Voedsel in het Italiaans

225 woorden, van beginner tot gevorderd.

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
1	**Melanzana** A2 /melan'dzana/ la · mv. le melanzane	Aubergine	B1–B2
2	**Lattuga** A2 /lat'tuga/ la · mv. le lattughe	Sla	B1–B2
3	**Spumante** A2 /spu'mante/ lo · mv. gli spumanti	Mousserende wijn	B1–B2
4	**Tramezzino** A1 /tramed'dzino/ il · mv. i tramezzini	Sandwich	B1–B2
5	**Polenta** A2 /po'lɛnta/ la · mv. le polente	Polenta	B1–B2
6	**Frittata** A2 /frit'tata/ la · mv. le frittate	Omelet	B1–B2
7	**Arrosto** A2 /ar'rɔsto/ l' · mv. gli arrosti	Braadstuk	B1–B2
8	**Soffritto** B1 /sof'fritto/ il · mv. i soffritti	Soffritto	C1
9	**Famelico** C1 /fa'mɛliko/	Uitgehongerd	C1
10	**Acqua** A1 /'akkwa/ l'	Water	A1–A2
11	**Pane** A1 /'pane/ il	Brood	A1–A2
12	**Latte** A1 /'latte/ il	Melk	A1–A2
13	**Caffè** A1 /kaf'fɛ/ il · mv. i caffè	Koffie	A1–A2
14	**Tè** A1 /'tɛ/ il	Thee	A1–A2
15	**Pasta** A1 /'pasta/ la	Pasta	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
16	**Riso** A1 /'rizo/ il	Rijst	A1–A2
17	**Zucchero** A1 /'tsukkero/ lo	Suiker	A1–A2
18	**Olio** A1 /'ɔljo/ l' · mv. gli oli	Olie	A1–A2
19	**Burro** A1 /'burro/ il	Boter	A1–A2
20	**Uovo** A1 /'wɔvo/ l' · mv. le uova	Ei	A1–A2
21	**Formaggio** A1 /for'maddʒo/ il · mv. i formaggi	Kaas	A1–A2
22	**Grigliata** A2 /griʎ'ʎata/ la · mv. le grigliate	Barbecue	B1–B2
23	**Cotoletta** A2 /koto'letta/ la · mv. le cotolette	Schnitzel	B1–B2
24	**Filetto** B1 /fi'letto/ il · mv. i filetti	Filet	B1–B2
25	**Caprese** A2 /ka'preze/ la · mv. le capresi	Caprese	B1–B2
26	**Parmigiana** A2 /parmi'dʒana/ la · mv. le parmigiane	Parmigiana	B1–B2
27	**Panna cotta** A2 /'panna 'kɔtta/ la · mv. le panne cotte	Panna cotta	B1–B2
28	**Sorbetto** A2 /sor'betto/ il · mv. i sorbetti	Sorbet	B1–B2
29	**Prosciutto** A1 /proʃ'ʃutto/ il · mv. i prosciutti	Ham	A1–A2
30	**Manzo** A2 /'mandzo/ il	Rundvlees	A1–A2
31	**Pesce** A1 /'peʃʃe/ il · mv. i pesci	Vis	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
32	**Verdura** A1 /ver'dura/ la · mv. le verdure	Groente	A1–A2
33	**Frutta** A1 /'frutta/ la	Fruit	A1–A2
34	**Insalata** A1 /insa'lata/ l' · mv. le insalate	Salade	A1–A2
35	**Pomodoro** A1 /pomo'dɔro/ il · mv. i pomodori	Tomaat	A1–A2
36	**Spezzatino** B1 /spettsa'tino/ lo · mv. gli spezzatini	Stoof	C1
37	**Catena del freddo** C1 /ka'tena del 'freddo/ la · mv. le catene del freddo	Koudeketen	C1
38	**Tracciabilità alimentare** C1 /trattʃabili'ta alimen'tare/ la	Traceerbaarheid van voedsel	C1
39	**Cucina fusion** B2 /ku'tʃina 'fjuʒon/ la	Fusionkeuken	C1
40	**Patata** A1 /pa'tata/ la · mv. le patate	Aardappel	A1–A2
41	**Cipolla** A1 /tʃi'polla/ la · mv. le cipolle	Ui	A1–A2
42	**Aglio** A2 /'aʎʎo/ l'	Knoflook	A1–A2
43	**Carota** A1 /ka'rɔta/ la · mv. le carote	Wortel als groente	A1–A2
44	**Fungo** A2 /'fungo/ il · mv. i funghi	Paddenstoel	A1–A2
45	**Limone** A1 /li'mone/ il · mv. i limoni	Citroen	A1–A2
46	**Arancia** A1 /a'rantʃa/ l' · mv. le arance	Sinaasappel	A1–A2
47	**Sale** A1 /'sale/ il	Zout als stof	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
48	**Pollo** A1 /'pollo/ il · mv. i polli	Kip	A1–A2
49	**Gamberi** A2 /'gamberi/ il · mv. i gamberi	Garnalen	B1–B2
50	**Calamari** A2 /kala'mari/ il · mv. i calamari	Calamari	B1–B2
51	**Cozze** A2 /'kɔttse/ la · mv. le cozze	Mosselen	B1–B2
52	**Vongole** A2 /'voŋgole/ la · mv. le vongole	Venusschelpen	B1–B2
53	**Insalata di mare** A2 /insa'lata di 'mare/ l' · mv. le insalate di mare	Zeevruchtensalade	B1–B2
54	**Spezie** B1 /'spɛttsje/ la · mv. le spezie	Kruiden	B1–B2
55	**Origano** B1 /o'rigano/ l'	Oregano	B1–B2
56	**Basilico** A2 /ba'ziliko/ il	Basilicum	B1–B2
57	**Prezzemolo** A2 /pret'tsɛmolo/ il	Peterselie	B1–B2
58	**Rosmarino** A2 /rozma'rino/ il · mv. i rosmarini	Rozemarijn	B1–B2
59	**Zenzero** B1 /'dzɛndzero/ lo	Gember	B1–B2
60	**Cannella** A2 /kan'nɛlla/ la	Kaneel	B1–B2
61	**Cottura a vapore** B1 /kot'tura a vva'pore/ la	Stomen	B1–B2
62	**Frittura** B1 /frit'tura/ la	Frituren	B1–B2
63	**Macinare** B1 /matʃi'nare/ ha macinato	Malen	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
64	**Salvia** B1 /'salvja/ la	Salie	C1
65	**Alloro** B1 /al'lɔro/ l' · mv. gli allori	Laurier	C1
66	**Farina 00** B1 /fa'rina 'doppjo 'dzɛro/ la	00 bloem	C1
67	**Amido di mais** B1 /'amido di 'mais/ l'	Maïzena	C1
68	**Gratinatura** B2 /gratina'tura/ la · mv. le gratinature	Gratineren	C1
69	**Setacciare** B2 /setat'tʃare/ ha setacciato	Zeven als werkwoord	C1
70	**Amalgamare** B2 /amalga'mare/ ha amalgamato	Vermengen	C1
71	**Grigliata all'aperto** A2 /griʎ'ʎata alla'pɛrto/ la · mv. le grigliate all'aperto	Buitenbarbecue	B1–B2
72	**Brigata di cucina** B2 /bri'gata di ku'tʃina/ la · mv. le brigate di cucina	Keukenbrigade	C1
73	**Sous-chef** C1 /su'ʃɛf/ il/la · mv. i sous-chef / le sous-chef	Souschef	C1
74	**Mela** A1 /'mela/ la · mv. le mele	Appel	A1–A2
75	**Pera** A1 /'pera/ la · mv. le pere	Peer	A1–A2
76	**Banana** A1 /ba'nana/ la · mv. le banane	Banaan	A1–A2
77	**Fragola** A1 /'fragola/ la · mv. le fragole	Aardbei	A1–A2
78	**Ciliegia** A2 /tʃi'ljɛdʒa/ la · mv. le ciliegie	Kers	A1–A2
79	**Uva** A1 /'uva/ l'	Druiven	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
80	**Pesca** A1 /ˈpɛska/ la · mv. le pesche	Perzik	A1–A2
81	**Zuppa** A1 /ˈtsuppa/ la · mv. le zuppe	Soep	A1–A2
82	**Salsa** A1 /ˈsalsa/ la · mv. le salse	Saus	A1–A2
83	**Succo** A1 /ˈsukko/ il · mv. i succhi	Sap	A1–A2
84	**Birra** A1 /ˈbirra/ la · mv. le birre	Bier	A1–A2
85	**Vino** A1 /ˈvino/ il	Wijn	A1–A2
86	**Panino** A1 /paˈnino/ il · mv. i panini	broodje	A1–A2
87	**Pizza** A1 /ˈpittsa/ la · mv. le pizze	Pizza	A1–A2
88	**Bagnomaria** B2 /baɲɲomaˈria/ il · mv. i bagnomaria	Bain-marie	C1
89	**Lievitazione naturale** B2 /ljevitatˈtsjone natuˈrale/ la	natuurlijke rijzing	C1
90	**Cottura al cartoccio** B2 /kotˈtura al karˈtɔttʃo/ la	Koken in folie	C1
91	**Spaghetti di verdure** B1 /spaˈgetti di verˈdure/ lo · mv. gli spaghetti di verdure	Groentespaghetti	C1
92	**Sommelier** B2 /sommeˈljɛ/ il/la · mv. i/le sommelier	Sommelier	C1
93	**Pandoro glassato** B2 /panˈdɔro glasˈsato/ il · mv. i pandori glassati	Pandoro met poedersuiker	C1
94	**Cappelletti in brodo** B1 /kappelˈletti im ˈbrɔdo/ il · mv. i cappelletti in brodo	Cappelletti in bouillon	C1
95	**Colomba soffice** B1 /koˈlomba ˈsɔffitʃe/ la · mv. le colombe soffici	Zachte colomba-cake	C1

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
96	**Mezze** C1 /'mɛzze/ il · mv. i mezze	Mezze	C1
97	**Mantecatura** C1 /manteka'tura/ la · mv. le mantecature	Romig afmaken	C1
98	**Brasatura** C1 /braza'tura/ la · mv. le brasature	Smoren	C1
99	**Sfumare** B2 /sfu'mare/ ha sfumato	Blussen met wijn	C1
100	**Mondare** B2 /mon'dare/ ha mondato	Schoonmaken van groente	C1
101	**Emulsionare** C1 /emulsjo'nare/ ha emulsionato	Emulgeren	C1
102	**Riduzione** C1 /ridut'tsjone/ la · mv. le riduzioni	Reductie	C1
103	**Gelato** A1 /dʒe'lato/ il · mv. i gelati	Ijsje	A1–A2
104	**Biscotto** A1 /bi'skɔtto/ il · mv. i biscotti	Koekje	A1–A2
105	**Marmellata** A1 /marmel'lata/ la · mv. le marmellate	Jam	A1–A2
106	**Miele** A2 /'mjɛle/ il	Honing	A1–A2
107	**Pepe** A1 /'pepe/ il	Peper	A1–A2
108	**Carbone dolce** B2 /kar'bone 'doltʃe/ il	Zoete kolen van suiker	C1
109	**Zeppole di San Giuseppe** B2 /'tseppole di san dʒu'zɛppe/ la · mv. le zeppole di San Giuseppe	Zeppole di San Giuseppe	C1
110	**Laccare** C1 /lak'kare/ ha laccato	Glazuren	C1
111	**Cottura sous-vide** C1 /kot'tura su'vid/ la	Sous-vide koken	C1

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
112	**Cottura a bassa temperatura** B2 /kot'tura a b'bassa tempera'tura/ la	Koken op lage temperatuur	C1
113	**Abbattimento rapido** C1 /abbatti'mento 'rapido/ l' · mv. gli abbattimenti rapidi	Snelkoelen	C1
114	**Maturazione della carne** C1 /maturat'tsjone 'della 'karne/ la	Rijping van vlees	C1
115	**Fermentazione lattica** C1 /fermentat'tsjone 'lattika/ la · mv. le fermentazioni lattiche	Melkzuurgisting	C1
116	**Anguria** A2 /an'gurja/ l' · mv. le angurie	Watermeloen	A1–A2
117	**Autolisi** C2 /au'tɔlizi/ l' · mv. le autolisi	Autolyse	C1
118	**Melone** A2 /me'lone/ il · mv. i meloni	Meloen	A1–A2
119	**Minestra** A2 /mi'nɛstra/ la · mv. le minestre	dikke soep	A1–A2
120	**Acqua frizzante** A1 /'akkwa frid'dzante/ l'	Bruisend water	A1–A2
121	**Antipasto** A1 /anti'pasto/ l' · mv. gli antipasti	Voorgerecht	A1–A2
122	**Bistecca** A1 /bi'stekka/ la · mv. le bistecche	Steak	A1–A2
123	**Salmone** A2 /sal'mone/ il · mv. i salmoni	Zalm	A1–A2
124	**Lievito** B1 /'ljɛvito/ il · mv. i lieviti	Gist	B1–B2
125	**Panna montata** A2 /'panna mon'tata/ la	Slagroom	B1–B2
126	**Gorgonzola** A2 /gorgon'dzɔla/ il	Gorgonzola	B1–B2
127	**Pecorino** B1 /peko'rino/ il	Pecorino	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
128	**Mortadella** A2 /morta'dɛlla/ la · mv. le mortadelle	Mortadella	B1–B2
129	**Saltare in padella** B1 /sal'tare in pa'dɛlla/	Roerbakken	B1–B2
130	**Frullare** B1 /frul'lare/ ha frullato	Mixen	B1–B2
131	**Cottura in crosta** B2 /kot'tura in 'krɔsta/ la	Bakken in korst	C1
132	**Cottura al sale** B2 /kot'tura al 'sale/ la	Garen in zoutkorst	C1
133	**Fondo bruno** C1 /'fondo 'bruno/ il · mv. i fondi bruni	Bruine fond	C1
134	**Fumetto di pesce** C1 /fu'metto di 'peʃʃe/ il · mv. i fumetti di pesce	Visfumet	C1
135	**Bisque di crostacei** C1 /'bisk di kro'statʃei/ la · mv. le bisque di crostacei	Bisque van schaaldieren	C1
136	**Brodo vegetale ridotto** B2 /'brɔdo vedʒe'tale ri'dotto/ il · mv. i brodi vegetali ridotti	Gereduceerde groentebouillon	C1
137	**Demiglace** C1 /demi'glas/ la	Demiglace	C1
138	**Pairing cibo-vino** C1 /'pɛiriŋ 'tʃibo 'vino/ il · mv. i pairing cibo-vino	Wijn-spijs combinatie	C1
139	**Tonno** A1 /'tonno/ il · mv. i tonni	Tonijn	A1–A2
140	**Tritare** B1 /tri'tare/ ha tritato	Fijnhakken	B1–B2
141	**Sbucciare** A2 /zbut'tʃare/ ha sbucciato	Schillen	B1–B2
142	**Affettare** B1 /affet'tare/ ha affettato	Snijden	B1–B2
143	**Grattugiare** B1 /grattu'dʒare/ ha grattugiato	Raspen	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
144	**Impastare** B1 /impas'tare/ ha impastato	Kneden	B1–B2
145	**Filtrare** B2 /fil'trare/ ha filtrato	Filteren	B1–B2
146	**Peperone** A2 /pepe'rone/ il · mv. i peperoni	Paprika	A1–A2
147	**Zucchina** A2 /tsuk'kina/ la · mv. le zucchine	Courgette	A1–A2
148	**Spinaci** A2 /spi'natʃi/ lo	Spinazie	A1–A2
149	**Broccoli** A2 /'brɔkkoli/ il · mv. i broccoli	Broccoli	A1–A2
150	**Albicocca** A2 /albi'kɔkka/ l' · mv. le albicocche	Abrikoos	A1–A2
151	**Ananas** A2 /'ananas/ l' · mv. gli ananas	Ananas	A1–A2
152	**Bibita** A1 /'bibita/ la · mv. le bibite	Frisdrank	A1–A2
153	**Cioccolato** B1 /tʃokko'lato/	Chocolade	A1–A2
154	**Prugna** B2 /'pruɲɲa/	Pruim	A1–A2
155	**Ganache** C1 /ga'naʃ/ la	Ganache	C1
156	**Sabayon salato** C1 /saba'jɔn sa'lato/ il · mv. i sabayon salati	Hartige sabayon	C1
157	**Mousse al sifone** C1 /'mus al si'fone/ la · mv. le mousse al sifone	Sifonmousse	C1
158	**Sferificazione** C2 /sferifikat'tsjone/ la · mv. le sferificazioni	Sferificatie	C1
159	**Gelificazione** C1 /dʒelifikat'tsjone/ la · mv. le gelificazioni	Gelering	C1

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
160	**Lecitina in cucina molecolare** C1 /letʃi'tina in ku'tʃina moleko'lare/ la	Lecithine in de moleculaire keuken	C1
161	**Nitro-gelato** C1 /ˌnitro dʒe'lato/ il · mv. i nitro-gelati	Nitro-gelato	C1
162	**Uovo di cioccolato** A2 /'wɔvo di tʃokko'lato/ l' · mv. le uova di cioccolato	Chocolade-ei	A1–A2
163	**Manto di cacao** C1 /'manto di ka'kao/ il · mv. i manti di cacao	Cacaolaag	C1
164	**Massa di cacao concata** C2 /'massa di ka'kao kon'kata/ la	Geconcheerde cacaomassa	C1
165	**Temperaggio del cioccolato** C1 /tempe'raddʒo del tʃokko'lato/ il	Chocolade temperen	C1
166	**Zucchero soffiato** C1 /'tsukkero sof'fjato/ lo	Geblazen suikerwerk	C1
167	**Isomalto artistico** C2 /izo'malto ar'tistiko/ l'	Artistieke isomalt	C1
168	**Maltodestrina per polveri** C2 /maltode'strina per 'polveri/ la	Maltodextrine voor poeders	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 · mv. le bottiglie di vernaccia	Fles Vernaccia	C1
171	**Pane carasau condiviso** B2 /'pane kara'zau kondi'vizo/ il	Gedeeld carasau brood	C1
172	**Aperitivo** A2 /aperi'tivo/ l' · mv. gli aperitivi	Aperitief	A1–A2
173	**Cocktail** A2 /'kɔkteil/ il · mv. i cocktail	Cocktail	A1–A2
174	**Bruschetta** A2 /bru'sketta/ la · mv. le bruschette	Bruschetta	A1–A2
175	**Lasagne** A1 /la'zaɲɲe/ la · mv. le lasagne	Lasagne	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
176	**Gnocchi** A2 /ˈɲɔkki/ lo · mv. gli gnocchi	Gnocchi	A1–A2
177	**Risotto** A1 /riˈzɔtto/ il · mv. i risotti	Risotto	A1–A2
178	**Guacamole** B1 /gwakaˈmɔle/ il	Guacamole	A1–A2
179	**Degustazione verticale** C1 /degustat'tsjone verti'kale/ la · mv. le degustazioni verticali	Verticale proeverij	C1
180	**Food cost** C1 /'fud 'kɔst/ il · mv. i food cost	Voedselkosten	C1
181	**Gastronomia sperimentale** C1 /gastrono'mia sperimen'tale/ la	Experimentele gastronomie	C1
182	**Cucina circolare** C1 /ku'tʃina tʃirko'lare/ la	Circulaire keuken	C1
183	**Upcycling alimentare** C1 /ap'saikliŋ alimen'tare/ l'	Voedselupcycling	C1
184	**Grassi** B1 /'grassi/ il · mv. i grassi	Vetten	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 · mv. le tapas	Tapas	A1–A2
189	**Cheesecake** A2 /'tʃizkeik/ la · mv. le cheesecake	Cheesecake	A1–A2
190	**Tiramisù** A1 /tirami'su/ il · mv. i tiramisù	Tiramisu	A1–A2
191	**Curry** A2 /'karri/ il	Kerrie	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
192	**Vaniglia** A2 /vaˈniʎʎa/ la	Vanille	A1–A2
193	**Panna da cucina** A2 /ˈpanna da kuˈtʃina/ la	Kookroom	A1–A2
194	**Yogurt greco** A2 /ˈjɔgurt ˈgrɛko/ lo · mv. gli yogurt greci	Griekse yoghurt	A1–A2
195	**Ricotta** A2 /riˈkɔtta/ la · mv. le ricotte	Ricotta	A1–A2
196	**Salame** A1 /saˈlame/ il · mv. i salami	Salami	A1–A2
197	**Prosciutto crudo** A1 /proʃˈʃutto ˈkrudo/ il · mv. i prosciutti crudi	Rauwe ham	A1–A2
198	**Prosciutto cotto** A1 /proʃˈʃutto ˈkɔtto/ il · mv. i prosciutti cotti	Gekookte ham	A1–A2
199	**Torta farcita** B1 /ˈtorta farˈtʃita/ la · mv. le torte farcite	Gevulde taart	B1–B2
200	**Panettone artigianale** B1 /panetˈtone artidʒaˈnale/ il · mv. i panettoni artigianali	Ambachtelijke panettone	B1–B2
201	**Frittelle zuccherate** B1 /fritˈtɛlle dzukkeˈrate/ la · mv. le frittelle zuccherate	Gesuikerde oliebollen	B1–B2
202	**Ratatouille** B2 /rataˈtuj/ 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 · mv. le paella	Paella	B1–B2
207	**Timo** B2 /ˈtimo/ il	Tijm	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
208	**Paprika** A2 /ˈpaprika/ la	Paprikapoeder	B1–B2
209	**Stand gastronomico** B1 /stand gastroˈnɔmiko/ lo · mv. gli stand gastronomici	Eetkraam	B1–B2
210	**Vino novello** B2 /ˈvino noˈvɛllo/ il	Nieuwe wijn	B1–B2
211	**Polenta fumante** B1 /poˈlɛnta fuˈmante/ la · mv. le polente fumanti	Dampende polenta	B1–B2
212	**Champagne** A2 /ʃamˈpaɲ/ lo · mv. gli champagne	Champagne	B1–B2
213	**Semola** B2 /ˈsɛmola/ la	Griesmeel	B1–B2
214	**Bresaola** A2 /breˈzaola/ la · mv. le bresaole	Bresaola	B1–B2
215	**Lardo** B1 /ˈlardo/ il	Spek	B1–B2
216	**Rosolare** B1 /rozoˈlare/ ha rosolato	Aanbraden	B1–B2
217	**Marinare** B1 /mariˈnare/ ha marinato	Marineren	B1–B2
218	**Caramellare** B2 /karamelˈlare/ ha caramellato	Karameliseren	B1–B2
219	**Glassare** B2 /glasˈsare/ ha glassato	Glaceren	B1–B2
220	**Bollitura** B2 /bolliˈtura/ la · mv. le bolliture	Koken	B1–B2
221	**Crema pasticcera** B1 /ˈkrɛma pastitˈtʃɛra/ la · mv. le creme pasticcere	Banketbakkersroom	B1–B2
222	**Salsiccia alla brace** A2 /salˈsittʃa alla ˈbratʃe/ la · mv. le salsicce alla brace	Barbecueworst	B1–B2
223	**Chantilly** B2 /ʃantiˈji/ la	Chantilly	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
224	**Zabaione** B1 /dzaba'jone/ lo	Zabaglione	B1–B2
225	**Menu degustazione** B1 /me'nu degustat'tsjone/ il · mv. i menu degustazione	Degustatiemenu	B1–B2

Beluister elk woord en oefen gratis: https://languageminute.com/nl/learn/it/topic/153-voedsel
Italian Minute: https://apps.apple.com/app/id6749542639