



Guia Essencial de Culinária Italiana

Bem-vindo(a) ao seu guia de culinária italiana!
Este material foi criado para ajudar você,
estudante da Scuola Azzurra, a se familiarizar
com frases úteis, vocabulário e aspectos culturais
da rica gastronomia italiana. Prepare-se para
“mangiare bene” (comer bem)!

Parte 1

Frases Essenciais para Comer Bem na Itália

Aqui você encontrará frases úteis para diversas situações, desde pedir uma mesa em um restaurante até expressar suas preferências alimentares.

No Restaurante / Al Ristorante

Italiano	Português
Vorrei prenotare un tavolo.	<i>Gostaria de reservar uma mesa.</i>
Un tavolo per due persone, per favore.	<i>Uma mesa para duas pessoas, por favor.</i>
Avete un tavolo libero?	<i>Vocês têm uma mesa livre?</i>
Possiamo sederci qui?	<i>Podemos nos sentar aqui?</i>
Vorrei vedere il menu, per favore.	<i>Gostaria de ver o cardápio, por favor.</i>
Cosa mi consiglia?	<i>O que me recomenda?</i>
Qual è la specialità della casa?	<i>Qual é a especialidade da casa?</i>
Sono pronto/a per ordinare.	<i>Estou pronto/a para pedir.</i>
Per primo vorrei...	<i>Como primeiro prato, gostaria de...</i>
Per secondo vorrei...	<i>Como segundo prato, gostaria de...</i>
Come contorno vorrei un'insalata.	<i>Como acompanhamento, gostaria de uma salada.</i>
Un bicchiere di vino rosso, per favore.	<i>Um copo de vinho tinto, por favor.</i>
Una bottiglia d'acqua naturale.	<i>Uma garrafa de água sem gás.</i>
È molto buono!	<i>Está muito bom!</i>
Il conto, per favore.	<i>A conta, por favor.</i>
Possiamo pagare separatamente?	<i>Podemos pagar separadamente?</i>
Accettate carte di credito?	<i>Aceitam cartões de crédito?</i>
Vorrei lasciare una mancia.	<i>Gostaria de deixar uma gorjeta.</i>



No Ristorante / Al Ristorante

Italiano	Português
C'è un coperto?	<i>Há uma taxa de serviço?</i>
Grazie per il servizio.	<i>Obrigado/a pelo serviço.</i>
Che ristorante mi consiglia?	<i>Que restaurante você me recomenda?</i>
Dove posso andare a mangiare?	<i>Onde posso ir comer?</i>
Lei, dove mangia? Dove Le piace mangiare?	<i>O(a) senhor(a), onde come? Onde o(a) senhor(a) gosta de comer?</i>
Tu, dove mangi? Dove ti piace mangiare?	<i>Você, onde come? Onde você gosta de comer?</i>
Vorrei prenotare un tavolo per... persone.	<i>Gostaria de reservar uma mesa para... pessoas.</i>
Mi dispiace, non ho prenotato, c'è un tavolo per due persone?	<i>Desculpe, não reservei, há uma mesa para duas pessoas?</i>
Non sono di qui, cosa mi consiglia?	<i>Não sou daqui, o que me recomenda?</i>
Porto tutto insieme?	<i>Trago tudo junto? (pergunta do garçom)</i>
Aspettiamo?	<i>Esperamos? (pergunta do garçom)</i>
Da bere?	<i>Para beber? (pergunta do garçom)</i>
Potrebbe portarmi un altro tovagliolo / un'altra forchetta / un altro bicchiere?	<i>Poderia me trazer outro guardanapo / outro garfo / outro copo?</i>
Complimenti, era davvero buono.	<i>Parabéns, estava realmente bom.</i>
Può portare il conto?	<i>Pode trazer a conta?</i>



Pratos e Especialidades / Piatti e Specialità

Italiano	Português
Vorrei gli spaghetti al pomodoro.	<i>Gostaria de espagete ao molho de tomate.</i>
La pizza margherita è la mia preferita.	<i>A pizza margherita é a minha preferida.</i>
Il risotto ai funghi è speciale.	<i>O risoto de cogumelos é especial.</i>
Adoro le lasagne alla bolognese.	<i>Adoro lasanha à bolonhesa.</i>
Vorrei provare il tiramisù.	<i>Gostaria de experimentar o tiramisù.</i>
Che tipo di pasta avete?	<i>Que tipo de massa vocês têm?</i>
È piccante questo piatto?	<i>Este prato é picante?</i>
Vorrei qualcosa di leggero.	<i>Gostaria de algo leve.</i>
Avete piatti vegetariani?	<i>Vocês têm pratos vegetarianos?</i>
Questo è un piatto tipico di quale regione?	<i>Este é um prato típico de qual região?</i>
Vorrei un antipasto misto.	<i>Gostaria de uma entrada mista.</i>
Il carpaccio è crudo?	<i>O carpaccio é cru?</i>
La cotoletta alla milanese è grande?	<i>A cotoletta à milanesa é grande?</i>
Vorrei un dolce fatto in casa.	<i>Gostaria de uma sobremesa caseira.</i>
Avete gelato artigianale?	<i>Vocês têm sorvete artesanal?</i>
Qual è il piatto del giorno?	<i>Qual é o prato do dia?</i>
Vorrei un caffè espresso.	<i>Gostaria de um café espresso.</i>
Un cappuccino, per favore.	<i>Um cappuccino, por favor.</i>
Vorrei un limoncello a fine pasto.	<i>Gostaria de um limoncello no final da refeição.</i>
Questo piatto è tipicamente italiano.	<i>Este prato é tipicamente italiano.</i>

Ingredientes e Compras / Ingredientes e Spesa

Italiano	Português
Dove posso comprare il parmigiano?	<i>Onde posso comprar parmesão?</i>
Vorrei un chilo di pomodori.	<i>Gostaria de um quilo de tomates.</i>
Quanto costa al chilo?	<i>Quanto custa o quilo?</i>
Vorrei mezzo chilo di mozzarella.	<i>Gostaria de meio quilo de mozzarella.</i>
Avete basilico fresco?	<i>Vocês têm manjeriço fresco?</i>
Cerco olio d'oliva extravergine.	<i>Procuro azeite de oliva extravirgem.</i>
Questi funghi sono freschi?	<i>Estes cogumelos são frescos?</i>
Vorrei un pacco di pasta.	<i>Gostaria de um pacote de massa.</i>
Avete prosciutto di Parma?	<i>Vocês têm presunto de Parma?</i>
Vorrei del pecorino romano.	<i>Gostaria de pecorino romano.</i>
Dove trovo le spezie?	<i>Onde encontro as especiarias?</i>
Cerco aceto balsamico.	<i>Procuro vinagre balsâmico.</i>
Avete pane fatto in casa?	<i>Vocês têm pão caseiro?</i>
Vorrei del vino della regione.	<i>Gostaria de vinho da região.</i>
Questi sono prodotti biologici?	<i>Estes são produtos orgânicos?</i>
Avete frutta di stagione?	<i>Vocês têm frutas da estação?</i>
Vorrei un po' di rucola.	<i>Gostaria de um pouco de rúcula.</i>
Dove posso trovare il pesce fresco?	<i>Onde posso encontrar peixe fresco?</i>
Questo formaggio è stagionato?	<i>Este queijo é curado?</i>
Avete prodotti senza glutine?	<i>Vocês têm produtos sem glúten?</i>

Ingredientes e Compras / Ingredientes e Spesa

Italiano	Português
Mi piace molto la cucina italiana.	<i>Gosto muito da culinária italiana.</i>
Preferisco i piatti di pesce.	<i>Prefiro pratos de peixe.</i>
Non mi piacciono i cibi piccanti.	<i>Não gosto de comidas picantes.</i>
Adoro la pasta al dente.	<i>Adoro massa al dente.</i>
Questo è delizioso!	<i>Isto está delicioso!</i>
È troppo salato per me.	<i>É muito salgado para mim.</i>
Preferisco il vino rosso al bianco.	<i>Prefiro vinho tinto ao branco.</i>
Sono vegetariano/vegetariana.	<i>Sou vegetariano/vegetariana.</i>
Sono allergico/allergica ai frutti di mare.	<i>Sou alérgico/alérgica a frutos do mar.</i>
Non mangio carne.	<i>Não como carne.</i>
Mi piace il sapore del basilico.	<i>Gosto do sabor do manjeriço.</i>
Preferisco i dolci non troppo zuccherati.	<i>Prefiro doces não muito açucarados.</i>
Adoro il gelato al pistacchio.	<i>Adoro sorvete de pistache.</i>
Questo formaggio è troppo forte.	<i>Este queijo é muito forte.</i>
Mi piace la pizza con bordo sottile.	<i>Gosto de pizza com borda fina.</i>
Preferisco il caffè amaro.	<i>Prefiro café amargo.</i>
Questo piatto è squisito!	<i>Este prato está esquisito!</i>
Non mi piace l'aglio.	<i>Não gosto de alho.</i>
Adoro il sapore del tartufo.	<i>Adoro o sabor da trufa.</i>
Preferisco la pasta fresca a quella secca.	<i>Prefiro massa fresca à massa seca.</i>
Ho fame / non ho fame	<i>Estou com fome / não estou com fome</i>
Ho sete / non ho sete	<i>Estou com sede / não estou com sede</i>
Ho tempo / non ho tempo	<i>Tenho tempo / não tenho tempo</i>
Sono intollerante a...	<i>Sou intolerante a...</i>
Sono celiaco(a)	<i>Sou celíaco(a)</i>
Sono astemio(a)	<i>Sou abstêmio(a)</i>
Vorrei una porzione piccola / Vorrei una pizza piccola (non mangio molto)	<i>Gostaria de uma porção pequena / Gostaria de uma pizza pequena (não como muito)</i>
Mangio poco	<i>Como pouco</i>

Tradições à Mesa / Tradizioni a Tavola

Italiano	Português
In Italia la cena inizia tardi.	<i>Na Itália o jantar começa tarde.</i>
Buon appetito!	<i>Bom apetite!</i>
Salute!	<i>Saúde! (ao brindar)</i>
In Italia si mangia la pasta come primo piatto.	<i>Na Itália come-se massa como primeiro prato.</i>
Il pranzo della domenica è importante.	<i>O almoço de domingo é importante.</i>
Gli italiani non mettono il formaggio sul pesce.	<i>Os italianos não colocam queijo no peixe.</i>
Il cappuccino si beve solo a colazione.	<i>O cappuccino se bebe apenas no café da manhã.</i>
A tavola si parla sempre di cibo.	<i>À mesa sempre se fala de comida.</i>
La pasta si mangia con la forchetta, non col cucchiaino.	<i>A massa se come com o garfo, não com a colher.</i>
Il pane accompagna tutti i pasti.	<i>O pão acompanha todas as refeições.</i>
Si usa il pane per fare la scarpetta.	<i>Usa-se o pão para limpar o molho do prato.</i>
L'espresso si beve in piedi al bar.	<i>O espresso se bebe em pé no bar.</i>
Il digestivo si beve dopo il pasto.	<i>O digestivo se bebe após a refeição.</i>
In Italia si pranza tra le 13:00 e le 14:00.	<i>Na Itália almoça-se entre 13h00 e 14h00.</i>
Si cena generalmente dopo le 20:00.	<i>Janta-se geralmente depois das 20h00.</i>
L'aperitivo si fa prima di cena.	<i>O aperitivo se faz antes do jantar.</i>
La colazione italiana è dolce e leggera.	<i>O café da manhã italiano é doce e leve.</i>
Il pranzo è il pasto principale.	<i>O almoço é a refeição principal.</i>
A Natale si mangia il panettone.	<i>No Natal come-se o panettone.</i>
A Pasqua si mangia la colomba.	<i>Na Páscoa come-se a colomba.</i>

Diálogo Útil: Suco de Laranja

Italiano	Português
Avete una spremuta di arance?	Vocês têm um suco de laranja espremido na hora?
No, abbiamo solo il succo di arance.	Não, temos apenas o suco de laranja (industrializado).
Non avete frutta?	Vocês não têm fruta?
Sì, abbiamo la macedonia.	Sim, temos salada de frutas.

La dieta mediterranea

A dieta mediterrânea não é apenas um regime alimentar, mas um verdadeiro estilo de vida que reflete séculos de tradição culinária italiana. No centro dessa filosofia alimentar está um conceito fundamental: comer uma coisa de cada vez, em momentos separados, respeitando a ordem natural dos pratos.

Na tradição italiana, uma refeição completa começa com a entrada (**antipasto**), que tem a função de estimular o apetite. Os antipasti são geralmente leves e saborosos: legumes grelhados, bruschettas, pequenas porções de embutidos ou queijos servidos em quantidades moderadas.

Depois de estimular o apetite, passa-se aos carboidratos (**primeiro prato**), tipicamente massa, risoto ou sopas. Estes pratos fornecem a energia necessária e são considerados o coração da refeição italiana.

Somente depois são servidas as proteínas (**segundo prato**): carne, peixe ou leguminosas, acompanhadas por um contorno de legumes.

É importante destacar que no cotidiano italiano não se consome sempre todos os pratos em sequência. Pelo contrário, normalmente escolhe-se entre o primeiro (carboidratos) e o segundo prato (proteínas), dependendo do apetite e da ocasião. Uma refeição completa com todos os pratos é mais típica das celebrações ou dos fins de semana em família.

Esta abordagem permite uma melhor digestão, uma maior apreciação dos sabores de cada prato individual e um consumo mais consciente dos alimentos. A dieta mediterrânea privilegia ainda ingredientes frescos e da estação, azeite de oliva como principal fonte de gorduras, abundância de frutas e legumes, e um consumo moderado de vinho durante as refeições.

Vocabulário e Dicas Culturais

Dicas para uma Experiência Autêntica

Escolha restaurantes típicos: procure restaurantes frequentados por locais (osteria, trattoria) e evite os “ristoranti turistici” (restaurantes turísticos) com menus em inglês.

Cuidado com o “Autogrill”: são os restaurantes de beira de estrada e não têm ingredientes frescos, são distantes da verdadeira culinária italiana.

Reservas: é comum fazer reserva. Se não tiver uma, peça desculpas pelo inconveniente ao entrar.

Não mexa nos produtos na feira: não tocamos nas frutas e vegetais no mercado e nas feiras livres. No mercado use sempre luvas antes de pegar suas frutas e legumes, precisa pesar você mesmo na balança, na feira peça ao vendedor para escolher para você.

Pagamento: no “bar”, é comum pagar assim que a comida é servida, especialmente em lanchonetes ou bares.

Vinho: Se quiser um bom vinho, pergunte: “Che buon vino avete?” (Que bom vinho vocês têm?) ou “Voglio un vino da mettere via e conservare per un’occasione speciale” (Quero um vinho para guardar).

Dove si mangia? Onde comer?

1. Osteria

Italiano

Un’osteria è un locale tradizionale e semplice, spesso a conduzione familiare, che offre piatti tipici della cucina locale e regionale, con un’atmosfera informale e prezzi generalmente contenuti. L’attenzione è sul cibo e sul vino locale.

Português brasileiro

Uma osteria é um local tradicional e simples, muitas vezes familiar, que oferece pratos típicos da culinária local e regional, com uma atmosfera informal e preços geralmente acessíveis. O foco é na comida e no vinho local.

2. Trattoria

Italiano

Simile all’osteria ma a volte leggermente più formale, la trattoria è un ristorante a conduzione familiare che serve cucina tradizionale e casalinga. L’ambiente è accogliente e l’atmosfera è rilassata, con un menu che riflette le specialità regionali.

Português brasileiro

Semelhante à osteria, mas às vezes um pouco mais formal, a trattoria é um restaurante familiar que serve culinária tradicional e caseira. O ambiente é acolhedor e a atmosfera é relaxada, com um menu que reflete as especialidades regionais.

3. Ristorante

Italiano

Il ristorante è l'opzione più formale e raffinata. Offre un menu più ampio e sofisticato, un servizio più curato e un ambiente elegante. I prezzi sono generalmente più alti rispetto a osterie e trattorie.

Português brasileiro

O restaurante é a opção mais formal e refinada. Oferece um menu mais amplo e sofisticado, um serviço mais atencioso e um ambiente elegante. Os preços são geralmente mais altos em comparação com osterias e trattorias.

4. Pizzeria

Italiano

Come suggerisce il nome, una pizzeria è specializzata nella preparazione e vendita di pizze. Spesso offre anche altri piatti semplici come antipasti e dolci, ma la pizza è la protagonista.

Português brasileiro

Como o nome sugere, uma pizzaria é especializada na preparação e venda de pizzas. Frequentemente oferece também outros pratos simples como entradas e sobremesas, mas a pizza é a protagonista.

5. Panineria

Italiano

Una panineria è un locale che si concentra sulla preparazione di panini, spesso con ingredienti freschi e di qualità. È ideale per un pasto veloce e informale, sia a pranzo che a cena.

Português brasileiro

Uma panineria é um local que se concentra na preparação de sanduíches (panini), muitas vezes com ingredientes frescos e de qualidade. É ideal para uma refeição rápida e informal, tanto no almoço quanto no jantar.

6. Tavola Calda

Italiano

Una tavola calda è un tipo di ristorante self-service o con servizio rapido, che offre piatti già pronti e caldi, ideali per un pranzo veloce ed economico. È comune trovarvi primi piatti, secondi, contorni e insalate.

Português brasileiro

Uma tavola calda é um tipo de restaurante self-service ou com serviço rápido, que oferece pratos já prontos e quentes, ideais para um almoço rápido e econômico. É comum encontrar lá primeiros pratos, segundos, acompanhamentos e saladas.

7. Bar

Italiano

In Italia, un “bar” è molto più di un semplice bar. È un luogo dove si può fare colazione (caffè e cornetto), prendere un caffè veloce in piedi, fare un pranzo leggero con panini o tramezzini, e bere un aperitivo prima di cena.

Português brasileiro

Na Itália, um “bar” é muito mais do que um simples bar. É um lugar onde se pode tomar café da manhã (café e croissant), tomar um café rápido em pé, fazer um almoço leve com sanduíches ou tramezzini, e tomar um aperitivo antes do jantar.

8. Gelateria

Italiano

Una gelateria è un negozio specializzato nella produzione e vendita di gelato artigianale. Offre una vasta gamma di gusti, spesso preparati con ingredienti freschi e di stagione.

Português brasileiro

Uma gelateria é uma loja especializada na produção e venda de sorvete artesanal (gelato). Oferece uma vasta gama de sabores, muitas vezes preparados com ingredientes frescos e da estação.

9. Enoteca

Italiano

Un’enoteca è un negozio o un locale dove si possono acquistare e degustare vini, spesso accompagnati da piccoli assaggi di prodotti locali (stuzzichini, taglieri di salumi e formaggi). È un luogo per gli amanti del vino.

Português brasileiro

Uma enoteca é uma loja ou um local onde se pode comprar e degustar vinhos, muitas vezes acompanhados de pequenas porções de produtos locais (petiscos, tábuas de frios e queijos). É um lugar para os amantes do vinho.

10. Pasticceria

Italiano

Una pasticceria è un laboratorio e negozio dove si producono e vendono dolci, torte, biscotti e prodotti da forno. È il luogo ideale per la colazione con dolci freschi o per acquistare una torta per n’occasione speciale.

Português brasileiro

Uma pasticceria é um laboratório e loja onde se produzem e vendem doces, bolos, biscoitos e produtos de panificação. É o lugar ideal para o café da manhã com doces frescos ou para comprar um bolo para uma ocasião especial.

Cinque Consigli Essenziali in Cucina Italiana

1. La Besciamella: Il Cuore Cremoso della Lasagna

Italiano

La besciamella è una salsa bianca e cremosa, fondamentale per piatti come le lasagne. È fatta con burro, farina e latte. Prepara la besciamella prima di montare la lasagna per un risultato morbido e gustoso. È una base importante per molti piatti al forno!

Português brasileiro

O bechamel é um molho branco e cremoso, fundamental para pratos como a lasanha. É feito com manteiga, farinha e leite. Prepare o bechamel antes de montar a lasanha para um resultado macio e saboroso. É uma base importante para muitos pratos assados!

2. Il Soffritto: La Base di Ogni Sapore

Italiano

Il soffritto è il segreto di molti piatti italiani. È una base aromatica fatta con cipolla, carota e sedano tritati finemente, soffritti lentamente in olio d'oliva. Aggiunge profondità e sapore a sughi, minestre e risotti. Non saltare mai questo passaggio!

Português brasileiro

O soffritto é o segredo de muitos pratos italianos. É uma base aromática feita com cebola, cenoura e aipo picados finemente, refogados lentamente em azeite de oliva. Adiciona profundidade e sabor a molhos, sopas e risotos. Nunca pule esta etapa!

3. Il Sale Grosso nell'Acqua della Pasta: Un Dettaglio Fondamentale

Italiano

Quando cucini la pasta, è molto importante mettere il sale grosso nell'acqua prima di buttare la pasta. L'acqua deve essere "salata come il mare". Questo non solo dà sapore alla pasta, ma aiuta anche a cuocerla meglio. Non usare sale fino!

Português brasileiro

Quando você cozinha massa, é muito importante colocar sal grosso na água antes de jogar a massa. A água deve ser "salgada como o mar". Isso não só dá sabor à massa, mas também ajuda a cozinhá-la melhor. Não use sal fino!

4. Ingredienti Freschi e di Stagione: La Chiave del Gusto

Italiano

La cucina italiana valorizza molto gli ingredienti freschi e di stagione. Usa verdure, frutta e erbe aromatiche che sono disponibili in quel periodo dell'anno. Il sapore sarà molto più intenso e il piatto più buono.

Português brasileiro

A culinária italiana valoriza muito os ingredientes frescos e da estação. Use vegetais, frutas e ervas aromáticas que estão disponíveis naquele período do ano. O sabor será muito mais intenso e o prato mais gostoso.

5. La Pasta al Dente e Non Sciacquarla Mai!

Italiano

La pasta in Italia si mangia "al dente", cioè cotta ma ancora leggermente soda al morso. Dopo averla scolata, non sciacquarla mai con acqua fredda! Questo toglie l'amido che aiuta il sugo ad attaccarsi alla pasta. Mettila direttamente nel sugo.

Português brasileiro

A massa na Itália é comida "al dente", ou seja, cozida, mas ainda ligeiramente firme ao morder. Depois de escorrê-la, nunca a enxágue com água fria! Isso remove o amido que ajuda o molho a aderir à massa. Coloque-a diretamente no molho.

Complimenti! Parabéns!

Italiano	Português
Questo piatto è un'opera d'arte, lo chef è un vero artista.	<i>Este prato é uma obra de arte, o chef é um verdadeiro artista.</i>
La sua cucina è eccezionale, ogni boccone è una delizia.	<i>Sua culinária é excepcional, cada mordida é uma delícia.</i>
Grazie per questa esperienza culinaria indimenticabile, chef!	<i>Obrigado(a) por esta experiência culinária inesquecível, chef!</i>
Siete riusciti a superare ogni aspettativa, il cibo era divino.	<i>Vocês conseguiram superar todas as expectativas, a comida estava divina.</i>
Non dimenticherò mai questo sapore, complimenti allo chef!	<i>Nunca me esquecerei deste sabor, parabéns ao chef!</i>

Un menù di pizza – um cardápio de pizza

Entender um cardápio real pode ser um desafio, mas com este vocabulário, você estará mais preparado(a)!

MARGHERITA:

Pomodoro pelato, *Fiordilatte, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/IGP Sicilia.

*Tomate pelado, *Fiordilatte (tipo de mussarela), Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

POMOD'ORO' GIALLO ESTIVA (TOMATE DOURADO DE VERÃO):

Passata di pomodoro del Piennolo Giallo, *Fiordilatte, *Bufala in crudo, Pomodorini del Piennolo Giallo, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

*Molho de tomate Piennolo Amarelo, *Fiordilatte, *Mussarela de búfala crua, Tomatinhos Piennolo Amarelos, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

MARIANARA 3.0:

Pomodoro pelato, Pomodorini del Piennolo Giallo, *Alici di Cetara, Ciliegino Confit, Origano di Sicilia Bio, Aglio fresco Bio, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

*Tomate pelado, Tomatinhos Piennolo Amarelos, *Anchovas de Cetara, Tomate cereja confit, Orégano da Sicília Orgânico, Alho fresco Orgânico, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

QUATTRO STAGIONI

QUATTRO STAGIONI: Pomodoro pelato, *Fiordilatte, funghi freschi, Olive taggiasche, Prosciutto Cotto artigianale in crudo, Cuore di carciofo, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/IGP Sicilia.

*Tomate pelado, *Fiordilatte, cogumelos frescos, Azeitonas taggiasche, Presunto cozido artesanal cru, Coração de alcachofra, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

CHEESE & CHERRY (QUEIJO E CEREJA):

*Fiordilatte, *Gorgonzola DOP, *Chips di Parmigiano, Confettura di Amarena, Scaglie di tuma di bufala, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

**Fiordilatte, *Gorgonzola DOP, *Chips de Parmesão, Geleia de cereja amarga, Lascas de queijo de búfala, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

PARMIGIANA:

Pomodoro pelato, *Fiordilatte, Prosciutto Cotto artigianale in crudo, Straccetti di melanzane Fritte, *Scaglie di Grana Padano DOP 16 mesi, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

*Tomate pelado, *Fiordilatte, Presunto cozido artesanal cru, Tiras de berinjela frita, *Lascas de Grana Padano DOP 16 meses, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

LA BOY (A BOY):

Pomodoro pelato, *Fiordilatte, Wurstel 100% suino, Patatine fritte con buccia, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

Tomate pelado, *Fiordilatte, Salsicha 100% suína, Batatas fritas com casca, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.

LA DIAVOLA (A DIABÓLICA):

Pomodoro pelato, *Fiordilatte, Ventricina piccante, Fili di peperoncino, Olive taggiasche, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

Tomate pelado, *Fiordilatte, Salame picante Ventricina, Fios de pimenta, Azeitonas taggiasche, Manjeriço, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.

MARGHERITA SBAGLIATA (MARGHERITA ERRADA):

Pomodoro pelato, *Stracciata di bufala, Pesto di basilico e Scaglie di Grana Padano DOP 16 Mesi.

Tomate pelado, *Stracciata de búfala (queijo cremoso), Pesto de manjeriço e Lascas de Grana Padano DOP 16 Meses.

ORO VERDE (OURO VERDE):

*Fiordilatte, Mortadella Igp Bologna, *Burrata Pugliese DOP, *Pistacchio Verde di Bronte DOP, *Crema di Pistacchio, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.

*Fiordilatte, Mortadella IGP Bologna, *Burrata Pugliese DOP, *Pistache Verde de Bronte DOP, *Creme de Pistache, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.

Dolci Tipici Italiani / Doces Típicos Italianos

TORTA CAPRESE:

La torta caprese viene dall'isola di Capri. È fatta con cioccolato e mandorle ed è senza farina. La sua origine risale al 1920, quando un pasticciere dimenticò di aggiungere la farina. Il risultato fu un dolce croccante fuori e morbido dentro.

A torta caprese vem da ilha de Capri. É feita com chocolate e amêndoas e não tem farinha. Sua origem remonta a 1920, quando um confeiteiro esqueceu de adicionar a farinha. O resultado foi um doce crocante por fora e macio por dentro.

TORTA MIMOSA:

La torta mimosa è dedicata alla Festa della Donna. Fu inventata nel 1962 a Sanremo per celebrare la città dei fiori. La sua superficie ricorda il fiore della mimosa grazie ai pezzetti di pan di Spagna sbriciolati.

A torta mimosa é dedicada ao Dia Internacional da Mulher. Foi inventada em 1962 em Sanremo para celebrar a cidade das flores. Sua superfície lembra a flor da mimosa graças aos pedacinhos de pão de ló esfarelados.

CASSATA SICILIANA:

La cassata è un dolce tipico della Sicilia, creato nel IX secolo durante la dominazione araba. È fatta con ricotta dolce, pan di Spagna, pasta di mandorle e frutta candita. Il suo aspetto colorato la rende unica.

A cassata é um doce típico da Sicília, criado no século IX durante a dominação árabe. É feita com ricota doce, pão de ló, pasta de amêndoas e frutas cristalizadas. Sua aparência colorida a torna única.

PASTIERA NAPOLETANA:

La pastiera è il dolce della Pasqua napoletana. È fatta con pasta frolla, ricotta, grano cotto e profumata ai fiori d'arancio. È un dolce ricco di storia, legato alla cultura del mare e della città di Napoli.

A pastiera é o doce da Páscoa napolitana. É feita com massa podre, ricota, trigo cozido e perfumada com flor de laranjeira. É um doce rico em história, ligado à cultura do mar e da cidade de Nápoles.

TORTA SBRISOLONA:

La sbrisolona è tipica di Mantova. Il nome viene dalla parola "sbrisa", che in dialetto significa briciola. È una torta croccante, fatta con farina di mais, mandorle, burro e zucchero. Si mangia a pezzi, senza tagliarla.

A sbrisolona é típica de Mântua. O nome vem da palavra "sbrisa", que em dialeto significa farelo. É uma torta crocante, feita com farinha de milho, amêndoas, manteiga e açúcar. Come-se em pedaços, sem cortar.

TORTA PARADISO:

La torta paradiso è una ricetta lombarda, molto soffice e delicata. Fu creata da un frate della Certosa di Pavia e il suo nome deriva dalla sua incredibile leggerezza.

A torta paradiso é uma receita lombarda, muito macia e delicada. Foi criada por um frade da Certosa de Pavia e seu nome deriva de sua incrível leveza.

TORTA TENERINA:

La torta tenerina, chiamata anche "Regina del Montenegro", è un dolce tipico di Ferrara. È una torta al cioccolato con crosta croccante e interno morbido, chiamata anche tacolenta (appiccicosa) in dialetto ferrarese.

A torta tenerina, também chamada de "Rainha de Montenegro", é um doce típico de Ferrara. É uma torta de chocolate com crosta crocante e interior macio, também chamada de tacolenta (pegajosa) no dialeto de Ferrara.

PAN DI SPAGNA (PÃO DE LÓ):

Il pan di Spagna è una base dellapasticceria italiana, ma può essere mangiato anche da solo. Fu inventato nel 1700 da un pasticcere genovese alla corte di Madrid.

O pão de ló é uma base da confeitaria italiana, mas também pode ser comido sozinho. Foi inventado em 1700 por um confeitoiro genovês na corte de Madri.

BRIOCHE COL TUPPO:

La brioche col tuppo è una specialità siciliana. È una brioche soffice, servita con la granita o il gelato. Il nome "tuppo" viene dalla sua forma, simile a uno chignon.

A brioche col tuppo é uma especialidade siciliana. É uma brioche macia, servida com granita ou sorvete. O nome "tuppo" vem de sua forma, semelhante a um coque de cabelo.

SFOGLIATELLA RICCIA:

La sfogliatella riccia è un dolce napoletano con un guscio croccante e ripieno di ricotta, semolino e canditi. Ha una forma a conchiglia ed è molto friabile.

A sfogliatella riccia é um doce napolitano com uma casca crocante e recheio de ricota, sêmola e frutas cristalizadas. Tem uma forma de concha e é muito quebradiça.

PASTICCIOTTO LECCESE:

Il pasticciotto è un dolce della Puglia, fatto con pasta frolla e ripieno di crema pasticciera. È tipico della colazione leccese e si gusta caldo.

O pasticciotto é um doce da Puglia, feito com massa podre e recheio de creme de confeiteiro. É típico do café da manhã de Lecce e é saboreado quente.

MARITOZZI:

I maritozzi sono soffici brioche romane, ripiene di panna montata. Erano tradizionalmente offerti dai fidanzati alle future spose come segno d'amore.

Os maritozzi são brioques romanos macios, recheados com chantilly. Eram tradicionalmente oferecidos pelos noivos às futuras esposas como sinal de amor.

SEADAS:

Dolce tipico della Sardegna, le seadas sono sfoglie fritte ripiene di formaggio pecorino e servite con miele. Sono dolci ma con un gusto leggermente salato.

Doce típico da Sardenha, as seadas são massas fritas recheadas com queijo pecorino e servidas com mel. São doces, mas com um sabor levemente salgado.

GIANDUIOTTI:

I gianduiotti sono cioccolatini piemontesi a base di cioccolato e pasta di nocciole. Hanno una forma triangolare e sono tipici del periodo natalizio.

Os gianduiotti são chocolates piemonteses à base de chocolate e pasta de avelã. Têm uma forma triangular e são típicos do período natalino.

AMARETTI:

Gli amaretti sono biscotti secchi a base di mandorle, zucchero e albumi. Possono essere croccanti o morbidi e si trovano in diverse regioni italiane.

Os amaretti são biscoitos secos à base de amêndoas, açúcar e claras de ovos. Podem ser crocantes ou macios e são encontrados em diversas regiões italianas.

BABÀ NAPOLETANO:

Il babà è un dolce soffice e spugnoso, imbevuto di rum. È una specialità della pasticceria napoletana e si serve spesso con panna o crema.

O babà é um doce macio e esponjoso, embebido em rum. É uma especialidade da confeitaria napolitana e é frequentemente servido com chantilly ou creme.

Cinque Consigli Essenziali in Cucina Italiana

La Besciamella: Il Cuore Cremoso della Lasagna

La besciamella è una salsa bianca e cremosa, fondamentale per piatti come le lasagne. È fatta con burro, farina e latte. Prepara la besciamella prima di montare la lasagna per un risultato morbido e gustoso. È una base importante per molti piatti al forno!

Quando você cozinha massa, é muito importante colocar sal grosso na água antes de jogar a massa. A água deve ser "salgada como o mar". Isso não só dá sabor à massa, mas também ajuda a cozinhá-la melhor. Não use sal fino!

Il Soffritto: La Base di Ogni Sapore

Quando você cozinha massa, é muito importante colocar sal grosso na água antes de jogar a massa. A água deve ser "salgada como o mar". Isso não só dá sabor à massa, mas também ajuda a cozinhá-la melhor. Não use sal fino!

Quando você cozinha massa, é muito importante colocar sal grosso na água antes de jogar a massa. A água deve ser "salgada como o mar". Isso não só dá sabor à massa, mas também ajuda a cozinhá-la melhor. Não use sal fino!

Il Sale Grosso nell'Acqua della Pasta: Un Dettaglio Fondamentale

Quando você cozinha massa, é muito importante colocar sal grosso na água antes de jogar a massa. A água deve ser "salgada como o mar". Isso não só dá sabor à massa, mas também ajuda a cozinhá-la melhor. Não use sal fino!

Quando você cozinha massa, é muito importante colocar sal grosso na água antes de jogar a massa. A água deve ser "salgada como o mar". Isso não só dá sabor à massa, mas também ajuda a cozinhá-la melhor. Não use sal fino!

Ingredienti Freschi e di Stagione: La Chiave del Gusto

La pasta in Italia si mangia "al dente", cioè cotta ma ancora leggermente soda al morso. Dopo averla scolata, non sciacquarla mai con acqua fredda! Questo toglie l'amido che aiuta il sugo ad attaccarsi alla pasta. Mettila direttamente nel sugo.

A culinária italiana valoriza muito os ingredientes frescos e da estação. Use vegetais, frutas e ervas aromáticas que estão disponíveis naquele período do ano. O sabor será muito mais intenso e o prato mais gostoso.

La Pasta al Dente e Non Sciacquarla Mai!

La pasta in Italia si mangia “al dente”, cioè cotta ma ancora leggermente soda al morso. Dopo averla scolata, non sciacquarla mai con acqua fredda! Questo toglie l’amido che aiuta il sugo ad attaccarsi alla pasta. Mettila direttamente nel sugo.

A massa na Itália é comida “al dente”, ou seja, cozida, mas ainda ligeiramente firme ao morder. Depois de escorrê-la, nunca a enxágue com água fria! Isso remove o amido que ajuda o molho a aderir à massa. Coloque-a diretamente no molho.

