212	**Champagne** A2 /ʃamˈpaɲ/ lo · pl. gli champagne	Champagne	B1–B2
213	**Semola** B2 /ˈsɛmola/ la	Semoule	B1–B2
214	**Bresaola** A2 /breˈzaola/ la · pl. le bresaole	Bresaola	B1–B2
215	**Lardo** B1 /ˈlardo/ il	Lard	B1–B2
216	**Rosolare** B1 /rozoˈlare/ ha rosolato	Faire revenir	B1–B2
217	**Marinare** B1 /mariˈnare/ ha marinato	Mariner	B1–B2
218	**Caramellare** B2 /karamelˈlare/ ha caramellato	Caraméliser	B1–B2
219	**Glassare** B2 /glasˈsare/ ha glassato	Glacer	B1–B2
220	**Bollitura** B2 /bolliˈtura/ la · pl. le bolliture	Ébullition	B1–B2
221	**Crema pasticcera** B1 /ˈkrɛma pastitˈtʃɛra/ la · pl. le creme pasticcere	Crème pâtissière	B1–B2
222	**Salsiccia alla brace** A2 /salˈsittʃa alla ˈbratʃe/ la · pl. le salsicce alla brace	Saucisse au barbecue	B1–B2
223	**Chantilly** B2 /ʃantiˈji/ la	Chantilly	B1–B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
224	**Zabaione** B1 /dzaba'jone/ lo	Sabayon	B1–B2
225	**Menu degustazione** B1 /me'nu degustat'tsjone/ il · pl. i menu degustazione	Menu dégustation	B1–B2

Écoutez chaque mot et entraînez-vous gratuitement : https://languageminute.com/fr/learn/it/topic/153-alimentation
Italian Minute: https://apps.apple.com/app/id6749542639