Mat på italiensk

225 ord, fra nybegynner til viderekommen.

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
1	**Melanzana** A2 /melan'dzana/ la · fl. le melanzane	Aubergine	B1–B2
2	**Lattuga** A2 /lat'tuga/ la · fl. le lattughe	Hodesalat	B1–B2
3	**Spumante** A2 /spu'mante/ lo · fl. gli spumanti	Musserende vin	B1–B2
4	**Tramezzino** A1 /tramed'dzino/ il · fl. i tramezzini	Sandwich	B1–B2
5	**Polenta** A2 /po'lɛnta/ la · fl. le polente	Polenta	B1–B2
6	**Frittata** A2 /frit'tata/ la · fl. le frittate	Omelett	B1–B2
7	**Arrosto** A2 /ar'rɔsto/ l' · fl. gli arrosti	Stek	B1–B2
8	**Soffritto** B1 /sof'fritto/ il · fl. i soffritti	Soffritto	C1
9	**Famelico** C1 /fa'mɛliko/	Glupsk	C1
10	**Acqua** A1 /'akkwa/ l'	Vann	A1–A2
11	**Pane** A1 /'pane/ il	Brød	A1–A2
12	**Latte** A1 /'latte/ il	Melk	A1–A2
13	**Caffè** A1 /kaf'fɛ/ il · fl. i caffè	Kaffe	A1–A2
14	**Tè** A1 /'tɛ/ il	Te	A1–A2
15	**Pasta** A1 /'pasta/ la	Pasta	A1–A2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
16	**Riso** A1 /'rizo/ il	Ris	A1–A2
17	**Zucchero** A1 /'tsukkero/ lo	Sukker	A1–A2
18	**Olio** A1 /'ɔljo/ l' · fl. gli oli	Olje	A1–A2
19	**Burro** A1 /'burro/ il	Smør	A1–A2
20	**Uovo** A1 /'wɔvo/ l' · fl. le uova	Egg	A1–A2
21	**Formaggio** A1 /for'maddʒo/ il · fl. i formaggi	Ost	A1–A2
22	**Grigliata** A2 /griʎ'ʎata/ la · fl. le grigliate	grillfest	B1–B2
23	**Cotoletta** A2 /koto'letta/ la · fl. le cotolette	Schnitzel	B1–B2
24	**Filetto** B1 /fi'letto/ il · fl. i filetti	Filet	B1–B2
25	**Caprese** A2 /ka'preze/ la · fl. le capresi	Caprese	B1–B2
26	**Parmigiana** A2 /parmi'dʒana/ la · fl. le parmigiane	Parmigiana	B1–B2
27	**Panna cotta** A2 /'panna 'kɔtta/ la · fl. le panne cotte	Panna cotta	B1–B2
28	**Sorbetto** A2 /sor'betto/ il · fl. i sorbetti	Sorbet	B1–B2
29	**Prosciutto** A1 /proʃ'ʃutto/ il · fl. i prosciutti	Skinke	A1–A2
30	**Manzo** A2 /'mandzo/ il	Storfekjøtt	A1–A2
31	**Pesce** A1 /'peʃʃe/ il · fl. i pesci	Fisk	A1–A2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
32	**Verdura** A1 /ver'dura/ la · fl. le verdure	Grønnsak	A1–A2
33	**Frutta** A1 /'frutta/ la	Frukt	A1–A2
34	**Insalata** A1 /insa'lata/ l' · fl. le insalate	Salat	A1–A2
35	**Pomodoro** A1 /pomo'dɔro/ il · fl. i pomodori	Tomat	A1–A2
36	**Spezzatino** B1 /spettsa'tino/ lo · fl. gli spezzatini	Gryterett	C1
37	**Catena del freddo** C1 /ka'tena del 'freddo/ la · fl. le catene del freddo	Kjølekjede	C1
38	**Tracciabilità alimentare** C1 /trattʃabili'ta alimen'tare/ la	Sporbarhet av mat	C1
39	**Cucina fusion** B2 /ku'tʃina 'fjuʒon/ la	Fusionskjøkken	C1
40	**Patata** A1 /pa'tata/ la · fl. le patate	Potet	A1–A2
41	**Cipolla** A1 /tʃi'polla/ la · fl. le cipolle	Løk	A1–A2
42	**Aglio** A2 /'aʎʎo/ l'	Hvitløk	A1–A2
43	**Carota** A1 /ka'rɔta/ la · fl. le carote	Gulrot	A1–A2
44	**Fungo** A2 /'fungo/ il · fl. i funghi	Sopp	A1–A2
45	**Limone** A1 /li'mone/ il · fl. i limoni	Sitron	A1–A2
46	**Arancia** A1 /a'rantʃa/ l' · fl. le arance	Appelsin	A1–A2
47	**Sale** A1 /'sale/ il	Salt som stoff	A1–A2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
48	**Pollo** A1 /'pollo/ il · fl. i polli	Kylling	A1–A2
49	**Gamberi** A2 /'gamberi/ il · fl. i gamberi	Reker	B1–B2
50	**Calamari** A2 /kala'mari/ il · fl. i calamari	Calamari	B1–B2
51	**Cozze** A2 /'kɔttse/ la · fl. le cozze	Blåskjell	B1–B2
52	**Vongole** A2 /'voŋgole/ la · fl. le vongole	Muslinger	B1–B2
53	**Insalata di mare** A2 /insa'lata di 'mare/ l' · fl. le insalate di mare	Sjømatsalat	B1–B2
54	**Spezie** B1 /'spɛttsje/ la · fl. le spezie	Krydder	B1–B2
55	**Origano** B1 /o'rigano/ l'	Oregano	B1–B2
56	**Basilico** A2 /ba'ziliko/ il	Basilikum	B1–B2
57	**Prezzemolo** A2 /pret'tsɛmolo/ il	Persille	B1–B2
58	**Rosmarino** A2 /rozma'rino/ il · fl. i rosmarini	Rosmarin	B1–B2
59	**Zenzero** B1 /'dzɛndzero/ lo	Ingefær	B1–B2
60	**Cannella** A2 /kan'nɛlla/ la	Kanel	B1–B2
61	**Cottura a vapore** B1 /kot'tura a vva'pore/ la	Dampkoking	B1–B2
62	**Frittura** B1 /frit'tura/ la	Fritering	B1–B2
63	**Macinare** B1 /matʃi'nare/ ha macinato	Male	B1–B2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
64	**Salvia** B1 /'salvja/ la	Salvie	C1
65	**Alloro** B1 /al'lɔro/ l' · fl. gli allori	Laurbær	C1
66	**Farina 00** B1 /fa'rina 'doppjo 'dzɛro/ la	00 mel	C1
67	**Amido di mais** B1 /'amido di 'mais/ l'	Maisstivelse	C1
68	**Gratinatura** B2 /gratina'tura/ la · fl. le gratinature	Gratinering	C1
69	**Setacciare** B2 /setat'tʃare/ ha setacciato	Sikte	C1
70	**Amalgamare** B2 /amalga'mare/ ha amalgamato	Blande sammen	C1
71	**Grigliata all'aperto** A2 /griʎ'ʎata alla'pɛrto/ la · fl. le grigliate all'aperto	Utendørs grill	B1–B2
72	**Brigata di cucina** B2 /bri'gata di ku'tʃina/ la · fl. le brigate di cucina	Kjøkkenbrigade	C1
73	**Sous-chef** C1 /su'ʃɛf/ il/la · fl. i sous-chef / le sous-chef	Soussjef	C1
74	**Mela** A1 /'mela/ la · fl. le mele	Eple	A1–A2
75	**Pera** A1 /'pera/ la · fl. le pere	Pære som frukt	A1–A2
76	**Banana** A1 /ba'nana/ la · fl. le banane	Banan	A1–A2
77	**Fragola** A1 /'fragola/ la · fl. le fragole	Jordbær	A1–A2
78	**Ciliegia** A2 /tʃi'ljɛdʒa/ la · fl. le ciliegie	Kirsebær	A1–A2
79	**Uva** A1 /'uva/ l'	Druer	A1–A2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
80	**Pesca** A1 /'pɛska/ la · fl. le pesche	Fersken	A1–A2
81	**Zuppa** A1 /'tsuppa/ la · fl. le zuppe	Suppe	A1–A2
82	**Salsa** A1 /'salsa/ la · fl. le salse	Saus	A1–A2
83	**Succo** A1 /'sukko/ il · fl. i succhi	Juice	A1–A2
84	**Birra** A1 /'birra/ la · fl. le birre	Øl	A1–A2
85	**Vino** A1 /'vino/ il	Vin	A1–A2
86	**Panino** A1 /pa'nino/ il · fl. i panini	rundstykke med pålegg	A1–A2
87	**Pizza** A1 /'pittsa/ la · fl. le pizze	Pizza	A1–A2
88	**Bagnomaria** B2 /baɲɲoma'ria/ il · fl. i bagnomaria	Vannbad	C1
89	**Lievitazione naturale** B2 /ljevitat'tsjone natu'rale/ la	naturlig heving	C1
90	**Cottura al cartoccio** B2 /kot'tura al kar'tɔttʃo/ la	Tilberedning i folie	C1
91	**Spaghetti di verdure** B1 /spa'getti di ver'dure/ lo · fl. gli spaghetti di verdure	Grønnsaksspaghetti	C1
92	**Sommelier** B2 /somme'ljɛ/ il/la · fl. i/le sommelier	Sommelier	C1
93	**Pandoro glassato** B2 /pan'dɔro glas'sato/ il · fl. i pandori glassati	Pandoro med melis	C1
94	**Cappelletti in brodo** B1 /kappel'letti im 'brɔdo/ il · fl. i cappelletti in brodo	Cappelletti i buljong	C1
95	**Colomba soffice** B1 /ko'lomba 'sɔffitʃe/ la · fl. le colombe soffici	Myk colomba-kake	C1

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
96	**Mezze** C1 /'mɛzze/ il · fl. i mezze	Mezze	C1
97	**Mantecatura** C1 /manteka'tura/ la · fl. le mantecature	Innrøring av smør	C1
98	**Brasatura** C1 /braza'tura/ la · fl. le brasature	Bresering	C1
99	**Sfumare** B2 /sfu'mare/ ha sfumato	Deglasere	C1
100	**Mondare** B2 /mon'dare/ ha mondato	Rense	C1
101	**Emulsionare** C1 /emulsjo'nare/ ha emulsionato	Emulgere	C1
102	**Riduzione** C1 /ridut'tsjone/ la · fl. le riduzioni	Reduksjon	C1
103	**Gelato** A1 /dʒe'lato/ il · fl. i gelati	Iskrem	A1–A2
104	**Biscotto** A1 /bi'skɔtto/ il · fl. i biscotti	Kjeks	A1–A2
105	**Marmellata** A1 /marmel'lata/ la · fl. le marmellate	Syltetøy	A1–A2
106	**Miele** A2 /'mjɛle/ il	Honning	A1–A2
107	**Pepe** A1 /'pepe/ il	Pepper	A1–A2
108	**Carbone dolce** B2 /kar'bone 'doltʃe/ il	Sukkerkull	C1
109	**Zeppole di San Giuseppe** B2 /'tseppole di san dʒu'zɛppe/ la · fl. le zeppole di San Giuseppe	Zeppole di San Giuseppe	C1
110	**Laccare** C1 /lak'kare/ ha laccato	Glasere	C1
111	**Cottura sous-vide** C1 /kot'tura su'vid/ la	Sous-vide-tilberedning	C1

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
112	**Cottura a bassa temperatura** B2 /kot'tura a b'bassa tempera'tura/ la	Matlaging ved lav temperatur	C1
113	**Abbattimento rapido** C1 /abbatti'mento 'rapido/ l' · fl. gli abbattimenti rapidi	Hurtignedkjøling	C1
114	**Maturazione della carne** C1 /maturat'tsjone 'della 'karne/ la	Kjøttmodning	C1
115	**Fermentazione lattica** C1 /fermentat'tsjone 'lattika/ la · fl. le fermentazioni lattiche	Melkesyregjæring	C1
116	**Anguria** A2 /an'gurja/ l' · fl. le angurie	Vannmelon	A1–A2
117	**Autolisi** C2 /au'tɔlizi/ l' · fl. le autolisi	Autolyse	C1
118	**Melone** A2 /me'lone/ il · fl. i meloni	Melon	A1–A2
119	**Minestra** A2 /mi'nɛstra/ la · fl. le minestre	suppe	A1–A2
120	**Acqua frizzante** A1 /'akkwa frid'dzante/ l'	Kullsyreholdig vann	A1–A2
121	**Antipasto** A1 /anti'pasto/ l' · fl. gli antipasti	Forrett	A1–A2
122	**Bistecca** A1 /bi'stekka/ la · fl. le bistecche	Biff	A1–A2
123	**Salmone** A2 /sal'mone/ il · fl. i salmoni	Laks	A1–A2
124	**Lievito** B1 /'ljɛvito/ il · fl. i lieviti	Gjær	B1–B2
125	**Panna montata** A2 /'panna mon'tata/ la	Pisket krem	B1–B2
126	**Gorgonzola** A2 /gorgon'dzɔla/ il	Gorgonzola	B1–B2
127	**Pecorino** B1 /peko'rino/ il	Pecorino	B1–B2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
128	**Mortadella** A2 /morta'dɛlla/ la · fl. le mortadelle	Mortadella	B1–B2
129	**Saltare in padella** B1 /sal'tare in pa'dɛlla/	Sautere	B1–B2
130	**Frullare** B1 /frul'lare/ ha frullato	Mikse	B1–B2
131	**Cottura in crosta** B2 /kot'tura in 'krɔsta/ la	Baking i skorpe	C1
132	**Cottura al sale** B2 /kot'tura al 'sale/ la	Baking i saltskorpe	C1
133	**Fondo bruno** C1 /'fondo 'bruno/ il · fl. i fondi bruni	Brun kraft	C1
134	**Fumetto di pesce** C1 /fu'metto di 'peʃʃe/ il · fl. i fumetti di pesce	Fiskekraft	C1
135	**Bisque di crostacei** C1 /'bisk di kro'statʃei/ la · fl. le bisque di crostacei	Skalldyrbisque	C1
136	**Brodo vegetale ridotto** B2 /'brɔdo vedʒe'tale ri'dotto/ il · fl. i brodi vegetali ridotti	Redusert grønnsaksbuljong	C1
137	**Demiglace** C1 /demi'glas/ la	Demiglace	C1
138	**Pairing cibo-vino** C1 /'pɛiriŋ 'tʃibo 'vino/ il · fl. i pairing cibo-vino	Sammenkobling av mat og vin	C1
139	**Tonno** A1 /'tonno/ il · fl. i tonni	Tunfisk	A1–A2
140	**Tritare** B1 /tri'tare/ ha tritato	Finhakke	B1–B2
141	**Sbucciare** A2 /zbut'tʃare/ ha sbucciato	Skrelle	B1–B2
142	**Affettare** B1 /affet'tare/ ha affettato	Skjære i skiver	B1–B2
143	**Grattugiare** B1 /grattu'dʒare/ ha grattugiato	Rive	B1–B2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
144	**Impastare** B1 /impas'tare/ ha impastato	Kna	B1–B2
145	**Filtrare** B2 /fil'trare/ ha filtrato	Filtrere	B1–B2
146	**Peperone** A2 /pepe'rone/ il · fl. i peperoni	Paprika	A1–A2
147	**Zucchina** A2 /tsuk'kina/ la · fl. le zucchine	Squash	A1–A2
148	**Spinaci** A2 /spi'natʃi/ lo	Spinat	A1–A2
149	**Broccoli** A2 /'brɔkkoli/ il · fl. i broccoli	Brokkoli	A1–A2
150	**Albicocca** A2 /albi'kɔkka/ l' · fl. le albicocche	Aprikos	A1–A2
151	**Ananas** A2 /'ananas/ l' · fl. gli ananas	Ananas	A1–A2
152	**Bibita** A1 /'bibita/ la · fl. le bibite	Leskedrikk	A1–A2
153	**Cioccolato** B1 /tʃokko'lato/	Sjokolade	A1–A2
154	**Prugna** B2 /'pruɲɲa/	Plomme	A1–A2
155	**Ganache** C1 /ga'naʃ/ la	Ganache	C1
156	**Sabayon salato** C1 /saba'jɔn sa'lato/ il · fl. i sabayon salati	Salt sabayon	C1
157	**Mousse al sifone** C1 /'mus al si'fone/ la · fl. le mousse al sifone	Sifonmousse	C1
158	**Sferificazione** C2 /sferifikat'tsjone/ la · fl. le sferificazioni	Sfærisering	C1
159	**Gelificazione** C1 /dʒelifikat'tsjone/ la · fl. le gelificazioni	Gelering	C1

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
160	**Lecitina in cucina molecolare** C1 /letʃi'tina in ku'tʃina moleko'lare/ la	Lecitin i det molekylære kjøkken	C1
161	**Nitro-gelato** C1 /ˌnitro dʒe'lato/ il · fl. i nitro-gelati	Nitro-gelato	C1
162	**Uovo di cioccolato** A2 /'wɔvo di tʃokko'lato/ l' · fl. le uova di cioccolato	Sjokoladeegg	A1–A2
163	**Manto di cacao** C1 /'manto di ka'kao/ il · fl. i manti di cacao	Kakaobelegg	C1
164	**Massa di cacao concata** C2 /'massa di ka'kao kon'kata/ la	Konsjert kakaomasse	C1
165	**Temperaggio del cioccolato** C1 /tempe'raddʒo del tʃokko'lato/ il	Temperering av sjokolade	C1
166	**Zucchero soffiato** C1 /'tsukkero sof'fjato/ lo	Blåst sukkerarbeid	C1
167	**Isomalto artistico** C2 /izo'malto ar'tistiko/ l'	Kunstnerisk isomalt	C1
168	**Maltodestrina per polveri** C2 /maltode'strina per 'polveri/ la	Maltodekstrin for pulver	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 · fl. le bottiglie di vernaccia	Flaske Vernaccia	C1
171	**Pane carasau condiviso** B2 /'pane kara'zau kondi'vizo/ il	Delt karasaubrød	C1
172	**Aperitivo** A2 /aperi'tivo/ l' · fl. gli aperitivi	Aperitiff	A1–A2
173	**Cocktail** A2 /'kɔkteil/ il · fl. i cocktail	Cocktail	A1–A2
174	**Bruschetta** A2 /bru'sketta/ la · fl. le bruschette	Bruschetta	A1–A2
175	**Lasagne** A1 /la'zaɲɲe/ la · fl. le lasagne	Lasagne	A1–A2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
176	**Gnocchi** A2 /ˈɲɔkki/ lo · fl. gli gnocchi	Gnocchi	A1–A2
177	**Risotto** A1 /riˈzɔtto/ il · fl. i risotti	Risotto	A1–A2
178	**Guacamole** B1 /gwakaˈmɔle/ il	Guacamole	A1–A2
179	**Degustazione verticale** C1 /degustat'tsjone verti'kale/ la · fl. le degustazioni verticali	Vertikal smaking	C1
180	**Food cost** C1 /ˈfud ˈkɔst/ il · fl. i food cost	Matkostnader	C1
181	**Gastronomia sperimentale** C1 /gastrono'mia sperimen'tale/ la	Eksperimentell gastronomi	C1
182	**Cucina circolare** C1 /ku'tʃina tʃirko'lare/ la	Sirkulært kjøkken	C1
183	**Upcycling alimentare** C1 /ap'saikliŋ alimen'tare/ l'	Oppsirkulering av mat	C1
184	**Grassi** B1 /'grassi/ il · fl. i grassi	Fett	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 · fl. le tapas	Tapas	A1–A2
189	**Cheesecake** A2 /'tʃizkeik/ la · fl. le cheesecake	Ostekake	A1–A2
190	**Tiramisù** A1 /tirami'su/ il · fl. i tiramisù	Tiramisu	A1–A2
191	**Curry** A2 /'karri/ il	Karri	A1–A2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
192	**Vaniglia** A2 /vaˈniʎʎa/ la	Vanilje	A1–A2
193	**Panna da cucina** A2 /ˈpanna da kuˈtʃina/ la	Matlagingsfløte	A1–A2
194	**Yogurt greco** A2 /ˈjɔgurt ˈgrɛko/ lo · fl. gli yogurt greci	Gresk yoghurt	A1–A2
195	**Ricotta** A2 /riˈkɔtta/ la · fl. le ricotte	Ricotta	A1–A2
196	**Salame** A1 /saˈlame/ il · fl. i salami	Salami	A1–A2
197	**Prosciutto crudo** A1 /proʃˈʃutto ˈkrudo/ il · fl. i prosciutti crudi	Rå skinke	A1–A2
198	**Prosciutto cotto** A1 /proʃˈʃutto ˈkɔtto/ il · fl. i prosciutti cotti	Kokt skinke	A1–A2
199	**Torta farcita** B1 /ˈtorta farˈtʃita/ la · fl. le torte farcite	Fylt kake	B1–B2
200	**Panettone artigianale** B1 /panetˈtone artidʒaˈnale/ il · fl. i panettoni artigianali	Håndverksmessig panettone	B1–B2
201	**Frittelle zuccherate** B1 /fritˈtɛlle dzukkeˈrate/ la · fl. le frittelle zuccherate	Sukrede smultboller	B1–B2
202	**Ratatouille** B2 /ratаˈtuj/ la	Ratatouille	B1–B2
203	**Gazpacho** B2 /gatˈspatʃo/ il	Gazpacho	B1–B2
204	**Hummus** B1 /ˈummus/ l'	Hummus	B1–B2
205	**Sashimi** B1 /saˈʃimi/ il	Sashimi	B1–B2
206	**Paella** B1 /paˈɛlla/ la · fl. le paella	Paella	B1–B2
207	**Timo** B2 /ˈtimo/ il	Timian	B1–B2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
208	**Paprika** A2 /ˈpaprika/ la	Paprikapulver	B1–B2
209	**Stand gastronomico** B1 /stand gastroˈnɔmiko/ lo · fl. gli stand gastronomici	Matbod	B1–B2
210	**Vino novello** B2 /ˈvino noˈvɛllo/ il	Ny vin	B1–B2
211	**Polenta fumante** B1 /poˈlɛnta fuˈmante/ la · fl. le polente fumanti	Dampende polenta	B1–B2
212	**Champagne** A2 /ʃamˈpaɲ/ lo · fl. gli champagne	Champagne	B1–B2
213	**Semola** B2 /ˈsɛmola/ la	Semulegryn	B1–B2
214	**Bresaola** A2 /breˈzaola/ la · fl. le bresaole	Bresaola	B1–B2
215	**Lardo** B1 /ˈlardo/ il	Spekk	B1–B2
216	**Rosolare** B1 /rozoˈlare/ ha rosolato	Brune	B1–B2
217	**Marinare** B1 /mariˈnare/ ha marinato	Marinere	B1–B2
218	**Caramellare** B2 /karamelˈlare/ ha caramellato	Karamellisere	B1–B2
219	**Glassare** B2 /glasˈsare/ ha glassato	Glasere	B1–B2
220	**Bollitura** B2 /bolliˈtura/ la · fl. le bolliture	Koking	B1–B2
221	**Crema pasticcera** B1 /ˈkrɛma pastitˈtʃɛra/ la · fl. le creme pasticcere	Vaniljekrem	B1–B2
222	**Salsiccia alla brace** A2 /salˈsittʃa alla ˈbratʃe/ la · fl. le salsicce alla brace	Grillet pølse	B1–B2
223	**Chantilly** B2 /ʃantiˈji/ la	Chantilly	B1–B2

#	ORD	OVERSETTELSE	NIVÅ
224	**Zabaione** B1 /dzaba'jone/ lo	Zabaglione	B1–B2
225	**Menu degustazione** B1 /me'nu degustat'tsjone/ il · fl. i menu degustazione	Avsmakingsmeny	B1–B2

Hør alle ordene og øv gratis: https://languageminute.com/nb/learn/it/topic/153-mat
Italian Minute: https://apps.apple.com/app/id6749542639