



Współfinansowane przez Unię Europejską

AL BAR

Comunicazione

Chiedere a una persona come sta

Quando diamo del Lei	Quando diamo del tu
• Buongiorno, come va?	
• Buongiorno, come sta?	• Buongiorno, come stai?
	• Ciao, come stai?
	• Ciao, come va?

Dire come stiamo e ringraziare

- Bene, grazie.
- Non c'è male e Lei/tu?
- Abbastanza bene.
 - Così così.
- Benissimo, grazie e Lei/tu?
 - Male.

Parlare al telefono

Quando riceviamo una telefonata	Quando facciamo una telefonata
Pronto?	Buongiorno, è la ditta ... ? Vorrei parlare con ...
Chi parla?	Sono ...

Ordinare al bar

Io prendo un caffè.
Io vorrei un cappuccino e un cornetto.
Vorrei un caffè, per favore.
Per me, invece, un'acqua minerale.
Un cappuccino, grazie.

Grammatica

Stare

io	sto
tu	stai
lui/lei/Lei	sta
noi	stiamo
voi	state
loro	stanno

I verbi in -ere

io	prendo
tu	prendi
lui/lei/Lei	prende
noi	prendiamo
voi	prendete
loro	prendono

Vorrei + infinito

Vorrei parlare con il dottor Corti.

I numeri da 0 a 9

0	zero	5	cinque
1	uno	6	sei
2	due	7	sette
3	tre	8	otto
4	quattro	9	nove

L'articolo indeterminativo

maschile	femminile
un, uno	una, un'

I sostantivi al singolare

maschile	gelato, cliente, computer
femminile	acqua, cliente, e-mail



Projekt 2022-1-PL01-KA122-SCH-000077187

„Aktywni w szkole, aktywni w Europie”



Współfinansowane przez Unię Europejską

B: Buongiorno!

A: Buongiorno, vorrei un caffè macchiato per favore.

B: Subito. Desidera anche un po' d'acqua?

A: Sì grazie.

B: Frizzante o naturale?

A: Frizzante.

B: Ecco qui.

A: Dove trovo lo zucchero di canna?

B: E' qui.

A: Mi da anche una brioche alla crema per favore?

B: Alla crema sono finite. Se vuole le ho alla marmellata o vuote...

A: Una alla marmellata allora.

.....

A: Quant'è in tutto?

B: Sono €2,20

A: Ho solo €50 ... va bene lo stesso?

B: Sì... ecco il resto e buona giornata!

A: Grazie, anche a lei!

Glossario

caffè macchiato = espresso z odrobiną bitej śmietany lub mleka

acqua frizzante = woda gazowana

zucchero di canna = cukier trzcinowy

brioche = croissant

crema = krem

il resto = reszta

<http://nonparloitaliano.com/dialogo-in-italiano-110-bar/>



Projekt 2022-1-PL01-KA122-SCH-000077187

„Aktywni w szkole, aktywni w Europie”



Współfinansowane przez Unię Europejską

CAMERIERE: Buongiorno, cosa prendete?

CLIENTE: Vediamo ...

CLIENTE: Io prendo un caffè macchiato ed un cornetto.

CAMERIERE: Come lo vuole il cornetto? Lo abbiamo alla crema, integrale con il miele, alla marmellata o vuoto.

CLIENTE: Alla crema, grazie.

CAMERIERE: Il caffè, macchiato freddo o caldo?

CLIENTE: Freddo.

CAMERIERE: Bene, e per lei signora?

CLIENTE: Per me invece un cappuccino ed un cornetto integrale, grazie.

CAMERIERE: Lei cosa prende?

CLIENTE: Io vorrei qualcosa di salato, cosa avete?

CAMERIERE: Abbiamo dei tramezzini con prosciutto crudo oppure tonno e pomodorini, salmone e rucola... panini, pizzette e toast...

CLIENTE: Prendo un tramezzino al tonno.

CAMERIERE: Da bere?

CLIENTE: Prendo una spremuta, grazie?

CAMERIERE: Perfetto, consumate al banco o al tavolo?

CLIENTE: Al tavolo.

CAMERIERE: Allora, potete accomodarvi, vi porto tutto io.

CLIENTE: Scusi, potrebbe portare anche tre bicchieri d'acqua e dei tovagliolini?

CAMERIERE: Certo.

CLIENTE: Scusi, dov'è il bagno?

CAMERIERE: In fondo a destra, prenda la chiave.

CLIENTE: Grazie.

CLIENTE: Si è fatto tardi, devo proprio scappare...

CLIENTE: Che ne dite di andare a pagare il conto alla cassa?

CLIENTE: Salve, abbiamo preso un caffè e un cappuccino, due cornetti, un tramezzino ed una spremuta.

CAMERIERE: Sono 10,50 euro.

CLIENTE: Lasciate per questa volta offro io...

CAMERIERE: Ecco il resto, buona giornata.

CLIENTE: Arrivederci.



Projekt 2022-1-PL01-KA122-SCH-000077187

„Aktywni w szkole, aktywni w Europie”



Współfinansowane przez Unię Europejską

ANTIPASTI	SECONDI PIATTI	DESSERTS
Bruschetta con crema di olive 2.00	Bistecca con patate al forno 12.00	Tiramisù 5.00
Bruschetta al pomodoro e basilico 2.00	Salsiccia alla griglia con patatine fritte* 8.00	Panna cotta 5.00
Grigliate di verdure 4.00	Petto di pollo alla griglia 8.00	Cheesecake 5.00
Prosciutto con mozzarella 5.00	con verdure grigliate o lesse 8.00	
Antipasto all'italiana 8.00	Grigliata mista di carne con patate al forno 8.00	
<i>Affettati e Formaggi misti</i>	Scaloppine classiche 8.00	
	Omelette con prosciutto e verdure grigliate 8.00	
	Pesce al cartoccio 10.00	
	(spigola, orata, merluzzo)*	
PRIMI PIATTI	CONTORNI	VINI
Spaghetti al pomodoro con basilico 6.00	Broccoli 4.00	Frascati Superiore D.O.C. 8.00
Pennette o spaghetti al pesto alla Genovese 6.00	Insalata mista 4.00	Chianti Classico D.O.C.G. 10.00
Tonnarelli cacio e pepe 6.00	<i>Rucola, mais, pomodoro, carote, insalata verde</i>	Muller Thurgau Trentino 10.00
Spaghetti alla carbonara 7.00	Insalata Caprese 4.00	Morellino di Scansano 10.00
Matriciana con mezze maniche 7.00	Lenticchie al pomodoro 4.00	Barolo D.O.C.G. 25.00
Lasagne * 7.00	Verza lessata 4.00	Vino della casa e spumanti a scelta (Ferrari, Prosecco, Berlucchi, Banda Rossa)
Spaghetti o Penne Gluten Free con sughi a scelta 7.00		
Spaghetti con vongole * 8.00		

*prodotti surgelati



Projekt 2022-1-PL01-KA122-SCH-000077187

„Aktywni w szkole, aktywni w Europie”



Współfinansowane przez Unię Europejską

DINNER MENU *ANTIPASTI & INSALATE*

FRITTO MISTO ITALIANO

Homemade crispy cheese Ravioli and Panzerotti (potato croquettes). Served with tomato sauce. 12

CALAMARI FRITTI

Lightly battered tender calamari flash-fried. Served with a side of dipping sauce. 11.25

OLIVE ALL'ASCOLANA

Breaded green olives stuffed with ground veal. Served with white cream dipping sauce. 9.50

PIZZA DOPPIA

Homemade thin pizza crust topped with your choice of homemade meat-sauce, or Margherita style - tomato, basil and mozzarella cheese. 13.00

INSALATA GIOTTO

Spinach salad with pancetta, red onion, fresh oranges, gorgonzola cheese and vinaigrette. 7.95

INSALATA DI CAMPO

Mixed baby greens and tomato tossed in homemade balsamic vinaigrette. 6.75

INSALATA CAPRESE

Fresh Buffalo mozzarella, basil and tomatoes drizzled with extra virgin olive oil and a light balsamic sauce. 10.00

BRUSCHETTA FRESCA

Toasted bread topped with diced tomatoes, garlic, basil and melted mozzarella cheese. 9.50

COCKTAIL DI GAMBERI

Five fresh jumbo shrimps served cold with our horseradish cocktail sauce. 14.95

INSALATA CEASARE

Romaine lettuce, creamy homemade Caesar dressing and croutons. 6.95. Add grilled chicken - 4.25 / Fried Calamari - 5.25 / Anchovies - 2.50

INSALATA MEDITERRANEA

Baby greens with vinaigrette and tomato, topped with walnuts and gorgonzola cheese. 7

SALUMERIA DA MATTEO

Create your own traditional Italian antipasti. CHECK WITH YOUR SERVER FOR DETAILS.

DAL MACELLAIO DEL CORSO

POLLO QUATTRO FORMAGGIO

Chicken breast sautéed in olive oil, garlic and creamy four cheese sauce -gorgonzola, provolone, parmesan and mozzarella cheeses. Served over Italian rice pilaf. 19.95

VITELLO PICCATA

Tender veal scaloppini sautéed in a delicate white wine-lemon sauce. Served over pasta. 24.95

VITELLO ALLA PARMIGIANA

Breaded, flash-fried, veal baked with mozzarella, basil and tomato sauce. Served over pasta. 25.25

FILLETTO DI BUE GORGONZOLA

8oz. Center-Cut Filet Mignon baked in a puff pastry. Served with a side of garlic, roasted pine nut and gorgonzola cream sauce. 35

SCALLOPS VALLE VERDE

Fresh Jumbo U10 sea scallops sautéed in a pesto-cream sauce with sun-dried tomatoes and pancetta crumbles. Served over a bed of Italian rice pilaf. 33.25

POLLO AMORE

Chicken breast sautéed in Marsala wine sauce with garlic, mushrooms and cream. Topped with Prosciutto and melted mozzarella cheese. Served over Italian rice pilaf. 22.75



Projekt 2022-1-PL01-KA122-SCH-000077187

„Aktywni w szkole, aktywni w Europie”



Współfinansowane przez Unię Europejską

MENU D'ASPORTO NATALE 2022

ANTIPASTI

Salmone marinato alla rapa rossa, crauto julienne, passion fruit e cialde al curry	10,00 € a porz.
Insalata di mare agli agrumi con olive taggiasche e crostini di pane	10,00 € a porz.
Rochè di patè di foie gras e granella di nocciola, salsa al caffè	13,00 € a porz.
Torta calda al prosciutto cotto, lattèria e origano	8,00 € a porz.
Insalata russa tradizionale	12,00 € al kg.

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

Panzerotti farciti ai carciofi con fonduta di parmigiano e noci	10,00 € a porz.
Crespelle in farcia di prosciutto e fontina, besciamella classica	10,00 € a porz.
Farfalloni al nero, guazzetto di polipetti, arachidi e broccoletti	11,00 € a porz.

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo in cintura di speck, carciofi soute e salsa al vino rosso	20,00 € a porz.
Coppa di maialino CBT, salsa al vermut e polentina di castagne	16,00 € a porz.
Gamberoni in pasta kataify, insalatina di finocchio croccante e gel d'arancio	18,00 € a porz.

SECONDI PIATTI

DOLCI

Panettone tradizionale di nostra produzione
Bavarese tropicale

DOLCI

28,00 € al kg.
5,00 € a porz.

VINI: Contattaci per la nostra cantina (CHAMPAGNE a partire da 50 €)

SU PRENOTAZIONE

(ENTRO E NON OLTRE)

IL

14-12-22

www.dagigicrandola.it * info@dagigicrandola.it * tel. 0341 840 124

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Projekt 2022-1-PL01-KA122-SCH-000077187

„Aktywni w szkole, aktywni w Europie”