

Year 5

Unit 2

In this unit

You will:

- Understand an Italian menu
- Learn how to set the table and all the vocabulary
- Be able to order food and to take an order from an Italian menu
- Understand and use the indefinite articles UN, UNA, UN'

Assessment

Students will be assessed in pairs.
The assessment will be oral and written.

KAPPA LANGUAGE SCHOOL
presenta

IL MENÙ IN ITALIANO

I pasti, in **ITALIA**, sono tradizionalmente suddivisi in **PORTATE**:

ANTIPASTO
Generalmente composto da piccole porzioni, comprende salate, formaggi e, talvolta, fritti e zuppe leggere.

PRIMO
Il regno dei carboidrati: pasta, risotti e minestre sono i primi tradizionali.

SECONDO
Finalmente le proteine! Carne, pesce, uova e, per i vegetariani, formaggi e legumi sono la base dei secondi più conosciuti.

CONTORNO
Il contorno accompagna il secondo: di solito si tratta di patate (fritte o al forno), verdure (cotte e crude), funghi e salse.

DOLCE
Per chiudere in bellezza: torte, gelati, budini, crostate, sorbetti e biscotti.

PIZZA
Un piatto unico che non prevede secondo, ma solo un antipasto, generalmente composto da fritti.

Images designed by freepress

la forchetta

il coltello

il cucchiaio



il tovagliolo



il piatto (piano)



il piatto (fondo)



le posate

il menù

il bicchiere



la sedia



la tovaglia

il tavolo



la bottiglia



Subscribe

Ristorante

Antichi sapori

Antipasti

Prosciutto e formaggio
Pomodori ripieni
Bruschette
Insalata di mare

Primi piatti

Tortellini in brodo
Tagliatelle ai porcini
Lasagne al forno
Risotto ai funghi
Minestrone
Spaghetti ai frutti
di mare
Spaghetti al pomodoro

Secondi piatti

Carne

Cotoletta alla milanese
Braciola di maiale ai
ferri
Pollo allo spiedo
Arrostato di vitello

Pesce

Trota al forno
Sogliola

Contorni

Insalata mista
Patatine fritte
Purè di patate
Spinaci al burro
Peperoni alla griglia

Dolce

Frutta fresca
Macedonia
Fragole
Gelato
Panna cotta
Tiramisù

Menù
a prezzo
fisso
€ 25