

1	C	Agnello	Agneau
2	C	Anatra	Canard
3	C	Cacciagione	Gibier
4	C	Coda	Queue
5	C	Collo	Collier
6	C	Coniglio	Lapin
7	C	Filetto	Filet
8	C	Girello	Rond De Gîte
9	C	Maiale	Porc
10	C	Ossobuco	Os à Moelle
11	C	Pancetta	Lardons
12	C	Petto di pollo	Blanc de poulet
13	C	Stinco	Gîte
15	C	Controfiletto	Faux-Filet
16	C	Tacchino	Dinde
17	L	Aglio	Ail
18	L	Carciofo	Artichaut
19	L	Carote	Carottes
20	L	Cavolfiore	Chou-Fleur
21	L	Ceci	Pois Chiches
22	L	Cipolla	Oignon
23	L	Fagiolini	Haricots Verts
24	L	Melanzane	Aubergine
25	L	Patate	Pommes De Terre
26	L	Peperoni	Poivrons
27	L	Piselli	Petits Pois
28	L	Porcini	Cèpes
29	L	Pomodori	Tomates
30	L	Porro	Poireaux
31	L	Sedano	Céleri

32	L	Zucca	Potiron-Citrouille
33	L	Zucchine	Courgettes
34	O	Carta assorbente	Papier absorbant
35	O	Carta forno	Papier Cuisson
36	O	Coltello	Couteau
37	O	Cucchiaino di legno	Cuillère En Bois
38	O	Forbici	Ciseaux
39	O	Frusta	Fouet
40	O	Mattarello	Rouleau
41	O	Mestolo	Louche
42	O	Pellicola	Film
43	O	Sac à poche	Sac A Douille
44	O	Schiumarola	Ecumoire
45	O	Setaccio	Tamis
46	O	Teglia	Moule
47	P	Acciuga	Anchois
48	P	Aragosta	Langouste
49	P	Astice	Homard
50	P	Branzino	Loup De Mer
51	P	Calamaro	Calmar
53	P	Cernia	Mérou
54	P	Cozze	Moules
55	P	Gambero	Ecrevisse
56	P	Merluzzo	Morue
57	P	Ostriche	Huitres
58	P	Pescespada	Espadon
59	P	Polipo	Poulpe
60	P	Salmone	Saumon
61	P	Sardina	Sardine
62	P	Scampo	Langoustine

63	P	Scorfano	Rascasse
64	P	Seppia	Seiche
65	P	Sogliola	Sole
66	P	Spigola	Bar
67	P	Storione	Esturgeon
68	P	Tonno	Thon
69	P	Triglia	Rouget
70	P	Vongole	Palourdes
71	S	Aceto	Vinaigre
72	S	Alloro	Laurier
73	S	Basilico	Basilic
74	S	Burro	Beurre
75	S	Cannella	Cannelle
76	S	Cumino	Cumin
77	S	Dragoncello	Estragon
78	S	Menta	Menthe
79	S	Noce moscata	Noix Muscade
80	S	Olio	Huile
81	S	Origano	Origan
82	S	Pepe	Poivre
83	S	Peperoncino	Piment
84	S	Prezzemolo	Persil
85	S	Rosmarino	Romarin
86	S	Salvia	Sauge
87	S	Timo	Thym
88	S	Zafferano	Safran
89	V	Affogare	Pocher
90	V	Aggiungere	Ajouter
91	V	Arrostire	Rôtir
92	V	Condire	Assaisonner

93	V	Cospargere	Parsemer
94	V	Cuocere	Cuisiner
95	V	Cuocere a fuoco lento	Cuisiner A Feu Doux-Mijoter
96	V	Friggere	Frìre
97	V	Immergere	Plonger
98	V	Mantecare	Travailler
99	V	Marinare- marinata	Mariner-Marinade
100	V	Mettere da parte	Mettre De Côté
101	V	Montare a neve	Monter En Neige
102	V	Pelare	Peler
103	V	Pulire	Nettoyer
104	V	Riempire	Remplir
105	V	Salare e pepare	Saler Et Poivrer
106	V	Scolare	Ecumer
107	V	Servire	Servir
108	V	Spezzettare	Concasser
109	V	Tagliare	Couper
110	V	Tritare	Hacher
111	AL	Brodo	Bouillon
112	AL	Composto	Mélange
113	AL	Strato	Couche
114	AL	Pangrattato	Chapelure
115	AL	Buccia di arancia/limone	Ecorce D'orange/Citron
116	AL	Birra	Bière
117	AL	Crostini	Croutons