

## Maggiorana • Mescolata

---

<b>Maggiorana:</b> marjoram	food
<b>Magro:</b> lean; a meatless dish	<b>Marinata:</b> marinated
<b>Maiale:</b> pork	<b>Maritozzo:</b> soft bread roll
<b>Maionese:</b> mayonnaise	<b>Marmellata:</b> marmalade
<b>Mais:</b> corn	<b>Marrone:</b> chestnut
<b>Malaga:</b> rum-raisin	<b>Marsala:</b> Sicilian fortified dessert wine
<b>Malfatti di ricotta:</b> <i>ricotta gnocchi</i>	<b>Marzapane:</b> marzipan
<b>Maltagliati:</b> pasta squares	<b>Marzo:</b> March
<b>Mancia:</b> gratuity; tip	<b>Marzolino:</b> sheep's milk cheese
<b>Mandarino:</b> mandarin orange	<b>Mascarpone:</b> a soft cream cheese
<b>Mandorla:</b> almond	<b>Mazzo:</b> bunch
<b>Mangiare:</b> to eat	<b>Medaglione:</b> medallion of meat
<b>Mango:</b> mango	<b>Mela:</b> apple
<b>Mantecare:</b> cooked until creamy	<b>Melanzana:</b> eggplant
<b>Mantecato:</b> whipped ice cream; a cod dish	<b>Melograna:</b> pomegranate
<b>Mantidana:</b> grilled	<b>Melone:</b> melon
<b>Manzo:</b> beef	<b>Menta:</b> mint
<b>Marchigiano:</b> from the Marches	<b>Menù:</b> menu
<b>Mare, di;</b> of the sea	<b>Menù a prezzo fisso:</b> fixed price meal
<b>Margarina:</b> margarine	<b>Merasca:</b> sour plum
<b>Marinara, alla:</b> tomato sauce with garlic and olives; dish with seafood	<b>Merenda:</b> a late morning or afternoon snack
<b>Marinaro:</b> dish with sea-	<b>Meringa:</b> meringue
	<b>Merluzzo:</b> cod
	<b>Mescolata:</b> blended; shred-

ded	<b>Morbido, a:</b> tender
<b>Messicani:</b> stuffed veal rolls	<b>Mortadella:</b> a luncheon meat-pork with pistachio nuts and peppercorns
<b>Mezzafegato:</b> raw sausage	<b>Moscardino:</b> small squid
<b>Mezzo:</b> half; middle	<b>Mostarda:</b> mustard
<b>Midollo:</b> marrow	<b>Mozzarella:</b> a soft, unripened cheese
<b>Miele:</b> honey	<b>Mucca:</b> cow
<b>Milanese, alla:</b> batter-fried	<b>Muleca:</b> soft-shell crab
<b>Millefoglie:</b> puff pastry; napoleon	<b>Napoletano:</b> Naples style; with a meatless tomato sauce
<b>Milza:</b> spleen	<b>Nasello:</b> hake, whiting or cod
<b>Minerale, acqua:</b> mineral water	<b>Natale:</b> Christmas
<b>Minestra:</b> soup	<b>Naturale:</b> natural; plain
<b>Minestrone:</b> a rich bean and vegetable soup	<b>Nero:</b> black
<b>Mirtillo:</b> blueberry; cranberry	<b>Nocciola:</b> hazelnut
<b>Misto:</b> mixed	<b>Nocciolina:</b> peanut
<b>Mistura:</b> mixture	<b>Noce:</b> walnut; best piece
<b>Mitilo:</b> mussel	<b>Nocepesca:</b> nectarine
<b>Molto:</b> a lot; very much	<b>Nove:</b> nine
<b>Monello:</b> sea urchin	<b>Novembre:</b> November
<b>Montasio:</b> cheese of Friuli	<b>Oca:</b> goose
<b>Montata:</b> whipped	<b>Odori:</b> aromatic herbs
<b>Montebianco:</b> a pyramid of sweetened chestnuts and whipped cream	<b>Offello:</b> soft cake
<b>Montone:</b> mutton	<b>Oggi:</b> today
<b>Mora:</b> blackberry	<b>Olio:</b> oil
	<b>Oliva :</b> olive