

*L'ov a scescill* = stracciatella

*u pasc fjùt* = zuppa di pane all'uovo

*u ciabùtt* = misto di ortaggi vari

*u djàvl sott terr* = salsiccia sotto la brace

*a carn ngandaràt* = carne suina in salamoia

*a plènda martèt* = polenta con salsiccia sul tavolo

*i quzztill ca rcòtt* = cavatelli con la ricotta

*i tajln cu latt e cu mstcòtt* = tagliolini all'uovo cotti nel latte e nel mosto cotto

*a pzz sott a copp* = torta di mais e peperoncino cotta sotto la brace

*i zngarill a aj e uj e javlàll* = pasta integrale all'aglio olio e peperoncino

*a pzz d ndrnap* = pizza di farina integrale e aromi vari

*a pzza scmmj* = pane azzimo con bicarbonato e aromi vari

*cc e sagntèll* = tagliatelle e ceci

*quzztille foj* = cavatelli e cime di rape

*i maccarùn cu ciàpp* = fusilli fatti con ferro particolare a sezione quadrata

*ov e savccc o fcatàzz* = uovo fritto con salsiccia di carne e fegato di maiale

*l'ov chi quadrùn* = uova, peperoncini e semi secchi fritti in olio vergine d'oliva

*a pzz chi cqul* = pizza alla sugna con ricciarelli

*i tacqunèll du mln* = pasta sfoglia a pezzi condita con polvere di peperoncino e olio di oliva

*i maccarùn ca catàrr* = spaghetti all'uovo a sezione quadrata

*(Tratto da "Guglionesi - Guida turistico-culturale" di Ferdinando Gizzi e Luigi Lemme)*