

LIBRO QVARTO

DELLE LISTE.



AVENDОВI fino a qui mostrato il modo di fare diuēt. se forti di viuande, così per li giorni di grasso, come quadragesimali, non voglio mancare, (come vi hò promesso nel primo libro) di darui l'ordine, & insegnarui il modo che hauerete hà tenere nel presentare le viuande cucinate in mano delli Signori Scalchi, perche sempre non trouerete l'amoreuolezza, & gentilezza del Reuer. Don Francesco Rinoso Scalco secretario di N. Sig. ne tampoco del Reuer. Preuosto del Mondeui, il Sig. Giovan Paldeo, che amendue per amor mio vi amano, & in verso di voi hanno questa fede, che con ogni diligenza metterete ad esecuzione ogni cosa, che da me vi è stata mostrata; & tutto questo vi dico perche molte volte voi hauerete da fare con Scalchi, li quali saranno ben spesso messi in tale vfficio dalli loro Signori non danno loro tal carico, se non quando conoscono la pratica, & sufficienza del cuoco, & per questo effetto hò fatto il presente libro, nel quale non mi affaticherò molto in mostrarui in che modo, & con che offeruanza l'ordine habbia da essere preparata vna tauola per li conuitati, ne meno a discernere la stagione de i tempi, perche molto bene hauete sempre veduto come il detto Reuerendo Sig. Don Francesco, giuditiosamente l'hà fatta preparare nel tempo di Primavera in lochi allegri, & guardati da venti, & l'Estade in luoghi spaiuosi, & ombrosi, & abbondanti d'acque sorgenti, & l'Autunno in loco temperato, più tosto sotto Leuante, che sotto Tramontana, & l'Inuernata, nelle fale ornate di varie tapezzarie, con diuerse statue, & pitture per trattenimento de Conuitati, & d'ogni tempo la tauola di lunghezza proportionata alla larghezza, & corrispondente, in modo che li Schudieri potessino facilmente porre, & leuare le viuande, & ageuolmente potesse essere circondata da chi serue, & da chi porta da bere con commodità de i loro Signori. Vengo però à fare le liste delle cose che si possono seruire di mese in mese, le quali generalmente s' vfano in Italia, & massime nella Città di Roma, con alcuni antipasti, & postpasti di credenza, ne del Scalco, ma come hò detto nel primo libro che al Cuoco farà sempre più honore di saper seruire per Scalco, che il Scalco per Cuoco, e per questo non è se non vile l'essere habile ha da sapere ordinare anco le viuande di credenza come quelle di cucina, e se bene alle volte l'Inuernata si serue con il seruitio di credenza nel principio alcune viuande di cucina calde, & fredde, non s' intende per questo guastare l'ordine delle liste, perche tutto quello che si fa, è per sodisfattione de' conuiuanti, & con questo ordine verrò a mostrare nel presente libro diuersi conuiti, & colazioni così di giorno grasso, come di magro fatti da me cominciando dal mese d' Aprile, & seguendo per tutto l'Anno, con alcuni di vitella sola, & d'vn storione solo, & di pesce d'acqua dolce solo,

10, Sc
& p
20/15
Joues
& d
1567, n
stouar
prepar
l'ar

LIBRO QUARTO. 211

lo, & altri pranzi, & cene d'oua, & butiro solo, & altri con lauorietti di pasta solo, & per la quaresima sola, & di più vn conuito fatto in giorno quadragesimale nell' anno 1536. del mese d' Aprile dall' Illustrissimo, & Reuerendissimo Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo Quinto Imperatore, & il preparamento d' vn conuito in giorno di magro alli 27. di Gennaro 1567. nella seconda incoronazione di Pio V. Pontefice Massimo, & nell' vltimo si trouerà vn sommario di robbe pertinenti alla credenza per tutto l' Anno con vn preparamento di masseritie di cucina necessarie a ogni gran Principe, che voglia

far viaggio longo con la sua Corte, con l' ordine che hauerà a tenere

ogni maitro Cuoco in guidare ogni suo suggetto, con la diligenza che hauerà a vsare nel far marciare

scambievolmente li suoi aiu-

tanti; pastizzieri,

garzoni,

facchini, vetrali, & altri. Però questo sa-

rà sempre con la intelligen-

za del Scalco mag-

giore.



212 DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.
MESE D'APRILE.

PRANZO ALLI VIII. D'APRILE
con due seruitij di credenza, & vn
di cucina seruito a due piatti
con due scalchi, & due
Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotelli di marzapane. numero 12
piatti 2
Mostaccioli Napolitani. numero 12
piatti 2
Ricette passate per la stringa, seruite con
zucchero sopra. lib. 3 piatti 2
Presciutto cotto in vino tagliato in fette,
seruito con sugo di melangole, & zuc-
cero sopra. lib. 6 piatti 2
Offelle alla Milanese. nu. 12 piatti 2

Primo, & vltimo seruitio di cocaina.

piatti 10
Erittelle fatte con sugo di sambuco, serui-
te calde con zucchero sopra. numero
60 piatti 2
Animelle, & fegato di capretto frutto
seruite con sugo di melangole, & pepe
sopra. lib. 6 piatti 2
Teste di capretto indorate, & frutte, ser-
uite con limoncelli tagliati, & zuc-
cero sopra. nu. 12 piatti 2
Coratella di capretto inuolte in rete, ar-
rostita nello spedo seruite con sugo di
melangole, zucchero sopra. numero
4 piatti 2
Pasticetti sfogliati pieni di vitella battu-
ta. nu. 12 piatti 2
Polpette di vitella arrostita allo spedo,
seruite con il suo sapor sopra. nu. 36
piatti 2
Piccioni di torre ripieni stufati con pru-
gne, & visciole secche, e fette di pre-
sciutto seruiti caldi con il brodo sopra.
nu. 12 piatti 2
Pollanche nostrali affaggianate con li-

moncelli tagliati sopra nu. 6 piatti 2
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo
con fette di limoncelli sopra. numero
2 piatti 2
Frippe di vitella aleffate seruiti con ca-
scio, & cannella sopra. piatti 6
Lonza di vitella arrostita nello spedo
seruita con sugo di melangole sopra.
lib. 20 piatti 2

Oline di tinoli. nu. 100 piatti 2
Capore d'vua passa, & di mostaccioli.
piatti 4
Gelo di piedi di Capretto in piatti. pia-
ti 4

Secondo, & vltimo seruitio di cre-
denza.

Torte di saluiata. nu. 2 piatti 2
Torte bianche. nu. 2 piatti 2
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pe-
pe. nu. 12 piatti 2
Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe.
nu. 12 piatti 2
Pere, & mele di piu sorti. nu. 48 piatti 2
Casci marzolini di due libbre l'vno spac-
cati. nu. 2 piatti 2
Cascio parmeggiano in fetucce. lib. 4
piatti 2
Mandoline fresche spaccate seruite sulle
foglie de viti. nu. 200 piatti 2
Nene di late seruite con zucchero sopra.
piatti 4
Cialdoncini fatti a scartocci. nu. 150
piatti 2
Ciambellette di monache. nu. 150
piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno le saluiette
bianche.

Stecchi in piatti con acqua di rose. nu.
12 piatti 2

Finoc-

Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 2
 Maçzette di fiori profumati. nu. 12
 piatti 2
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 2

CENA CON IL MEDESIMO
 ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di lattughetta, & fiori di bor-
 ragine. piatti 2
 Insalata di mescolanza. piatti 2
 Insalata di sparagi. piatti 2
 Insalata di piedi di capretti. numero 24
 piatti 2
 Giuncate seruite con Zuccaro sopra.
 piatti 2
 Salsiccioni cotti in vino tagliati in sette,
 seruiti freddi. lib. 4 piatti 2
 Capponi sopramentati seruiti freddi con
 capparetti sopra. nu. 6 piatti 2
 Sapor di prugne. piatti 4
 Fiadoni di farro seruiti freddi. numero 6
 piatti 2

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Petto di vitella aleffato seruito con petro-
 semolo sopra. lib. 20 piatti 2
 Anarrelle ripiene arrostiti allo spedo ser-
 uite con pedon di carciofani scusati
 sopra. nu. 6 piatti 2
 Piccioni domestici in brodo lardiero.
 nu. 12 piatti 2
 Agnelletti picciolini pelati, ripieni ar-
 rostiti allo spedo seruiti con melangole
 tagliate sottili sopra. nu. 2 piatti 2
 Spalle di castrato arrostiti allo spedo
 seruite con limoncelli tagliati sopra.
 nu. 2 piatti 2
 Pastici di lomboli di seccaticcia seruiti
 caldi. nu. 2 piatti 2
 piatti 22

Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.

Torte d'herbe alla Lombarda. nu. 2
 piatti 2
 Torte di prugne secche marçapanate.
 nu. 2 piatti 2
 Carciofani cotti seruiti con aceto, & pe-
 pe. nu. 12 piatti 2
 Carciofani crudi seruiti con sale, & pe-
 pe. nu. 12 piatti 2
 Piselli teneri con la scorza aleffati, ser-
 uiti con aceto, & pepe. piatti 4
 Mandoline fresche spaccate su le foglie
 de viti. nu. 200 piatti 2
 Pere, & mele di più sorti. nu. 40 piatti 4
 Cascio marçolino spaccato. nu. 4 piatti 4
 Cascio di riniera. lib. 4 piatti 2
 Neue di latte. piatti 4
 Cialdoni fatti a scartocci. nu. 150 piat-
 ti 4

Leuata la touaglia, e data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluiette
 bianche, & si fer-
 uirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 2
 Stecchi su le foglie di viti. nu. 12 piat-
 ti 2
 Maçzetti di fiori profumati. nu. 12
 piatti 2
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 2. per sorte
 piatti 44

PRANZO ALLI XV. D'APPRILE
 con due seruitij di credenza, &
 due di cucina seruito à tre piat-
 ti con tre scalchi, & tre
 Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PEZZI marçapanate. nu. 20 piatti 2
 Pignoccate. nu. 20 piatti 3
 Ercole.

Fraole spaccate seruite cō Zuccaro sopra.
lib. 6 piatti 3

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.
nu. 20 piatti 3

Preficiuto, & lingue di boue salate, cotte in vino, e tagliate in fette, seruite con sugo di limoncelli, & Zuccaro sopra.
lib. 6 piatti 3

Ofelle sfogliate seruite con Zuccaro sopra.
nu. 25 piatti 3

piatti 18

Primo seruitio di cocina.

Frittura d'animele, & fegato di capretto seruita con sugo di melangolo, & pepe sopra. lib. 9 piatti 3

Pollastrelli picciolini inuolti nella rete, arrostiti nello spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 3

Barbaglia cioè gola di porco salata, tagliata in fette, soffrite con salvia, e fettoline di pane seruita con aceto, & Zuccaro sopra. lib. 6 piatti 3

Piccioni di colombara arrostiti nello spedo seruiti con melangolo tagliate sopra. nu. 3 piatti 3

Sapor d'vna passa, & de mostaccinoli fini. piatti 3
piatti 18

Secondo seruitio di cocina.

Anatre domestiche in brodo lardiero. nu. 6 piatti 3

Minestra di piselli sgranati freschi con mortatelle dentro. piatti 10

Pasticcio di polpette di cascio di vitella. nu. 3 piatti 3

Capponi alestati coperti di ramioli senza spoglia seruiti con cascio, & cannella sopra. nu. 6 piatti 3

Meze capretti dinanzi alestati seruiti con petrosimolo sopra. nu. 3 piatti 3

Salsa verde per sapor. piatti 6
piatti 28

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di latte. nu. 3 piatti 2

Torre d'erbe alla Lombarda. nu. 3 piatti 3

Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 20 piatti 3

Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 3

Mandoline spaccate seruite su le foglie di viti in tazze. nu. 200 piatti 7

Pere, & mele di piu sorti. nu. 40 piatti 3

Cascio parmeggiano in fettucce. nu. 6 piatti 3

Cascio Maiorichino. nu. 6 piatti 3

Nene di latte seruita con Zuccaro sopra. piatti 6

Cialdoncini fatti a scartocci. nu. 300 piatti 6

Ciambellette. nu. 200 piatti 6

Leuata la touaglia, & data acqua odorifera alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 3 piatti 3

Stecchi in piatti con acqua di rose. nu. 20 piatti 3

Mazzetti di fiori profumati. nu. 20 piatti 3

Conditi, & confetioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
piatti 34

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

I*nsalata di lattuga con fiori di borragine.* piatti 3

Insalata di mescolanza con fiori sopra. piatti 3

Insalata di piedi, & magoncini di papiri. piatti 3

Salciccioni, & lingue di bufalo tagliate. piatti 28

infette, & cotte in vino. lib. 6 piatti 3
Toriglioni ouer focaccine fatte con bu-
riro sfogliate. nu. 20 piatti 3
Pasticci di vitella di sei libre per pastic-
cio seruiti freddi. nu. 3 piatti 3
piatti 21

Primo seruitio di cocina.

Fegatelli di fegato di vitella inuolti nel-
la rete, arrostiti allo spedo, & seruiti
con sugo di melangole, & pepe sopra.
nu. 30 piatti 3
Crostate di groppone, & polpe di piccioni.
nu. 3 piatti 3
Suppa di prugnoli. piatti 5
Piccioni domestici stati in adobbo, com-
partiti per mezzo, & poi fritti, seruiti
con un poco del medesimo adobbo, &
Zucaro sopra. nu. 20 piatti 3
Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spe-
do, seruiti con le melangole tagliate
sopra. nu. 3 piatti 2
Teste di capretti indorate con oua seruite
con limoncelli tagliati sopra. nu. 15
piatti 3
Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti
con melangole tagliate sopra. nu. 6 piat-
ti 3
Lanza di vitella arrostita nello spedo,
seruita con oliua senza ossa sopra. lib.
30 piatti 3
Sapor d'vua in piatti. piatti 5
piatti 31

Primo seruitio di cocina.

Mezzi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con petrosomolo sopra. nu. 3 piatti 3
Piccioni domestici stufati con piselli, &
gola di porco. nu. 20 piatti 3
Pancietta di vitella ripiene alla lombar-
da aleffate, seruite con petrosomolo so-
pra. lib. 18 piatti 3
Salsa verde per sapore. piatti 5
piatti 14

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Torte di piselli. nu. 3 piatti 3
Torte di saluiata. nu. 3 piatti 3
Carciofani corti seruiti con aceto, & pe-
pe. nu. 20 piatti 3
Carciofani crudi seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 20 piatti 3
Giuncate fatte in giunchi seruite con zuc-
caro sopra. nu. 3 piatti 3
Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 3 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettucie. lib. 3
piatti 3
Pere, & mele di più sorti. nu. 50 piatti 3
Scorzenere con le scorze. nu. 110 piat-
ti 3
Nene di latte seruite con zucaro sopra.
piatti 5
Cialdoncini fatti à scartocci. numero 150
piatti 5
Ciambellette. nu. 150 piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno le saluiette
 bianche, & si seruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mon-
do. lib. 3 piatti 3
Stecchi profumati. nu. 15 piatti 3
Conditi, & confetioni à beneplacito. piat-
ti 3 per sorte
 piatti 51

PRANZO ALLI XV. D'APPRILE
 con tre seruiti di cocina, & due di
 credenza seruito à cinque
 piatti, con cinque Scal-
 chi, & cinque Trin-
 ciani.

Primo seruitio di credenza.

CApi di latte seruiti con zucaro so-
 pra. nu. 30 piatti 5
 Ri-

Ricotte fresche seruite con Zuccaro, & acqua di rose sopra. lib. 10 piatti 5
 Butiro fresco passato per la stringa seruito con Zuccaro, & acqua di rose sopra. lib. 8 piatti 3
 Biscotti Romaneschi in bicchieri cō trebbiano Fiorentino. nu. 30 piatti 4
 Mortatelle alestate tagliate in fette seruite fredde. lib. 8 piatti 5
 Prescinto tagliato in fette soffritto con salua, & fettoline di pane seruito con aceto rosato, & Zuccaro sopra. lib. 10 piatti 5
 Mostaccioli Napolitani. nu. 30 piatti 5
 Fraole suacate seruite con Zuccaro sopra. lib. 10 piatti 5
 Pasticcini di vitella mongana seruiti freddi di cinque libre per pasticcio. nu. 5 piatti 5
 Olive di Genoua. nu. 250 piatti 5
 Vua fresca conservata dell'anno passato. lib. 15 piatti 5

piatti 60

Primo seruitio di cocina.

Anime di vitella inuolte in rete arrostate allo spedo seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. para 5 piatti 5
 Frittura d'animelle, & fegato di capretto seruita con sugo di limoncelli, Zuccaro, & pepe sopra. lib. 10 piatti 5
 Pollanche d'india ripiene di prugnoli arrostate allo spedo seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 5 piatti 5
 Crostate d'occhi, & orecchi di capretto, & fette di gola di porco alestate. nu. 5 piatti 5
 Pezzi di fegato di vitella di due libre l'uno, impillottati alla Francese, arrostiti allo spedo, & seruiti con il loro sopra. nu. 10 piatti 5
 Fritelle fatte con fior di sambuco. nu. 150 piatti 5
 Migliaccio di fegati di polli con menta,

maiorana, & pimpinella battute. nu. 5 piatti 5
 Pollastrelli picciolini ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati con Zuccaro, & acqua di rose sopra. nu. 30 piatti 5
 Conigli arrostiti allo spedo seruiti con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 10 piatti 5
 Brisauli di coste di vitella cotti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra. lib. 20 piatti 5
 piatti 50

Secondo seruitio di cocina.

Piccioni casalinghi ripieni, alestati, legati con cascio, oua. nu. 30 piatti 5
 Pancia di vitella ripiena, alestata, tagliata in pezzi coperti di agliata. lib. 30 piatti 5
 Pasticcini di piccioni di colombara di cinque per pasticcio. nu. 5 piatti 5
 Mezi lepri dinanzi in brodo lardiero. nu. 3 piatti 5
 Mezi capretti dinanzi alestati con petrosimolo sopra. nu. 5 piatti 5
 Salsa verde in piatti. piatti 10
 Capponi alestati coperti d'annolini seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella. nu. 10 piatti 5
 Seccaticcia misalata alestata, seruita con petrosimolo sopra. lib. 30 piatti 5
 Pasticcini di lingue di vitella di due lingue per pasticcio. nu. 5 piatti 5
 Bianco magnare seruito con Zuccaro sopra. piatti 10
 Gelo di piedi di capretto con polpa di pollastri sotto. piatti 10
 piatti 70

Terzo, & vltimo seruitio di cocina.

Capretti picciolini di latte, pelati ripieni, arrostiti nello spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 5 piatti 5

Lom-

Lomboli di seccaticcia, stati in adobbo, arrostiti nello spedo, seruiti con il lor sapor sopra. lib. 30 piatti 5
 Schiena di rusalotto stufata con prugne, & visciole secche. lib. 30 piatti 5
 Spalle di castrato arrostitie allo spedo seruite con melangole tagliate, & zuc-carò sopra. nu. 5 piatti 5
 Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con olive senza osso sopra. lib. 30 piatti 5
 Vua fresca dell'anno passato conseruata. lib. 15 piatti 5
 Eriassèa di lepri seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 5
 Capponi affagionati, seruiti con melan-gole tagliate, & zuccaro sopra. nume-ro 10 piatti 5
 Polpettoni di vitella arrostita allo spedo seruita con sugo di melangole, & zuc-carò sopra. nu. 30 piatti 5
 Gelo in foggia di ventresca. piatti 10
 piatti 55

Secondo seruitio di credenza.

Torte d'herba alla Bolognese. nu. 5
 piatti 5
 Torte di latte. nu. 5 piatti 5
 Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 30 piatti 5
 Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 30 piatti 5
 Mandoline fresche spaccate. nu. 300
 piatti 5
 Pere, & mele di più sorti. nu. 60 piat-ti 5
 Casci marzolini di due libre l' vno spac-cati. nu. 5 piatti 5
 Cascio Romagnolo. lib. 10 piatti 5
 Cerasse Romanesche. lib. 15 piatti 5
 Neue di latte seruite con zuccaro sopra. piatti 10
 Cialdoni fatti a scartocci. nu. 250 piat-ti 10
 Ciambellette. nu. 250 piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluier-te bianche, & si ser-uirà.

Finocchio verde con il gambo mondo. lib. 5 piatti 5
 Stecchi profumati. nu. 30 piatti 5
 Mazzetti di fiori con li piedi lauorati di seta. nu. 30 piatti 5
 Conditi, & confettioni di varie sorti à beneplacito. piatti 5 per sorte.
 piatti 95

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

INSalate cotte di più sorti, piatti cin-que per sorte. piatti 5
 Insalate crude di più sorti piatti cinque per sorte. piatti 5
 Insalata di cedro tagliato in fette, seruita con zuccaro, & acqua di rose sopra. piatti 3
 Insalata di piedi di capretti. piatti 5
 Fuccacine fatte con butiro. nu. 30 piat-ti 5
 Pasticcini di vitella di sei libre per pastic-cio seruiti freddi. nu. 5 piatti 5
 Sommata aleffata, tagliata in fette, ser-uita con sugo di melangole, & zucca-ro sopra. lib. 10 piatti 5
 Offelle ripiene di farro. nu. 30 piatti 5
 Lingue di boue salate cotte in vino, ta-gliate in fette. nu. 2 piatti 5
 Torriglioni sfogliati fatti con butiro. nu. 5 piatti 5
 Salciocioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 6 piatti 5
 Teste di rusalotto cotte in vino seruite fredde con fiori sopra. nu. 5 piatti 5
 Capponi sopr'amentati seruiti con zucca-ro, cannella, & sugo di melangole so-pra. nu. 10 piatti 5
 Mostarda amabile per sapore. piatti 10
 E e Gelo

Gelo di più colori in cannoni grossi. piatti 10
 piatti 85

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate di fegato di vitella nella rete arrostitite allo spedo, seruite con mostarda amabile, & anici confetti sopra. nu. 10 piatti 5

Stearne aleffate con cauloli Bolognesi, & ceruellare seruite con cascio, & cannella sopra. nu. 30 piatti 5

Pasticci di caprio seruiti caldi sei libbre per pasticcio. nu. 5 piatti 5

Capponi aleffati seruiti con rauoli fatti di polpe di capponi, & cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 piatti 5

Potaggio d'animele di vitella. para 4 piatti 5

Teste di vitella aleffate coperte con diuersi fiori. nu. 5 piatti 5

Pasticci di piccioni di colombara di sei piccioni per pasticcio. nu. 5 piatti 5

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 5 piatti 5

Mezi capretti dinanzi aleffati seruiti con petrosemolo sopra. nu. 5 piatti 5

Bianco magnare seruito cò grani di mele granate, & zuccaro sopra. piatti 10

Gelo in tazette di più colori. piatti 10
 piatti 63

Secondo seruitio di cocina.

Polanche nostrali affaggianate, arrostitite allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 15 piatti 3

Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana. lib. 18 piatti 5

Pasticci d'anatre giouane di due anatre per pasticcio. nu. 5 piatti 5

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 5 piatti 5

Polpette di vitella arrostitite allo spedo, & poi stufate con vna passa seruite con il lor sapor sopra. nu. 60 piatti 5

Torte di pere seruite con zuccaro sopra. nu. 5 piatti 5

Suppe di prugnoli. piani 15

Porchette di latte, pelate, ripiene arrostitite allo spedo, seruite calde. numeri 5 piatti 5

Petto di vitella aleffato, posto in adobbo, & poi soffritto, seruito con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. lib. 30 piatti 5

Pollanche d'India, ripiene, incartate, arrostitite allo spedo, seruite con sapor di cotogne, & anici confetti sopra. nu. 10 piatti 5

Gelo in forme di mezo rilieno. piatti 10
 piatti 70

Terzo seruitio di cocina.

Capponi arrostiti allo spedo seruiti con capparetti e zuccaro sopra. nu. 10 piatti 5

Piccioni di ghianda in brodo lardiero. nu. 20 piatti 5

Zigotti di caprio arrostiti allo spedo seruiti con oliue spaccate sopra. nu. 5 piatti 5

Sapore di visciole con corpo. piatti 10

Anatre d'India stufate con cipolle grosse. nu. 5 piatti 5

Spalle di castrato arrostitite allo spedo seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 5 piatti 5

Petto di caprio soffritto coperto di ciniero, seruito con pignoli ammogliati sopra. lib. 25 piatti 5

Ginestrata seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10

Gelo di piedi teste di capretto. piatti 10

Riso cotto nel latte con butiro, & poi sottestato al forno con cascio, zuccaro, & cannella, & rossi d'oue fresche crude compartite in diuersi luoghi. piatti 5
 piatti 65
 Pri-

zannella sopra. nu. 16 piatti 4
piatti 16.

Secondo seruitio di cocina.

Tinche ripiene sottestate e seruite con il lor brodo sopra. lib. 10 piatti 2

Pezzi d'ombrina ouer luccio grossi allefati seruiti con petrosomolo solo sopra. lib. 10 piatti 2

Sapor bianco di mandole. piatti 4

Frittate d'otto voue fresce l'vna. nu. 2 piatti 2

Minestra di piselli maritata con cascia, & voua. piatti 12

Lattarina fritti seruiti con sale, & sugo di melangole sopra. lib. 6 piatti 2

Salza verde in piatti. piatti 4

Lucci piccioli fritti seruiti con agresta sopra. lib. 8 piatti 2

Tinche di cinque libre l'vna fritte seruite con petrosomolo soffritto, & sugo di limoncelli sopra. nu. 2 piatti 2

Oline Napoletane. nu. 100 piatti 2

Gambari cotti in vino, & spetierie seruiti con aceto, & pepe. nu. 50 piatti 2

Suppe di telline cotte su la pala. misure 20 piatti 4

piatti 40

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'erbe alla Lombarda. nu. 2 piatti 2

Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 12 piatti 2

Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 12 piatti 2

Pere, & mele di più sorti. nu. 36 piatti 2

Cascio Romagnolo. lib. 4 piatti 2

Cascio di Riniera. lib. 4 piatti 2

Scafetti teneri con la scorza. numero 72 piatti 2

Marroni cotti alle bracie con sale, zucchero, & pepe. nu. 72 piatti 2

Nene di latte seruita con zucchero sopra. nu. 100 piatti 2

Cialdoni fatti a scartocci. nu. 80 piatti 2

Ciambellette di monache. nu. 80 piatti 2

Leuata la touaglia, & data acqua alle mani si muteranno le faluciette bianche, & si feruirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mondo. lib. 2 piatti 2

Stecchi in piatti con acqua di rose. nu. 12 piatti 2

MaZZetti di fiori profumati. nu. 12 piatti 2

Conditi, & confettioni a beneplacito. piatti 2 per sorte

piatti 32

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate crude di verzurra di più sorti. piatti 2 per sorte

Insalate cotte di più sorti. piatti 2 per sorte

Pesce albero marinato con il suo sapor sopra. lib. 8 piatti 2

Pasticcio di laccie di quattro libre per pasticcio. nu. 2 piatti 2

Offelle di pasta reale. nu. 18 piatti 2

Fraole suacate in tazze seruite con zucchero sopra. lib. 4 tazze 2

Cerafe. lib. 6 piatti 2

piatti 14

Primo seruitio dicocina.

Porcelletti cioè storioncini allefati seruiti con petrosomolo sopra. lib. 10 piatti 2

Laccie allefate con acqua, & sale, seruito con fiori di borraggine sopra. lib. 8 piatti 2

Sapor.

- Sapor bianco di amandole in piatti. piatti 4
 Potaggio di calamari. lib. 8 piatti 2
 Anguille arrostate allo spedo, & dappoi sfumate, seruite con il suo sapor sopra. lib. 6 piatti 2
 Frittura di mare seruita con limoncelli tagliati sopra. lib. 6 piatti 2
 Minestra di piselli. piatti 12
 Frittate verdi, di diece oua per frittata. nu. 2 piatti 2
 Pasticcini di tartarughe di terra, di due per pasticcio. nu. 2 piatti 2
 piatti 30
- Secondo seruitio di cocina.
 Codi di lucci fritti, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 10 piatti 2
 Potaggio di schiena di lucci. numero 8 piatti 2
 Ravioli alla Lombarda seruiti con cacio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 2
 Lumache purgate fritte, coperte di salsa ver de. nu. 200 piatti 2
 Gongole tufate nell'acqua calda, fin'à tanto che siano aperte, seruite con pepe sopra. nu. 250 piatti 2
 Oue affrittellate in piatti alla Francese. nu. 24 piatti 2
 Latterini, o sardie fresche, fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 6 piatti 2
 piatti 14
- Secondo & vltimo seruitio di credenza.
 Torte d'erbe alla Bolognese. numero 2 piatti 2
- Torte bianche con ricotta. numero 2 piatti 2
 Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 12 piatti 2
 Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 12 piatti 2
 Pasticcini di tartufali di meza libra per pasticcio. nu. 12 piatti 2
 Piselli teneri aleffati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe. lib. 4 piatti 2
 Pere, & mele di piu sorti nu. 36 piatti 2
 Cacio Parmeggiano in fettucce. lib. 3 piatti 2
 Vna fresca dell'anno passato conseruata. lib. 6 piatti 2
 Caci marzolini spaccati di due libbre vno. nu. 2 piatti 2
 Scasi teneri con la scorza. nu. 60 piatti 2
 Neue di latte seruita con zuccaro sopra. piatti 4
 Cialdoni fatti à scartocci. nu. 80 piatti 2
 Ciambellette. nu. 80 piatti 2
- Leuate le tonaglie, & data l'acqua alle mani, si muteranno le salniette bianche, & seruirà.
- Finocchio dolce verde con il gambo mondo. lib. 2 piatti 2
 Stecchi profumati. nu. 12 piatti 2
 Mazzetti di fiori con li piedi lanorati di seta è d'oro. nu. 12 piatti 2
 Conditti, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte

Volendo far colatione del presente mese, tengasi l'ordine del seguente mese di Maggio.

MESE DI MAGGIO.

PRANZO ALLI VIII. DI
Maggio. con. due seruiti di cre-
denza, & due di cucina, ser-
uitio à tre piatti, con tre
Scalchi, & tre
Trincian-
ti.

Primo seruitio di credenza.

CErase intazze. lib. 8 piatti 3
Fucaccina fatte con butiro. nu. 15
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.
nu. 15 piatti 3
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 2
piatti 3
Marcelletti di marzapane. nu. 15 piat-
ti 3
Pignoccati freschi. nu. 15 piatti 3
Salcicioni e lingue di boue salate, cotte
in vino, e tagliate in fette, & seruiti
freddi. lib. 6 piatti 3
Fraole spaccate seruiti con zuccaro so-
pra. lib. 6 piatti 3
piatti 24

Primo seruitio di cocina.

Frittura d'animelle, e fegato di capretto,
seruite con sugo di melangole, zuccaro,
& pepe sopra. lib. 8 piatti 3
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo
con la corota, seruiti con sugo di limon-
celli, & zuccaro sopra. nu. 30 piatti 3
Pollanchetti marzolini assaggiati ar-
rostiti allo spedo, tagliate, le melango-
le in fette sopra. nu. 9 piatti 3
Piccioni senza ossa ripieni stati in adob-
bo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, &
del medesimo adobbo sopra. numero 15
piatti 3
Crostate di polpe, & gropponi di piccioni.
nu. 3 piatti. 3

Orecchine piene di biaco magnare serui-
te calde. nu. 20 piatti 3
Fegatelli di fegato di vitella mongana,
nella rette, arrostiti nello spedo, seruiti
caldi con sugo di limoncelli, & zuc-
caro sopra. nu. 30 piatti 3
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spe-
do, seruiti con melangole sopra. nu. 30
piatti 3
Oline di Sicilia. nu. 90 piatti 3
Sapor d'vna passa, & di mostaccioli.
piatti 5
Schiena di vitella impillotata minuta,
arrostita allo spedo, seruita con sugo di
limoncelli sopra. lib. 18 piatti 3
Anatrelli domestici ripieni, arrostiti al-
lo spedo, seruiti con capparini Alessan-
drini, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 3
piatti 38

Secondo seruitio di cocina.

Paperi ripieni stufati al forno seruiti con
il lor brodo sopra. nu. 3 piatti 3
Pasticci di lingue di vitelle con il sapor
loro dentro a due per pasticcio. nu. 3
piatti 3
Capponi alestati coperti di ravioli senza
spoglia seruiti con cascio, zuccaro, &
cannella sopra. nu. 6 piatti 3
Lomboli di vaccina stufati alla Vene-
tiana. lib. 18 piatti 3
Petto di vitella alestato seruito con petro-
semolo sopra. lib. 15 piatti 3
Mezi capretti dinanzi ripieni alestati,
seruiti con petrosemolo sopra. numero 3
piatti 3
Pasticci di quagli d'otto quaglie per pastic-
cio. nu. 3 piatti 3
piatti 24

Se-

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

- Torte di piselli. nu. 3 piatti 3
Torte d'herbe alla Lombarda. numero 3
piatti 3
Pasticcetti di latte piccioli. nu. 15 piatti 3
Frutte di Sardegna in diuerse forme.
piatti 3
Carciofani cotti seruiti con sale, & pepe.
nu. 15 piatti 3
Carciofani crudi seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 15 piatti 3
Mandoline fresche spaccate seruite sulle
foglie de viti. nu. 150 piatti 3
Pere moscarole, & altre pere. numero 100
piatti 3
Cascio parmeggiano in fetucchie. lib. 6
piatti 3
Marzoline Fiorentine di due libre l'vno
spaccati. nu. 3 piatti 3
Neue di latte seruita con zuccaro sopra.
piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 100
piatti 5
Ciambellette. nu. 100 piatti 5
Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno le saluiette
bianche, & si seruirà.

- Finocchio dolce fresco. lib. 3 piatti 3
Stecchi su le foglie de viti in piatti. nu. 15
piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. numero 15
piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 3 per sorte
piatti 57

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di lattughe, & fiori di bor-
gine. piatti 3

- Insalata di citrioli, & cipolle. piatti 3
Insalata di sparigi. piatti 3
Insalata di cedri tagliati in fette seruita
con zuccaro, & acqua di rose sopra.
piatti 3
Insalata di piedi di capretto. piatti 3
Cerase palumbine. lib. 8 piatti 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.
nu. 15 piatti 3
Lingue di bufalo salate, cotte in vino, ra-
gliate in fette, seruite fredde con sugo
di limoncelli sopra. nu. 2 piatti 3
Sommata di salata tagliata in fette,
mescolata con fette di salciccione, ser-
uita fredda con sugo di melangole so-
pra. in tutto. lib. 4 piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piatti 5
Pasticci di vitella di sei libre per pastic-
cio seruiti freddi. nu. 3 piatti 3
Offelle sfogliate fatte con butiro. nu. 20
piatti 3
piatti 38

Primo seruitio di cocina.

- Ceruellate d'animelle, & fegato di vi-
tella nella rete, arrostito allo spedo,
ouer sottestate, seruite con sugo di me-
langole, & Zuccaro sopra. numero 9
piatti 3
Fritelle di latte, & oua, & fior di sam-
bucò seruite con zuccaro sopra. nu. 10
piatti 3
Pollastri ripieni à foggia di starnotti ar-
rostiti allo spedo, seruiti con limoncelli
tagliati, & Zuccaro sopra. numero 15
piatti 3
Crostate d'orocchi, animelli, & occhi da
capretto, & fette di presciutto. nu. 3
piatti 3
Suppe di capriolata con cascio, & rossi
d'oua, & polpe, & gropponi di piccioni
arrostiti allo spedo sotto. nu. 3 piatti 3
Mezi capretti di dietro allo spedo seruiti
con limoncelli tagliati sopra. numero 3
piatti 3
Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita.

uita con oliue spaccate sopra. lib. 18
 Gelo di piedi di castrato, & d'agnello in
 talette. piatti 5
 Anatrele ripiene arrostate allo spedo ser-
 uuite con melangole tagliate sopra. nu. 9
 piatti 3
 Pasticcacci grandi di polpette di vitella, di
 sei libre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Sapor di visciole con corpo. piatti 5
 piatti 37

Secondo seruitio di cocina.

Capponi alessati cō tre mortatelle Ferra-
 resi, seruiti con esse mortatelle, & pe-
 trosemolo sopra. nu. 6 piatti 3
 Paperi ripieni stufati al forno, seruiti con
 pedoni di carciofani cotti sopra. nu. 3
 piatti 3
 Panciette di vitella ripiene alessate, ser-
 uuite con petrosemolo sopra. lib. 18
 piatti 3
 Pasticcacci di piccioni con fette di presciutto,
 & vna spina di quattro per pasticcio.
 nu. 3 piatti 3
 Mezz'i capretti dinanzi alessati, seruiti
 con fiori sopra. nu. 3 piatti 3
 Bianco magnare, seruito con Zuccaro so-
 pra. piatti 5
 Lingue di vitella alessate, & poi inuolte
 nella rete, arrostate allo spedo, seruite
 con ciuiero, & pignoli ammogliati so-
 pra. nu. 6 piatti 3
 Gelo di piedi di castrato in bocconcini
 di color d'ambra. piatti 5
 Torte ai piselli. nu. 3 piatti 3
 Pasticcacci di pedoni di carciofani, di tre
 per pasticcio. nu. 15 piatti 3
 Vn lauoriero di pasta fatto con la stringa.
 piatti 3
 piatti 37

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Torte d'herbe alla Bolognese. numero 3
 piatti 3

Torte bianche marzapanate. numero 3
 piatti 3
 Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pe-
 pe. nu. 15 piatti 3
 Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
 pe. nu. 15 piatti 3
 Carciofani soffritti con butiro. numero 15
 piatti 3
 Pere moscarole, & altre pere. nu. 100
 piatti 3
 Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 6
 piatti 3
 Casci marzolini, di due libre l'vno spac-
 cati. nu. 3 piatti 3
 Mandoline fresche spaccate, seruiti sulle
 foglie de vini. nu. 150 piatti 3
 Neue di latte seruita con zuccaro sopra.
 piatti 5
 Cialdoni fatti à scartocci. nu. 150 piat-
 ti 3
 Ciambellette di monache. numero 100
 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno le saluiette
 bianche, & ser-
 uirà.

Finocchio dolce verde con il gambo mon-
 do. lib. 3 piatti 3
 Stecchi profumati. nu. 15 piatti 3
 Mazzetti di fiori. nu. 15 piatti 3
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 3 per sorte
 piatti 50

PRANZO ALLI XV. DI
 Maggio di carne di vitella fola con
 due seruiti di credenza, & due di co-
 cina, seruita à quattro piatti, con quat-
 tro Scalchi, & quattro Trinciati.

FRaole suacate con Zuccaro sopra.
 lib. 8 piatti 4
 Cerafe Romanesche. lib. 10 piatti 4
 Sfogliatelle piene di bianco magnare.
 nu. 20 piatti 4

Capi

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.
nu. 20 piatti 4

Buiro fresco passato per la siringa, seruito con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 4

Mostaccioli Napolitani. nu. 20 piatti 4

Salcioni cioè spoletti di marzapane.
nu. 20 piatti 4

*Pasticci di vitella di sei libre per pastic-
cio seruiti freddi.* nu. 4 piatti 4

*Lomboli di vitella sopramentati con pi-
rtartamo, arrostiti allo spedo, seruiti
freddi con melangole tagliate sopra.*
lib. 24 piatti 4

*Brisauioli di coste di vitella alla Venetia-
na cotti su la graticola, seruiti freddi
con sugo di limoncelli, & zuccaro so-
pra.* lib. 20 piatti 4

Sapor d'vua passa, & mostaccioli. pia-
tti 5

piatti 45

Primo seruitio di cocina.

*Ceruellate, d'animelle, & fegato di vi-
tella con la rete, arrostito allo spedo,
seruite con zuccaro, & sugo di limon-
celli sopra.* nu. 12 piatti 4

*Crostate d'animelle di vitella con vua
spina, e zuccaro, seruite con cannella
e zuccaro fino sopra.* nu. 4 piatti 4

*Frittura d'animelle, & fegato di vitella,
seruita con sugo di limoncelli, sale, &
pepe sopra.* nu. 4 piatti 4

*Polpettoni di vitella ripieni arrostiti allo
spedo, seruiti con il lor sapor sopra.*
nu. 12 piatti 4

*Trippe di vitella aleffate, & seruiti con
cascio e spetierie sopra.* piatti 5

*Lingue di vitella aleffate, & poi inuolte
in rete arrostito allo spedo, seruiti con
limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.*
nu. 12 piatti 4

*Lingue di vitella aleffate, tagliate in fet-
te indorate con oue fritte nella padel-
la, seruite con melangole tagliate, &
zuccaro sopra.* nu. 4 piatti 4

Pasticci piccioli sfogliati di lingua di vi-

*tella con sette di presciutto, & grasso di
rognon di vitella, seruiti caldi con
zuccaro sopra.* nu. 20 piatti 4

*Crostate sottestate con sette di pane coper-
te di rognon di vitella battuto, che pri-
ma sia stato cotto nello spedo con il suo
grasso, ouero con la lonza, seruite con
sugo di melangole, & zuccaro sopra.*
nu. 20 piatti 4

piatti 37

Secondo seruitio di cocina.

*Ponta di petto di vitella aleffata, seruita
con petrosimolo sopra.* lib. 24 piatti 4

Sapor bianco d'amandole. piatti 5

*Brisauioli di polpe di vitella tramezzati
con cascio, oua, & vua spina sottestati.*
lib. 15 piatti 5

*Pasticci di lomboli di vitella di sei libre
per pasticcio.* nu. 4 piatti 4

Gelo di piedi di vitella in piatti. pia-
tti 4

*Cernellate di sangue di vitella passato il
sangue così caldo mescolato con boccon-
cini di grasso, cipollette fritte, zuccaro,
& fior di finocchio, & vn poco di latte,
& piene le budelle fatte cuocere come
quelle di porco.* nu. 8 piatti 4

*Mortarelle fatte di polpe, & grasso di vi-
tella, & presciutto, inuolte nella rete,
& fritte, seruite con sugo di melangole,
& zuccaro sopra.* nu. 12 piatti 5

*Pasticci di vitella di sei libre per pastic-
cio seruiti caldi.* nu. 4 piatti 4

Potaggio di giuntura di vitella. lib. 12
piatti 5

piatti 39

Secondo seruitio di credenza.

Torte di ricotta. nu. 4 piatti 4

Torte herbolate. nu. 4 piatti 4

*Carciosani cotti seruiti con aceto, sale, &
pepe.* nu. 20 piatti 4

*Piselli teneri aleffati con la scorza, seruiti
con aceto, sale, & pepe.* lib. 8 piatti 4

Ff Car-

- Carciofi crudi seruiti con sale, & pepe.* nu. 20 piatti 4
Pere, & mele di più sorti. nu. 60 piatti 4
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 6 piatti 4
Scafi teneri con la scorza. numero 150 piatti 4
Mandoline fresche spaccate. nu. 200 piatti 4
Casci marzolini di due libbre l'vno spaccati. nu. 4 piatti 4
Nene di latte seruita con zucchero sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. nu. 200 piatti 4
Ciambelle di monache. nu. 150 piatti 4

 Leuata la touaglia, & data acqua odorifera alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si feruirà.

Finocchio fresco dolce. lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. nu. 20 piatti 4
Mazzetti di fiori. nu. 200 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte
piatti 69

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- I**n salata di lattuga con fiori di borragine. piatti 4
In salata di sparigi. piatti 4
In salata di pie di capretto. numero 35 piatti 4
In salata di cedri tagliati in fette, seruita con zucchero, & acque di rose sopra. piatti 4
In salata di mescolanza con diuersi fiori. piatti 4
Fiadoncelli ripieni di rossi d'oua duri, & midola di boue. nu. 25 piatti 4
Fiorite di latte di pecora, seruite con zucchero sopra. lib. 8 piatti 4
Mortatelle di carne di vitella battuta nella rete arrostita allo spedo, o sulla graticola, seruite con sugo di melangole, & zucchero sopra. lib. 12 piatti 4
Piedi di vitella aleffati, seruiti con salsa verde sopra. nu. 8 piatti 4
Brisanoli di polpa di vitella cotti sulla graticola, seruiti freddi con sugo di melangole sopra. lib. 22 piatti 4
piatti 44

 Primo seruitio di cocina.

Ballotte di polpa di vitella sottofritte. nu. 40
Teste di vitella aleffate, seruite con petroselino sopra. nu. 4 piatti 4
Agliata per sapore. piatti 5
Petto di vitella aleffato, stato in adobbo, & poi soffritto, seruito con zucchero, & sugo di melangole sopra. lib. 24 piatti 4
Minefra di carne magra di vitella battuta con rossi d'oua, & vna spina, detta pasticci in potta. piatti 10
Zinne di vitella aleffate, dorate con oue, & fritte, seruite con sugo di melangole, & zucchero sopra. lib. 8 piatti 4
Polpettoni di vitella spoluerizati di tartamo, arrostiti allo spedo, seruiti con vna passa cotta in vino sopra. nu. 19 piatti 4
Spalla di vitella aleffata, & poi arrostita su la graticola spoluerita di pan grattato, fior di finocchio, & sale seruita con aceto, sugo di melangole, & zucchero sopra. lib. 30 piatti 4
Golla di vitella stufato in brodo lardiero. lib. 16 piatti 4
Pasticetti piccoli di cernelle di vitella aleffate. nu. 20 piatti 4
piatti 47

 Secondo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo. ser-

- Seruita con limoncelli tagliati sopra.*
 nu. 24 piatti 4
Olive di Tinoli. nu. 100 piatti 4
Pasticci di vitella lunghi all'Ongaresca.
 nu. 4 piatti 4
*Lomboli di vitella impillottati, arrostiti
 allo spedo seruiti con jugo ai melangole
 sopra.* lib. 20 piatti 4
*Sapore fatto di amandole torate, vna
 passa, & mostaccinioli.* piatti 5
*Polmon di vitella aleffato battuto, mari-
 tato con oue fresche, & herbicine ta-
 gliate minute.* piatti 10
*Polpettoni di vitella stati in adobbo, ar-
 rostiti allo spedo, & poi stufati con pru-
 gne, e visciole secche.* nu. 12 piatti 4
*Ravioli di polpa, & midolla di vitella
 aleffati, seruiti con cascio, zuccaro, &
 cannella sopra.* nu. 100 piatti 5
Gelo di pelle di vitella pelata. piatti 5
Torte di carne di vitella. numero 4
 piatti 4

piatti 48

Secondo seruitio di credenza:

- Migliacci di sangue di vitella seruiti
 con zuccaro sopra.* nu. 4 piatti 4
Torte d'animelle di vitella. numero 4
 piatti 4
*Pasticci di pecoli di piselli freschi con mi-
 dolla di vitella, e pe'zuoli di cascio
 marzolino per dentro.* nu. 20 piatti 4
Giuncate seruite con zuccaro sopra.
 lib. 12 piatti 4
- Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pe-
 pe.* nu. 20 piatti 4
*Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
 pe.* nu. 20 piatti 4
Scafi teneri con la scorza. numero 100
 piatti 4
*Cascio Romagnolo in forma di limoncel-
 li.* nu. 80 piatti 4
*Casci marzolini, di libre due l'vno spac-
 cati.* nu. 4 piatti 4
Pere moscarole, & d'altre sorti. lib. 16
 piatti 4
*Mandoline fresche spaccate, seruite su le
 foglie de viti.* nu. 200 piatti 4
Nene di latte seruite con zuccaro sopra.
 piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 150
 piatti 4
Ciambellere di monache. nu. 120 piat-
 ti 4
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno le saluiette
 bianche, & si seruirà.*

piatti 73

ALTRE VIVANDE CHE SI FANNO DELLA CARNE

Di Vitella,

ET PRIMA.

- Pasticci di lonza di vitella.*
Pasticci di spalla.
Pasticci di lingua intiera.
- Pasticci di Zinne, & occhi bene aleffati.*
*Teste di vitella aleffate partite per mezo
 arrostita su la graticola, seruite con li-*
 Ff 2 moncelli

moncelli tagliati, & zuccaro sopra.
Teste aleffate coperte di bianco magna-
re.

Teste sen'ossa più di meze aleffate innolte nella rete con fior di finocchio, zuccaro, & sale, arrostito allo spedo seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.

Lingue ripiene stufate in forno.

Lingue impillottate minute, allo spedo, seruite calde con sugo di melangole, & zuccaro sopra.

Animelle di vitella in potaggio con herbicine.

Animelle di vitella tagliate in bocconcini aleffate, maritate con cascio, ona, & vna spina.

Animelle di vitella aleffate, & poi indorate con vna, & frutte, seruite con zuccaro sopra.

Animelle di vitella inuolte in la rete, cotte, e seruite come i fegarelli.

Rognone di vitella separato dalla lonza, inuolto nella rete, con fettoline di presciutto arrostito allo spedo, seruito con limoncelli tagliati sopra.

Fritelle di ceruella di vitella, che prima sieno state aleffate.

Fegato di vitella intiero impillottato alla Francese, arrostito allo spedo, seruito così caldo con sugo di melangole, & zuccaro sopra.

Fegatelli di vitella in la rete, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore, & sugo di limoncelli, e zuccaro sopra.

Sangue di vitella aleffato tagliato in fette a modo di fegato, fritto nella padella con cipollette, seruito con sugo di melangole, e zuccaro sopra.

Belle di vitella pelata aleffata tagliata minuta, accommodata come si fan le trippe.

Petto di vitella impillottato, arrostito allo spedo nel modo, che si fa alla lonza, seruito con melangole tagliate sopra.

Panzette di vitella ripiene alla Lombarda, & dopo che sono aleffate, & poi

raffreddate, tagliate in fette, & poste su la graticola, ouero fatte nella padella, seruite calde con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra.

Spalla di vitella ripiena come quella di castrato, con la rete, cotta su la graticola, o sottostata.

Lonza di vitella stata in adobbo, & poi arrostita allo spedo, seruita con cipollette vecchie stufate in la iorta col suo grasso sopra.

Teste di vitella sen'osso ripiene aleffate, coperte d'agliata.

PRANZO ALLI XXV. DI MAGGIO
con quattro seruitij di credenza,
& quattro di cucina seruito à sette piatti, con sette scaldi, & sette Triuncianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 7
Mostaccinoli Napolitani. numero 40 piatti 7
Spoletri di Marzapane. nu. 40 piatti 7
Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 7
Ciambelle fatte con latte, & ona. nu. 40 piatti 7
Melangole dolci monde seruite con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 7
Fruole suaccate seruite con zuccaro sopra. lib. 14 piatti 7
Cerase Palombine. lib. 25 piatti 7
Gelo di piedi di capretto, & polli di varie sorti, di colori in forma di melo rilieno. piatti 13
piatti 69

Secondo seruitio di credenza

Lingue di bone salate, & falcioni cotti in vino tagliati in fette, seruiti fra caldi con sugo di melangole sopra, in tutto, lib. 10 piatti 7.

Pa-

Pasticci di vitella di sei libre per pastic-
cio seruiti freddi. nu. 7 piatti 7
Sapore di visciole in piatti. piatti 13
Presciutto dissalato nell'acqua, & poi ri-
cotto nel latte di vacca, tagliato in
fette, seruito con Zuccaro sopra. lib. 8
piatti 7

Sommata dissalata cotta in vino, & spe-
tierie, tagliata in fette, seruita con
zuccaro, & limoncelli tagliati sopra.
lib. 10 piatti 5

Sfogliatelle piene di bianco magnare.
nu. 50 piatti 7

Tortiglioni di pasta reale sfogliati, serui-
ti con zuccaro sopra nu. 7 piatti 7

Capponi arrostiti allo spedo seruiti fred-
di con zuccaro, & limoncelli tagliati,
ammogliati nell'acqua rosa sopra.
nu. 21 piatti 7

piatti 62

Primo seruitio di cocina.

Crostate d'animelle di capretto, & cre-
ste di gallo, che prima sieno state ale-
ssate, & salciccione crudo grattato.
nu. 7 piatti 7

Piccioni di torre ripieni stati in adobbo
reale, & poi infarinati, & fritti, ser-
uiti con Zuccaro, & del medesimo
adobbo sopra. nu. 40 piatti 7

Tomaselle di fegato di polli inuolte in la
rete di castrato, & soffritte, seruite
con sugo di melangole, & Zuccaro so-
pra. nu. 120 piatti 9

Frittelle di latte alla Venetiana. nu.
600 piatti 7

Polpetti ripieni, inuolti nella rete, arro-
stiti allo spedo, seruiti con limoncelli
tagliati, & zuccaro sopra. nu. 40
piatti 7

Vua fresca dell'anno passato conseruata.
lib. 21 piatti 7

Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo
con sua crostata seruiti con zuccaro, &
sugo di melangole sopra. nu. 80 pia-
ti 7

Pollanchette d'India ripieni, impillottate
minute, arrostiti allo spedo, seruite
con sugo di limoncelli, & Zuccaro so-
pra. nu. 14 piatti 7

Salza reale per sapore, nu. 14 piatti 7
piatti 69

Secondo seruitio di cocina.

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spe-
do, seruiti con limoncelli tagliati so-
pra. nu. 7 piatti 7

Oliue di Bologna. nu. 160 piatti 7

Pollanche nostrali ripiene affagianate,
seruite con zuccaro, & sugo di melan-
gole sopra. nu. 22 piatti 7

Pasticci d'anatroite di dua per pasticcio.
nu. 7 piatti 7

Lonzà di vitella mongana arrostita al-
lo spedo, seruita con oliue senz'anime
sopra. lib. 45 piatti 7

Salza fatta d'vna passa, sugo di melan-
gole, & mostaccioli. piatti 7

Paperi stufati al forno con prugne, & vi-
sciole secche, seruiti con esse sopra. nu. 7
piatti 7

Toste di capretti indorate con voua, &
fritte, seruite con zuccaro, & limoncel-
li tagliati, & cannella sopra. nu. 25
piatti 7

Torte di moscarole. nu. 7 piatti 7

Leprotti giouani arrostiti allo spedo, ser-
uiti con sugo di melangole, & Zuccaro
sopra. nu. 14 piatti 7

Gelo in piatti con lanette di capponi sot-
to. piatti 7

Terzo seruitio di cocina.

Capponi grossi alessati, seruiti con petro-
semolo sopra. nu. 14 piatti 7

Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti
con fiore di berragine sopra. nu. 7
piatti 7

Petto di vitella mongana ripieno alla
Lombarda, seruito con petrosemolo so-
pra. lib. 41 piatti 6

Pasticci

- Pasticcetti di piccioni con piselli, & gola di
 porco dentro di quattro piccioni per pa-
 sticcio. nu. 7 piatti 7
 Fricassea ouero grattonata di petto di ca-
 pretto seruita con zuccharo, & cannella
 sopra. piatti 7
 Pasticcietti sfogliati pieni di bianco ma-
 gnare. nu. 40 piatti 7
 piatti 41
- Quarto, & vltimo seruitio di cucina.
- Anatre d'India in brodo lardiero. nu.
 77 piatti 7
 Pasticcetti di capponi, di due per pasticcio
 seruiti caldi. nu. 7 piatti 7
 Seccaticcia misalata alessata, seruita
 con petrosemolo sopra. lib. 42 piat-
 ti 7
 Sapore di visciole con corpo. piatti 13
 Paperi alessati coperti di raioli, senza
 spoglia, seruiti con cannella sopra.
 nu. 7 piatti 7
 Lattuga ripiena legata con rossi d'oua,
 & vna spina. piatti 7
 Pedoni di carciofani ripieni accommo-
 dati nella padella a foggia di songhi.
 nu. 80 piatti 7
 Teste di vitella picciole, alessate intiere,
 seruite con fiori di borragine, e petrose-
 molo sopra. nu. 7 piatti 7
 Bianco magnare in piatti, seruito con
 zuccharo sopra. piatti 13 7
 piatti 7
- Terzo seruitio di credenza.
- Pasticcetti di pedoni di carciofani con cascio,
 medolla di boue, & zuccharo dentro,
 di tre pedoni per pasticcio. nu. 40
 piatti 7
 Torte d'erbe alla Lombarda. nu. 7
 piatti 7
 Torte bianche marzapanate. nu. 7
 piatti 7
 Fiadoncelli ripieni d'vna passa, & zuc-
 charo, & pignoli mondi fritti seruiti con
 zuccharo sopra. nu. 40 piatti 7
 piatti 129
- Quarto, & vltimo seruitio di cre-
 denza.
- Gielo in bicchiero di vetro. nu. 40 piatti 7
 Cocuzze condite. lib. 14. piatti 7
 Meloni conditi. lib. 14. piatti 7
 Cedri conditi. lib. 14. piatti 7
 Scorza di melangole condite. lib. 14
 piatti 7
 Scorza

Scorza di limoncelli conditi. lib. 14
piatti 7
Finocchio composto nell' aceto. lib. 10
piatti 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani sul tapeto si feruirà.

Mazzetti di fiori profumati. nu. 40
piatti 7
Mandole confette. lib. 10
Seme di melone confette. lib. 10
piatti 7
Finocchio confetto. pannocchie 40
piatti 84

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

FRanole suacate seruite con zucchero sopra. lib. 14
Ceraferomanesche, o d'altra sorte. lib. 21
Spolletti di marzapane. nu. 40
Pignoccati freschi. nu. 40
Insalata di lattuga, & fiori di borragine. piatti 7
Insalata di sparagi. piatti 7
Insalata di piselli teneri allestati con la scorza. lib. 14
Insalata di cedro tagliato in fette, seruita con zucchero, & acqua rosa sopra. piatti 7
Radici bianche spaccate. nu. 20
Insalata di piedi di capretto. piatti 7
Orecchine piene di compositione d'offelle. nu. 40
Pizzette sfogliate fatte con butiro. numero 40
piatti 84

Secondo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con zucchero sopra. nu. 40
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette, mescolati con fette di sommara disalata, seruiti con zucchero, & sugo di melangole sopra, in tutto. lib. 10
Presciutto cotto in vino, & spetierie, & poi sfilato, seruito con sugo di limoncelli, & zucchero sopra. lib. 7
Mostarda fatta con mostaccioli, & vna passa. piatti 13
Lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette, seruite con zucchero, & sugo di melangole. lib. 7
Oliue di spagna. nu. 16
Vua fresca dell' anno passato conseruata. lib. 21
Gelo di piedi di vitella in diuerse forme. piatti 13
Pasticci di vitella di sei libbre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 7
Galline d'India arrostitite allo spedo, seruite fredde con limoncelli, & zucchero sopra. nu. 4
Bianco magnare in forme. piatti 13
piatti 92

Primo seruitio di cocina.

Pollanchette d'India arrostitite allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zucchero sopra. nu. 14
Quaglie arrostitite allo spedo con sua crostata. nu. 40
Piccioni in bassetta, dipoi fritti, seruiti con zucchero, & cannella sopra. nu. 40
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 13
Polpette di vitella arrostitite allo spedo, & poi stufate con vna passa & zibibbo senza anime. nu. 150
Pasticci sfogliati pieni di bianco magna-
re.

re. nu. 40 piatti 7
 Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 21 piatti 7
 Coppi sfogliati di polpe di piccioni alla Napoletana. nu. 7 piatti 7
 Fritelle di cervelle di capretto, seruite con Zuccaro fino, & sugo di melangole sopra. nu. 160 piatti 7

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi aleffati, coperti di tortelletti, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 7 piatti 7
 Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti con petrosimolo sopra. nu. 7 piatti 7
 Salsa verde per sapore. piatti 13
 Petto di vitella aleffato con cipolle vecchie intiere, colorite di zafferano, seruito con esse cipolle sopra. lib. 3 5 piatti 7
 Teste di capretto aleffate intiere coperte d'agliata. nu. 30 piatti 7
 Pasticcetti di lingue di vitella di due per pasticcio. piatti 13
 Suppe di capriolata, seruite con Zuccaro, & cannella sopra, & polpe di paperi arrostiti allo spedo sotto, & in mezzo. piatti 13
 Bianco magnare, seruito con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 7
 Piccioni stufati con mortatelle, & piselli freschi. nu. 40 piatti 7
 Sommata aleffata, seruita con petrosimolo sopra. lib. 28 piatti 7
 Sapore di visciole con corpo. piatti 13
 Torte bianche marzapanate. num. 7 piatti 7

Terzo seruitio di credenza.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 42 piatti 7
 Capretti di latte picciolini pelati ripieni,

arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. num 7 piatti 7

Anatre grosse d'India ripiene arrostiti allo spedo seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 7 piatti 7
 Pollanche nostrali affagianate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 21 piatti 7
 Pasticcetti piccioli di quaglie con sette di sommata, & pedoni di carciofani stufati dentro d'vna quaglia per pasticcio. nu. 40 piatti 7
 Sapore di corniole. piatti 13
 Gelatina in forme di più sorte. piatti 13
 Piccioni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro fino sopra. nu. 40 piatti 7
 piatti 68

Quarto seruitio di cocina.

Paperi stufati al forno con diverse frutta fresche. nu. 7 piatti 7
 Mezi capretti dinanzi ripieni stufati. nu. 7 piatti 7
 Gielo in bocconi di colore d'ambra. piatti 13
 Quaglie in brodo lardiero. numero 40 piatti 7
 Torte di pere moscarole. nu. 7 piatti 7
 Torte di ricotta. nu. 7 piatti 7
 Pasticcetti piccioli di latte, rossi d'ona, & vna spina. nu. 40 piatti 7
 Gambari di Pontefalare, cotti in vino, seruiti con aceto, & pepe. numero 200 piatti 7
 piatti 62

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluicette candide.

Terzo seruitio di credenza.

Gielo di piedi di castrato, & di capretto passato per la stringa. piatti 13
 Car-

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 40 piatti 7

Tartusali stufati con olio, & sugo di melangole, & pepe. lib. 18 piatti 7

Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 40 piatti 7

Tartusali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 7

Carciofani soffriti col butiro, seruiti con aceto rosato, & pepe. nu. 40 piatti 7

Pere moscarole, e d'altra sorte. lib. 21 piatti 7

Scafi teneri con la scorza. numero 200 piatti 7

Rauiggioli Fiorentini. lib. 14 piatti 7

Cascio marzolino spaccato di due libbre l'vno. nu. 7 piatti 7

Mandoline fresche spaccate. numer. 400 piatti 7

Cascio parmeggiano in fettuccie. lib. 10 piatti 7

Maroni cotti alle bracie, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe. nu. 200 piatti 7

Pasticcetti di pedoni carciofani, di tre pedoni per pasticcio. nu. 40 piatti 7

Nene di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 13

Cialdoni fatti à scartocci. numero 260 piatti 7

Ciambellette di monache. numero 250 piatti 7

piatti 131

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani, sul tapeto si feruirà.

Quarto & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il Gambo. lib. 7 piatti 7

Stecchi seruiti su le foglie di viti. nu. 40 piatti 7

Mazzetti di fiori profumati. numero 40 piatti 7

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 7 per sorte

piatti 28

PRANZO IN GIORNO DI magro nell' antedetto mese, con quattro seruiti di credenza, & quattro di cucina, seruitio à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Conditi in Zuccaro asciutti di più sorte. piatti 8 per sorte

Mostaccioli Napolitani. numero 40 piatti 8

Marzapane in più forme. lib. 16 piatti 8

Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 8

Ciambelle di monache. nu. 200 piatti 8

Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8

Ricotta passata con la Fringa, con Zuccaro sopra. lib. 12 piatti 8

Offelle sfogliate alla Lombarda. nu. 40 piatti 8

Cerafe Romanesche. lib. 20 piatti 8

Frauole suacate, seruite con Zuccaro sopra. lib. 12 piatti 8

Melangole dolci monde seruite con Zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8

Insalata di lattughette, & cipollette. piatti 8

piatti 96

Secondo, seruitio di credenza.

Alici acconcie con aceto, & origano. nu. 120 piatti 8

Tarantello acconcio. lib. 8 piatti 8

Bottarghe acconcie. lib. 4 piatti 8

Aringhe cotte su la graticola acconcie. nu. 30 piatti 8

Carpioni, o trutte, o spigolette, ouero cornetti accarpionati, seruiti freddi con limoncelli tagliati sopra. lib. 35 piatti 8

Capparetti con vna passa, Zuccaro, & aceto rosato in insalata. lib. 6 piatti 8

Insalata di fiori di borragine, & lattughette. gg ghet

Gg

ghet

- ghette, & cipollette. piatti 8
 Pasticcetti di frutti seruiti di cinque libr
 per pasticcio. nu. 8 piatti 8
 Cauriale sopra fette di pane brustolite con
 sugo di melangole sopra. lib. 6 piatti 8
 Pasticcetti sfogliati, pieni di bianco ma-
 gnare, fatto con polpa di luccio. nu. 40
 piatti 8
 Gelo di pesce con tarantello cotto, e dis-
 salato sotto. piatti 13
 piatti 93
- Primo seruitio di cocina.
- Polpette di storione arrostate allo spedo, e
 poi stufate. lib. 25 piatti 8
 Fritelle di late con fiori di sambuco. nu.
 200 piatti 3
 Oue fresche da beuere. nu. 80 piatti 8
 Suppa di capriorata fatta con amandole
 torate, & mostaccioli. piatti 13
 Crostare di fegato, & latte di pesce. nu. 8
 piatti 8
 Pasticcetti di spigole, seruiti caldi di sei li-
 bre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
 Lampredo ze di Teuere cotte su la gra-
 ticola, coperte di sua salsa numero 160
 piatti 8
 Triglie cotte su la graticola, seruite con
 suo sapor sopra. lib. 32 piatti 8
 Oline di Bologna. nu. 200 piatti 8
 piatti 85

Secondo seruitio di cocina.

- Teste di storione, o d'ombrina, o pezzi
 di detti pesci alestati, seruiti con petro-
 semolo sopra. lib. 50 piatti 8
 Sapor bianco in piatti. piatti 13
 Lucci alestati seruiti con fior di borragine
 sopra. lib. 50 piatti 8
 Suppe di prugnoli. lib. 20 piatti 14
 Sigole grosso in potaggio alla Venetiana.
 lib. 32 piatti 8
 Oue affrittellate ne' piatti d'argento alla
 Francese, seruiti con Zuccaro, & can-
 nella sopra. nu. 80 piatti 13
- Orate cotte su la graticola, seruiti con
 vna passa, cotta in vino, & zuccaro
 sopra. lib. 32 piatti 8
 Pasticcetti di tartarughe di terra, seruiti
 caldi, di tre per pasticcio. numero 8
 piatti 3
 Gielo Schiauone con pezzi di dentale co-
 to sotto. piatti 18
 Bianco magnare fatto con polpe di pesce
 cappone, o di luccio, seruito con zuc-
 caro. piatti 13
 Linguattole cotte su la graticola, seruite
 con vna passa, & Zuccaro fino sopra.
 lib. 32 piatti 8
 Lamprede grosse arrostate allo spedo con
 sua crostata. lib. 20 piatti 8
 Anguille di Malta cotte in vino, & spe-
 tierie, e coperte d'vna passa, & zuc-
 caro. lib. 30 piatti 8
 piatti 126
- Terzo, seruitio di cocina.
- Frauline fritte, seruite con sugo di me-
 langole sopra. lib. 32 piatti 8
 Pasticcetti di code, e zampe di gambari,
 di dodici gambari per pasticcio, & due
 oncie di tarantello dissalato numero 40
 piatti 8
 Triglie fritte, seruite con sugo di melan-
 gole, & zuccaro sopra. lib. 30 piat-
 ti 8
 Sombri fritti, seruiti con melangole ta-
 gliate sopra. nu. 14 piatti 8
 Vna fresca dell'anno passato conseruata.
 lib. 24 piatti 8
 Oline di Tortana. nu. 200 piatti 8
 Arane fritte, coperte d'agrestata nu. 300
 piatti 8
 Oue dure spaccate, ripiene, seruite con
 suo sapor sopra. nu. 30 piatti 6
 Panza di storione alestata, & poi coperta
 di limonea, bianca, seruita con zuc-
 caro sopra. lib. 32 piatti 8
 Pasticcetti di panza di tonno fresca battuta,
 & pesce salamon salato, & dattili ta-
 gliati, & vna passa di tre libre di ton-
 no,

no, & vna e meza di salamone per pastic-
 ficcio. nu. 8 piatti 8
 Minestra di latte rossi d'oua, & zuccaro.
 piatti 13
 Tortiglioni sfogliati fatti con butiro. nu.
 8 piatti 8
 Calamari piccioli fritti, seruite con me-
 langole tagliate sopra. lib. 24 piatti 8
 Granchi teneri seruiti con limoncelli ta-
 gliati, sugo di melangole, & zuccaro
 sopra. nu. 80 piatti 8
 piatti 117

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola,
 seruite con suo sapor sopra. lib. 48
 piatti 8
 Luccio grosso in potaggio alla Tedesca.
 lib. 32 piatti 8
 Pasticci di corni di sei libre per pastic-
 ficcio, seruite caldi. nu. 8 piatti 8
 Torte fatte di ricotta, capo di latte, & pa-
 sta di marzapane. nu. 8 piatti 8
 Tinche grosse alestate con piselli. lib. 32
 piatti 8
 Spigole fritte, & poi marinate, seruite
 con suo sapor sopra. lib. 30 piatti 8
 Fiadoncelli pieni di vna passa, & cibib-
 bo sen'anime. nu. 40 piatti 8
 Tonno sottestatto con prugne, & visciole
 secche. lib. 30 piatti 8
 Pasticci di trutte di cinque libre per pa-
 sticcio, seruiti caldi. nu. 8 piatti 8
 Frittate verdi di otto oua l'vna, con pi-
 gnoli ammogliati, & ammaccati den-
 tro. nu. 8 piatti 8
 Torte bianche. nu. 8 piatti 8
 Torte verdi. nu. 8 piatti 8
 Tartare di Crema. nu. 8 piatti 8
 Ostreghe cotte su la graticola, trouan-
 dosene, seruiti con pepe sopra. nu. 120
 piatti 8
 Gambari cotti in vino, & spetierie, ser-
 uiti con aceto, & pepe. nu. 300 piat-
 ti 8

piatti 120

Terzo seruitio di credenza.

Pasticci di pedoni di carciofani, di tre pe-
 doni per pasticcio. nu. 40 piatti 8
 Pere moscarole. lib. 20 piatti 8
 Carciofani cotti seruiti con aceto, & pe-
 pe. nu. 40 piatti 8
 Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
 pe. nu. 40 piatti 8
 Pere, & mele di più sorte. numero 120
 piatti 8
 Casci marzolini di due libre l'vno spac-
 cati. nu. 8 piatti 8
 Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 10
 piatti 8
 Scafi teneri con la scorza. numero 200
 piatti 8
 Amandole fresche spaccate su le foglie di
 viti. nu. 400 piatti 8
 Maroni cotti alle bracie, & stufati nelle
 rose, seruiti con sale, & zuccaro, & pe-
 pe sopra. nu. 300 piatti 8
 Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro,
 & acqua rosa sopra. lib. 12 piat-
 ti 8
 Nene di latte seruita con zuccaro sopra.
 piatti 8
 Cialdoncini fatti à scartocci, numero 300
 piatti 8
 Ciambellette di monache. numero 200
 piatti 8
 piatti 117
 Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muterà saluiette can-
 dide, con forcine d'ar-
 gento, & coc-
 chiari.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.

Emocchio dolce verde mondo il gambo.
 lib. 6 piatti 8
 Stecchi profumati. nu. 40 piatti 8
 Cedri sani conditi. lib. 16 piatti 8
 Scorze di cedro condite. lib. 16 piatti 8
 Gg 2 Pere

<i>Pere moscarole condite.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>nite con aceto rosato, fiori di rosmari-</i>	
<i>Persiche condite.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>no, fettoline di cedro, & zucchero.</i>	lib. 30 piatti 8
<i>Melangolini conditi.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>Olive Napoletane.</i>	nu. 200 piatti 8
<i>Limoncelli conditi.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>Vua fresca dell'anno passato conservata.</i>	lib. 24 piatti 8
<i>Confetti grossi bianchi.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>Cauiale in piatti con olio, & sugo di me-</i>	
<i>Mandole confette.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>langole sopra.</i>	lib. 10 piatti 8
<i>Coriandoli confetti.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>Pasticci di corui, o trutte di sei libbre per</i>	
<i>Anici confetti.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>pasticcio, seruiti freddi.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Arancetti confetti.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>Tarantello dissalato acconcio.</i>	lib. 8 piatti 8
<i>Bergamini confetti.</i>	lib. 10 piatti 8	<i>Alici acconcie.</i>	nu. 120 piatti 8
<i>Cannellari.</i>	lib. 10 piatti 8	<i>Aringhe cotte su la graticola, seruite con</i>	
<i>Gelo di cotogne figurato in scatoline.</i>	nu. 40 piatti 8	<i>olio, pepe, & aceto.</i>	nu. 40 piatti 8
<i>Cotognata muschiata in scatole.</i>	nu. 40 piatti 8	<i>Schinale acconcio, come le bottarghe.</i>	lib. 6 piatti 8
<i>Mazzetti di fiori profumati, & lauorati</i>		<i>Offelle sfogliate alla Milanese.</i>	num. 40 piatti 8
<i>il pie di seta, & oro.</i>	nu. 40 piatti 8		
	piatti 144		

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di cocina.

B <i>iscotelli di marzapane lauorati a più</i>		<i>Laccie alestate, seruite con petrosेमоло</i>	
<i>foggie.</i>	nu. 40 piatti 8	<i>sopra.</i>	lib. 32 piatti 8
<i>Mostaccioli Napolitani.</i>	numero 40	<i>Sapor bianco in piatti.</i>	piatti 13
<i>piatti 8.</i>		<i>Pasticetti di pignoli, di 4 oncie per pastic-</i>	
<i>Caliscioni, cioè spoletti di marzapane.</i>		<i>cio.</i>	nu. 40 piatti 8
<i>nu. 40 piatti 8</i>		<i>Lamprede grosse in pezzi sottestate e col</i>	
<i>Pignoccati freschi.</i>	nu. 40 piatti 8	<i>suo sapore sopra.</i>	lib. 16 piatti 8
<i>Foccacine fatte con butiro.</i>	numero 40	<i>Eritelle di pasta di marzapane.</i>	nu. 600
<i>piatti 8</i>		<i>piatti 8</i>	
<i>Insalate di mescolanza.</i>	piatti 8	<i>Crostate di pere.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Insalate di sparagi.</i>	piatti 8	<i>Eraulini marinati, seruiti con suo sapore</i>	
<i>Insalate di piselli alestati con la scorza,</i>		<i>sopra.</i>	lib. 24 piatti 8
<i>seruiti con aceto, & pepe.</i>	lib. 16 piat-	<i>Granchij mutati fritti, seruiti con sugo di</i>	
<i>ti 8</i>		<i>limoncelli sopra.</i>	nu. 80 piatti 8
<i>Bottarghe tagliate, mescolate con vua</i>		<i>Calamari di latte fritti, seruiti con sugo</i>	
<i>passa, capparetti, & sugo di melangole.</i>		<i>di limoncelli sopra.</i>	lib. 24 piatti 8
<i>lib. 4 piatti 8</i>		<i>Porcellette in potaggio con cipolle.</i>	lib. 20
<i>Bianco magnare in quadretti.</i>	numero 8	<i>piatti 8</i>	
<i>piatti 8</i>		<i>Teste d'ombrina, & di storione alestate,</i>	
<i>Gielo di pesce con polpe d'anguille sotto.</i>		<i>seruiti con fiori sopra.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>piatti 13</i>			piatti 93

Secondo seruitio di credenza.

Carpioni, ouero trutte accarpionate, ser-

Se

Secondo seruitio di cocina.

- Triglie cotte su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 30 piatti 8
- Sueri, & sgombri cotti su la graticola, seruiti con suo sapore sopra. lib. 30 piatti 8
- Oue affrittellate alla Lombarda. nu. 80 piatti 8
- Pezzi di storione scorticati di tre libre l'vno, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 8 piatti 8
- Laccie di quattro libre l'vna, cotte su la graticola, seruite con vna passa, & suo sapor sopra. nu. 8 piatti 8
- Minestra di farro con latte di capra, & butiro, seruira con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 13
- Linguatole cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 30 piatti 8
- Frauolini cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 30 piatti 8
- Oline di Cicilia. nu. 200 piatti 8
- Pasticci d'anguille, di quattro libre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
- Pezzi di tonno sottestati, con prugne, & visciole secche. lib. 30 piatti 8
piatti 39

Terzo seruitio di cocina.

- Pezzi di storione cotti in bianco, seruiti con fiore di borraggine sopra. lib. 48 piatti 8
- Agliata in piatti per sapore. piatti 13
- Pasticci di spigole, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 8 piatti 8
- Piselli in minestra, maritati con cascio, & oua. piatti 13
- Stellette di marzapane. nu. 100 piatti 8
- Gelatina con code di ceto gambari monde sotto. piatti 13
- Torte bianche fatte con mele appie, & pere moscarole. nu. 8 piatti 8
- Trutte di quattro libre l'vna, cotte in vino, & spetierie, seruite ascinte con di-

- uersi fiori sopra. nu. 8 piatti 8
- Lumache purgate fritte, coperte di salsa verde. nu. 600 piatti 8
- Cannoncine di due oual'vna, ripiene d'vna passa, zuccaro, & cannella. nu. 40 piatti 8

piatti 95

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

- Lucci grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor, & limoncelli tagliati sopra. lib. 40 piatti 8
- Tinche riuerse ripiene sottestate, seruite con suo sapor. lib. 40 piatti 8
- Pasticci di ombrina, seruiti caldi, di cinque libre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
- Minestra di viuarole con herbicine, vna, & cascio. piatti 13
- Tinche grosse di cinque libre l'vna fritte, seruite con petrosemolo soffritto, & sugo di melangole sopra. nu. 8 piatti 8
- Potaggio di calamari ripieni. lib. 20 piatti 8
- Lattarini fritti, seruiti con salsa verde sopra. lib. 16 piatti 8
- Granchi porri di mare sottestati, & ripieni, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 40 piatti 8
- Torte di faue fresche. nu. 8 piatti 8
- Torte di saluata. nu. 8 piatti 8
- Vn lauoriero di pasta voto. piatti 8
piatti 93

Terzo seruitio di credenza.

- Gambari cotti in vino mondi con la coda, & ranche, seruiti con aceto, & pepe. nu. 200 piatti 8
- Pasticci di pere grosse di dieci per pasticcio. nu. 8 piatti 8
- Pasticcieri di pedoni di carciofani di tre per pasticcio. nu. 40 piatti 8
- Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. num. 200 piatti 8
- Carciofani cotti, seruiti con aceto & pepe.

111.

nu. 40 piatti 8	Ciambellette di Monache. num. 250
Carciofi crudi, seruiti con sale, & pepe.	piatti 8
nu. 40 piatti 8	piatti 125
Pere, & mele di più sorte. nu. 80 piatti 8	
Mandole fresche spaccate, seruite sulle	Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
foglie de viti. nu. 400 piatti 8	mani, si muteranno le saluette
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 16	candide, & si seruirà.
piatti 8	
Scafi teneri con la scorza. nu. 220 piat-	Quarto, & vltimo seruitio di credenza.
ti 8	
Casci marzolini di due libre l'vno spac-	Finocchio dolce verde. lib. 6 piatti 8
cati. lib. 16 piatti 8	Stecchi in denti con acqua rosa. num. 40
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-	piatti 8
caro, & pepe. nu. 200 piatti 8	Mazzetti di fiori profumati. num. 40
Nene di latte, seruita con Zuccaro sopra.	piatti 8
piatti 13	Conditi, & confettioni a beneplacito.
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 300 piat-	piatti 8 per sorte.
ti 8	piatti 32

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI MAGGIO.
In giorno di Venere in Trafteuere in vn Giardino.

E Ra posta la Tauola con tre touaglie, adornata con diuersi fiori, & frondi, la Bottigliera con diuersi vini dolci, & garbi, la Credenza ben fornita di varie forti di tazze d'oro d'argento, di maiolica, & di vetro; & prima che fusse data l'acqua odorifera alle mani, fù posto sotto ciascuna saluietta vna ciambella grossa, fatta con latte, ona, e zuccaro, & butiro, & fù seruita à otto piatti, con otto Scalchi, & quattro Trincianti, & ogni volta che si leuò la touaglia, si mutò saluette candide, & per li conditi si messe forcine d'oro, e d'argento con coltelli; Per le confettioni si messe cocchiar, & à ogni seruitio si messe su la tauola sei statue di re- leuo in piedi, le prime erano di zuccaro, le seconde di butiro, e le terze di pasta reale, & tal collatione fù fatta dopò il vespro con varie forti di strumenti, & musiche.

Primo seruitio con le prime statue di	Fraole suacate, seruite con Zuccaro so-
zuccaro.	pra. lib. 16 piatti 8
	Vua fresca conseruata. lib. 24 piatti 8
Diana con la luna in fronte, con l'arco, &	Melagole dolci monde seruite con zuc-
canne al laccio, con cinque Ninfe.	caro sopra. nu. 60 piatti 8
Prima Ninfa con vn dardo in mano.	Mastoccioli Napolitani. nu. 40 piatti 8
Seconda con l'arco, & la faretra.	Spoletti di Marzapane. nu. 40 piatti 8
Terza con viola.	Morseletti di pasta reale, lauorati in più
Quarta con cornetta.	modi. nu. 40 piatti 8
Quinta con vn ciembalo.	Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 8
Condite in zuccaro asciutte di più sorte à	Ciambelle di monache. nu. 400 piatti 8
beneplacito. lib. 16 piatti, & tazze 8	Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.
Cerasse palombine. lib. 24 piatti 8	nu. 40 piatti 8
	Butiro passato per la stringa, seruito con
	zucco.

- Zuccaro sopra.** lib. 12 piatti 8
Giuncate in frondi, seruite con Zuccaro, & fiori sopra. lib. 40 piatti 8
Bottarghe tagliate in fette, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. lib. 6 piatti 8
Schinale acconcio. lib. 6 piatti 8
Aringhe acconcie. nu. 40 piatti 5
Tarantello acconcio. lib. 10 piatti 8
Alici acconci. nu. 120 piatti 8
Insalate di sparagi. piatti 8
Insalata di capparetti, vna passa, & zuccaro. lib. 8 piatti 8
Insalata di cedro tagliato in fette, seruito con zuccaro, & acqua rosa. piatti 8
Insalate di lattughe, & fiori di borragine. piatti 8
Pasticcio di trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 8 piatti 8
Focaccine fatte con butiro. lib. 40 piatti 8
Oliue di spagna. nu. 24 piatti 8
Orecchine sfogliate piene di riso Turchesco. nu. 40 piatti 8
piatti 208
- Leuoffi la prima touaglia, & dettesi l'acqua odorifera alle mani.**
Secondo seruitio con le altre sei statue di butiro.
- Vno Elephante con vn castello su la schiena.**
Hercole che sbranaua la bocca al liono.
Vn gran Villano di Campidoglio.
Vn Camello, con vn Re moro sopra.
Vn alicorno che habbia il corno in bocca al serpente.
Il Cignale di Meleagro con la frezza in petto.
Piselli teneri aleffiati con scorza, seruiti con aceto, & pepe. lib. 16 piatti 8
Carciosani cotti seruiti con sale, & pepe. nu. 40 piatti 8
Tartusali cotti con oglio, sugo di melangole, & pepe. lib. 18 piatti 8
Carciosani soffritti con butiro, seruiti con sugo di melangole, & pepe. nu. 40 piatti 8
Tartusali crudi seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 8
Palmete Napoletane acconcie. num. 16 piatti 8
Pasticcio di pere Riccarde, di tre per pasticcio. nu. 40 piatti 8
Pere guaste seruite con zuccaro sopra. nu. 80 piatti 8
Pere moscarole, o d'altra sorte crude. lib. 24 piatti 8
Visciole palombine. lib. 24 piatti 8
Rauiglioli Fiorentini. lib. 16 piatti 8
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 16 piatti 8
Scafi teneri con la scorza. nu. 260 piatti 8
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 8 piatti 8
Amandole fresche spaccate su le foglie di viti. nu. 400 piatti 8
Vna fresca dell'anno passato conseruata. lib. 24 piatti 8
Neue di latte seruita con Zuccaro sopra. piatti 8
Cialdoni fatti a scartocci. nu. 350 piatti 8
Ciambellette. nu. 200 piatti 8
Marroni cotti alle bracie, stufati nelle rose, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe sopra. nu. 300 piatti 8
Composta di rape. lib. 16 piatti 8
Composte di carote. lib. 16 piatti 8
Composta di citrioli. lib. 16 piatti 8
Composta di finocchio marino. num. 16 piatti 8
- Leuoffi la touaglia, & dettesi l'acqua alle mani, & si mutò saluiette candide, cucchiari, & forcine.**
Terzo, & vltimo seruitio con l'vltime statue.
Paride con vn pomo d'oro in mano.
Palla

<i>Pallada ignuda.</i>		<i>Scatoli di anaci confetti di due libbre</i>	
<i>Giouane ignuda.</i>		<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Helena Troiana, adornata di veste, & capelli d'oro.</i>		<i>Scatole di confetti grossi di due libbre</i>	
<i>Europa sul toro, con le mani alle corna.</i>		<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Cedri sani conditi.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Scatole di folignata confetta, di due libbre</i>	
<i>Limoncelli conditi.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Melangoletti conditi.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Scatole di seme di mellone confetto di due libbre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Cocomeri conditi.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Scatole di coriandoli confetti.</i>	numero 8 piatti 8
<i>Meloni conditi.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Scatole di mandorle confette di due libbre</i>	
<i>Cucurze condite.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Pere condite.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Scatole di pistacchi confetti, di due libbre</i>	
<i>Noci moscate condite.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Noci nostrali condite.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Scatole di pignoli confetti di due libbre</i>	
<i>Persiche condite.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Abriccole condite.</i>	lib. 16 tazze 8	<i>Finocchio confetto in panochie.</i>	lib. 16 piatti 8
<i>Visciole stroppate intazette.</i>	numero 40 piatti 8	<i>Mazzi di fieri lavorati li piedi d'oro, & di seta.</i>	nu. 40 piatti 8
<i>Gelo di cotogne in scatoline.</i>	numero 40 piatti 8	<i>Stecchi profumati con acqua rosa in piatti.</i>	nu. 40 piatti 8
<i>Scatoline di cotognata.</i>	nu. 40 piatti 8		in tutto tazze 88. piatti 128
<i>Scatoline di copeta.</i>	lib. 24 piatti 8		
<i>Fucaccine di cotognata.</i>	numero 24 piatti 8		

MESE DI GIUGNO.

PRANZO ALLI VIII. DI
Giugno con due seruiti di credenza,
& due di cocina, seruito à due piatti,
con due Scalchi, & tre Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2
Giuncate, seruite con zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2
Morselletti di marzapane. numero 12 piatti 2
Fraole spaccate, seruite con zuccaro sopra. lib. 4 piatti 2
Visciole palombine. lib. 6 piatti 2
Melangole di mezzo sapore seruite con Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2

Salciccione cotto in vino tagliato in sette.
lib. 3 piatti 2
Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle.
nu. 12 piatti 2
piatti 16

Primo seruitio di cocina.

Crostate d'animelle, & vna spina con fetoline di presciutto. num. 2 piatti 2
Pezzi grossi di fegato di vitella impillorati alla Francese, arrostiti allo spedo, seruiti caldi con suo sapor sopra. nu. 4 piatti 2
Pasticcetti sfogliati di vitella battuta, di mezza libra per pasticcio. numero 12 piatti 2
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo. seruiti

uiti con melangole tagliate, & zuccara sopra. nu. 12 piatti 2
 Presciutto soffritto, con saluia, & fette di pane, seruito con sugo di melangole, & pepe sopra. lib. 4 piatti 2
 Pollanche affaggiate, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 8 piatti 2
 Oline di Spagna. nu. 80 piatti 2
 Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 2 piatti 2

piatti 16

Secondo seruitio di cocina.

Paperi ripieni con prugne, & visciole secche stufati. nu. 2 piatti 2
 Piccioni stufati con piselli, & barbaglia di porco. nu. 12 piatti 2
 Pasticcii di teste di capretto senz'osso, ripieni di tre teste per pasticcio. numer. 2 piatti 2
 Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con petrosimolo sopra. nu. 2 piatti 2
 Salsa verde per sapore. piatti 2
 Sommata dissalata allestata tagliata in fette coperta d'agliata. lib. 2 piatti 2
 Torte di saluiata. lib. 2 piatti 2
 Torte di faue fresche. nu. 2 piatti 2
 piatti 18

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 12 piatti 2
 Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 12 piatti 2
 Cerase romanesche. lib. 6 piatti 2
 Pere, & mele di piu sorte. numero 50 piatti 2
 Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 4 piatti 2
 Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 2 piatti 2
 Scafi teneri con la scorza. numero 60

piatti 2
 Neue di latte seruita con zuccaro sopra. piatti 4
 Cialdoni fatti a scartocci. nu. 100 piatti 2
 Ciambellette. nu. 100 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà le saluette candide.

Primo seruitio di credenza.

Finocchio dolce. nu. 2 piatti 2
 Stecchi sulle foglie di viti. nu. 12 piatti 2
 Mazzeti di fiori. nu. 12 piatti 2
 Conditi, & confeitiori a beneplacito. piatti 2 per sorte.
 piatti 30

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di lattughe, & fiori di borragine. piatti 2
 Insalate di mescolanza. piatti 2
 Insalate di capparetti, rua passa, & Zuccaro. lib. 1 piatti 2
 Radici bianche, & tenere spaccate. nu. 6 piatti 2
 Insalate di magoncini, & piedi di papero. piatti 2
 Piedi di vitella alessati coperti di salsa verde. nu. 4 piatti 2
 Lingue di bufalo salate, e salciccioni corti in vino tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 4 piatti 2
 Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 2 patti 2
 Ricotte passate con la stringa, seruite con zuccaro sopra. lib. 4 piatti 2
 piatti 18

H b Pri-

Primo seruitio di cocina .

- Anatre ripiene arrostitite allo spedo , seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 4 piatti 2
- Crostate di visciole senz'osso. numero 2 piatti 2
- Piccioni ripieni arrostititi allo spedo, con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2
- Pollastrelli aleffati stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. nu. 12 piatti 2
- Mezi capretti di dietro arrostititi allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 2 piatti 2
- Pasticcetti di mezi capretti dinanzi, d'vn mezo capretto per pasticcio tagliato in pezzi. nu. 2 piatti 2
- Sapore di visciole. piatti 4
- Lonza di vitella arrostitita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. lib. 12 piatti 18

Secondo seruitio di cocina.

- Lingue di vitella aleffate, & poi inuolte nella rete arrostitite allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. numero 4 piatti 2
- Vaccina misalata aleffata, seruita con petrosimolo sopra. lib. 12 piatti 2
- Agliata per sapore. piatti 4
- Piccioni domestici ripieni, accompagnati con piselli, & fette di salciccione salato aleffati, & seruiti caldi con esse materie. nu. 12 piatti 2
- Polpettoni di vitella, arrostititi allo spedo, & poi stufati, d'vna libra, & meza l'vno. nu. 8 piatti 2
- Brisauoli di vitella sottestati, tramezzati d'oua, cascio, spetierie, & vna spina, seruiti caldi con suo brodo sopra. lib. 8 piatti 2
- Torte di piselli. nu. 2 piatti 2

Torte di ricotta con fiori di sambuco. nu. 2 piatti 2

Pasticcetti di pere moscarole, di meza libra per pasticcio. nu. 12 piatti 2
piatti 20

Secondo, & vltimo seruitio di credenza .

- Cerase palombine. lib. 8 piatti 2
- Carciosani, cotti seruiti con aceto, & pepe. nu. 12 piatti 2
- Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 12 piatti 2
- Pere moscarole, & d'altra sorte. lib. 8 piatti 2
- Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 4 piatti 2
- Cascio marzolino di due libre l'vno spaccati. nu. 2 piatti 2
- Scafi teneri con la scorza. nu. 60 piatti 2
- Mandorline fresche spaccate, seruite, su le foglie de viti. nu. 120 piatti 2
- Giuncate, seruite con zuccaro sopra. lib. 8 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide & si seruirà .

- Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 2
- Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 12 piatti 2
- Mazzetti di fiori profumati. numero 12 piatti 2
- Conditi, & confettione à beneplacito. piatti 2 per sorte.

PRANZO ALLI XV. DI GIVGNO
con vn seruitio solo di cocina, & due di credenza, seruito à quattro piatti, con quattro Scalchi, & quattro Triincianti.

Primo seruitio di credenza.

PEZZI di marzapane. numero 20
piatti 4

Capi

- Capi di latte, seruiti con zucchero sopra.*
nu. 20 piatti 4
- Butiro fresco lauato, passato per la strin-
ga, seruito con zucchero sopra.* lib. 6
piatti 4
- Focaccini sfogliate fatte con butiro.* nu.
20 piatti 4
- Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
uito con aceto rosato, & zucchero sopra.*
lib. 8 piatti 4
- Lingue di bufalo salate cotte in vino ta-
gliate in sette.* nu. 2 piatti 4
- Fraole suacate con zucchero sopra.* lib. 6
piatti 4
- Visciollette, & marasche.* lib. 8 piatti 4
piatti 32
- Primo, & vltimo seruitio di cocina.
- Crostate d'animelle di capretto, & fet-
toline di presciutto, & vna spina.* nu. 4
piatti 4
- Fritelle di ricotta, cascio, & fiori di sam-
buco.* nu. 100 piatti 4
- Frittura d'animelle, & segato di vitella,
& fette di barbaglia di porco, seruita
con sugo di melangole, pepe, sale, &
zucchero sopra.* lib. 10 piatti 4
- Pollastrelli arrostiti allo spedo, e poi stu-
fati con acqua rosa, aceto rosato, limon-
celli tagliati, & zucchero sopra.* nu. 20
piatti 4
- Mezi capretti di dietro arrostiti allo spe-
do, seruiti con melangole tagliate so-
pra.* nu. 4 piatti 4
- Piccioni domestici ripieni, stufati con
salciccione, & piselli.* nu. 20 piatti 4
- Pasticcio di lingue di vitella con sua salsa,
di due per pasticcio.* nu. 4 piatti 4
- Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti
con limoncelli tagliati sopra.* numero 4
piatti 4
- Teste di capretto indorate con oua, &
frutte, seruiti con limoncelli tagliati, &
zucchero sopra.* nu. 8 piatti 4
- Gratonata di due petti di capretto, con
oua, spetierie, agresto, & zucchero, ser-
uita con zucchero, & sugo di melangole
sopra.* piatti 4
- Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita con limoncelli tagliati sopra.* lib.
24 piatti 4
- Oline di Bologna.* nu. 200 piatti 4
- Sapore di visciole.* piatti 5
- Quaglie arrostitie allo spedo con sua cro-
stata.* nu. 20 piatti 4
- Spalla di castrato arrostita allo spedo,
seruita con suo sapor sopra.* numero 4
piatti 4
- Torte d'herbe alla Lombarda.* nu. 4
piatti 4
- Torte bianche marzapanate.* lib. 4 piat-
ti 4
- Secondo & vltimo seruitio di
credenza.
- Carciofani cotti seruiti con aceto, & pe-
pe.* nu. 20 piatti 4
- Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
pe.* nu. 20 piatti 4
- Pere, & mele di più sorte.* nu. 60 piat-
ti 4
- Cascio marzolino.* lib. 8 piatti 4
- Cascio parmeggiano in fettucce.* lib. 6
piatti 4
- Cerasè Romanesche.* lib. 12 piatti 4
- Mandorline fresche spaccate.* nu. 250
piatti 4
- Neue di latte seruita con zucchero sopra.*
piatti 5
- Cialdoni fatti à scartocci.* numero 200
piatti 4
- Ciambellette di monache.* numero 200
piatti 4
- Leuata la touaglia, & data acqua odo-
riferà alle mani si muteranno le
saluicette candi-
de.*
- Finocchio dolce verde mondo il gambo.*
lib. 3 piatti 4
- Stecchi profumati.* nu. 20 piatti 4
- Hh 2 Mar-

*MaZZetti di fiori lauorati li piedi di se-
ta.* nu. 20 piatti 4
*Conditi, & confettioni di più sorte à be-
neplacito.* piatti 4 per sorte
piatti 57

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

I*nsalata di lattuga, & fiori di borra-
gine.* piatti 4
Insalata di mescolanza. piatti 4
Insalata di sparigi. piatti 4
*Insalata di cedro tagliato in fette, seruita
con zuccaro, & acqua rosa sopra.* piat-
ti 4
*Insalata di magonchine, e piedi di papero
aleffiati.* piatti 4
Fraole suacate seruite con zuccaro sopra.
lib. 8 piatti 4
Arbicoccole. nu. 60 piatti 4
Offelle di pasta reale alla Milanese.
nu. 20 piatti 4
*Pasticci di vitella, seruiti freddi di sei li-
bre per pasticcio.* nu. 4 piatti 4
piatti 36

Primo, & vltimo seruitio di
cocina.

*Potto di vitella aleffiato, seruito con petro-
semolo sopra.* lib. 24 piatti 4
*Quaglie arrostiti allo spedo con sua cro-
stata, seruite calde.* nu. 20 piatti 4
*Piccioni nostrali stufatti con faue fresche,
& gola di porco.* nu. 20 piatti 4
*Mezi capretti di dietro arrostiti allo spe-
do, seruite con melangole tagliate, &
zuccaro sopra.* nu. 4 piatti 4
*Suppa di visciole fatta con vino, butiro,
& Zuccaro.* piatti 4
*Capponi giouani ripieni aleffiati coperti di
rauioli senza spoglia seruiti con cascio,
zuccaro, & cannella sopra.* numero 8
piatti 4

*Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti
con pere moscarole, stufate sopra.* nu. 4
piatti 8

*Mezi capretti dinanzi aleffiati, & poi
fritti nella padella seruiti con aceto ro-
sato, & Zuccaro sopra.* numero 12
piatti 4

*Pollanche marzoline affaggionate, seruite
con limoncelli tagliati, & Zuccaro so-
pra.* nu. 12 piatti 4

*Pasticcetti di teste di capretto inuier
senz'osso ripiene d'vna per pasticcio.*
nu. 20 piatti 4

*Lingue di vitella aleffate tagliate per
longo in due parri adorate con oia, &
poi fritte, seruite con limoncelli, &
zuccaro sopra.* nu. 6 piatti 4

*Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo
spedo, seruiti con suo sapor sopra.* nu. 4
piatti 4

Torte di pere moscarole. nu. 4 piatti 4

Pasticci piccioli di latte. nu. 20 piatti 4

Torte d'herbe alla Bolognese. numero 4
piatti 4

piatti 63

Secondo, & vltimo seruitio di cre-
denza.

*Carciofani cotti seruiti con aceto, sale, &
pepe.* nu. 20 piatti 4

*Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
pe.* nu. 20 piatti 4

Pere, & mele di più sorte. numero 60
piatti 4

Cascio Romagnolo. lib. 8 piatti 4

*Casci marzolini spaccati di due libbre
l'vno.* nu. 4 piatti 4

Scafi teneri con la scorza. numero 200
piatti 4

Mandole fresche spaccate. numero 300
piatti 4

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 7

Cialdoni fatti à scartocci. numero 200
piatti 4

Ciambellette di monache. numero 200
piatti 4

Lea-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluette candide, & si feruirà.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 3 piatti 4

Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 20
piatti 4.

Ma'zetti di fiori profumati. nu. 20
piatti 4.

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte.

piatti 59

PRANZO ALLI XXV. DI GIVGNO
con quattro seruitij di credenza, & quattro di cucina feruito à dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

F Raole suacate, seruite con zuccaro sopra. lib. 20 piatti 10

Visciole palombine. lib. 30 piatti 10

Prugne monde, seruite con zuccaro sopra.
nu. 300 piatti 10

Arbicoccole. nu. 150 piatti 10

Biscocelli di marzapane. nu. 60 piatti 10

Mostaccioli Napoletani. numero 60
piatti 10

Pignoccati freschi. nu. 60 piatti 10

Melangole dolci monde, seruite con zuccaro sopra.
nu. 60 piatti 10

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
nu. 60 piatti 10

Butiro passato per la stringa, seruito con zuccaro sopra.
lib. 15 piatti 10

piatti 100

Secondo seruitio di credenza.

*Tortiglioni grandi sfogliati alla Milane-
nese, fatti con butiro.* nu. 10 piatti 10

*Orecchine sfogliate piene di compositione
d'opellette seruite fredde con zuccaro
sopra.* nu. 60 piatti 10

nu. 60 piatti 10

*Pasticci di vitella mongana di sei libre
per pasticcio, seruiti freddi.* numero 10
piatti 10

*Salciccioni cotti in vino tagliati in fet-
te seruiti con limoncelli.* nu. 12 piatti 10

*Prescunto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
uito con vna passa, & zuccaro sopra.*
lib. 10 piatti 10

*Lonza di vitella arrostita allo spedo ta-
gliata minuta, seruita con sugo di li-
moncelli, caretti, & zuccaro sopra.* lib.
60 piatti 10

piatti 60

Primo seruitio di cucina.

*Crostate di visciole senz'osso, seruite con
zuccaro, & acqua rosa sopra.* nu. 10
piatti 10

*Pasticcetti sfogliati d'animelle, occhi, &
orecchi di capretto, di otto oncie l'vno.*
nu. 60 piatti 10

*Pollanchette d'India ripiene impillottate,
arrostite allo spedo, seruite con zucca-
ro, & limoncelli tagliati sopra.* nu. 10
piatti 2

Salsa reale in piatti. piatti 10

*Crostate di polpe, & gropponi di piccioni,
& medolle di bone.* nu. 10 piatti 10

*Me'zi capretti di dietro arrostiti allo spe-
do, seruiti con melangole tagliate sopra.*
nu. 10 piatti 10

*Quaglie tramezzate con fegatelli di vi-
tella arrostiti allo spedo, seruite con
melangole tagliate sopra.* numero 60
piatti 10

*Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con
sua crostata, seruiti con zuccaro, &
sugo di melangole sopra.* numero 60
piatti 10

*Piccioni senz'osso stati in adobbo, & poi
fritti, seruiti con zuccaro, & cannella,
& del medesimo adobbo sopra.* nu. 60
piatti 10

*Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con
suo sapore sopra.* nu. 20 piatti 10

Fritelle di latte con fiori di sambuco. nu.
300 piatti 10

piatti 120

Se-

Secondo seruitio di credenza.

- Capponi giouani aleffati con mortatelle
seruiti con esse mortatelle, & petro-
semolo sopra. nu. 20 piatti 10
- Anatrelle domestiche grosse aleffate, co-
perte, di tortelletti, seruiti con cascio,
& cannella sopra. numer. 10 piat-
ti 10
- Vitella ripiena aleffata, seruita con petro-
semolo sopra. lib. 50 piatti 10
- Sapore bianco in piatti. piatti 20
- Piccioni domestici ripieni aleffati con pi-
felli, & barbaglia di porco. num. 60
piatti 10
- Pasticci di polletti di sei per pasticcio, ser-
uiti caldi. nu. 10 piatti 10
- Suppe di capirozata con cascio, & polpe
di 20 piccioni sotto. piatti 15
- Fiadoncelli ripieni d'vna passa, zuccaro,
& cannella, medolle di boue, & rossi
d'oua dure. nu. 60 piatti 10
- Minestra di latte, rossi d'oua, & zuccaro.
piatti 20
- Gelo con polpa di cinque capponi sotto.
piatti 20

piatti 135

Terzo seruitio di cocina.

- Lanza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita con oliue senz'anime sopra. lib. 60
piatti 10
- Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con il
suo sapore sopra. nu. 20 piatti 10
- Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti
con melangole tagliate sopra. num. 10
piatti 10
- Lombi di vitella stati in adobbo, & poi
inuolti nella rete arrostiti allo spedo,
seruiti con limoncelli tagliati sopra.
lib. 60 piatti 10
- Pasticci di polpette di vitella, che prima
siano stati in adobbo di quattro libbre
per pasticcio. nu. 10 piatti 10
- Vna fresca dell'anno passato conseruata.

lib. 30 piatti 10

- Capponi giouani ripieni arrostiti allo spe-
do, seruiti con capperetti, & zuccaro
sopra. nu. 20 piatti 10
- Past.cci di Crema. nu. 10 piatti 10
piatti 80

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

- Paperi ripieni stufati al forno con diuerse
frutte. nu. 20 piatti 10
- Pasticci di piccioni di palombara, di
quattro per pasticcio. nu. 10 piatti 10
- Polpette di carne vitellina tramezzate
di cascio, & oue sottessate. lib. 20 piat-
ti 10
- Gelo di color d'ambra gialla in canonci-
ni. piatti 20
- Limonea fatta con amandole, zuccaro,
fugo di limoncelli, & altro. piatti 20
- Teste di capretto aleffate, seruiti con a-
gliata sopra. nu. 30 piatti 10
- Torte d'erbe alla Lombarda. num. 10
piatti 10
- Torte bianche marzapanate. num. 10
piatti 10
- Pasticci piccioli di pere moscarale, o altre
pere. nu. 60 piatti 10
- Vn lauoriero di pasta fatto con latte, pas-
sato per la siringa, spoluerizato di
zuccaro. piatti 10
piatti 120

Terzo seruitio di credenza.

- Carciofani cotti con aceto, & pepe. nu. 60
piatti 10
- Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.
nu. 60 piatti 10
- Arbicoccole, & mirabolani. num. 150
piatti 10
- Cerese Romanesche. lib. 20 piatti 10
- Pere & mele di piu sorte. nu. 250 piat-
ti 10
- Cascio maiorichino. li. piatti 10
- Cascio Romagnolo in form... li. piatti 10
- Gelo. lib. 15 piatti 10

di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 10
piatti 10
Mostarda amabile per sapore. piatti 20
Quaglie stufate con sette di sommata, &
piselli freschi. nu. 60 piatti 10
Polpette di vitella d'vna libra arrostate
allo spedo, e poi stufate con prugne, &
visciole secche. lib. 40 piatti 10
Zinne di vaccina con latte di dieci l'vna
adorate, & fritte, seruite con sugo di li-
moncelli, & zuccaro sopra. numero 2
piatti 20
Limonea, seruita con zuccaro sopra. piat-
ti 20
Gelo con occhi, & orecchi di capretto sot-
to. piatti 20
Pasticci di fonghi Spagnuoli, di sei libre
per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Torte d'erbe alla lombarda. numero 10
piatti 10
Torte di pere moscarole. nu. 10 piat-
ti 10
Pasticcetti piccioli di visciole d'vna libra
per pasticcio. nu. 60 piatti 10
Pasticci di pedoni di carciofani di 20 per
pasticcio. nu. 10 piatti 10
Ostreghe alestate, ò cotte su la graticola,
seruite con sugo di melangole, & pepe
sopra. nu. 250 piatti 10
piatti 190

Terzo seruitio di credenza.

Piselli teneri alestati con la scorza, seruiti
con aceto, & pepe. lib. 30 piatti 10
Carciofani cotti seruiti con aceto, pepe.
nu. 60 piatti 10
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 60 piatti 10
Pere ruspe, e d'altra sorte. nu. 200 piat-
ti 10
Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 10 piatti 10
Rauigglioli Fiorentini. lib. 15 piatti 10
Cascio p. ueggiano in fettucce. lib. 12
piatti
Mandarli fresche spaccate, su le foglie di

viii. nu. 40 piatti 10
Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 20
Cialdoni fatti à scartocci. numero 400
piatti 10
Ciambellette di monache. numero 300
piatti 10
piatti 120
Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno le saluiet-
te candide.

Quarto, & vltimo seruitio di credenza.
Ciambellette di oua, & zuccaro. nu. 400
piatti 10
Cialdoncini fatti di mollica di pane, &
zuccaro. nu. 800 piatti 10
Finocchio dolce fresco mondo il Gambo.
lib. 8 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 60
piatti 10
Mazzetti di fiori profumati. numero 60
piatti 10
Conditi, & confettioni à beneplacito. piat-
ti 10 per sorte
Cotognate di più sorte. piatti 10 per sorte
piatti 70

PRANZO IN GIORNO DI MA-
gro nell'antedetto mese con due ser-
uiti di credenza & due di cocina, ser-
uito à sei piatti, con sei Scalchi, & sei
Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

PRugne monde, seruite con zuccaro so-
pra. nu. 100 piatti 6
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra
lib. 8 piatti 6
Visciole, ò marasche seruite su le foglie di
viti. lib. 12 piatti 6
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
nu. 24 piatti 6
Ricotte passate con la stringa. lib. 8 piat-
ti 6

- Tarantello libre quattro, & alici cinquanta mescolate insieme acconciati. piatti 6
 Torte di visciole, seruite fredde. nu. 6 piatti 6
 Fiadoncelli pieni di compositione d'offelle. nu. 24 piatti 6
 piatti 48

Primo seruitio di cocina.

- One fresche da beuere. nu. 24 piatti 6
 Fritelle di cascio grasso, ricotta, & fiori di sambuco. nu. 10 piatti 6
 Crostate di latte d'ombrina, & di storione, con tarantello cotto. nu. 6 piatti 6
 Polpette di storione di quattro oncie l'vna arrostate allo spedo, seruite con suo sapor sopra. nu. 50 piatti 6
 Palamidi cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 20 piatti 6
 Rossi d'oua affritellati ne piatti d'argento alla Francese, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 48 piatti 6
 Raiuoli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. num. 100 piatti 6
 Riso cotto con latte, & butiro, seruito con zuccaro, & cannella sopra. piatti 8
 piatti 50

Secundo seruitio di cocina.

- Storione cotto in bianco con acqua, & sale, seruito con petrosimolo sopra. lib. 24 piatti 6
 Sapor bianco d'amandole. piatti 6
 Torte di saluiata. nu. 6 piatti 8
 Luccio in potaggio. lib. 18 piatti 6
 Fritelle d'oua dure, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 6
 Lucetti fritti, seruiti con agrestata sopra. lib. 24 piatti 6
 Frittate doppie di otto oua l'vna, tramezzate di prouatura fresca, & zuccaro, & poi sottestate nel butiro, numero 6 piatti 6

- Calamaretti piccioli fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. numero 18 piatti 6
 Triglie, & altri pescetti marittimi fritti, seruiti con melangole tagliati sopra. lib. 18 piatti 6
 Pasticcio di tinche con piselli per dentro, di cinque libre per pasticcio. numero 6 piatti 6

piatti 62

Secundo seruitio di credenza.

- Torte d'erbe alla Lombarda. numero 5 piatti 6
 Torte bianche. nu. 6 piatti 6
 Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 24 piatti 6
 Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 24 piatti 6
 Pere, & mele di più sorte. numero 72 piatti 6
 Cascio parmeggiano in fettucce. lib. 9 piatti 6
 Casci marzolini spaccati di due libre l'vno. lib. 6 piatti 6
 Scafi teneri con la scorza. numero 100 piatti 6
 Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie di viti. nu. 200 piatti 6
 Arbicoccole grossi. nu. 100 piatti 6
 Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 8
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 300 piatti 6
 Ciambellette di monache. numero 200 piatti 6
 Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluiette candide.
 Finocobio dolce verde mondo il Gambo. lib. 4 piatti 6
 Stecchi profumati. nu. 24 piatti 6
 Mazzetti di fiori lavorati li piedi di seta. nu. 24 piatti 6
 Cor-

Conditi, & confettioni à beneplacito .
piatti 6

piatti 104

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo .

Primo seruitio di credenza .

Visciole, ò marasche. lib. 12 piatti 6
Arbicoccole grosse. nu. 100 piatti 6
Insalate di verdura di più sorte. piatti 6
per forte.
Alici acconcie con aceto, olio, & origano.
nu. 80 piatti 6
Tartarughe acconcie. lib. 4 piatti 6
Sgombri marinati, seruiti con suo sapore
sopra. lib. 12 piatti 6
Sardolini marinati, seruiti con suo sa-
pore sopra. lib. 12 piatti 6
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 6
piatti 6
Salate di code di cinquecento gambari.
piatti 6
Polpette passate, seruite con zucchero so-
pra. lib. 6 piatti 6
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio,
seruiti freddi. nu. 6 piatti 6
piatti 72

Primo seruitio di cocina .

PeZZi d'ombrina stufati con cipolle in-
niere. lib. 24 piatti 6
Tinche riuerse ripiene cotte sulla grati-
cola, seruite con suo sapore sopra. lib. 24
piatti 6
Torte di sarde senza spina. numero 6
piatti 6
Anguille arrostitte allo spedo con sua cro-
stata, seruite con zucchero, & limon-
celli tagliati sopra. lib. 15 piatti 6
Granchi mutati fritti, seruiti con sugo di
melangole sopr a. nu. 50 piatti 6
Raioli con spoglia, seruiti con cascio, zuc-
caro, & cannella. nu. 120 piatti 6
Minestra di piselli con peZZi di tenche

stufate con esse. piatti 8
Oue dure ripiene, seruite con suo sapore
d' amandole sopra. nu. 50 piatti 6
Cannoncini d'oua, di due oua l'vno, ripieni
d'vna passa, & zucchero, seruiti con li-
moncelli tagliati, con zucchero, & can-
nella sopra. nu. 24 piatti 6
piatti 56

Secondo seruitio di cocina .

Frauline fritte, seruite con sugo di me-
langole, sopra. lib. 18 piatti 6
Potaggio di lumache cauate. numero 300
piatti 6
Rane fritte coperte d'agrestata. nu. 200
piatti 6
Frittate verdi con sugo d'erbe, d'otto
oua l'vna. nu. 6 piatti 6
Pesciolini di fiumi fritti, seruiti con sale,
& sugo di limoncelli sopra. lib. 12
piatti 6
Lumache fritte, coperte di salsa verde.
nu. 600 piatti 6
Vn lauriero di pasta voto. piatti 6
piatti 42

Secondo, & vltimo seruitio di credenza .

Torte bianche. nu. 6 piatti 6
Torte d'erbe. nu. 6 piatti 6
Pasticci di pedoni di carciofani, di dieci
pedoni per pasticcio. nu. 6 piatti 6
Carciofani cotti seruiti con aceto, & pepe.
nu. 24 piatti 6
Piselli teneri aleffati con la scorza, seruiti
con aceto, & pepe. lib. 9 piatti 6
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 24 piatti 6
Pere, & mele di più sorte. nu. 100 pia-
tti 6
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 8
piatti 6
Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 6 piatti 6
Mandorli fresche spaccate, su le foglie di
viti. nu. 200 piatti 6
li 2 Ar-

Arbicoccole grosse. nu. 72 piatti 6
 Neve di latte, seruita con zuccaro sopra.
 piatti 6
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 250
 piatti 6
 Ciambellette di monache. numero 200
 piatti 6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani si muteranno le saluiette
 candide, & si fer-
 uirà.

Finocchio fresco dolce. lib. 4 piatti 6
 Stecchi profumati. nu. 24 piatti 6
 MaZZetti di fiori. nu. 24 piatti 6
 Conditi, & confettoini à beneplacito.
 piatti 6 per sorte
 piatti 110

COLLATIONE FATTA ALL-
 vltimo di Giugno à Monte Cauallo,
 nella Vigna dell' Illustrissimo, & Re-
 uerendissimo Cardinale di Carpi Ri-
 dolfo Pio, dal Signor Gionan Lodo-
 uico, fratello di detto Cardinale.

Primo seruitio.

M^Ostaccioli Napolitani. numero 40
 piatti 8
 Calicioni di marzapane. numero 40
 piatti 8
 Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 8
 Morselletti di marzapane in più foglie.
 nu. 40 piatti 8
 Melangole di mezzo sapor monde seruite
 con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8
 Eraole suacate in tazze, seruite con zuc-
 carò sopra. lib. 16 piatti 8
 Prugne damaschine monde. numero 300
 piatti 8
 Visciole palombine, & marasche. lib. 32
 piatti 8
 Celse more. nu. 800 piatti 8
 Arbicoccole grosse mirabolane. nu. 200
 piatti 8

Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra.
 nu. 40 piatti 8

Pasticci di vitella di sei libre per pasticcio
 canati delle casse tagliati in fene. nu. 8
 piatti 8

Caparetti con vna passa, & Zuccaro, &
 aceto rosato, mescolati con libre quat-
 tro di presciutto sfilato. lib. 4 piatti 8

Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti
 freddi trinciati. nu. 4 piatti 8

Sapor di visciole con corpo. piatti 13

Oline di Spagna. nu. 300 piatti 8

Gelo di piedi di polli, & di capretto in
 quadretti. piatti 13

Lingue di boue salate, & salciccioni cotti
 in vino tagliati in fette in tutto. lib. 12
 piatti 8

Piccioni senz'osso stati in adobbo reale, &
 fritti, seruiti con sugo di melangole, &
 Zuccaro, & cannella sopra. numero 40
 piatti 8

Torte di pere moscarole marzapane
 seruite fredde. nu. 8 piatti 8

Orecchine piene di bianco magnare. nu.
 40 piatti 8

Fuccacine sfoglate fatte con butiro. nu.
 40 piatti 8

piatti 194

Secondo, & vltimo seruitio.

Gambari cotti in vino, & spezierie, ser-
 uiti con aceto, & pepe. numero 300
 piatti 8

Carciosani cotti, seruiti con aceto, & pe-
 pe. nu. 40 piatti 8

Piselli teneri aleffati con la scorza, seruiti
 con aceto, & pepe. lib. 16 piatti 8

Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe.
 nu. 40 piatti 8

Pere moscarole. lib. 40 piatti 8

Capi di late alla Bolognese. numero 8
 piatti 8

Amandole fresche spaccate, su le foglie di
 viti. lib. 300 piatti 8

Pere, & mele di più sorte. numero 150
 piatti 8

Ca-

Cascio Romagnuolo. lib. 16 piat-
ti 8
Ravioli Fiorentini. lib. 16 piatti 8
Cascio Parmeggiano in fetucce. lib. 16
piatti 8
Nocelle fresche, monde. numero 16 piat-
ti 8
Giuncate fatte in giunco, seruiti con rose,
& Zuccaro sopra. nu. 32 piat-
ti 8
Nene di latte seruita con Zuccaro sopra.
piatti 13
Cialdoni fatti a scartocci. numero 300
piatti 8
Ciambellette di monache. numero 200
piatti 8
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuc-
caro. nu. 400 piatti 8

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno faluette
candide, con cocchiari,
& forcine.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 16 piatti 8
Stecchi profumati. nu. 40 piatti 8
Mazzetti di fiori lauorati il piedi d'oro,
& seta. nu. 40 piatti 8
Conditi sciroppati, di più sorte. lib. 16
piatti 8 per sorte
Confettioni bianche di più sorte in scatole
di due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
Gelo di cotogne in scatoline. numero 40
piatti 8
Cognate muschiate fine, in scatole, di
due libre l'vna. nu. 8 piatti 8
piatti 197

MESE DI LVGLIO.

PRANZO ALLI VIII. DI
Luglio con vn seruitio solo di cocina
& due seruitii di credenza, seruito a
tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte, seruiti con zuccaro so-
pra. nu. 16 piatti 3
Mostaccioli Romaneschi. numero 19
piatti 3
Meloni bianchi, & rossi tagliati. num. 6
piatti 3
Casci marzolini Fiorentini, di due libre
l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
Lingue di boue salate, & somata salata,
cotta in vino, tagliata in fette mesco-
late insieme, in tutto. lib. 8. piatti 3
Pasticcici di vitella di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi. nu. 3 piatti 3
Rizzi sfogliate fatte con butiro. num. 16
piatti 3
piatti 37

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Fritelle di latte alla Venetiana, seruite
con zuccaro sopra. numero 100 piat-
ti 3
Crostate d'animelle di capretto, con fette
di presciutto. nu. 3 piatti 3
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, ser-
uiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 16
piatti 3
Quaglie in brodo lardiero. numero 16
piatti 3
Papperi ripieni stufati al forno con diuerse
frutte. nu. 3 piatti 3
Capponi giouani alestati coperti di ravioli
senza spoglia, seruiti con cascio, Zucca-
ro, & cannella sopra. nu. 6 piatti 3
Mezi capretti dinanzi alestati, seruiti
con petrosemolo sopra. numero 3 piat-
ti 3
Salsa verde per sapore. piatti 5
Lonza di vitella arrostita allo spedo,
seruita con oline senz'osso sopra. lib. 18.
piatti 3

Pic-

Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 16. piatti 3
 Visciole fresche in piatti. lib. 9 piatti 3
 Cocuzze ripiene aleffate con due libbre di mortatelle. piatti 5
 Piccioni stufati con piselli, & gola di porco. nu. 16 piatti 3
 piatti 43

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla lombarda. numero 3 piatti 3
 Torte bianche marzapanate. numero 3 piatti 3
 Pasticcetti di pedoni di carciofani di tre per pasticcio. nu. 16 piatti 3
 Carciofani crudi seruiti consale, & pepe. nu. 16 piatti 3
 Peremofcarole, & altre pere. lib. 9 piatti 3
 Casci marzolini d'vna libra e mezza l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
 Cascio parmeggiano in fetucce. lib. 6 piatti 3
 Amandole fresche spaccate. numero 200 piatti 3
 Giuncate seruite con zuccharo sopra. lib. 6 piatti 3
 Neue di latte, seruita con Zuccharo sopra. piatti 5
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 150 piatti 3
 Ciambellette di monache. numero 100 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua odorifera alle mani si muteranno saluette candide.

Finocchio dolce verde mondo il Gambo. lib. 2 piatti 3
 Stecchi sulle foglie di viti. nu. 16 piatti 3

Mazzetti di fiori profumati, numero 16 piatti 3
 Conditii, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte

piatti 50

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo, con vn seruitio più di cucina.

Primo seruitio di credenza.

Insalata di veruira di più sorte. piatti 3 per sorte.
 Melloni bianchi, & rossi. numero 8 piatti 3
 Cascio Romagnuolo. lib. 6 piatti 3
 Pasticci di vitella di sei libbre per pasticcio, seruiti freddi. numero 3 piatti 3
 Lingue di bone salate cotte in vino tagliate in fette. nu. 2 piatti 3
 Sommata cotta in vino tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccharo sopra. lib. 6 piatti 3
 Presciutto cotto in vino, tagliato in fette, seruito con zuccharo e vna passa, cotta in vino, & zuccharo sopra. lib. 6 piatti 3
 Ofselle alla Milanese. num. 16 piatti 3
 Sfogliatelle di bianco magnare. num. 16 piatti 3

piatti 27

Primo seruitio di cocina.

Pollastri picciolini arrostiti allo spedo stufati alla Catelana. num. 16 piatti 3
 Tortoregionani arrostiti allo spedo, seruiti con sua crostata. nu. 16 piatti 3
 Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 6 piatti 3
 Crostate di persicche. nu. 3 piatti 3
 Lingue di vitella picciole imolte con la rete arrostiti allo spedo, seruite con

2554

zuccaro, & sugo di melangole sopra.
lib. 6 piatti 3

Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita con oliue senz'osso, & Zuccaro, &
sugo di melangole sopra. lib. 18 piat-
ti 4

Gelo di carne in tazze di più colori.
nu. 16 piatti 3

Mezi capretti di dietro arrostiti allo
spedo, seruiti con limoncelli tagliati, &
Zuccaro sopra. nu. 3 piatti 3
piatti 24

Secondo seruitio di cocina.

Capponi giouani aleffati, con due salami
spaccati, seruiti caldi con essi salami,
& petroselino sopra. nu. 6 piatti 3

Teste piccole di vitella aleffati in bian-
co, seruite con fiori di borragine sopra,
& melangole in bocca. nu. 3 piatti 2

Agliata fatta con amandole. piatti 5

Piccioni stufati con rape di cauoli torzu-
ti, & barbaglia di porco. nu. 16 piat-
ti 3

Pasticcini picciolini di fegato di polli, oua
non nate, & rossi d'oua cotti duri, ser-
uiti caldi con zuccaro sopra. nu. 16
piatti 3

Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con maggiorana sopra. nu. 3 piatti 2

Pollanche nostrali affaggianate, seruiti
con melangole tagliate sopra. num. 9
piatti 3

Salsa verde per sapore. piatti 5

Pasticcini d'anatrote giouani di tre per pa-
sticcio. nu. 3 piatti 3

Paperi giouani stufati, seruiti con pedoni
di carciofani cotti sopra. nu. 3. piat-
ti 3

Oliue di Genoua. nu. 100 piatti 3

Vua fresca dell'anno passato conseruata.
lib. 10 piatti 3

Palombelle arrostiti allo spedo, seruite
con sugo di melangole, capparetti, &
zuccaro sopra. nu. 12 piatti 3

Retorte di pasta spogliata. nu. 3 piatti 3
piatti 46

Secondo, seruitio di credenza.

Torte di piselli freschi. nu. 3 piatti 3

Torte d'herbe alla Lombarda. num. 3
piatti 3

Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.
nu. 16 piatti 3

Pere, & mele di più sorte. nu. 50 piatti 3

Cascio Maiorichino. lib. 6 piatti 3

Arbicoccole grosse. nu. 50 piatti 3

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 5

Cialdoncini fatti a scartocci. num. 150
piatti 3

Ciambellette di monache. num. 100
piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluiette
candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo.
lib. 2 piatti 3

MaZZetti di fiori profumati. num. 16
piatti 3

Stecchi su le foglie di viti. nu. 16 piat-
ti 3

Conditi, & confettioni, a beneplacito.
piatti 3 per sorte

piatti 41

PRANZO ALLI XV. DI LVGLIO

con due seruitij di credenza, & due
di cocina, seruito a quattro
piatti, con quattro Scal-
chi, & quattro Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

Melloni bianchi, & rossi. nu. 8 piatti 4

Casci marZolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 4 piatti 4

Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra.
nu. 20 piatti 4

Prugne monde, seruite su le foglie de viti
con

con Zuccaro sopra. nu. 100 piatti 8
Ficchi mondi, seruiti su le foglie de viti.

nu. 80 piatti 4

Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra.

lib. 6 piatti 4

More fresche, seruiti su le foglie di viti.

no. 300 piatti 4

Melangole di mezo sapore monde, seruite con zuccaro sopra.

nu. 20 piatti 4

Presciutto, & salciccioni cotti in vino, tagliati in fette.

lib. 8 piatti 4

Morfelletti di marzapane. nu. 20 piatti 4

Pezzi sfogliate fatte con butiro seruite fredde.

nu. 20 piatti 4

piatti 44

Primo seruitio di cocina.

Animelle di vitella innolta nella rete, arrostiti allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & Zuccaro sopra. para 4

piatti 4

Animelle, & testicoli di capretto, con fettoline di gola di porco seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra, in tutto.

lib. 8 piatti 4

Crostate di visciole senz'osso. numero 4

piatti 4

Pollastrelli picciolini a foggia di starnotti ripieni co finocchio, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra.

nu. 20 piatti 4

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.

nu. 4 piatti 4

Grattonata di quattro petti di capretto, seruita con Zuccaro, & cannella sopra.

piatti 5

Quaglie arrostate allo spedo con sua crostata.

nu. 40 piatti 5

Fritelle di latte, seruite con zuccaro sopra.

nu. 100 piatti 4

Polpette di vitella di quattro oncie l'vna arrostate allo spedo seruite con vna passata cotta in vino, & Zuccaro sopra.

nu. 40 piatti 4

piatti 38

Secondo seruitio di cocina.

Capponi giouani aleffati, seruiti con petroselmo sopra.

nu. 8 piatti 4

Panzette di vitella ripiene aleffate, seruite con fiori di borragine, & menta sopra.

lib. 20 piatti 4

Sapor bianco d'amandole.

piatti 5

Minestra di piselli con due mortatelle tagliate in fette dentro.

piatti 6

Piccioni stufati con cocuzze ripiene.

nu. 20 piatti 4

Pasticci di lingue di vitella, con suo sapor dentro, di due libre per pasticcio.

nu. 4

piatti 4

Paperi stufati al forno con prugne, e visciole secche.

nu. 4 piatti 4

Teste di capretto aleffate, & adorate con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati con zuccaro, & cannella sopra.

nu. 10 piatti 4

Torte di pere moscarole.

nu. 4 piatti 4

Torte di saluiata.

nu. 4 piatti 4

piatti 43

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Carciosani cotti seruiti con aceto, & pepe.

nu. 20 piatti 4

Carciosani crudi, seruiti con sale & pepe.

nu. 20 piatti 4

Pasticci di pere moscarole di meza libra per pasticcio.

nu. 20 piatti 4

Piselli teneri aleffati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe.

lib. 8 piatti 4

Pere, & mele di piu sorte.

nu. 80 piatti 4

Cascio Parmeggiano in fettucce.

lib. 8

piatti 4

Cascio di riniera.

lib. 8 piatti 4

Mandorli fresche spaccate.

num. 200

piatti 4

Arbicoccole grosse.

nu. 90 piatti 4

Nene di latte seruita con zuccaro sopra.

piatti 5

Cialdoni fatti a scartocci.

nu. 160 piatti 4

ti 4

Ciam-

Ciambellette di monache. numero 150
piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani si muteranno le saluiet-
te candide.

Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 4

Stecchi su le foglie di viti. numero 20
piatti 4

Mazzetti di fiori profumati. numero 20
piatti 4

Conditi, & confettioni à beneplacito. piat-
ti 4

piatti 65

CENA CON IL MEDESIMO

ordine del pranzo, con vn seruitio
solo di cocina, & due seruitii
di Credenza.

Primo seruitio di credenza.

Meloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 8
piatti 4

Cascio maiorichino. lib. 8 piatti 4

*Insalata di fiori di borragine, & cappa-
reti.* piatti 4

Insalata di piedi di capretto. piatti 4

Visciole palombine. lib. 8 piatti 4

*Frauole suacate, seruite con zucchero so-
pra.* lib. 8 piatti 4

Mofaccioli Napoletani. numero 20
piatti 4

Capponi sopramentati, seruiti freddi. nu. 8
piatti 4

Capi di latte seruiti con zucchero sopra.
nu. 20 piatti 4

Lingue di bufalo salate, & falciccione
cotto in vino, tagliati in fette, seruite
insieme, in tutto. lib. 8 piatti 4

*Lanza di virella arrostita allo spedo, ser-
uita fredda con zucchero, & limoncelli*
tagliati sopra. lib. 24 piatti 4

Sapor di prugne. piatti 5

Fiadoncelli ripieni sfogliati. numer. 20
piatti 4

piatti 53

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

*Pollanche affaggianate, seruite con me-
langole tagliate sopra.* numero 12 piat-
ti 4

*Schiena di castrato aleffata, seruita con
petrosemolo sopra.* lib. 24 piatti 4

*Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con
limoncelli tagliati sopra.* numero 20
piatti 4

Pasticci di quaglie di dieci per pasticcio.
nu. 4 piatti 4

*Paperi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti
con agresto intiero stufato sopra.* nu. 4
piatti 4

*Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con salsa verde sopra.* numero 4 piat-
ti 4

*Salciccioni cotti in vino, tagliati per lon-
go in due parti, seruiti con petrosemolo
sopra.* lib. 8 piatti 4

Torte bianche. nu. 4 piatti 4

Tartara fatta con latte. nu. 4 piatti 4

piatti 36

Secondo & vltimo seruitio di
credenza.

*Carciofani soffritti con butiro, seruiti con
sugo di melangole, & pepe sopra.* nu. 20
piatti 4

*Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
pe.* nu. 20 piatti 4

Pere, & mele di più sorte. numero 60
piatti 4

Cascio di Riniera. lib. 8 piatti 4

Cascio Romagnuolo. lib. 8 piatti 4

Nocelle monde. nu. 200 piatti 4

Giuncat e seruite con zucchero sopra. lib. 8
piatti 4

Nene di latte, seruita con zucchero sopra.
piatti 5

Cialdoncini fatti à scartocci. num. 200
piatti 4

Ciambellette di monache. numero 200
piatti 4

KK Lc-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluette
candide.

Finocchio dolce fresco. numero 3 piat-
ti 4
Stecchi con piatti in acqua rosa. num. 20
piatti 4
Mazzetti di fiori profumati. numero 20
piatti 4
Conditi, & confettioni di più sorte, à be-
neplacito. piatti 4 per sorte
piatti 57

PRANZO ALLI XXV. DI
Luglio con due seruiti di Credenza,
& due di Cucina, seruito à otto piatti
con otto Scalchi, & otto Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Capi di latte seruiti con Zuccaro so-
pra. nu. 50 piatti 8
Caliccioni cioè spoletti di marzapane.
nu. 50 piatti 8
Mostaccioli Napoletani. numero 50
piatti 8
Melloni bianchi, & rossi. numero 24
piatti 8
Caschi marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 8 piatti 8
Prugne monde seruite con zuccaro sopra.
nu. 250 piatti 8
Fraole suacate, seruite con zuccaro sopra.
lib. 16 piatti 8
Pasticcini di vitella di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi. nu. 8 piatti 8
Salciccione, & lingue di bufalo salate
cotte in vino, tagliate in fetto, in tutto.
lib. 10 piatti 8
Marasche fresche, seruite sulle foglie di
viti. lib. 24 piatti 8
Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 50
piatti 8
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 17
piatti 105

Primo seruitio di cucina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con la cro-
stata. nu. 200 piatti 8
Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti in
capparetti sopra. nu. 50 piatti 8
Tortore giouani arrostiti allo spedo, con
la crostata. nu. 50 piatti 8
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con
limoncelli tagliati sopra. numero 16
piatti 8
Crostate d'animelle di capretto. num. 8
piatti 8
Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella
battute. nu. 50 piatti 8
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con
sua crostata. nu. 60 piatti 8
Pollanchette d'India ripiene impillottate
minute arrostiti allo spedo, seruite con
aceto rosato, & zuccaro sopra. num. 16
piatti 8
Salsareale in piatti. piatti 17
Oliue di Tinoli. nu. 400 piatti 8
Mezi capretti di dietro arrostiti allo
spedo, seruiti con limoncelli tagliati so-
pra. nu. 8 piatti 8
Teste di capretto indorate, seruite con li-
moncelli tagliati, & zuccaro sopra. lib.
25 piatti 8
Lonza di vitella arrostita allo spedo,
seruita con melangole tagliate sopra.
lib. 50 piatti 8
Fritelle di latte, oua, & seruite con zuc-
caro sopra. nu. 250 piatti 8
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & fritti,
seruiti con zuccaro sopra. numero 50
piatti 8
piatti 129

Secondo seruitio di cucina.

Capponi giouani ripieni alla lombarda,
aleffati coperti di rauoli senza spoglia,
seruiti con cascio, zuccaro, & cannella
sopra. nu. 16 piatti 8
Petto di vitella aleffato seruito con petto-
semolo sopra. lib. 50 piatti 8
Pa-

- Paperi grossi ripieni stufati con prugne,
& pere. nu. 8 piatti 8
- Suppe di visciole, ò marasche, seruite con
zuccaro sopra. piatti 17
- Pasticci di lingue di vitella con suo sapore
dentro di due lingue per pasticcio. nu. 8
piatti 8
- Piccioni stufati con piselli, & mortatelle.
nu. 50 piatti 8
- Sapor bianco d'amandole. piatti 17
- Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con petrosomolo sopra. numero 8 piat-
ti 8
- Salsa verde in piatti. piatti 17
- Bianco magnare in piatti seruito con
grani di mele granate, & Zuccaro so-
pra. piatti 17
- Anatine giouani ripiene stufate con pru-
gne, & visciole secche. numero 16
piatti 8
- Torte di visciole seruite con zuccaro so-
pra. nu. 8 piatti 8
- Zigotti di castrati ripieni cotti allo spedo,
seruiti caldi con suo sapor sopra. num. 8
piatti 8
- Piedi di vitella aleffati. seruiti freddi con
agliata sopra. nu. 16 piatti 8
- Gelo di carne in quadretti con fette di
salciccione sotto. piatti 17
piatti 165.
- Pere, & mele di piu sorte. numero 150
piatti 8
- Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 600 piatti 8
- Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 60
piatti 8
- Gambari di ponte Salare cotte in vino,
& spetierie, seruiti con aceto, & pepe.
nu. 30 piatti 8
- Giuncate fatte in giunchi, seruite con
Zuccaro sopra. lib. 16 piatti 8
- Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra.
piatti 17
- Cialdoni fatti à scartocci. numero 600
piatti 8
- Ciambellette di monache. nu. 300 piatti 8
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno le saluiette
candide & si ser-
uirà.
- Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 6 piatti 8
- Stecchi su le foglie di viti in piatti. nu. 50
piatti 8
- Marzetti di fiori lauorati il pie di seta,
& oro. nu. 50 piatti 8
- Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 8 per sorte. piatti 161

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

- Torte verdi alla Lombarda. numero 8
piatti 8
- Torte di latte, & ricotta fresca peco-
rina. nu. 8 piatti 8
- Pasticci di pere moscarole, di meza libra
per pasticcio. nu. 50 piatti 8
- Persiche duraci monde, seruite in tazze
con vino bianco. nu. 50 piatti 8
- Arbococche grosse. nu. 150 piatti 8
- Noci fresche monde state nel vino rosso.
nu. 200 piatti 8
- Nocelle monde, seruite su le foglie di viti.
nu. 600 piatti 8.

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- Insalata di lattughette, & fiori di bor-
ragine. piatti 8
- Insalata di mescolanza con piu fiori.
piatti 8.
- Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
nu. 50 piatti 8
- Salciccioni, & sommata cotta in vino,
tagliati infette. lib. 16 piatti 8
- Capponi sopra mentati, seruiti freddi. nu.
16 piatti 8.

KK 2 Salsa

Salsa d'vna passa, & mostaccioli. piatti 17
 Melloni bianchi, & rossi. numero 19
 piatti 8
 Cascio di Riviera. lib. 16 piatti 8
 Prugne monde seruite con zuccaro sopra.
 nu. 200 piatti 8
 Arbicoccole grosse. nu. 150 piatti 8
 Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti
 freddi, con limoncelli tagliati, & zuc-
 caro sopra. nu. 4 piatti 4
 Offelle sfogliate fatte con butiro. nu. 50
 piatti 8
 Gelo in foggia di ventresca. piatti 17
 Pasticcetti di lomboli di comporeccia, seruiti
 freddi, di sei libre per pasticcio, num. 8
 piatti 8
 Vna fresca conseruata. numero 24 piat-
 ti 8

piatti 134

Primo seruitio di cocina.

Cernellate di segato di pollo, & animella
 di vitella inuolte nella rete cotte allo
 spedo, ouero soffritte nella padella, ser-
 uite con sugo di melangole sopra. nu. 24
 piatti 8
 Quaglie arrostitite allo spedo con sua cro-
 stata. nu. 100 piatti 8
 Torrore giouani arrostitite allo spedo con
 sua crostata. nu. 50 piatti 8
 Eggatelli di vitella inuolti nella rete, ar-
 rostiti allo spedo, seruiti con sugo di
 melangole, et pepe sopra. nu. 100 piatti 8
 Pasticcetti sfogliati pieni di bianco ma-
 gnare. nu. 50 piatti 8
 Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con sa-
 limoia fatta alla Spagnola sopra. nu.
 24 piatti 8
 Olive di Bologna. nu. 250 piatti 8
 Polleri arrostiti allo spedo, & poi stufati
 con sette di limoncelli, Zuccaro, & ac-
 qua rosa. nu. 50 piatti 8
 Beccafichi tramezzati con lauro, arrostiti
 allo spedo, seruiti con zuccaro, & sugo
 di melangole sopra. nu. 350 piatti 8

Mezi capretti di dietro, arrostiti allo
 spedo, seruiti con melangole tagliate,
 & Zuccaro sopra. nu. 8 piatti 8
 Pasticcetti anatroite di due per pasticcio.
 nu. 8 piatti 8
 Pollanche nostrali affaggianate, seruite
 con sugo di melangole, & zuccaro so-
 pra. nu. 24 piatti 8
 Panoncini nostrali arrostiti allo spedo,
 seruiti con capparetti, & Zuccaro so-
 pra. nu. 16 piatti 8
 Salsa in piatti reale. piatti 17
 Pasticcetti di capponi giouani seruiti caldi
 di due per pasticcio. nu. 8 piatti 8
 piatti 129

Secondo seruitio di cocina.

Tesse di vitella alestate, seruite con fiori
 di borraggine sopra. numero 8 piatti 8
 Capponi appastati alestati, seruiti con
 petrosimolo sopra. nu. 8 piatti 8
 Piccioni stufati con cucuzze ripiene, &
 gola di porco. nu. 50 piatti 8
 Pasticcetti di lomboli di seccaticcia, di sei li-
 bre per pasticcio, seruiti caldi. num. 8
 piatti 8
 Mezi capretti dinanzi alestati, seruiti
 con petrosimolo sopra. numero 8 piat-
 ti 8
 Suppe di capriottata, con polpe di quattro
 paperi sotto alestati. piatti 8
 Cauoli torzuti con mortatelli in minestra
 alla Napoletana. piatti 17
 Somnata dissalata alestata, stata in-
 adobbo, & poi inuolta nella rete arro-
 stita allo spedo, seruita con zuccaro, &
 cannella sopra. lib. 32 piatti 8
 Pasticcetti grandi pieni, di Crema. num. 8
 piatti 8
 Zinne di vaccina alestate, & poi tagliate
 in sette, indorate con oua, & frutte,
 con mostarda amabile sopra. lib. 12
 piatti 8
 Pasticcetti di quaglie con salciccione grattato
 dentro, di sei quaglie per pasticcio. nu. 8
 piatti 8

Torti-

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 8
piatti 8
Suppe di pere moscarole, & prugne cotte
in vino, & zucchero. piatti 17
piatti 122

Secondo seruitio di credenza.

Torte di melloni. nu. 8 piatti 8
Torte di pere moscarole. numero 8 piat-
ti 8
Pasticci di pedoni di carciofani, di dodici
per pasticcio. nu. 8 piatti 8
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 50 piatti 8
Pere, & mele di più sorte. numero 150
piatti 8
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 12
piatti 8
Casci marzolini, di due libre mezza l'vno
spaccati. nu. 8 piatti 8
Persiche duraci monde, seruiti in piatti
con vino. nu. 100 piatti 8
Nocelle monde, fresche. numero 600
piatti 8
Noci fresche monde stati in vino rosso.
nu. 200 piatti 8
Gambari di Ponte Salare cotti in vino,
& spetierie seruiti con aceto, & pep-
pe. nu. 300 piatti 8
Nene di latte, seruita con zucchero sopra.
piatti 17
Cialdoni fatti a scartocci. numero 400
piatti 8
Ciambellette di monache. numero 150
piatti 8
Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani si muteranno saluette
candide.
Finocchio fresco verde mondo il gambo.
lib. 6 piatti 8
Stecchi profumati. nu. 50 piatti 8
Mazzetti di fiori lauorati il pie d'oro, &
seta. nu. 50 piatti 8
Conditi, & confettioni à beneplacito. piat-

ti 8 per sorte.

Gelo di cotogne in scatoline. numero 50
piatti 8
piatti 161

PRANZO IN GIORNO,

Magro, nel soprascritto mese di Lu-
glio, fatto d'oua, & butiro solamen-
te, il quale potrà seruire d'ogni mese,
seruito à cinque piatti, con cinque
Scalchi, & cinque Trincianti, con
due seruiti di cocina, & due di cre-
denza.

Primo seruitio di credenza.

Plglinosi gl' antipasti, & postasti del-
l'antiscrete liste, li quali saranno più
comodi, sì nel principio, come nell'vl-
timo, & il simile si farà in la cena,
eccettuando le cose grasse.

Primo seruitio di cocina.

Que fresche da beuere. numero 60 piat-
ti 5
Fritelle d'oua sparse nell'acqua. nu. 100
piatti 5
Canoncini di dua oua l'vno ripieni d'vna
passa, & zucchero. nu. 25 piatti 5
Frittate alla Fiorentina sottili, l'vno so-
pra l'altra, spolueri & zate tra l'vna, &
l'altra di zucchero, & cannella. nu. 25
piatti 5
Suppe d'oua sparse, di dieci oua per piatto,
seruite con zucchero, cannella, & sugo
di melangole sopra. piatti 5
Que cotte nel spedo, cioè scaldisi prima lo
spedo, e poi inspedinosi l'oua con de-
strezza, e facinosi cuocere. numero 50
piatti 5
Vermicelli fatti di rossi d'oua dure, zuc-
caro, & butiro. lib. 10 piatti 5
piatti 35

Pri-

Primo seruitio di cocina.

- Que meze dure monde fritte, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. lib. 50 piatti 5
- Que affrittelate ne' piatti alla Francese, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 50. piatti 5
- Que affrittelate con cime di rosmarino alla Fratresca. nu. 50 piatti 5
- Minestra d'oua con fior di farina, detta cianciarelle. piatti 8
- Frittate d'otto oua l'vna, verdi, fatte con sugo di biete, seruite con zuccaro, cannella, & sugo di melangole sopra. nu. 5 piatti 5
- Saluiata, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 5
- Minestra di ravioli senza spoglia fatta di rossi d'oua dure, mollica di pane, & herbuccie battute, seruita con zuccaro, & cannella sopra. nu. 200 piatti 8
- Fiadoncelli pieni di rossi d'oue dure, zuccaro, vna passa, cannella, fritti nel butiro. nu. 25 piatti 5 piatti 46

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di cocina.

- O**Ve sperdute con fette di pane sotto, fritte nel butiro, seruite con zuccaro, & cannella, & vna passa cotta sopra. nu. 50 piatti 5
- Frittate rognose, fatte con oua, & cipolle battute e menta, & maiorana, & noci ammaccate, & poi sottestate, seruite con suo sapor, zuccaro, & cannella sopra, di sei oua per frittata. numero 5 piatti 5
- Que dure spaccate per mezo, ripieni di rossi d'oua, menta maiorana, & noci ammaccate, & poi sottestate, seruite con suo sapor, zuccaro, & cannella so-

- pra. nu. 50 piatti 5
- Que sparse su la pala focata, seruite con sale, zuccaro, & sugo di limoncelli sopra. nu. 50 piatti 5
- Que dure compartite per il longo in piu pezzi, coperte di salsa verde, seruite con zuccaro sopra. nu. 30 piatti 5
- Pasticci di rossi d'oua battuti, vna passa, zuccaro, & cannella, seruiti caldi con zuccaro sopra. nu. 25 piatti 5 piatti 30

Secondo seruitio di cocina.

- Que cotte con la scorza, che si possono magnare con fettuocce di pane dentro. nu. 50 piatti 5
- Frittate communi con pan grattato d'otto oua l'vna, & seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 5 piatti 5
- Oua affrittelate ristrette nella padella a foggia di salciacione colorite, seruite con fette di limoncelli, zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 5
- Que crude sparse in fiore di farina, & con destrezza senza rompere il rosso farne fritelle in butiro, seruite con zuccaro sopra. nu. 50 piatti 5
- Que dure spaccate coperte d'agliata. nu. 30 piatti 5
- Que affrittelate nella padella occhi di boue, seruite con cannella sopra. num. 50 piatti 5
- Herbolata, fatta nella tortiera d'oua herbuccie, zuccaro, & spetierie. num. 6 piatti 5 piatti 35

COLLATIONE FATTA ALL'ULTIMO di Luglio in giorno di Domenica dopò il Vespro con tre seruitij seruita a sette piatti con sette Scalchi.

Primo seruitio.

- I**nsalata di capparetti, con zuccaro, & vna passa. lib. 4 piatti 7 Insa-

- Insalate di lattughetta, & fiori di borragine.* piatti 7
Radici bianche tenere spaccate per mezzo. nu. 21 piatti 7
Insalate di cedro tagliate in fette, seruite con zuccaro, sale, & acqua rosa. piatti 7
Fucaccine fatte con butiro. nu. 40 piatti 7
Pollanche d'India arrostate allo spedo, seruite fredde, con oliue senz'a anime sopra. nu. 7 piatti 7
Salsa reale in piatti. piatti 14
Vua fresca. lib. 21 piatti 7
Orecchine piene di bianco magnare. nu. 40 piatti 7
Pasticci di capro di sei libre per pasticcio, seruiti freddi, tagliati in fette nelle casse. nu. 7 piatti 7
Capponi sopramentati, seruiti freddi con fettoline di cedro, & zuccaro sopra. nu. 14 piatti 7
Sapore di pisciole. piatti 13
Salciccioni, & lingue di boue salate tagliate in fette, in tutto. lib. 14 piatti 7
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vua passa, Zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 10 piatti 7
Torte di prugne marzapanate. num. 7 piatti 7
Gelo in forma di mezzo rilieno. piatti 13
Pasticci di conigli viuui. nu. 7 piatti 7
 piatti 137
- Pignoccati Romaneschi.* nu. 40 piatti 7
Persiche apertore monde, seruite su le foglie de viti. nu. 100 piatti 7
Persiche sanguigne monde in vino bianco. nu. 80 piatti 7
Peri papali Fiorentine, & Riccarde. nu. 150 piatti 7
Mele appie, mele, rose, & mele rugini. nu. 150 piatti 7
Casci marzolini spaccati di due libre l'vno. nu. 7 piatti 7
Rauiglioli Fiorentini. lib. 14 piatti 7
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 14 piatti 7
Mirabolane, & arbicoccole grosse. nu. 120 piatti 7
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie de viti. nu. 400 piatti 7
Prugne cotte in vino, & zuccaro seruite con anici confetti sopra. nu. 200 piatti 7
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 13
Cialdoni fatti a cartocci. nu. 300 piatti 7
Ciambellette di monache. nu. 200 piatti 7
Gelo di carne in cannoncini di più colori. piatti 13
 piatti 166
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluette candide, & si seruirà.*

Secondo seruitio.

- Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.* nu. 40 piatti 7
Giuncate fresche, seruite con fiori, & Zuccaro sopra. nu. 14 piatti 7
Offelle di pasta reale alla Milanese. nu. 40 piatti 7
Tortigliani sfogliati fatti con butiro. nu. 7 piatti 7
Mostaccioli Napoletani. nu. 40 piatti 7
Caliccioni di marzapane alla Venetiana. nu. 40 piatti 7

Terzo & vltimo seruitio.

- Persiche duraci monde in vino bianco.* nu. 120 piatti 7
Noci fresche monde state in molle in vino rosso. nu. 300 piatti 7
Ciambelle fatte con Zuccaro, & oua. nu. 400 piatti 7
Stecchi profumati. nu. 40 piatti 7
Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 4 piatti 7
Mazzetti di fiori profumati. num. 40 piatti

piatti 7
 Cialdoncini fatti con mollica di pane, &
 zuccaro. nu. 800 piatti 7
 Confettioni bianche, & conditi di più
 sorte a beneplacito. nu. 14 piatti 7.
 per sorte.

Gelo di cotogne in scatoline. num. 40
 piatti 7
 Scatole di cotognata muschiata di due li-
 bre l'vna. nu. 7 piatti 7
 piatti 70

MESE D'AGOSTO.

PRANZO ALLI VIII. D'AGOSTO
 con vn seruitio folo di cocina, & due
 di credenza, seruito à tre piatti, con
 tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Melloni bianchi, & rossi. num. 6
 piatti 3
 Cascio di Romagna. lib. 6 piatti 3
 Prugne monde, seruite con zuccaro sopra.
 nu. 100 piatti 3
 Visciole palombine, & marasche. lib. 12
 piatti 3
 Arbicoccole, & mirabolane. nu. 80 piat-
 ti 3
 Fichi mondi su le foglie de viti. num. 64
 piatti 3
 Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
 nu. 16 piatti 3
 Presciutto cotto in vino tagliato in sette.
 lib. 5 piatti 3
 Capponi sopramentati, seruiti con melan-
 gole tagliate sopra. nu. 6 piatti 3
 Sapor di visciole. piatti 5
 Olive di Cicilia. nu. 10 piatti 3
 Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 16
 piatti 3
 Offelle seruire fredde. nu. 16 piatti 3
 piatti 41

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Beccafichi arrostiti allo spedo con sua
 crostata di fior di finocchio, & Zucca-
 ro sopra. nu. 80 piatti 3
 Tortorelle giouani arrostiti allo spedo

con sua crostata sopra. num. 16 piat-
 ti 3
 Crostate d'animelle di capretto. num. 3
 piatti 3
 Polletti piccioli à foggia di starnotti arro-
 stiti allo spedo, seruiti con zuccaro, &
 limoncelli sopra. nu. 16 piatti 3
 Pollarche d'India ripiene, incartate, ar-
 rostite allo spedo, seruiti con capparet-
 ti, zuccaro, & aceto rosato sopra. nu. 3
 piatti 3
 Pasticcio di piccioni con fette di sommata
 demro, seruiti caldi, di sei piccioni per
 pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Teste di capretto indorate con oua, e frit-
 te, seruite con zuccaro, cannella, e li-
 moncelli tagliati sopra. nu. 9 piatti 3
 Testicoli d'agnello rostiti allo spedo con
 sua crostata. nu. 24 piatti 3
 Suppe di capirostata, con polpe di tre pic-
 cioni arrostiti allo spedo sotto per piat-
 to. piatti 3
 Capponi appostati alestati, coperti di ra-
 mioli senza spoglia, seruiti con cascio,
 zuccaro, e cannella sopra. nu. 3 piat-
 ti 3
 Polpette di vitella arrostiti allo spedo, &
 poi stufate, seruite con suo sapore sopra,
 di tre oncie in quattiro per polpetta.
 nu. 32 piatti 3
 Gelo di più colori in cannoncini. piatti 5
 piatti 38

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Torte di cocuzze con latte. num. 3 piat-
 ti 3
 Tor-

- Torte di melloni.** nu. 3 piatti 3
Pasticcetti di persiche. nu. 16 piatti 3
Carciofani cotti, & crudi. numero 32
 piatti 3 per sorte.
**Pere cotte in vino, & Zuccaro, seruite con
 folignata sopra.** nu. 32 piatti 3
Pere, & mele crude di più sorte. num. 50
 piatti 3
Cascio parmeggiano in fettucce. lib. 6
 piatti 3
Cascio di Riviera. lib. 6 piatti 3
Mandorle fresche spaccate. num. 150
 piatti 3
Mene di latte, seruiti con Zuccaro sopra.
 piatti 5
Cialdoni fatti à scarto. nu. 150 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 100
 piatti 3
**Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluiette
 candide, & si feruirà.**
Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 2 piatti 3
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 16
 piatti 3
Mazzetti di fiori profumati. numero 16
 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito. piat-
 ti 3 per sorte
 piatti 50

CENA CON IL MEDESIMO
 ordine del pranzo con vn seruitio più
 di cocina. Sarà in arbitrio di seruire
 infalate, ancorche non vsc, quando
 si seruono melloni.

Primo seruitio di credenza.

- INSalata di piedi di capretto.** piatti 3
**Piedi di viella alestati, seruiti con
 salsa verde sopra.** nu. 6 piatti 3
Melloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 6
 piatti 3
**Casci marzolini di due libre l'vno spac-
 cati.** nu. 6 piatti 3

- Arbicoccole, & mirabolane.** numero 50
 piatti 3
Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra.
 nu. 16 piatti 3
**Lingue di bone salate, & salciccioni cotti
 in vino tagliati in fette.** lib. 6 piatti 3
**Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
 uito con capparetti, Zuccaro, & sugo di
 melangole sopra.** lib. 6 piatti 3
**Capponi sopra mentati, seruiti freddi, con
 limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra.**
 nu. 6 piatti 3
**Tortiglioni sfogliati fatti con latte, oua,
 & acqua rosa.** nu. 3 piatti 3
**Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti
 freddi, sbrusati di aceto rosato, & con
 oliue spaccate sopra.** nu. 2 piatti 2
**Pasticci di coscia di caprio di sei libre
 l'vno, seruiti freddi.** nu. 3 piatti 3
Bianco magnare in forma. piatti 5
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 5
Prugne, seruite con Zuccaro sopra. nu. 64
 piatti 3
**Fichi mondi, seruiti sulle foglie de viti in
 piatti.** nu. 64 piatti 3
 piatti 51

Primo seruitio di cocina.

- Quaglie arrostitite allo spedo, con sua cro-
 stata.** nu. 32 piatti 3
**Beccafichi arrostititi allo spedo, con sua
 crostata.** nu. 80 piatti 3
**Starnotti arrostititi allo spedo, seruiti con
 sugo di melangole, & Zuccaro sopra.**
 nu. 16 piatti 3
**Leprotti giouani impillottati minuti, ar-
 rostititi allo spedo, seruiti con suo sapor
 sopra, fatto d'agresto, brodo, sale, &
 Zuccaro.** nu. 6 piatti 3
**Tortorelle giouani arrostitite allo spedo,
 con sua crostata.** nu. 16 piatti 3
**Fegatelli di pollo arrostititi allo spedo, ser-
 uiti con sugo di limoncelli, & Zuccaro,
 sopra.** nu. 32 piatti 3
**Crostate di polpe di piccioni, e fette di
 mortatelle.** nu. 3 piatti 3

Ll Pa

- Pasticcio di conigli di due per pasticcio,
 seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
 Piccioni senz'osso stati in adobbo fritti,
 seruiti con vna passa, & zuccaro sopra.
 nu. 16 piatti 3
 Mezi capretti di dietro arrostiti allo
 spedo, seruiti con melangole tagliate
 sopra. nu. 3 piatti 3
 Pollanche nostrali affagianate, seruite
 con caparetti, & zuccaro sopra. nu. 6
 piatti 3
 Sommata dissalata, stata in adobbo, in-
 uolta nella rete, arrostita allo spedo,
 seruita con suo sapor sopra. lib. 10 piat-
 ti 3
 Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con oliue senz'anime sopra. lib. 16
 piatti 3
 Pasticcio di quaglio con fette di gola di
 porco per dentro di sei quaglie per pa-
 sticcio. nu. 3 piatti 3
 Lingue di vitella aleffate, poi inuolte nel-
 la rete, arrostita allo spedo, seruite con
 sua salsa sopra. nu. 6 piatti 3
 piatti 45
- Secondo seruitio di cocina.
- Capponi appastati grossi aleffati, seruiti
 con petrosemolo sopra. numero 3 piat-
 ti 3
 Cocuzzi e ripiene legate con oua, & agre-
 sto senz'anime. nu. 3 piatti 3
 Piccioni stufati, con piselli, mortatelle, &
 herbucchie saporite. nu. 16 piatti 3
 Paperi ripieni sottostati con prugne, &
 visciole vecchie. nu. 3 piatti 3
 Pollastrelli aleffati, maritati con oua, &
 cascio. nu. 16 piatti 3
 Gelatina in quadretti con salami sotto.
 piatti 6
 Petto di vitella ripieno aleffato, seruito
 con petrosemolo sopra. lib. 18 piat-
 ti 3
 Sapor bianco d'amandole, ouero agliata.
 piatti 5
 Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
- con salsa verde sopra. nu. 3 piatti 3
 Pasticcio di vitella battuta di quattro li-
 bre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Bianco magnare in piatti, con zuccaro
 sopra. piatti 5
 Torte bianche di ricotta, & mele appie.
 nu. 3 piatti 3
 Anatre d'India ripiene arrostita allo
 spedo, coperte di ciniero con pignoli
 ammogliati sopra. nu. 3 piatti 3
 Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con
 grani d'agresto stufati, & zuccaro so-
 pra. nu. 16 piatti 3
 piatti 48
- Secondo, & vltimo seruitio di cre-
 denza.
- Torte di melloni. nu. 3 piatti 3
 Torte di pere. nu. 3 piatti 3
 Pasticcio di pedoni di carciofani, di quat-
 tro pedoni per pasticcio. numero 16
 piatti 3
 Carciofani crudi, seruiti con aceto, & pe-
 pe. nu. 16 piatti 3
 Persiche duraci monde in vino bianco.
 nu. 48 piatti 3
 Pasticcetti di prugne. nu. 16 piatti 3
 Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite con
 tresca sopra. nu. 50 piatti 3
 Pere, & mele crude di piu sorte. nu. 50
 piatti 3
 Cascio Parmeggiano in fettucchie. lib. 6
 piatti 5
 Casci marzolini di due libbre l'vno spac-
 cati. nu. 3 piatti 3
 Mandorle fresche spaccate, seruite sulle
 foglie de viti. nu. 150 piatti 5
 Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
 piatti 5
 Cialdoni fatti a scartocci. numero 150
 piatti 3
 Ciambelleite di monache. numero 120
 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si mueranno saluette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce verde. lib. 2 piatti 3
 Stecchi profumati. nu. 16 piatti 3
 Mazzetti di fiori di vari colori. nu. 16
 piatti 3
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 3 per sorte

piatti 65

PRANZO ALLI XV. DI
 Agosto con due seruitii di cocina, &
 due di credenza, seruito à sei piatti,
 con sei Scalchi, & sei Truncianti.

Primo seruitio di credenza.

Melloni tagliati. nu. 12 piatti 6
 Cascio Romanesco. lib. 12 piatti 6

Fichi mondi. nu. 120 piatti 6

Prugne monde seruite con zuccaro sopra.
 nu. 120 piatti 6

Arbicoccole grosse. nu. 60 piatti 9

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
 nu. 30 piatti 6

Mostaccioli Napoletani. numero 30
 piatti 6

Spolletti di marzapane. numero 30 piatti 6

Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 30
 piatti 6

Mortatelle, & lingue di bufalo, salate
 cotte in vino tagliate in fette. lib. 10
 piatti 6

piatti 60

Primo seruitio di cocina.

Pollastrelli arrostiti allo spedo, seruiti con
 limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.
 nu. 30 piatti 6

Polpette di vitella arrostita allo spedo, &
 poi stufate di tre oncie per polpetta. nu.

60 piatti 6

Mezi capretti di dietro arrostiti allo
 spedo, seruiti con melangole tagliate,
 & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 6

Vua moscatella, & di più sorte. lib. 24
 piatti 24

Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con
 visciole sopra. nu. 30 piatti 3

Anatroite arrostita allo spedo, seruiti con
 prugne, & pere sopra. numero 12 piatti
 6

Lanza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con oliue senz'osso sopra. lib. 36
 piatti 6

Sapore di visciole con corpo. piatti 10

Pasticcetti sfogliati di vitella battuta, di
 meza libra per pasticcio. numero 30
 piatti 6

Secondo seruitio di cocina.

Vitella aleffata, seruita con petrosेमоло
 sopra. lib. 36 piatti 6

Capponi grossi aleffati, coperti di raioli
 senza spoglia, seruiti con cascio, zucca-
 ro, & cannella sopra. nu. 6 piatti 6

Piccioni stufati, con ventresca di porco,
 & cucuzze ripiene. nu. 30 piatti 6

Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
 con fiori di borragine sopra. num. 6
 piatti 6

Salsa verde per sapore. piatti 10

Gelo passato per la siringa. piatti 10

Pasticci di lingue di vitella, di due per
 pasticcio con sua salsa dentro. num. 6
 piatti 6

Torte d'herbe alla Bolognese. numero 6
 piatti 6

Torte bianche marzapanate. numero 6
 piatti 6

piatti 62

Secondo & vltimo seruitio di
 credenza.

Pasticci di persiche di tre per pasticcio. nu.
 30 piatti 6

Ll. 2. Car-

- Carciofani cotti, seruiti con sale, aceto, & pepe.* nu. 30 piatti 6
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 30 piatti 6
Noci fresche monde state nel vin rosso. nu. 150 piatti 6
Pere, & mele di più sorte. numero 100 piatti 6
Cascio Romagnolo. lib. 12 piatti 6
Cascio Maiorichino. lib. 12 piatti 6
Mandorle fresche spaccate, seruite su le foglie di viti. nu. 200 piatti 6
Nene di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 10
Cialdoni fatti à scartocci. numero 300 piatti 6
Ciambellette di monache. numero 200 piatti 6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluicette candide.

Finocchio fresco dolce mondo il gambo. lib. 3 piatti 6
Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 30 piatti 6
Stocchi su le foglie di viti. numero 30 piatti 6
MaZZetti di fiori profumati. numero 30 piatti 6
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 6

piatti 100
- CENA CON IL MEDESIMO**
 ordine del pranzo, con vn
 seruitio di co-
 cina.
- Primo seruitio di credenza.
- I**nsalate di mescolanza con dinersi fiori. piatti 6
Insalate di fiori di borragine, & capparetti. piatti 6
Insalate di cedro tagliate in sette, seruite
 con zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 6
Melloni bianchi, & rossi. numero 12 piatti 6
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli di due libre l'vno. numero 6 piatti 6
Vua fresca di più sorte. lib. 18 piatti 6
Arbicoccole grosse. nu. 60 piatti 6
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 30 piatti 6
Morseletti di marzapane. numero 30 piatti 6
Lingue di boue salate, & salciccione cotto in vino tagliato in sette, in tutto. lib. 12 piatti 6
Capponi sopramentati, seruiti freddi. nu. 12 piatti 6
Sapore di visciolate con corpo. piatti 10
Sommata dissalata cotta in vino tagliata in sette. nu. 8 piatti 6
Offelle alla milanese, seruite con Zuccaro sopra. nu. 30 piatti 6
 piatti 88
- Primo seruitio di cocina.
- Piccioni stufati con agresto intiero, & barbaglia di porco.* numero 30 piatti 6
Capponi allestati, seruiti con petrosimolo sopra. nu. 12 piatti 6
Spalle di castrato, arrostitte allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. nu. 6 piatti 6
Pasticci di vitella, di sei libre l'vno, seruiti caldi. nu. 6 piatti 6
Petto di vitella allestato, seruito con fiori di borragine sopra. lib. 6 piatti 6
Salsa verde per sapore. piatti 6
Paperi stufati, seruiti con prugne, & pere. nu. 6 piatti 6
Lomboli di vaccina stufati alla Venetiana. lib. 36 piatti 6
Fricassee di colli, & magoncini di polli, legati con cascio, & ona seruiti con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 6
 Tior-

Tortorelle arrostiti allo spedo, seruiti
con sua crostata. nu. 30 piatti 6
Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti
con petrosimolo sopra. nu. 6 piatti 6
Lingue di vitella alessate, poi inuolte
nella rete arrostiti allo spedo, seruite
con suo sapor sopra. nu. 12 piatti 6
Sommata dissalata alessata, & poi posta
sulla graticola, seruita con zucchero, &
cannella sopra. lib. 9 piatti 6
Oline di Genova. nu. 150 piatti 6
Gelo in bocconcini di più colori. piatti 10
Torte bianche di ricotta. nu. 6 piatti 6
piatti 100

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Persiche duraci monde nel vino bianco.
nu. 30 piatti 6
Nocelle monde, seruite su le foglie di viti.
nu. 400 piatti 6
Noci fresche state in vino rosso. nu. 150
piatti 6
Pere guaste, seruite con folignata sopra.
nu. 60 piatti 6
Pasticci di prugne. nu. 30 piatti 6
Pere, & mele di più sorte. numero 100
piatti 6
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 12
piatti 6
Casci marzolini di due libbre l'vno spac-
cati. nu. 6 piatti 6
Mandorle fresche spaccate. numero 200
piatti 6
Nene di latte, seruita con zucchero sopra.
piatti 6
Cialdoni fatti a scartocci. numero 300
piatti 6
Ciambellette di monache. numero 250
piatti 6

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani si muteranno saluette
candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 4 piatti 6

Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 30
piatti 6

Marzetti di fiori profumati. numero 30
piatti 6

Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 6 per sorte

piatti 69

PRANZO ALLI XXV. D'AGOSTO
con tre seruitij di credenza, & tre
di cocina seruito à dieci piatti, con
dieci Scalchi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Melloni bianchi, & rossi. numero 30
piatti 10

Casci marzolini di due libbre l'vno spac-
cati. nu. 10 piatti 10

Fichi augustani mondi, seruiti su le fo-
glie di viti. nu. 300 piatti 10

Persiche apertore monde. numero 60
piatti 10

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu.
10 piatti 10

Capi di latte seruiti con zucchero sopra.
nu. 60 piatti 10

Sommata alessata in vino, tagliata in
fette, seruita con sogo di melangole, &
zucchero sopra. lib. 20 piatti 10

Mortatelle Ferraresi alessate tagliate in
fette. lib. 20 piatti 10

Pasticcetti sfogliati pieni di bianco ma-
gnare. nu. 60 piatti 10

Lonza di vitella arrostita allo spedo,
seruita con oline spaccate, & zucchero
sopra. lib. 60 piatti 10

Pignoccati freschi. nu. 60 piatti 10

Mostaccioli Napoletani. numero 60
piatti 10

Morzelletti di marzapane. numero 60
piatti 10

Primo seruitio di cocina.

Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua
crostata. nu. 250 piatti 10
Sup-

- Suppe di prugne cotte in vino, & Zuccaro. *Frucassea di dieci petti di capretto seruita con zuccaro, & camella sopra. piatti 10*
- piatti 20
- Crostate di persiche duraci. numero 10 *Pasticci d'anarrotte di due per pasticcio. nu. 10 piatti 10*
- piatti 10
- Starnotti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 60 piatti 10 *Gelo in cannoni grossi di più colori. piatti 20*
- Pasticci piccioli d'animelle di vitella, & fette di sommata di meza libra per pasticcio. nu. 60 piatti 10 *piatti 120*
- Tortore gioueni arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 60 piatti 10
- Brisanoli di coste di vitella alla Venetiana, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 50 piatti 10
- Quaglie arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 90 piatti 10
- Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con fiore di finocchio seco sopra. num. 60 piatti 10
- Vna fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10
- Pollanche affagianate, seruite con capparetti, e Zuccaro sopra. numero 20 piatti 10
- Gelo in bocconi di colore d'ambra. piatti 20 *piatti 140*
- Secondo seruitio di cocina.
- Capponi grossi ripieni aleffati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 10 piatti 10
- Sapore bianco d'amandole. piatti 10
- Piccioni casalinghi ripieni, cotti con pezzi di cocuzze, & mortatelle, seruiti con esse cocuzze, & mortatelle. nu. 40 piatti 10
- Paperi stufati al forno, con pere, & mele, seruiti caldi. nu. 10 piatti 10
- Pasticci di conigli di tre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
- Petto di vitella aleffato seruito con fiori di borragine sopra. lib. 60 piatti 10
- Torte di prugne fresche. numero 10 piatti 10
- Panzette di vitella ripiene, aleffate in fette, coperte d'agliata. lib. 50 piatti 10
- Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 10 piatti 10
- Schiena di vitella arrostita allo spedo, con cime di rosmarino, seruita calda con melangole tagliate sopra. lib. 60 piatti 10
- Vna moscatella, & d'altra sorte. lib. 30 piatti 10
- Oline di Spagna. nu. 250 piatti 10
- Anatre nostrali ripiene, arrostiti allo spedo, seruite con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
- Lingue di vitella ripiene aleffate, & poi innolte nella rete, arrostiti allo spedo, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
- Teste di capretto senz'osso ripiene, in pasticcio, di tre per pasticcio. numero 10 piatti 10
- Capponi giouani ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
- Polpette di vitella di quattro oncie l'una arrostiti allo spedo, seruite con suo sapor sopra. nu. 120 piatti 10
- Schiena di castrato aleffata, poi arrostita sulla graticola, seruita con aceto rosato, & Zuccaro sopra. lib. 60 piatti 10
- Crostate di cervellate di vitella, & sommata dissalato. nu. 10 piatti 10
- Gelo in tazette di più colori. piatti 130

Secondo seruitio di credenza.

- Torte di melloni. nu. 10 piatti 10
 Torte bianche di ricotta. num. 10 piatti 10
 Pasticetti di persiche. num. 60 piatti 10
 Pasticci di pere grosse di dodici pere per pasticcio. nu. 10 piatti 10
 Vn lauriero di pasta, fatto con latte, seruito con zucchero sopra. piatti 10
 Pere, & mele di più sorte. nu. 200 piatti 10
 Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 15 piatti 10
 Cascio maiorichino. lib. 20 piatti 10
 Mandorle fresche spaccate. num. 500 piatti 10
 Noci fresche state in vino rosso che sieno monde. nu. 400 piatti 10
 Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 60 piatti 10
 Nene di latte, seruita con zucchero sopra. piatti 20
 Cialdoni fatti a scartocci. nu. 450 piatti 10
 Ciambellette di monache. nu. 400 piatti 150

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

- Finocchio fresco verde mondo il gambo. lib. 6 piatti 10
 Stecchi profumati. nu. 60 piatti 10
 Marzetti di fiori lauorati. nu. 60 piatti 10
 Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zucchero. nu. 1000 piatti 10
 Ciambellette fatte d'oua, & zucchero. nu. 800 piatti 10

Conditi, & confettioni di più sorte. piatti 10 per sorte

Gelo di corogne, & cotognata in scatole a beneplacito. piatti 10 per sorte
 piatti 70

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- Insalata di mescolanza. piatti 10
 Insalata di crespini. piatti 10
 Insalata di lattughetta. piatti 10
 Insalata di piedi di vitella. num. 20 piatti 10
 Prugne monde con zucchero sopra. nu. 240 piatti 10
 Persiche apertore monde. num. 120 piatti 10
 Melloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 30 piatti 10
 Cacci marzolini Fiorentini, di due libre l'vno spaccati. nu. 10 piatti 10
 Pasticci di costa di caprio, di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 10 piatti 10
 Lingue di bufalo salate cotte in vino tagliate in fette. nu. 3 piatti 10
 Capponi grossi alessati, seruiti freddi, con sapore di visciole sopra. num. 10 piatti 10
 Presciutto alessato, & poi sfilato, seruito con capparetti, & zucchero. lib. 15 piatti 10
 Capi di latte seruiti con zucchero sopra. nu. 60 piatti 10
 Torte di prugne marzapanate, seruite fredde. nu. 10 piatti 10
 piatti 140

Primo seruitio di cocina.

- Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 300 piatti 10
 Quaglie arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 90 piatti 10
 Fe-

- Fegatelli di vitella in la rete arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & pepe sopra.* nu. 120 piatti 10
Faggi anotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zucchero sopra. nu. 60 piatti 10
Piccioni stati in adobbo, & fritti, seruiti con suo sapor sopra. nu. 60 piatti 10
Vna fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 20 piatti 10
Teste piccole di vitella alestate, seruite con limonea sopra. nu. 10 piatti 10
Mezi capretti dinanzi alestati seruiti con petrosemolo sopra. num. 10 piatti 10
Piccioni stufati con herbucce, agresto intiero, & ventresca di porco. num. 60 piatti 10
Sommata dissalata alestata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con sugo di melangole, & zucchero sopra. lib. 40 piatti 10
Sapore di visciole, & mostaccioli. piatti 20
Carabazzata fatta con latte, & cascio. piatti 20
Bianco magnare, seruito con zucchero, & grani di mele granate sopra. piatti 20
Pasticci di pollanche nostrali di tre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Gelo in tazzette di vetro di più colori. nu. 60 piatti 20
- piatti 208
- Secondo seruitio di cocina.
- Capponi grossi alestati, coperti di ravioli, senza spoglia, seruiti con cascio, zucchero, & cannella sopra.* num. 10 piatti 10
Zigotti di castrato alestati, seruiti con fiori di borragine sopra. num. 10 piatti 10
Sapore bianco di noci. piatti 20
Paperi stufati al forno con diuerse frutte.
- nu. 10 piatti 10*
Torte bianche. nu. 10 piatti 10
Seccaticcia salpresa alestata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 40 piatti 10
Teste di capretto senz'osso ripiene alestate, seruite con salsa verde sopra. nu. 30 piatti 10
Lepri in brodo lardiero. nu. 3 piatti 10
Pasticci di piccioni di palombara, di quattro per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Cocuzze ripiene alestate con barbaglia di porco. piatti 20
Anatre grosse alestate coperte de pappardelle, seruite con cascio, zucchero, & cannella sopra. nu. 10 piatti 10
Piedi di vitella alestati, seruiti con zenzero sopra. nu. 20 piatti 10
- piatti 140
- Terzo & vltimo seruitio di cocina.
- Lonza di vitella stata in adobbo arrostita allo spedo, seruita col medesimo adobbo arrostita allo spedo, seruita col medesimo adobbo sopra.* lib. 60 piatti 10
Zigotti di caprio arrostito allo spedo, seruiti con capparetti, aceto rosato, & zucchero sopra. nu. 10 piatti 10
Capponi giouani ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zucchero sopra. nu. 20 piatti 10
Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Paperi ripieni, seruiti con oline spaccate sopra. nu. 10 piatti 10
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 10 piatti 10
Polpettoni di vitella d'vna libra e mezza l'vno, arrostiti allo spedo seruiti con sapor di prugne sopra. nu. 30 piatti 10
Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 10 piatti 10
Pasticci di zinne di vaccina, che prima sieno state alestate, d'vna meza zinna per pasticcio. nu. 10 piatti 10
- Spal-

Spalla di castrato rifatta, & poi inuolta nella rete, arrostita su la graticola, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra. num. 10 piatti 10

Lepri intiere, arrostito allo spedo, seruite con cipollette soffrite sopra. num. 10 piatti 10

Frittelle di latte, & ricotta, seruite con zuccaro sopra. num. 300 piatti 10

Gelo di piedi di castrato, con mele, & teste di capretto senza osso alestate sotto. piatti 20

piatti 140

Secondo seruitio di credenza.

Torte di mele appie, & di melloni. num. 10 piatti 10

Torte di pere. num. 10 piatti 10

Torte d'herbe. num. 10 piatti 10

Pasticci di pere grosse di dodeci per pasticci. num. 10 piatti 10

Pasticcetti di persiche duraci, due per pasticci. num. 60 piatti 10

Vn lauoriero di pasta voto. piatti 10

Gelo di piedi di vitella passato per la siringa. piatti 10

Pere, & mele di più sorte. numero 200 piatti 10

Rauigglioli Fiorentini. lib. 15 piatti 10

Vua fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10

Caschi marzolini d'vna libra e meza l'vno spaccati. num. 10 piatti 10

Noci fresche monde state in vino rosso. num. 300 piatti 10

Mandorle fresche spaccate. num. 600 piatti 10

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10

Cialdoni fatti a scartocci. num. 600 piatti 10

Ciambellette di monache. num. 400 piatti 10

piatti 180

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le faluette candide, & si feruirà.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Persiche duraci monde state in vino bianco. num. 90 piatti 10

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. num. 1000 piatti 10

Ciambellette d'oua, & zuccaro. num. 600 piatti 10

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 8 piatti 10

Mazzetti di fiori profumati. num. 60 piatti 10

Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 60 piatti 10

Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. piatti 10 per sorte
piatti 70

PRANZO IN GIORNO DI MAGRO nell'antedetto mese d'Agosto, con due seruiti di credenza, & due di cocina, seruito à sette piatti, con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Conditi in Zuccaro asciuti di più sorte à beneplacito. lib. 14 piatti 7 per sorte

Mosfaccioli Napoletani. numero 42 piatti 7

Morsolletti di marzapane. numero 42 piatti 7

Melloni bianchi, & rossi tagliati. num. 21 piatti 7

Prugne damaschine monde. numero 200 piatti 7

Persiche apertore monde. numero 84 piatti 7

Fichi augustiani mondi. numero 200 piatti 7

M m Capi

- Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra.
nu. 42 piatti 7
Bottarghe acconcie in insalata. num. 4
piatti 7
Alici, acconcie con olio, aceto, & origano.
nu. 150 piatti 7
Sfogliarelle piene di bianco magnare
fatte con polpe di pesce cappono, ò di
luccio. nu. 42 piatti 7
Pasticci di trutte di sei libre l'vna, seruiti
freddi. nu. 7 piatti 7

piatti 84

Primo seruitio di cocina.

- Oue fresche da beuere. numero 126
piatti 7
Frittatelle di marzapane. numero 800
piatti 7
Crostate di trutte. nu. 70 piatti 7
Anguille arrostite allo spedo con sua cro-
stata. lib. 18 piatti 7
Orate cotte su la graticola, seruite con
suo sapor sopra. lib. 42 piatti 7
Porcelletti, cioè storioncini in potaggio.
lib. 82 piatti 7
PeZZi di lucci di sei libre l'vno, aleffati
coperti d'agliata. nu. 7 piatti 7
Cannoncini d'oua, di due oua l'vno ri-
pieni. nu. 17 piatti 7
Rauoli senza spoglia, seruiti con ca-
scio, zuccaro, e cannella. numero 300
piatti 7
Pasticcetti d'ombrina battuta d'vna li-
bra per pasticcio. nu. 42 piatti 7
piatti 70

Secondo seruitio di cocina.

- Frauolini fritti, seruiti con melangole
tagliate sopra. lib. 35 piatti 5
Arane fritte, seruite calde con petro-
semolo soffritto sopra. numero 250
piatti 7
Spigolerte, & coruetti fritti, seruiti con
limoncelli tagliati sopra. lib. 35 piat-
ti 7

- Vua moscatella. lib. 21 piatti 7
Oline di Spagna. nu. 250 piatti 7
Torte di pere. nu. 7 piatti 7
Frittate verdi con herbucce battute
d'otto oua l'vna. nu. 7 piatti 7
Oue affrittellate, seruite con sugo di me-
langole sopra. nu. 84 piatti 7
Cocuzzi e frutte coperte d'agrestata. piat-
ti 7
Pasticci di lamprede grosse. numero 7
piatti 7
Minestra di piselli secchi. piatti 14
Gelo di lucci con tarantello dissalato for-
to. piatti 14
piatti 98

Secondo & vltimo seruitio di
credenza.

- Torte d'erbe alla Lombarda. num. 7
piatti 7
Torte bianche nu. 7 piatti 7
Gambari cotti in vino, & spetierie, ser-
uiti con aceto, & pepe. numero 300
piatti 7
Persiche duraci monde in vino bianco.
nu. 64 piatti 7
Noci monde state in vino rosso, seruite
con zuccaro sopra. numero 200 piat-
ti 7
Mozzarelle fresche Romanesche. nu. 21
piatti 7
Pere, & mele di più sorte. nu. 126 piat-
ti 7
Prouature marzoline. numero 14 piat-
ti 7
Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra.
piatti 14
Cialdoncini fatti à scartocci. num. 300
piatti 7
Ciambellette di monache. numero 200
piatti 7

piatti 84

Leuata la touaglia, & datta l'acqua alle mani, si muterà faluiette candida.

Finocchio dolce fresco. lib. 4 piatti 7
Stecchi profumati con acqua rosa in piatti nu. 42 piatti 7
Marzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & di seta. nu. 40 piatti 7
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 7 per sorte
piatti 112

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo con vn seruitio più di cocina.

Primo seruitio di cocina.

Pignoccati freschi. nu. 42 piatti 7
Mostaccioli Napoletani. numero 42 piatti 7
Morfelletti di marzapane. numero 42 piatti 7
Melloni bianchi, & rossi. numero 21 piatti 7
Cascio Romagnolo in forma di limoncelli, d'vna libra e meza l'vno. num. 11 piatti 7
Prugne monde, seruite con zuccaro sopra. nu. 200 piatti 7
Ricotte passate per la siringa, seruite con zuccaro sopra. lib. 14 piatti 7
Insalate di verzura di più sorte a beneplacito. piatti 7 per sorte
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con aceto rosato, & zuccaro, & pepe sopra. lib. 42 piatti 7
Schinale acconcio in insalata. lib. 4 piatti 7
Tarantello acconcio in insalata. lib. 6 piatti 7
Capparetti con vna passa, aceto rosato, & zuccaro sopra in insalata. lib. 6 piatti 7
Fiadoncelli pieni d'oua, & cascio sfogliati. nu. 42 piatti 7

Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra. piatti 7
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio seruiti freddi. nu. 7 piatti 7
piatti 105

Primo seruitio di cocina.

Lamprede grosse arrostate allo spedo con sua crostata. lib. 14 piatti 7
Pasticci di code, & zanche di gambari, di 25 code, & zanche per pasticcio. nu. 42 piatti 7
Supe d'oua sperdute, di sei oua per piatto, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 7
Orate cotte su la graticola, seruite, con vna passa cotta in vino sopra. lib. 42 piatti 7
Rauoli con spoglia alla Lombarda, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 250 piatti 7
Calamaretti fritti, piccioli seruiti con petrosimolo soffritto sopra. lib. 35 piatti 7
Stellette piene di pignoli, & vna passa. nu. 84 piatti 7
Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Carabazzata fatta con latte di capra, seruita con zuccaro sopra. piatti 7
Tortiglioni ripieni alla lombarda. nu. 7 piatti 7
Cefali grossi ripieni cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Frauolini, & sgombri cotti su la graticola seruiti con suo sapor sopra. lib. 35 piatti 7
Sarde marittime cotte nella carta su la graticola, con fiori di finocchio, pepe sale, seruite con sugo di melangole sopra. lib. 28 piatti 7
piatti 105

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Sapor bianco d'amandole. piatti 14
M m 2 Pez-

- Pezzi di tonno sottestati, seruiti con suo
 sapor sopra. lib. 35 piatti 7
 Pezzi d'ombrina in potaggio alla Italiana.
 lib. 28 piatti 7
 Calamaretti grossi in potaggio. lib. 28
 piatti 7
 Oue dure spaccate ripiene, seruite con
 suo sapor sopra. nu. 42 piatti 7
 Pezzi di lucci grossi, cotti alla Tedesca.
 lib. 42 piatti 7
 Minestra di riso fatta con latte, & zuc-
 caro. piatti 14
 Pasticcio di spigole, di sei libre per pastic-
 cio, seruiti caldi. nu. 7 piatti 7
 Tinche ripiene, restufate al forno. lib. 42
 piatti 7
 Torte bianche. nu. 7 piatti 7
 Pezzi di trutte di quattro libre e mezza
 l'vno, cotte in vino alla Milanese.
 nu. 7 piatti 7
 Cefali grossi in potaggio. numero 30 piat-
 ti 7
 Gelo d'anguille, & tinche, con tarantello
 dissalato sotto. piatti 7
 piatti 112

Terzo, & vltimo seruitio di
 cocina.

- Carpioni, ò trutte piccole fritte, seruite
 con limoncelli tagliati sopra. lib. 35
 piatti 7
 Orate, & frauoline fritte, seruite con
 melangole tagliate sopra. numer. 35
 piatti 7
 Oline di Tortora. nu. 200 piatti 7
 Pasticcio di polpettone di storione, di quat-
 tro per pasticcio. nu. 7 piatti 7
 Arane fritte coperte d'agrestata, seruite
 con zucchero, & cannella sopra. nu. 150
 piatti 7
 Fruttate d'otto oua l'vna doppie tramez-
 zate di sette di pronatura fresca zuc-
 caro, & cannella. nu. 7 piatti 7
 Pasticcetti piccioli pieni di latte, & rossi
 d'oua. nu. 42 piatti 7
 Torte di pere marzapanate. nu. 7 piat. 7
- Triglie grosse fritte, seruite con capparati,
 & zucchero sopra. lib. 35 piatti 7
 Linguatole, & passere fritte con melan-
 gole tagliate sopra. lib. 35 piatti 7
 Sarde marittime fresche, seruite con me-
 langole tagliate sopra. lib. 30 piatti 7
 Cocuaze fruite, seruite con agrestata
 sopra. piatti 7
 Spinacci soffritti, acconci con vna passa,
 aceto, & mosto cotto. piatti 7
 Crostate di fegato, & latte di storione.
 nu. 7 piatti 7
 piatti 105
- Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.
- Piglinosi le medesime viuande del pran-
 zo con le medesime conditi, & confet-
 tioni.
- COLLATIONE FATTA ALL'Vl-
 timo d'Agosto in vna Vigna dopò il
 Vespero in giorno magro, con tre
 seruitij, seruita a cinque piatti con
 cinque Scalchi, & cinque Triin-
 cianti.
- Primo seruitio.
- Mofaccioli Napoletani, & Roma-
 neschi. nu. 30 piatti 5
 Pignoccati freschi. nu. 30 piatti 5
 Morselletti di marzapanate. nu. 30 piat. 5
 Calicioni di marzapanate. numero 30
 piatti 5
 Cacchiatelle fatte con oua, latte, & zuc-
 caro. nu. 30 piatti 5
 Insalata di latughetta, & fiori di borra-
 gine. piatti 5
 Insalate di capparati, vna passa, & zuc-
 caro. lib. 4 piatti 5
 Insalate di citrioli, & cipollette. piat-
 ti 5
 Torte di prugne marzapanate. num. 5
 piatti 5
 Trutte d'vna libra l'vna accarpionate,
 ser-

seruite con limoncelli tagliati, & zuc-
 cara sopra. nu. 30 piatti 5
 Vna fresca di più sorti. lib. 18 piatti 5
 Oliue di monte Rotondo. numero 300
 piatti 5
 Pasticcini di corui di sei libre per pasticcio,
 seruiti freddi. nu. 5 piatti 5
 Sfogliatelli piene di bianco magnare. .
 nu. 30 piatti 5
 Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra.
 nu. 30 piatti 5

Secondo seruitio.

Persiche duraci monde in vino bianco.
 nu. 60 piatti 5
 Persiche apertori monde in piatti. nu. 60
 piatti 5
 Pere, & mele di più sorti. numero 100
 piatti 5
 Prugne damaschine monde, seruite con
 Zuccaro sopra. nu. 150 piatti 5
 Melloni bianchi, & rossi. numero 10
 piatti 5
 Casci marzolini di due libre l'vno spac-
 cati. nu. 5 piatti 5
 Oliue di spagna. nu. 180 piatti 5
 Melangole di mezzo sapore, monde ser-
 uite con zuccaro sopra. numero 40
 piatti 5

MESE DI SETTEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI
 Settembre con due seruitii solo di
 cocina, & due di credenza, seruito à
 due piatti, con due Scalchi, & due
 Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Prugne monde, seruite con Zuccaro so-
 pra. nu. 60 piatti 2
 Fichi mondi su le foglie de viti. nu. 72
 piatti 2
 Melloni bianchi, & rossi tagliati. nu. 6

Nocelle fresche monde, seruiti su le fogli
 de viti. nu. 400 piatti 5
 Noci nostrali fresche, monde, state in
 vino rosso. nu. 180 piatti 5
 Marroni arrostiti, stufati nelle saluete
 con acqua rosa, seruiti con zuccaro,
 pepe, & sale sopra. nu. 200 piatti 5
 Neue di late, seruita con zuccaro sopra.
 piatti 10
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 250
 piatti 5
 Ciambellette di monache. numero 200
 piatti 5

piatti 85

Terzo, & vltimo seruitio.

Cialdoncini fatti di mollica di pane, &
 Zuccaro. nu. 500 piatti 5
 Ciambellette d'oua, & zuccaro. nu. 300
 piatti 5
 Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 5 piatti 5
 Mazzetti di fiori profumati. num. 30
 piatti 5
 Stecchi su le foglie di viti in piatti. nu. 30
 piatti 5
 Conditi, & confettioni à beneplacito .
 piatti 5 per sorte

piatti 30

piatti 16
Pri-

Primo, & vltimo feruitio di cocina.

Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua
crostata. nu. 50 piatti 2
Quaglie arrostiti allo spedo, con sua cro-
stata. nu. 24 piatti 2
Tortore gioueni arrostiti allo spedo, con
sua crostata. nu. 18 piatti 2
Fegatelli di vitella in la rete arrostiti
allo spedo, seruiti con sugo di melango-
le, & pepe sopra. nu. 24 piatti 2
Fagianotti incartati arrostiti allo spedo,
seruiti con sugo di limoncelli, & zuc-
caro sopra. nu. 12 piatti 2
Crostate di polpe di piccioni, & zinne
di vitella aleffate. numero 2 piat-
ti 2
Mezi capretti di dietro, arrostiti allo
spedo, seruiti con melangole tagliate,
& zuccaro sopra. nu. 2 piatti 2
Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita con oliue senza osso sopra. lib. 12
piatti 2
Pasticcini di vitella seruiti caldi, di sei li-
bre per pasticcio. nu. 2 piatti 2
Petto di vitella alleffato, seruito con pe-
trosemolo sopra. lib. 12 piatti 2
Trippa di capretto maritata con cascio,
& oua. piatti 4
Gelo di piedi di castrato in boconcini.
piatti 4
Zigotti di castrato, arrostiti allo spedo,
seruiti con suo sapor sopra. numero 12
piatti 2
Oline di Spagna. nu. 72 piatti 2
Sapor di cogue con mostaccioli. piat-
ti 4
Vua moscatella, & d'altra sorte. lib. 8
piatti 2
Paperi stufati con prugne, & viscioli.
nu. 2 piatti 2
Minestra di cocuzze fatta con latte di
capra. piatti 6
piatti 46

Secondo & vltimo feruitio di
credenza.

Torte di pere. nu. 2 piatti 2
Torte di melloni. nu. 2 piatti 2
Torte bianche marzanapate. num. 2
piatti 2
Pasticcini di pere bergamotte, di sei per pa-
sticcio. nu. 2 piatti 2
Persiche duraci, monde, in vino bianco.
nu. 18 piatti 2
Noci fresche ammogliate nel vino rosso.
nu. 50 piatti 2
Nocelle fresche monde. numero 150
piatti 2
Pere cotte in vino, & zuccaro seruite con
folignata sopra. nu. 36 piatti 2
Pere, & mele di più sorte. numero 36
piatti 2
Cascio Maiorichino. lib. 4 piatti 2
Cascio Parmeggiano. lib. 4 piatti 4
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 4
Cialdoni fatti à scartocci. numero 80
piatti 2
Ciambellette di monache. numero 80
piatti 4
Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani si muteranno le faluette can-
dide, & si seruirà.
Finocchio dolce fresco. lib. 2 piatti 3
Stecchi su le foglie di viti. numero 12
piatti 2
Mazzetti di fiori profumati. num. 12
piatti 2
Conditi, & confettioni à beneplacito. piat-
ti 2 per sorte
piatti 38

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- I**nsalata di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 2
 Insalata di mescolanza. piatti 2
 Insalate di capparetti, vna passa, & Zuccaro. lib. 2 piatti 2
 Melloni a beneplacito. nu. 4 piatti 2
 Lingue di boue salate, & salciccioni cotti in vino, tagliati in fetto. lib. 6 piatti 2
 Capponi sopramentati, seruiti freddi con limoncelli tagliati sopra. num. 6 piatti 2
 Pasticcii di caprio, seruiti freddi di sei libbre per pasticcio. nu. 2 piatti 2
 Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu. 12 piatti 2
 Prugne monde, seruite con zuccaro sopra. nu. 60 piatti 2
 Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 2

piatti 20

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

- Anatre arrostitite allo spedo, seruite con capparetti, & Zuccaro sopra. num. 2 piatti 2
 Beccafichi arrostititi allo spedo, con sua crostata. nu. 60 piatti 2
 Teste di capretto alestate, & poi indorate, con oua, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. num. 6 piatti 2
 Pollanche affaggianate, seruite con melangole tagliate, & Zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2
 Capponi appastati, alestati, coperti di lasagne, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 2 piatti 2
 Pasticcii di conigli, con suo sapor dentro di due per pasticcio. nu. 2 piatti 2

- Piccioni stufati con cocuzzi e ripiene, & mortatelle. nu. 12 piatti 2
 Panzette di vitella, ripiene alestate, seruiti con fiori di borragine sopra. lib. 10 piatti 2
 Agliata d' amandole in piatti. piatti 4
 Mezz capretti dinanzi alestati, seruiti con petrosemolo sopra. num. 2 piatti 2
 Salsa verde in piatti. piatti 4
 Paperi ripieni arrostititi allo spedo, seruiti con visciole sopra. nu. 2 piatti 2
 Lonza di vitella arrostitita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib. 12 piatti 2
 Vna fresca di più sorte. lib. 6 piatti 2

piatti 32

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

- Torte di saluiata. nu. 2 piatti 2
 Torte bianche. nu. 2 piatti 2
 Torte verdi. nu. 2 piatti 2
 Pasticcii di pere ruspe di tre per pasticcio. nu. 12 piatti 2
 Pere, & mele di più sorte. num. 48 piatti 2
 Casciu marzolini di due libbre l'vno spaccati. nu. 2 piatti 2
 Cascio Parmeggiano in fettuccie. nu. 4 piatti 2
 Nofce fresche monde, state in vino rosso. nu. 60 piatti 2
 Persiche duraci, monde in vino bianco. nu. 18 piatti 2
 Neue di latte, con Zuccaro sopra. piatti 4
 Cialdoni fatti a scartocci. nu. 100 piatti 2
 Ciambellette di monache. nu. 100 piatti 2

Le-

Leuata la tonaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluette
candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo.

lib. 2 piatti 2

Stecchi profumati. nu. 12 piatti 2

Mažzetti di fiori. nu. 12 piatti 2

*Conditi, et confettioni à beneplacito. piat-
ti 2 per sorte*

piatti 36

**PRANZO ALLI VX. DI SETTEM-
bre con vn seruitio solo di cocina, &
due di credenza, seruito à quattro
piatti, con quattro Scalchi, & quattro
Trincianti.**

Primo seruitio di credenza.

Flchi mondi su le foglie de viti. nu. 150
piatti 4

Capi di latte, seruiti con Zuccaro sopra.
nu. 24 piatti 4

Calicioni cioè spoletti di marzapane.
nu. 24 piatti 4

Mostaccioli Napoletani. nu. 24 piat-
ti 4

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri.
nu. 24 piatti 4

Pizze sfogliate fatte con butiro. num. 24
piatti 4

*Lingue di boue salate, & persciutto cotto
in vino, tagliate in fette, in tutto.* lib. 6
piatti 4

*Sommata salata cotta in vino, tagliata
in fette, seruita con sugo di melangole,
& Zuccaro sopra.* lib. 6 piatti 4

*Pasticci di coscie di caprio, seruiti freddi,
di sei libre per pasticcio.* num. 4 piat-
ti 4

Capponi grossi arrostiti allo spedo. num. 8
piatti 8

Vna fresca di più sorte. lib. 12 piat-
ti 4

Crostate di persiche, seruite fredde. nu. 4

piatti 4
Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 8
piatti 56

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

*Beccafichi arrostiti allo spedo, con sua
crostata.* nu. 120 piatti 4

*Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella
battute, d'vna libra per pasticcio.* nu.
24 piatti 4

*Pollastrelli arrostiti allo spedo, con sua
crostata.* nu. 24 piatti 4

*Tortore giouani, arrostiti allo spedo, con
sua crostata.* nu. 36 piatti 4

*Faggianotti incartati, arrostiti allo spe-
do, seruiti con sugo di melangole sopra.*
nu. 24 piatti 4

*Quaglie arrostiti allo spedo, con sua cro-
stata.* nu. 36 piatti 4

*Lingue di vitella ripiene, impillottate
minute, inuolte nella rete, arrostiti allo
spedo, seruite con limoncelli tagliati so-
pra.* nu. 8 piatti 4

*Paperi stufati al forno, seruiti con pezz
di cotogne cotte in vino, & Zuccaro so-
pra.* nu. 4 piatti 4

*Pollanche nostrali ripiene, impillottate,
minute, arrostiti allo spedo, seruite con
melangole tagliate sopra.* num. 12
piatti 4

*Pasticci di polpette di vitella di cinque
oncie l'vna, seruiti caldi, di dodeci pol-
pette per pasticcio.* nu. 4 piatti 4

*Piccioni stufati con ventresca di porco, &
cauolo corzuto.* nu. 24 piatti 4

Minestra di latte all'Ongaresca. piat-
ti 8

Gelatina in bocconi di colori d'ambra.
piatti 8

piatti 60

Secondo, & vltimo seruitio
di credenza.

Torte di pere. nu. 4 piatti 4
*Pasticcetti di persiche di tre per pastic-
cio.*

- cio. nu. 24 piatti 4
Torre di cocuzze con latte. nu. 4 piatti 4
Noci fresche monde state in vino rosso.
 nu. 100 piatti 4
Persiche duraci monde in vino bianco.
 nu. 36 piatti 4
Pere, & mele di più sorte. nu. 80 piat-
 ti 4
Cascio Romagnolo. lib. 6 piatti 4
Casci marzolini di due libre l'vno spaccati.
 nu. 4 piatti 4
Marroni arrostiti alle braggie, seruiti con pepe, zuccaro, & sale sopra. nu. 150 piatti 4
Mandorle fresche spaccate, monde. nu. 150 piatti 4
Nocelle fresche monde, seruite sulle foglie de viti. nu. 200 piatti 4
Nexe di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 8
Cialdoni fatti à scartocci. numero 150 piatti 4
Ciambellette di monache. numero 150 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluette candidè.

- Finocchio dolce fresco mondo il gambo.*
 lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. nu. 25 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati il piede d'oro, e di seta. nu. 24 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 4 per sorte
 piatti 76

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- Insalata d'indiuia.* piatti 4
Insalate di lattughetta. piatti 4
Insalate di cedro tagliate in fettoline,
 seruite con zuccaro, sale, & acqua

- rosa. piatti 4
Insalate di piedi di vitella. numero 8 piatti 4
Salciccioni, & presciutto cotto in vino tagliato in fette, in tutto. lib. 6 piatti 4
Vua fresca di più sorte. lib. 16 piatti 4
Capponi sopramentati, seruiti freddi con fiori di borragine sopra. numero 3 piatti 4
Pasticci di vitella, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. nu. 4 piatti 4
Lonza di vitella, arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 24 piatti 4
Oline Napoletane. nu. 150 piatti 4
Sapor di visciole. piatti 8
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 4 piatti 4
Prugne monde seruite con zuccaro. nu. 100 piatti 4
Capparini con vua passa, zuccaro, & aceto sopra. lib. 8 piatti 4
 piatti 60

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

- Beccafichi arrostiti allo spedo con sua crostara.* nu. 100 piatti 4
Crostate di polpe di piccioni, & mortatelle. nu. 4 piatti 4
Pasticci di quaglie, di otto per pasticcio, seruiti caldi. nu. 4 piatti 4
Pollastrelli arrostiti allo spedo, & poi sfumati con limoncelli tagliati, zuccaro, acqua rosa sopra. nu. 24 piatti 4
Paparetti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 8 piatti 4
Starnotti piccioli arrostiti allo spedo, seruiti con fiore di finocchio sopra. nu. 24 piatti 4
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con cipolle fottestate sopra. lib. 24 piatti 4

N n Cap-

- Capponi grossi aleffati, coperti d'anolletti,
seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella
sopra. nu. 4 piatti 4
- Pasticci d'anatre nostrali, con fette di
barbaglia di porco salata per dentro,
di due anatre per pasticcio. num. 4
- Pollanche nostrali impillotate minuce,
arrostate allo spedo, seruite con cappa-
retti, & zuccaro sopra. numero 12
piatti 4
- Piccioni stufati con rape di cauoli torzu-
ti, & barbaglia di porco. numer. 24
piatti 4
- Gelo in foggia di ventresca. piatti 8
piatti 52
- Leuata' la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluicette
candide.
- Finocchio dolce fresco mondo gambo.
lib. 3 piatti 5
- Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 24
piatti 4
- Mazzetti di fiori profumati. num. 24
piatti 4
- Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 4 per sorte piatti 176

Secondo & vltimo seruitio di
credenza.

- Torte di pere, seruite con zuccaro sopra.
nu. 4 piatti 4
- Torte verdi alla Lombarda. num. 4
piatti 4
- Vn lauoriero di pasta voto. piatti 4
- Pere guaste, seruite con solignata sopra.
nu. 50 piatti 4
- Pere, & mele di piu sorte. numero 100
piatti 4
- Cascio Romanesco. lib. 8 piatti 4
- Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 4 piatti 4
- Mandorle fresche spaccate. numero 200
piatti 4
- Persiche duraci monde in vino bianco.
nu. 36 piatti 4
- Noci fresche monde, state in vino rosso.
nu. 150 piatti 4
- Marroni cotti alle bragie, seruiti con
pepe, zuccaro, & sale sopra. nu. 150
piatti 4
- Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 8
- Cialdoni fatti à scartocci. numero 200
piatti 4
- Ciambellette di monache. numero 150
piatti 4

PRANZO ALLI XXIV. DI
Settembre con due seruiti di cre-
denza, & tre seruiti di cocina,
seruito à dieci piatti, con dieci Scal-
chi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

- Fichi mondi seruiti su le foglie de viti.
nu. 250 piatti 10
- Persiche duraci monde in vino bianco.
nu. 100 piatti 10
- Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
nu. 60 piatti 10
- Pignoccati freschi. nu. 60 piatti 10
- Spoletti di marzapane. num. 60 piat-
ti 10
- Mostaccioli Napoletani. numero 60
piatti 10
- Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-
ri. nu. 60 piatti 10
- Offelle sfogliate alla Lombarda. nu. 60
piatti 10
- Pasticci di caprio, seruiti freddi di seili-
bre per pasticcio. nu. 10 piatti 10
- Presciutto cotto in vino, & poi sfilato,
seruito con sugo di melangole, vna pas-
sa, e zuccaro sopra. lib. 20 piatti 10
- Sommata cotta in vino, tagliata in fette.
lib. 20 piatti 10
- Mostarda amabile par sapore. piatti 20
Vua

Vna fresca di più sorte. lib. 30 piat- Sapor bianco di amandole in piatti.
 ti 10 piatti 20

piatti 100

Primo seruitio di cocina.

Boccafichi arrostiti allo spedo, con sua
 crostata. nu. 250 piatti 10
 Pollanchetti d'India ripieni impillottati
 minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con
 sugo di melangole, & Zuccaro sopra.
 nu. 20 piatti 10
 Fegatelli di vitella in la rete arrostiti al-
 lo spedo, seruiti con sugo di melangole,
 & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
 Quaglie arrostiti allo spedo, con sua cro-
 stata. nu. 90 piatti 10
 Fagginotti incartati arrostiti allo spedo,
 seruiti con capparetti, & Zuccaro so-
 pra. nu. 6 piatti 10
 Lingue di vitella indorate con ona, &
 fritte, seruite con limoncelli tagliati,
 & Zuccaro sopra. nu. 15 piatti 10
 Crostare d'animele di vitella, & salci-
 cioni Bolognesi. nu. 10 piatti 10
 Leprotti arrostiti allo spedo, seruiti con
 suo sapor sopra. nu. 20 piatti 10
 piatti 80

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi ripieni alla Lombarda
 aleffati, seruiti con salami caldi, & pe-
 trosemolo sopra. nu. 10 piatti 10
 Petto di vitella aleffato con pezzi di som-
 mata, seruito con diuersi fiori sopra.
 lib. 50 piatti 10
 Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con
 limoncelli tagliati sopra. numero 60
 piatti 10
 Gelo di carne in tazzette di uetro. piat-
 ti 10
 Piedi di vitella aleffati, seruiti con salsa
 verde sopra. nu. 20 piatti 10
 Anatre domestiche aleffate, coperte di
 pappardelle. nu. 10 piatti 10
 Pasticcetti di lomboli di seccaticcia, di sei
 libre per pasticcio. numero 10
 piatti 10

Terzo, seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con oliue senza osso sopra. lib. 60
 piatti 20
 Capponi ripieni arrostiti allo spedo, ser-
 uiti con melangole tagliate sopra. nu.
 20 piatti 10
 Paperi ripieni sottostati con pere Papali.
 nu. 10 piatti 10
 Polpettoni di vitella d'vna libra, e tre
 oncie l'vno, stati in adobbo, & poi ar-
 rostiti allo spedo, seruiti con suo sapor
 sopra. nu. 40 piatti 10
 Oliue di Spagna. nu. 250 piatti 10
 Salsa d'vna passa, & mostaccioli. piat-
 ti 20
 Spalla di castrato rifatta innolta nella
 rete, & poi arrostita sulla graticola,
 seruita con limoncelli tagliati sopra.
 nu. 10 piatti 10
 Pasticcetti di zinne di vaccina, che prima
 sieno state aleffate, di cinque libre per
 pasticcio. nu. 10 piatti 10
 Lepri in brodo lardiero, con cime di sal-
 uia, & prugne, & visciole. num. 5
 piatti 10
 piatti 100

Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.

Cotogne cotte in vino, & Zuccaro, serui-
 te con anaci confetti sopra. numero 30
 piatti 10
 Persiche duraci monde in vino bianco.
 nu. 90 piatti 10
 Tartufali stufati con olio, sugo di melan-
 gole, & pepe. lib. 15 piatti 10
 Pere, & mele di più sorte. numero 200
 piatti 10
 Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 18
 piatti 10

Nu 2 Casci

Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 10 piatti 10
 Mandorle fresche spaccate, & monde, seruite sulle foglie de viti, numero 350 piatti 10
 Neue ai latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 20
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 400 piatti 10
 Ciambellette di monache. numero 300 piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 8 piatti 10
 Stecchi sulle foglie de viti. numero 60 piatti 10
 MaZZetti di fiori profumati. num. 60 piatti 10
 Pere cotte in vino, seruiti con folignata sopra. nu. 180 piatti 10
 Condit, & confettioni di piu sorte à benepiacito. lib. 20 piatti; 10 per sorte. piatti 170

CENA CON IL MEDESIMO del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 10
 Insalate di mescolanza con diuersi fiori. piatti 10
 Insalate di sparagi. piatti 10
 Insalate di capparetti, con vna passa, & zuccaro. lib. 10 piatti 10
 Insalate di piedi di vitella. numero 20 piatti 10
 Carne magra di seccaticcia alestata, & poi tagliata minuta, acconcia in insalata. lib. 15 piatti 10
 Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.

nu. 60 piatti 10
 Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 10 piatti 10
 Sapore reale in piatti. piatti 20
 Pasticcio di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 10 piatti 10
 Lingue di bufalo salate, & sommata cotta in vino tagliate in fette, in tutto. lib. 20 piatti 10
 Oline di Bologna. nu. 400 piatti 10
 Vna fresca di piu sorte. lib. 40 piatti 10
 piatti 140

Primo seruitio di cocina.

Beccafichi inuolti nelle foglie di viti, & carta bagnata, cotti sotto la cenere calda. nu. 250 piatti 10
 Tortore arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 90 piatti 10
 Starnotti ripieni incartati arrostiti allo spedo. nu. 60 piatti 10
 Pollanche d'India arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, zuccaro, & vna passa sopra. nu. 20 piatti 10
 Pasticcio sfogliati pieni di bianco magnare. nu. 60 piatti 10
 Crostate di polpe di piccioni, & sommata dissalata. nu. 10 piatti 10
 Zinne di vaccina alestata, & poi indorate con orza, & fritte seruite con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra. lib. 20 piatti 10
 Piccioni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. numero 60 piatti 10
 piatti 80

Secondo seruitio di cocina.

Teste di vitella alestata, seruiti con agliana sopra. nu. 10 piatti 10
 Paperi stufati al forno, seruiti con prugne, & visciole sopra. num. 10 piatti 10
 Pasticcio di capponi, di due per pasticcio, con fette di ventreisca di porco, seruiti cal-

- caldi.* nu. 10 piatti 10
Panzette di vitella ripiene, aleffate, seruite con petrosomolo sopra. lib. 50 piatti 10
Sapore bianco d'amandole. piatti 20
Quaglie stufate con cavoli torzati, & mortatelle. nu. 130 piatti 20
Suppe di capriottata, con polpe di petti di papperi aleffati sotto. piatti 20
Polpette di vitella stoffate, tramezzate con cascio, oua, zuccaro, & cannella in tutto. lib. 40 piatti 10
 piatti 180
 Terzo, & vltimo seruitio di cocina.
Brisanoli di schiena di vitella arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & vna passa cotta sopra. lib. 50 piatti 10
Lomboli di vaccina stufati alla Venetiana. lib. 50 piatti 10
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con sapor reale. lib. 60 piatti 10
Pollanche nostrali affagianate, seruite con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu. 30 piatti 10
Zigorti di capro arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle intiere stufate in laوتا, col suo grasso sopra. nu. 10 piatti 10
Piccioni senz'osso in adobbo, & poi soffritti, seruiti con sugo di melangole, & il medesimo adobbo, & zuccaro sopra. nu. 60 piatti 10
Coratella di vitella mongana battuta, maritata con cascio, & oua. piatti 20
Gelo in forma di mezo riletto. piatti 20
 piatti 100
 Secondo, & vltimo seruitio di credenza,
Torte d'herbe alla Bolognese. num. 10 piatti 10
Torte di mele cogue, & mele appie. nu. 10 piatti 10
Pasticcetti di tartufali di meza libra per pasticcio. nu. 60 piatti 10
Pasticci di pere di dodeci per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Vn lauoriero di pasta voto. piatti 10
Perfiche duraci monde in vino bianco. nu. 90 piatti 10
Pere, & mele, di piu sorti. numero 200 piatti 10
Cascio Maiorichino. lib. 20 piatti 10
Cascio Romanesco. lib. 20 piatti 10
Marroni cotti alle bracie, seruite con sale, zuccaro, & pepe sopra. nu. 300 piatti 10
Neue di latte, seruiti con zuccaro sopra. piatti 20
Cialdoni fatti a scartoZZi. nu. 450 piatti 10
Ciambellette di monache. numero 300 piatti 10
Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluette candide.
Finocchio dolce fresco. lib. 8 piatti 10
Stecchi profumati. nu. 60 piatti 10
MaZZetti di fiori lauorati il piede d'oro & seta. nu. 60 piatti 10
Cialdoni fatti di pane, & zuccaro. nu. 1000 piatti 10
Conditi, & confettioni, e cotognata a beneplacito. piatti 10 per sorte
 piatti 190
 PRANZO ALLI XXVIII. DI Settembre all'improuista, seruito con due Scalchi, & due Trincianti, a due piatti.
Vna sorte di salame tagliato. lib. 4 piatti 2
Pollastri ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zuccaro sopra. nu. 10 piatti 2
Papperi ripieni arrostiti allo spedo. nu. 2 piatti 2
 Frit-

Frit-

- Frittura d'animelle, & fegato di vitella
seruita con melangole tagliate sopra.*
nu. 6 piatti 2
- Capponi aleffati, coperti d'anoletti, ser-
uiti con cascio, zuccaro, & cannella
sopra.* nu. 4 piatti 2
- Piccioni aleffati, con cauolo torzuto, &
gola di porco.* nu. 12 piatti 2
- Fricassèa d'un mezo lepro dinanzi.*
piatti 2
- Vna sorte di torte bianche.* numero 3
piatti 2
- Agliata d'amandole per sapore.* piat-
ti 2
- Persiche, & pere, & altre frutte à bene-
placito.* nu. 40 piatti 2
- Vna fresca di più sorte.* lib. 8 piatti 2
- Cascio di più sorte.* lib. 6 piatti 2
- Finocchio fresco, mondo il gambo.* lib. 2
piatti 2
- Stecchi profumati.* nu. 10 piatti 2
piatti 30
- Torte di più sorte.* num. 2 piatti 2 per
sorte
- Pere, & altre frutte à beneplacito.* nu. 40
piatti 2
- Vna fresca di più sorte.* lib. 8 piatti 2
- Finocchio fresco dolce.* lib. 2 piatti 2
- Cascio di più sorte.* lib. 6 piatti 2
- Stecchi profumati.* nu. 10 piatti 2
piatti 38

PRANZO NELL' ANTESCRIT-
to Mese in giorno magro, del qual
Pranzo si cauerà la Cena, con due
seruitij di Credenza, & due seruitij di
Cocina, seruito à vndeci piatti, con
vndeci Scalchi, & vndeci Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

- I***nsalate cotte, & crude di più sorte.*
piatti 2 per sorte
- Salami cotti in vino, tagliati in fette.*
lib. 4 piatti 2
- Vitella ripiena aleffata, seruita con fiori
sopra.* lib. 10 piatti 2
- Anatre fottestate, ò al forno, coperte di
cipolle fottestate.* nu. 2 piatti 2
- Lingue di vitella aleffate, & poi inuolte
nella rete, arrostiti allo spedo, seruite
con suo sapore sopra.* nu. 4 piatti 2
- Papardelle cotte in brodo di lepre.* piat-
ti 2
- Pasticci di caprio di sei libbre per pastic-
cio, seruiti caldi.* nu. 2 piatti 2
- Mezi lepri di dietro, arrostiti allo spe-
do, sbrufati d'aceto, seruiti con suo sa-
por sopra.* nu. 2 piatti 2
- Sapore d'vna in piatti.* piatti 5
- Pasticci di vitella di sei libbre l'vno, ser-
uiti caldi.* nu. 2 piatti 2
- C***onditi in zuccaro asciutti di più sor-
te à beneplacito.* lib. 32 piat-
ti 11
- Mostaccioli Napoletani, & Romanes-
chi.* nu. 66 piatti 11
- Morselletti di marzapane.* num. 66
piatti 11
- Melangole dolci monde con zuccaro so-
pra.* nu. 66 piatti 11
- Persiche sanguigne monde in vino bian-
co.* nu. 100 piatti 11
- Fichi mondi su le foglie de viti.* nu. 264
piatti 11
- Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.*
nu. 66 piatti 11
- Taramello acconcio in insalata.* lib. 15
piatti 11
- Pescie salmone acconcio in insalata.* lib.
12 piatti 11
- Cefali stati in aceto, seruiti freddi d'vna
libra l'vno.* lib. 66 piatti 11
- Butirata con tagliature di pane.* lib. 33
piatti 33
- Sfogliatelle fatte con buiro, & rossi d'o-
ua.* nu. 66 piatti 11
- Pasticetti sfogliati, pieni di buiro ma-
gnare.* lib. 66 piatti 11

Lu-

Lucernette di pasta, piene di farro, oua,
& cascio. nu. 66 piatti 11
piatti 176

Primo seruitio di cocina.

Oue fresche da beuere. nu. 133 piat-
ti 11

Pasticetti sfogliati, pieni di polpe d'arane,
& tarantello battuto. num. 66 piat-
ti 11

Anguille arrostate allo spedo, con sua cro-
stata. lib. 33 piatti 11

Triglie, & frauolini, cotti su la graticola,
seruite con oliue senz'osso, & suo sapor
sopra. lib. 55 piatti 11

Tinche riuerse ripiene, cotte su la graticola,
seruite con suo sapor sopra. nu. 66
piatti 11

Cefali grossi ripieni forte stati, seruiti con
suo brodo sopra. lib. 44 piatti 11

Sarde marittime, cotte su la graticola in
la carta. lib. 44 piatti 11

Crostate di pere, & cibibo senz'anime,
& pignoli ammaccati. nu. 11 piat-
ti 11

Gelo di tinche, con polpe di pesce cappone
sotto. piatti 11

Rossi d'oua cotti, in piatti con butiro alla
Francese. nu. 132 piatti 11

Suppe di prugne secche, seruite con zucca-
ro, & cannella sopra. lib. 17 piat-
ti 22

piatti 232

Secondo seruitio di cocina.

Trutte cotte in vino, & specierie, seruite
asciutte, con limoncelli tagliati, &
zuccaro sopra. lib. 66 piatti 11

Frittura marittima seruita con melango-
le tagliate sopra. lib. 44 piatti 11

Potaggio di spigole, & di latte. lib. 44
piatti 11

Lucci alefati, seruiti con petrosomolo so-
pra. lib. 66 piatti 11

Sapore bianco d'amandole. piatti 22

Pasticci di corui, di sei libre per pasticcio
seruiti caldi. nu. 11 piatti 11

Calamari fritti, seruiti con sugo di me-
langole sopra. lib. 44 piatti 11

Oliue di Genoua. nu. 330 piatti 11

Vua fresca di piu sorte. lib. 33 piat-
ti 11

Frittate d'oua fresche, d'otto per frittata.
nu. 11 piatti 11

Oua affritellate, seruite con zuccaro, &
cannella sopra. nu. 132 piatti 11

Code di locuste alestate, & poi fritte, co-
perte d'agliata. nu. 22 piatti 11

Lattarini fritti, seruiti con sale, & sugo di
melangole sopra. lib. 33 piatti 11

Suppe di telline cauate di quattro misure,
& meza per piatto. piatti 22
piatti 176

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Torte di mele rugini. num. 11 piat-
ti 11

Torte di cotogni. nu. 11 piatti 11

Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuc-
caro, & acqua rosa sopra. num. 33
piatti 11

Persiche duraci monde in vino bianco.
nu. 100 piatti 11

Pere, & mele di piu sorti. nu. 200 piat-
ti 11

Cascio Parmegiano in fettuccie. lib. 22
piatti 11

Casci marzolini, di due libre l'vno spaci-
cati. nu. 11 piatti 11

Marroni cotti alle bracie, seruiti con
zuccaro, sale, & pepe. nu. 300 piat-
ti 11

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 11

Cialdoni fatti a scarrocci. num. 400
piatti 11

Ciambellette di monache. numero 300
piatti 11

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 8 piatti 11

Stecchi profumati. numero 66 piatti 11

MaZZetti di fiori profumati. numero 66 piatti 11

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 11 per sorte.

piatti 176

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO di Settembre, in giorno di graffo, con tre seruitij, seruito à noue piatti, con noue Scalchi, & noue Trincianti.

Primo seruitio.

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu. 45 piatti 9

Mostaccioli Napoletani. nu. 45 piatti 9

Morselletti di marzapane. num. 45 piatti 9

Calicioni, cioè spoletti di marzapane. nu. 45 piatti 9

Pignoccati freschi. nu. 45 piatti 9

Orecchine sfogliate, piene di compositione d'offelle. nu. 45 piatti 9

Melangole di mezo sapor monde, seruite con zuccaro sopra. nu. 45 piatti 9

Sfogliatelle fatte con latte, butiro, rossi d'oua, & zuccaro. nu. 45 piatti 9

Oline di Tinoli. nu. 200 piatti 9

Lingue di bufalo salate, cotte in vino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole sopra. lib. 3 piatti 9

Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libbre per pasticcio. nu. 3 piatti 9

Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa. piatti 9

Insalate di capparetti, vna passa, & zuc-

caro.

Vna fresca di più sorte. lib. 30 piatti 9

Casci marzolini, di due libbre l'uno spaccati. nu. 9 piatti 9

Cascio Parmegiano in fetucce. lib. 15 piatti 9

Finocchio fresco mondo. lib. 6 piatti 9

Fichi mondi, seruiti su le foglie de viti. nu. 400 piatti 9

Pere, & mele di più sorte. nu. 180 piatti 9

Marroni coti alle bracie, seruiti con sale, pepe, & zuccaro sopra. num. 250 piatti 9

piatti 180

Secondo seruitio.

Grani di mele granate, seruiti con zuccaro sopra. lib. 15 piatti 9

Mele cotogne cotte in vino, & zuccaro, seruite con anici confetti sopra. nu. 27 piatti 9

Cotogne cotte allo spedo, seruite intiere con zuccaro, & acqua rosa. num. 27 piatti 9

Pere guaste, seruite con folignat a sopra. nu. 150 piatti 9

Pere caramelle cotte al calore del foco, seruiti con anici, & zuccaro sopra. nu. 30 piatti 9

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe sopra. lib. 15 piatti 9

Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 9

Pasticcetti di pere, di quattro per pasticcio. nu. 45 piatti 9

Nene di latte, con zuccaro sopra. piatti 15

Cialdoni fatti à scartocci. num. 200 piatti 9

Ciambellette di monache. num. 250 piatti 9

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 800 piatti 9

Persiche apertore monde. nu. 70 piatti 9

Per-

Persiche duraci, monde in vino. nu. 70
 piatti 9
Noce fresche monde, state in vino rosso.
 nu. 600 piatti 9

Terzo, & vltimo seruitio.
Stecchi profumati. numero 45 piatti 41
 piatti 41

ti 9
Finocchio dolce fresco. lib. 6 piatti 6
Mazzetti di varij fiori. num. 45 piatti 9

Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 9 per sorte

piatti 36

MESE DI OTTOBRE.

P R A N Z O A L L I V I I I . DI
 Ottobre, con due seruitii di Credenza,
 & vno di Cocina, seruito à tre
 piatti, con tre Scalchi, & tre Trin-
 cianti.

Primo seruitio di credenza.

Plaze sfogliate fatte con fiore di fa-
 rina, rossi d'oua, Zuccaro, & buti-
 ro. nu. 15 piatti 3

*Salcicione, cotto in vino tagliato in fet-
 te. lib. 6* piatti 3

*Pasticci di caprio, di sei libre l'vno, ser-
 uiti freddi. nu. 3* piatti 3

*Fiadoncelli pieni di compositione d'offel-
 le. nu. 15* piatti 3

*Sommata cotta in vino, tagliata in fet-
 te. lib. 6* piatti 3

Mostarda amabile per sapore. piatti 5
 piatti 20

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

*Ortolani arrostiti allo spedo, con sua cro-
 stata. nu. 60* piatti 3

*Quaglie arrostiti allo spedo, seruite cal-
 de. nu. 24* piatti 3

*Fegatelli di porco in la rete arrostiti allo
 spedo, seruiti con sugo di melangole
 sopra. nu. 30* piatti 3

*Ammelle, & fegato di vitella fritti, ser-
 uiti con sugo di limoncelli, pepe, & sa-
 le sopra. lib. 6* piatti 3

*Piccioni in adobbo, & poi fritti, seruiti
 con zuccaro, & cannella sopra. nu. 15*
 piatti 3

*Polpetto di vitella, arrostito allo spedo,
 & poi stufate. lib. 15* piatti 3

*Pollanche affagianate, seruite con li-
 moncelli tagliati sopra. num. 6* piat-
 ti 3

*Lanza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con oline spaccate sopra. lib. 18*
 piatti 3

*Minestra di farro, maritata con cascio,
 & oua. piatti 5*

*Capponi aleffati, coperti di tortelletti
 senza spoglia, seruiti con cascio, Zuc-
 caro, & cannella sopra. numero 6*
 piatti 3

*Mostarda amabile, fatta con sapore di
 mortatella. piatti 5*

Vua fresca di più sorte. lib. 9 piatti 3

*Torte d'erbe alla lombarda, seruite
 con zuccaro sopra. numero 3* piat-
 ti 3

*Torte bianche, con sugo di mele appic-
 ca. nu. 3* piatti 3

Secondo & vltimo seruitio di
 credenza.

*Tartufali stufati con olio, sugo di melan-
 gole, & pepe. lib. 12* piatti 3

*Tartufali crudi, seruiti con sale, & pe-
 pe. lib. 3* piatti 3

O o Pa-

- Pasticcetti di persiche duraci, di dua per
 pasticcio. nu. 16 piatti 3
 Pere, & mele di più sorte. numero 45
 piatti 3
 Casci marzolini, di due libre l'uno,
 spaccati. nu. 3 piatti 3
 Cascio Romano. lib. 6 piatti 3
 Mandorle fresche spaccate, seruite sulle
 foglie de viti. nu. 120 piatti 3
 Persiche duraci monde, in vino bianco.
 nu. 24 piatti 3
 Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
 caro, & pepe. nu. 90 piatti 3
 Neve di latte, seruita con Zucchero sopra.
 piatti 5
 Cialdoni fatti a scartocci. numero 140
 piatti 3
 Ciambellette di monache. numero 90
 piatti 3
 Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluette
 candide.
- Finocchio dolce verde mondo il gambo.
 lib. 2 piatti 3
 Stecchi profumati. num. 15 piatti 3
 Mazzetti di vari fiori. numero 15
 piatti 3
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 3 per sorte. piatti 50
- d'offelle. nu. 15 piatti 3
 Capponi sopra mentati, seruiti freddi,
 con limoncelli tagliati sopra. num. 6
 piatti 3
 Olive Napoletane. nu. 90 piatti 3
 Vua fresca di più sorte. lib. 9 piatti 3
 piatti 17

Primo seruitio di cocina.

- Piccioni in brodo lardiero. numer. 10
 piatti 4
 Lodole tramezate con foglie di salvia,
 arrostiti allo spedo. numero 45 piat-
 ti 3
 Pasticci di quaglie, di due per pasticcio.
 nu. 15 piatti 3
 Anatre di terra saluatiche, stufate al
 forno con cipolle intiere. numero 6
 piatti 3
 Vitella ripiena alessata, seruita con petro-
 semolo sopra. lib. 18 piatti 3
 Polpettoni di vitella ripieni, arrostiti al-
 lo spedo, seruiti con suo sapore. lib. 12
 piatti 3
 Zigotti di castrato, ben frolli, arrostiti
 allo spedo, seruiti con suo sapore sopra.
 lib. 3 piatti 3
 Minestra di rape, con tre libre di ceruel-
 late, & tre libre di barbaglia di porco.
 piatti 5 piatti 26

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- I**nsalate d'Indiua. piatti 3
 Insalate di carotte. piatti 3
 Insalate di cicorea. piatti 3
 Insalate di capparetti, vna passa, & zuc-
 caro. lib. 3 piatti 3
 Lingue di bone salate, & salciocioni in
 vino, tagliate in sette. lib. 5 piat-
 ti 3
 Orecchine sfogliate, piene di compositione

Secondo, & vltimo seruitio di cre-
denza.

- Torte di pere marzapanate. numero 3
 piatti 3
 Torte d'erbe alla Bolognese, seruite
 con Zucchero sopra. numero 3 piat-
 ti 3
 Tartufali crudi seruiti con sale, & pepe.
 nu. 3 piatti 3
 Pere, & mele di più sorte. numero 45
 piatti 3
 Cascio Romagnolo. lib. 6 piatti 3
 Cascio Parmeggiano. lib. 6 piatti 3
 Man-

Mandorle fresche, spaccate, & monde.
nu. 120 piatti 3
Neve di latte, seruita con Zuccaro sopra.
piatti 5
Cialdoncini fatti à scartocci. num. 150
piatti 3
Ciambellette di monache. numero 100
piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluic-
te candide.

*Marroni cotti alle bracie, seruiti con sa-
le, Zuccaro, & pepe.* numero 100
piatti 3
Finocchio dolce fresco mondo il gambo.
lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. numero 15 piat-
ti 3
*Marzetti di fiori lauorati il piede d'oro,
& seta.* nu. 16 piatti 3
Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 3 per sorte
piatti 47

PR ANZO ALLI XV. DI OTTO-
bre con due seruiij di credenza,
& due di cocina seruito à quattro
piatti, con quattro Scalchi, & quat-
tro Tiincianti.

Primo seruitio di credenza.

PEXZI di marzapane. numero 24
piatti 4
Mostaccioli Napoletani. nu. 24 piatti 4
Morselletti di marzapane. numero 24
piatti 4
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri.
nu. 24 piatti 4
*Sfogliatelle semplici, fatte con latte, &
oua.* nu. 24 piatti 4
*Presciutto cotto in vino, & poi sfilato,
seruito con capparetti vna passa, &
zuccaro.* lib. 6 piatti 4
Lingue di porco salate cotte in vino ta-

gliate in fette. nu. 4 piatti 4
*Lonza di ruffalotto, arrostita allo spedo,
seruita fredda, con melangole tagliate
sopra.* lib. 24 piatti 5
Mostarda amabile per sapore. piat-
ti 8
Vua fresca di più sorte. lib. 12 piatti 4
Oline di Spagna. nu. 120 piatti 4
piatti 48

Primo seruitio di cocina.

*Animelle, & fegato di vitella, fritti
seruite con sugo di melangole, sale,
& Zuccaro, & pepe sopra.* lib. 8 piat-
ti 4
*Lodole arrostitite allo spedo, seruite con
sugo di limoncelli sopra.* num. 72
piatti 4
*Quaglie arrostitite allo spedo, seruite con
melangole tagliate sopra.* numero 36
piatti 4
*Starnotti incartati arrostiti allo spedo,
seruiti con fette di limoncelli sopra.*
nu. 24 piatti 4
*Pasticcetti sfogliati pieni d'animelle di
vitella battute, & fette di presciutto.*
nu. 24 piatti 4
*Pollanche nostrali affagianate, seruite
con limoncelli tagliati, & zuccaro so-
pra.* nu. 12 piatti 4
*Piccioni ripieni arrostiti allo spedo, ser-
uiti con zuccaro, & capparetti sopra.*
nu. 24 piatti 4
*Conigli arrostiti allo spedo coperti di sal-
sa, seruiti con pignoli ammogliati so-
pra.* nu. 8 piatti 4
*Polpette di vitella di cinque oncie l'vna,
arrostitite allo spedo, seruite con suo sa-
por sopra.* nu. 48 piatti 4
*Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, ser-
uiti con suo sapor sopra.* num. 4 piat-
ti 4
*Suppe di capriottata d'amandole torate,
con polpe di tre piccioni sotto per piatto.*
piatti 8

O 90 2 Gelo

- Gelo di carne in quadretti. piatti 8
 piatti 56
- Secondo, & vltimo seruitio di
 cocina.
- Oche grosse ripiene alla lombarda alef-
 sate, coperte d'annolini, seruiti con cas-
 scio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 4
 piatti 4
- Petto di vitella ripieno aleffato, seruito
 con fiori sopra. lib. 20 piatti 4
- Vaccina ben frolla aleffata, seruita con
 petrosemolo sopra. lib. 24 piatti 4
- Agliata d'amandole. piatti 8
- Risoturbesco con latte, seruito con zuc-
 caro, & cannella sopra. piatti 8
- Piccioni stufati con mortatelle, & cipol-
 le intiere. nu. 24 piatti 8
- Minestra di cauolo torzuto, con pezzi
 di sommata dentro. piatti 4
- Pasticci di pollanche, di due per pastic-
 cio, seruiti caldi. nu. 4 piatti 4
- Fricassea di petto di caprioli, con cipol-
 lette soffritte sopra. lib. 20 piatti 4
- Pasticci grandi pieni di crema. num. 4
 piatti 4
- Piedi di vitella aleffati, legati con cascio,
 & oua. nu. 12 piatti 4
 piatti 56
- Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.
- Torte di fagioli. nu. 4 piatti 4
- Torte di pere marzapanate. num. 4
 piatti 4
- Gelo in bocconi di color d'ambra. piat-
 ti 4
- Pasticcetti di cotogno, d'vn cotogno per
 pasticcio. nu. 24 piatti 4
- Pere, & mele di più sorte. numero 80
 piatti 4
- Cascio Parmegiano in fettuccie. lib. 8
 piatti 4
- Cascio di riniera. lib. 8 piatti 4
- Mandorle fresche spaccate, seruite sulc-
 foglie de viti. nu. 250 piatti 4
- Marroni arrostiti alle bracie, seruiti
 con sale, Zuccaro, & pepe. num. 200
 piatti 4
- Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra,
 piatti 8
- Cialdoni fatti a scartocci. nu. 200 piat-
 ti 4
- Ciambellette di monache. nu. 180 piat-
 ti 4
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno le falucette
 candide.
- Finocchio dolce fresco, mondo il gambo.
 lib. 3 piatti 4
- Stecchi in piatti, con acqua rosa. nu. 24
 piatti 4
- Mazzetti di fiori profumati. num. 24
 piatti 4
- Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 4 per sorte
 piatti 72
- CENA CON IL MEDESIMO
 ordine del pranzo.
- Primo seruitio di credenza.
- Insalate di verzur a cotte, & crude di
 più sorte. piatti 4 per sorte
- Insalate di capparetti, & vna passa. lib.
 6 piatti 4
- Insalate di piedi di vitella. numero 8
 piatti 4
- Pasticci di caprio, di sei libre per pastic-
 cio, seruiti freddi. nu. 4 piatti 4
- Capponi sopramentati, seruiti freddi con
 limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra.
 nu. 8 piatti 4
- Mostarda fatta per sapore. piatti 8
- Lingue di boue salate, & falciccioni cotti
 in vino, tagliati in fetto. lib. 8 piatti 4
- Sfogliatelle piene di bianco magnare. nu.
 24 piatti 4
 piatti 36
 Pri-

Primo seruitio di cocina.

Starnotti arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, & zucchero sopra. nu. 24 piatti 4

Quaglie tramezzate, con sei libre di salciccio, arrostito allo spedo, seruite con fiori di finocchio, & sale sopra. nu. 24 piatti 4

Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua soppa sotto. nu. 24 piatti 4

Pasticcetti di lodole, di quattro per pasticcio. nu. 24 piatti 4

Crostate d'animele di capretto, & grouponi di piccioni, con salciccio Luchese. nu. 4 piatti 4

Leprotti gioueni arrostiti allo spedo, seruiti con pignoli sopra. numero 8 piatti 4

Piccioni stufati, con presciutto, & cipolle intiere. nu. 24 piatti 4

Pasticci di vitella, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. numero 4 piatti 4

Sapor di visciole, con corpo. piatti 8
piatti 40

Secondo, seruitio di credenza.

Capponi appastati ripieni alla lombarda, alestati, seruiti con viole sopra. nu. 4 piatti 4

Sapor d'amandole. piatti 8

Bianco magnare in piatti, seruiti con zucchero, & grani di melangole sopra. piatti 8

Petto di vitella stufato con mandrola di porco, specierie. lib. 20 piatti 4

Starne alestare in cauoli Bolognesi con ceruellate. nu. 24 piatti 4

Pasticci di Piccioni di colombara, di cinque per pasticcio, con olive senz'osso dentro. nu. 4 piatti 4

Schiava di castrato alestata, seruita con petroselinolo sopra. lib. 24 piatti 4

Vaccina salpresa alestata, seruita con

mentuccia sopra. lib. 24 piatti 4
Agliaata d'amandole per sapore. piatti 8

piatti 48

Secondo & vltimo seruitio di credenza.

Torte bianche marzapanate. num. 4
piatti 4

Pasticci di pere bergamotte, d'otto per pasticcio. nu. 4 piatti 4

Torte verdi. nu. 4 piatti 4

Pasticci di cotogne, di quattro per pasticcio. nu. 4 piatti 4

Gelatina in bicchieri di vetro. piatti 8

Vn lauoriero di pasta voio. piatti 4

Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 6 piatti 4

Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 4 piatti 4

Pere, & mele di più sorti. nu. 72 piatti 4

Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 4 piatti 4

Cascio Maiorichino. lib. 8 piatti 4

Vua fresca di più sorte. lib. 12 piatti 4

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zucchero, & pepe. num. 50 piatti 4

Nene di latte, seruita con zucchero sopra. piatti 8

Cialdoncini fatti a scartocci. num. 200
piatti 4

Ciambellette di monache. num. 160
piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candidi, & si seruirà.

Finocchio dolce fresco. lib. 3 piatti 4

Stecchi profumati. nu. 24 piatti 4

Mazzetti di fiori profumati. num. 4
piatti 4

Con-

Conditi, & confettioni a beneplacito.
piatti 4 per sorte

piatti 88

PRANZO ALLI XXI. DI OTTO-
bre con due seruiti di credenza, &
due di cocina, seruito à cinque piat-
ti, con cinque Scalchi, & cinque Trin-
cianti.

Per seruitio di credenza.

NOci confette, & altre confetture
asciutte. lib. 30 piatti 5 per sorte.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-
ri. nu. 30 piatti 5

Mostaccioli Napoletani. num. 30 piat-
ti 5

Pignoccati freschi. nu. 30 piatti 5
Morselletti di marzapane. num. 30
piatti 5

Pasticcetti sfogliati pieni di compositione
d'offelle. nu. 30 piatti 5

Lingue di bufalo salate cotte in vino ta-
gliate in fette. nu. 2 piatti 5

Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette.
lib. 4 piatti 5

Pasticci di caprio, di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi. nu. 5 piatti 5

Sapore di visciole. piatti 10

Prescinto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
uito con uua passa, Zuccaro, & sugo di
melangole sopra. lib. 10 piatti 5

Oliue di Tortona. nu. 150 piatti 5

Vua fresca di più sorte. lib. 15 piat-
ti 5

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua cro-
stata. nu. 90 piatti 5

Quaglie tramezzate con foglie di saluia
arrostita allo spedo, con sua crostata.
nu. 45 piatti 5

Tordi tramezzati con salciccina arrostiti
allo spedo, seruiti con melangole ta-

gliate sopra. nu. 60 piatti 5

Frittura d'animelle, & segato di vitella,
seruita con sugo di limoncelli, pepe, sale,
& Zuccaro sopra. lib. 10 piatti 5

Faggianotti ripieni incarrati arrostiti
allo spedo, seruiti con melangole ta-
gliate sopra. nu. 15 piatti 5

Crostate di polpe di piccioni, & zinne
vaccina che prima sieno state aleffate.
nu. 5 piatti 5

Suppe alla lombarda, con cinque libre di
ceruellati fini. piatti 10

Lanza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita con sugo di limoncelli, & zuccaro
sopra. lib. 30 piatti 5

Pollanche d'India impillottate minute
arrostita allo spedo, seruite con sugo di
melangole, & zuccaro sopra. num. 5
piatti 5

Zinne di vaccina aleffate, & poi tagliate
in fette indorate con oua, & fritte, ser-
uite con sugo di limoncelli, Zuccaro, &
cannella sopra. lib. 10 piatti 5

Gelo di carne di quadretti, con lanze
di pollo aleffate sotto. piatti 10
piatti 65

Primo, & vltimo seruitio di cocina.

Capponi grossi ripieni aleffati, coperti
d'annolini, seruiti con cascio, zuccaro,
& cannella sopra. nu. 5 piatti 5

Petto di vitella ripieno aleffato, seruito
con petrosemolo sopra. num. 30 piat-
ti 5

Carne di boue alla lombarda, salata
aleffata, seruita con mentuccia sopra.
lib. 30 piatti 5

Mostarda amabile per sapore. piatti 10

Anatre d'India ripiene stufate con ven-
tresca di porco, & corogne. nu. 5 piat-
ti 5

Pasticci di lingue di vitella, di due per
pasticcio, con sua salsa dentro. num. 5
piatti 5

Piccioni arrostiti allo spedo, coperti di ca-
pirotata. nu. 30 piatti 5

Pezzi di ruffalotto in brodo lardiero, con
cime di salua. lib. 25 piatti 5
Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, ser-
uiti con cipolle cotte con il suo grasso in
la iota. nu. 5 piatti 5
Vaccina ben frolla aleffata, seruita con
petrosimolo sopra. lib. 30 piatti 5
Agliaia d' amandole per sapore. piat-
ti 10
Pasticci di vccelletti, di venti per pastic-
cio. nu. 5 piatti 5
Bianco magnare in piatti, seruito con
grani di mele granate, & zuccaro so-
pra. piatti 10
Gelo passato per la siringa. piatti 10
piatti 90

Secondo, & vltimo seruitio
di credenza.

Torte di mele cotogne. nu. 5 piatti 5
Pasticci di pere picciole, di tre per pastic-
cio. nu. 30 piatti 5
Torte bianche. nu. 5 piatti 5
Pasticcetti di tartufoli, di mezza libra per
pasticcio. nu. 30 piatti 5
Torte d'herbe alla Bolognese. num. 5
piatti 5
Vn lauricero di pasta voto. piatti 5
Ostreghe cotte su la graticola, trouando-
sene, seruite con sugo di melangole, &
pepe sopra. nu. 160 piatti 5
Tartufali crudi seruiti con sale, & pepe.
nu. 8 piatti 5
Cardi acconci, seruiti con sale, & pepe.
nu. 8 piatti 5
Pere, & mele di piu sorti. nu. 120 piat-
ti 5
Cascio Parmegiano in fettucce. lib. 10
piatti 5
Cascio Romagnolo in forma di limon-
celli, d'vna libra, e meza l'vno. nu. 8
piatti 5
Marroni cotti alle brace, seruiti con sa-
le, zuccaro, & pepe. nu. 180 piatti 5
Meue di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 10

Cialdoncini fatti a scartocci. nu. 200
piatti 5
Ciambellette di monache. num. 200
piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si imuterà saluiette
candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
lib. 4 piatti 5
Stecchi profumati. nu. 30 piatti 5
Mazzetti di fiori di piu colori. nu. 30
piatti 5
Conditi, & confettioni a beneplacito.
piatti 5 per sorte
piatti 110

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di verzure, cotte, e crude di
piu sorte. piatti 5 per sorte
Insalate di capparetti, vna passa, & zuc-
caro. lib. 6 piatti 5
Insalate di piedi di vitella. nu. 10 piat-
ti 5
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei li-
bre per pasticcio. nu. 5 piatti 5
Salciccioni cotti in vino, tagliate in sette.
lib. 8 piatti 5
Capponi sopramentati, seruiti freddi, con
limoncelli tagliati, zuccaro fino sopra.
nu. 10 piatti 5
Mostarda forte in piatti. piatti 10
Galli d'India arrostiti allo spedo, seruiti
freddi, & trinciati, con fette di melan-
gole sopra. nu. 3 piatti 5
Sfogliatelle piene di bianco magnare.
nu. 30 piatti 5
piatti 50

Primo seruitio di cocina.

Pollanche d'India ripiene impillotare
minu-

№. 4 piatti 5
Stecchi in piatti, con acqua rosa. nu. 30
 piatti 5
MaZZetti di fiori profumati. num. 30
 piatti 5
Conditi, et confettioni a beneplacito. piatti 5 per sorte
 piatti 100

PRANZO ALLI XXVIII. DI
 Ottobre mescolato di grasso, e magro, con due seruitij di Credenza, & quattro seruitij di Cocina; il qual Pranzo, seruirà anc' hora per Cena con otto seruitij, & antipasti, & post-pasti seruito à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trinciati.

Biscotelli di marzapane. numero 40
 piatti 8
Mostaccioli Napoletani. numero 40
 piatti 8
Pignoccati freschi. nu. 40 piatti 8
Offele reali. nu. 40 piatti 8
Fucaccine sfogliate, fatte con butiro. nu. 40 piatti 5
Alici acconcie con olio, aceto, & origano. nu. 120 piatti 8
Lingue di boue salate, cotte in vino, tagliate in fette. nu. 4 piatti 8
Caniale su le fette di pane, seruito con sugo di melangole sopra. lib. 8 piatti 8
Galli d'india arrostiti allo spedo, seruiti trinciati con capparetti, & zuccaro. nu. 4 piatti 8
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 12 piatti 8
Bortarghe tagliate in fette, scaldate su la graticola, seruite con olio, aceto, & pepe sopra; ouero sugo di limoncelli, o di melangole. lib. 8 piatti 8
Sommata di salata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 8 piatti 8
Aringhe cotte su la graticola in insalata. nu. 40 piatti 8

Prescinto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 10 piatti 8
Capparetti acconci con vna passa, zuccaro, & aceto rosato. lib. 8 piatti 8
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra. nu. 40 piatti 8
Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. nu. 8 piatti 8
Carpioni, seruiti freddi, con aceto rosato, & zuccaro. lib. 40 piatti 8
Gello di piedi di vitella, con polpe di capone sotto. piatti 13
Anguille salate acconcie. lib. 12 piatti 8
Pasticci sfogliati, pieni di bianco magrare. nu. 40 piatti 8
Schinale acconcio. lib. 8 piatti 8
Oliue di spagna. nu. 240 piatti 8
Vna fresca di più sorte. lib. 24 piatti 8
 piatti 197

Primo seruitio.

Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute, d'vna libra per pasticcio. nu. 40 piatti 8
Crostate di latte, & fegato di storione. nu. 8 piatti 8
Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 160 piatti 8
Fanoline, & linguattole, cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
Quaglie tramezzate, con libre otto di falciccia, arrostine allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. nu. 40 piatti 8
Pasticci di trutte, di sei libre per pasticcio, seruiti caldi. nu. 8 piatti 8
Fagianari ripieni arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 16 piatti 8
Cefali grossi, cotti su la graticola, seruiti con vna passa, & suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
Polpette di vitella, di quattro oncie l'vna, ripiene, arrostite allo spedo, ser-

- seruite con suo sapor sopra. numero 80
 piatti 8
 Anguille grosse arrostate allo spedo, con
 sua crostata. lib. 40 piatti 8
 Mezi capretti di dietro, arrostiti allo
 spedo, seruiti con sugo di melangole
 sopra. nu. 8 piatti 8
 Torrigioni fatti con butiro, & zuccaro.
 nu. 8 piatti 8
 Pollanche d'india, arrostate allo spedo,
 seruite con capparetti, & zuccaro so-
 pra. nu. 8 piatti 8
 Lamprede grosse sottestate, seruite con
 suo sapor sopra. lib. 32 piatti 8
 Congli arrostiti allo spedo, coperti di
 Zenzero, seruiti con pignoli ammo-
 gliati sopra. nu. 16 piatti 8
 Calamaretti fritti, seruiti con sugo di
 melangole sopra. lib. 32 piatti 8
 Piccioni in adobbo soffritti, seruiti con
 suo sapor sopra. nu. 40 piatti 8
 Orate grosse, cotte su la graticola, seruite
 con limoncelli tagliati sopra. lib. 40
 piatti 8
 Fricassee di caprio, con cipolle battute,
 soffritte sopra. lib. 32 piatti 8
 Frittate rognose con presciutto, & her-
 biccine battute d'otto oua l'vna. nu. 20
 piatti 8
 Ravioli senza spoglia, seruiti con cascio,
 zuccaro, & cannella sopra. nu. 240
 piatti 8
 Tortore gioueni arrostate allo spedo, con
 sua crostata. nu. 40 piatti 8
 Porcelletti, cioè storioncini piccioli scorti-
 cati, tagliati in pezzi, arrostiti allo
 spedo, seruiti con vna passa cotta nel
 vino, & zuccaro, & cannella sopra.
 lib. 32 piatti 8
 Porchette di latte, pelate, arrostate allo
 spedo. nu. 8 piatti 8
 Suppe di lumache cauate. piat-
 ti 13
 Lodole, iramezzate ogni due con vn fe-
 gatello di pollo in la rete, arrostate al-
 lo spedo. nu. 80 piatti 8
 Cannoncini d'oua ripiene, di due oua per
 cannoncino. nu. 40 piatti 8
 piatti 221
 Secondo seruitio di cocina.
 Teste di storione, & d'ombrina alestare,
 seruite con fiori di borragine sopra.
 nu. 8 piatti 8
 Teste di vitella alestare, seruite con petro-
 semolo sopra, & melangole in bocca.
 nu. 8 piatti 8
 Sapor bianco d'amandole. piatti 13
 Pezzi di lucci grossi, corti in vino bianco,
 coperti d'agliara. lib. 40 piatti 8
 Capponi appastati, alestati, coperti d'an-
 noletti, seruiti con cascio, zuccaro, &
 cannella sopra. nu. 8 piatti 8
 Spigole grosse in potaggio, con mandole
 peste, & prugne, & visciole secche. lib.
 40 piatti 8
 Palombelle in brodo lardiero. num. 40
 piatti 8
 Pezzi di storione stufati, con vino zuc-
 caro, butiro, & cipolle intiere. lib. 40
 piatti 8
 Ocche alestare, seruite con papardelle, &
 cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu.
 8 piatti 8
 Pasticcini di lamprede, di tre libre per pa-
 sticcio, con suo sapor dentro. numer. 8
 piatti 8
 Anatre saluatiche di terra, sottestate,
 seruite con cardi alestati, & brodo di
 pollo sopra. nu. 16 piatti 8
 Suppa d'oua sperdute, di dieci oua per
 piatto, seruite con cascio, zuccaro, &
 cannella sopra. piatti 8
 Piccioni casalenghi, stufati con nauoni
 gialli, & gola di porco. numero 40
 piatti 8
 Calamari grossi, ripieni in potaggio. lib.
 32 piatti 8
 Pasticcini di lingue di vitella, con suo sapor
 dentro. nu. 8 piatti 8
 Oue dure, ripiene coperte di suo sapore.
 nu. 48 piatti 8
 Petto di vitella ripieno alestato, seruito
 con

- con petrosimolo sopra. lib. 40 piatti 8
- Torte di nosetti alla Milanese. num. 8 piatti 8
- Faggioli mezzì arrostiti allo spedo, & poi aleffati con canoli Bolognesi, & otto libre di ceruellati, seruiti con esse materie, & cascio, & cannella sopra. nu. 8 piatti 8
- Petti di tonno sottostati seruiti con suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
- Gratonata di quattro mezzì capretti, dinanzi, seruita con sugo di limoncelli sopra. piatti 8
- Pasticci di tartarughe di terra, di tre per pasticcio. nu. 8 piatti 8
- Gelo Schiauone. piatti 13
- Vaccina salpresa aleffata, seruita con petrosimolo sopra. lib. 48 piatti 8
- Polpettoni di vitella, d'vna libra l'vno arrostiti allo spedo, seruiti con sapor sopra. nu. 32 piatti 8
- Agliata per sapore. piatti 13
- Pasticci di mezzì lepri dinanzi in pezzi, d'vn mezzò lepre per pasticcio. num. 8 piatti 8
- Frauolini, & cornetti marinati, seruiti con suo sapor sopra. lib. 40 piatti 8
- Gelo di carne in cannoncini. piatti 13
- Tordi arrostiti allo spedo, coperti di capriottata alla Spagnola. numero 80 piatti 8
- Bianco magnare in piatti, seruito con zucchero, & grani di mele granate sopra. piatti 13
- Pezzi di trutte grosse, dicingue libre l'vno, coti in vino alla Milanese. nu. 8 piatti 8
- Mostarda per sapore. piatti 13 piatti 29
- Terzo seruitio dicocina . . .
- Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con fette di cedro sopra. lib. 48 piatti 8
- Linguatole grosse fritte seruite con me-
- langole tagliate sopra. lib. 40 piatti 8
- Pauoni nostrali arrostiti allo spedo. nu. 8 piatti 8
- Oline di Spagna. nu. 240 piatti 8
- Vua fresca di più sorte. lib. 24 piatti 8
- Pere, & melo di più sorte. numero 100 piatti 8
- Pezzi di storione arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. lib. 32 piatti 8
- Lepri grossi arrostiti allo spedo, coperti di ciuero, seruiti con coriandoli confetti sopra. nu. 8 piatti 8
- Capponi, ouero trutte, di due libre l'vna accarpionate, seruiti con aceto rosato sopra. nu. 12 piatti 8
- Capponi grossi cornuti ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate, & zucchero sopra. lib. 8 piatti 8
- Sgombri, triglie, & soueri fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. num. 48 piatti 8
- Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libre per pasticcio. numero 3 piatti 3
- Tinche riuerse ripiene, cotte su la graticola. lib. 50 piatti 8
- Gelo di carne in quadretti. piatti 8
- Oue mezzè dure monde, infarinate, & fritte, seruite con zucchero sopra. nu. 80 piatti 8
- Sapore di visciole. piatti 8
- Polpettoni di vitella, d'vna libra l'vno, arrostiti allo spedo, coperti di sapore d'adobbo. nu. 32 piatti 8
- Suppe d'oue di trutte. piatti 13
- Pasticci di teste di capretto senza osso, ripiene, di tre per pasticcio. numero 8 piatti 8
- Pescaria di fontanile, ò pesciolini di fiume fritti, seruiti con sugo di melangole, & sale sopra. lib. 32 piatti 8
- Piccioni di ghianda, arrostiti allo spedo, seruiti con oline senza osso sopra. nu. 40 piatti 8

Ravioli con spoglia aleffati, coperti di ca-
scio Zuccaro, e cannella. numero 240
piatti 8

Arane fritte, coperte d'agrestata. num.
200 piatti 8

Pasticcetti piccoli d'vccelletti, di sei per
pasticcio. nu. 40 piatti 8

Gelo di lucci con polpe di triglie, cotte in
vino sotto. piatti 13

Mezi capretti di dietro, arrostiti allo
spedo, seruiti con sugo di melangole so-
pra. nu. 8 piatti 8

Spalla di castrato rifatta, inuolta nella
rete, & poi corta su la graticola, ser-
uita con limoncelli tagliati, & Zuc-
caro sopra. nu. 8 piatti 8

Lucci grossi ripieni arrostiti allo spedo,
seruiti con suo sapore sopra. lib. 32
piatti 8

Feste di ruffalorto cotto in vino, seruite
fredde, con fiori sopra. nu. 8 piatti 8

Sapor di visciole. piatti 13

Minestrata in minestra. piatti 13

Tartarughe di terra fritte, seruite con
melangole tagliate sopra. numero 24
piatti 8

Sommata dissalata inuolta nella rete,
arrostita allo spedo, seruita con limon-
celli tagliati, & zuccaro sopra. lib. 32
piatti 8

Triglie, & orate grosse fritte, seruite con
melangole spaccate sopra. lib. 40 piat-
ti 8

Panzette di vitella ripiene aleffate, ta-
gliate in fette, fritte nella padella, &
poi coperte d'agliata. lib. 32 piat-
ti 8

Sarde grosse fritte, seruite con limoncelli
tagliati, & sale sopra. lib. 32 piat-
ti 8

One affrittellate, coperte di zuccaro, &
cannella, seruite con sugo di melan-
gole. nu. 80 piatti 8

Beccaci, & gallinacci arrostiti allo spe-
do, seruiti con sua suppa sotto. nu. 40
piatti 8

Torte di pere, seruite fredde. lib. 8

piatti 8

piatti 316

Quarto & vltimo seruitio di
cocina.

Pasticci de pere, & mele, d'otto pomi per
pasticcio. nu. 8 piatti 8

Torte di mele appie con mostaccioli. nu. 8
piatti 8

Pasticcetti di tartusali, di meza libra per
pasticcio. nu. 40 piatti 8

Frasoncelli pieni di pignoli, & vna pas-
sa. nu. 40 piatti 8

Pasticci di corogne, di quattro per pastic-
cio. nu. 8 piatti 8

Gelo di carne, in forma di mezzo rileno.
piatti 13

Torte bianche marzapanate. numero 8
piatti 8

Pasticci di latte, ouero corone di crema
grandi. nu. 8 piatti 8

Torte di saluiata. nu. 8 piatti 8

Pasticcetti d'ostreghe, di quattro per pas-
ticcio, trouandofene. nu. 40 piat-
ti 8

Gambari femine nostrali, cotte in vino,
& specierie, seruiti caldi con aceto, &
pepe. nu. 300 piatti 8

Suppe di telline cauate. piatti 13

Vn lauriero di pasta voto. piatti 8

Gongole Romanesche, cotte su la gra-
ticola. nu. 1000 piatti 8

Ballari Anconetani, cotti su la graticola,
come le gongole. nu. 400 piatti 8

Ostreghe cotte su la graticola. num. 140
piatti 8

Torte d'erbe alla lombarda. numer. 8
piatti 8

piatti 146

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Tartusali stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 12 piatti 8

Tartusali crudi, seruiti con sale, &
pepe.

pepe. *lib. 8 piatti 8*
 Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuc-
 caro, & acqua rosa sopra. num. 40
 piatti 8
 Pere carauelle cotte al calore del foco, ser-
 uire con folignata sopra. nu. 28 piat-
 ti 8
 Pere cotte in vino, & zucchero, seruite con
 anaci confetti sopra. nu. 80 piatti 8
 Grani di mele granate, seruiti con zuc-
 curo sopra. piatti 8
 Persiche duraci monde in vino bianco.
 nu. 60 piatti 8
 Cotogne intiere cotte in vino, zucchero, &
 cannella. nu. 40 piatti 8
 Cardì, seruiti con sale, & pepe. num. 8
 piatti 8
 Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
 curo, & pepe. nu. 240 piatti 8
 Pere, & mele di più sorte. num. 120
 piatti 8
 Casci marzolini di due libre l'vno spac-
 cati. nu. 8 piatti 8
 Rauiglioli Fiorentini. lib. 12 piatti 8
 Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 12
 piatti 8
 Neue di latte, seruita con zucchero sopra.
 piatti 13
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 300
 piatti 8
 Ciambellette di monache. numero 250
 piatti 8
 Lenata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluette
 candidè.
 Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 5 piatti 8
 Stecchi profumati. nu. 40 piatti 8
 Mazetti di fiori, & lauorati il piede di
 seta, & argento. nu. 40 piatti 8
 Conditì, & confettioni à beneplacito.
 piatti 8 per sorte
 piatti 173

CENA IN GIORNO MAGRO
 nell' antescritto mese, con tre seruiti
 di Credenza, & quattro di Cocina, la
 qual Cena potrà seruire per Pranzo,
 seruita à noue piatti, con noue Scal-
 chi, & noue Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

MOstaccioli Napoletani. num. 54
 piatti 9
 Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-
 ri. nu. 54 piatti 9
 Marzapane in diuerse forme. num. 54
 piatti 9
 Ricotte di pecore passate, seruite con zuc-
 curo, & acqua rosa sopra. lib. 18 piat-
 ti 9
 Insalate di verZura, di più sorte à bene-
 placito. piatti 9
 Insalate di cedri, ò di limoni cedrati, con
 zucchero, sale, & acqua rosa. piatti 9
 Alici acconci con olio, aceto, & origano
 sopra. nu. 200 piatti 9
 Caniale acconcio con olio, & sugo di me-
 langole. lib. 10 piatti 9
 Bottarghe acconcie con olio, & sugo di li-
 moncelli. lib. 9 piatti 9
 Orecchine piene di bianco magnare, fat-
 to con polpe di pesce cappone, ò di luccio.
 nu. 54 piatti 9
 Pasticcì di trutte, di sei libre per pastic-
 cio, seruiti freddi. nu. 9 piatti 9
 Carpioni accarpionati, seruiti freddi, con
 aceto rosato, e zucchero sopra. lib. 45
 piatti 9
 Torte di prugne secche marZapanate,
 seruite fredde. nu. 9 piatti 9
 Cefali stati in aceto, seruiti con vna passa
 cotta sopra. lib. 45 piatti 9
 Insalate d'oue dure spaccate. num. 70
 piatti 9
 piatti 135

Primo seruitio di cocina.

- Oue sperdute, seruite con zuccaro, & sugo
 di melangole sopra. nu. 150 piatti 9
 Triglie cotte su la graticola, seruite con
 suo sapor sopra. lib. 45 piatti 9
 Ritortole d'oua alla Fiorentina, di due
 oua l'vna, seruite con sugo di limoncel-
 li, & zuccaro sopra. nu. 45 piatti 9
 Lamprede grosse arrostate allo spedo, con
 crostata. lib. 27 piatti 9
 Carpioni cotti su la graticola, seruiti con
 vna passa cotta sopra. lib. 45 piat-
 ti 9
 Orate grosse cotte su la graticola, seruite
 con suo sapor sopra. lib. 45 piatti 9
 Frittelle di latte, & oua alla Venetiana.
 nu. 300 piatti 9
 Crostate di latte, & fegato di storione.
 nu. 9 piatti 9
 Pasticcetti di spigole, di sei libre per pastic-
 cio. nu. 9 piatti 9
 Suppe d'oua sperdute, d'otto oua per piat-
 to, seruite con cascio, zuccaro, & can-
 nella sopra. piatti 8
 Sarde fresche in la carta, cotte su la gra-
 ticola, con fiore di finocchio, & sale so-
 pra. lib. 36 piatti 9
 Gelo d'anguille, con code di gambari, &
 alici sotto. piatti 18
 piatti 126

Secondo seruitio di cocina.

- Pezzi di storione, cotti in bianco, seruiti
 con petrosemolo sopra. lib. 54 piat-
 ti 9
 Sapor bianco d'amandole. piatti 18
 Tonno sottostato con prugne, & visciole
 secche. lib. 45 piatti 6
 Fiadoncelli pieni di pignoli, vna passa, &
 cibbibo. nu. 54 piatti 9
 Pasticcetti di polpe d'anguille, & taran-
 tello di meza libra tra l'vno, & l'altro
 per pasticcio. nu. 54 piatti 9
 Potaggio di cefali grossi. lib. 36 piat-
 ti 9

Ravioli senza spoglia, seruiti con cascio,
 zuccaro, & cannella sopra. nu. 324
 piatti 9

- Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro
 sopra. lib. 15 piatti 9
 Lucci in potaggio. lib. 36 piatti 9
 Viuarole per minestra. piatti 9
 Polpettoni di tonno, d'vna libra l'vno ar-
 rostiti allo spedo, & poi strufati. nu. 36
 piatti 9
 Rombo in potaggio alla Venetiana. lib. 36
 piatti 9
 Suppe d'oue di trutte. piatti 18
 Riso sottostato al forno, con cascio, zucca-
 ro, & fette di pronature. piatti 9
 piatti 162

Terzo seruitio di cocina.

- Oua affritellate, seruite con zuccaro, &
 sugo di melangole sopra. num. 108
 piatti 9
 Lattarini, & sarde fritte, seruiti con li-
 moncelli tagliati sopra. lib. 60 piat-
 ti 9
 Frittate d'oua, d'otto per frittata, con
 herbicine battute, & noci peste. nu. 9
 piatti 9
 Code di lucci state in adobbo, fritte, serui-
 te con zuccaro sopra. lib. 45 piat-
 ti 9
 Pasticcetti di lucci grossi, di sei libre per pa-
 sticcio. lib. 9 piatti 9
 Vna fresca di più sorte. lib. 27 piatti 9
 Oliue di Sicilia. nu. 340 piatti 9
 Calamari fritti, seruiti con petrosemolo
 sopra. lib. 36 piatti 9
 Torte di sarde senza spina, con sua cro-
 stata. nu. 9 piatti 9
 Fritelle d'oua dure, seruite con zuccaro
 sopra. nu. 108 piatti 9
 Ginestrata per minestra, seruita con zuc-
 caro, & cannella sopra. piatti 9
 Spinaci soffritti acconci con vna passa,
 aceto, & mosto cotto. piatti 9
 Sfoglie, passare, & romboni fritti, seruiti
 con limoncelli tagliati, & zuccaro so-
 pra.

^{pra.} Triglie, sgombri, soueri fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 45 piatti 6
 Pasticcetti piccioli di lumache cauate, di cinquanta per pasticcio. nu. 54 piatti 9

piatti 144

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Maccaroni Romaneschi tramezzati con fette di pronature, seruiti con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. piatti 18

Lucci grossi ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore, & olime spaccate sopra. lib. 45 piatti 9

Cefali grossi ripieni, cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 45 piatti 9

Pasticcetti di gongole, & telline cauate della scorza. nu. 54 piatti 9

Pezzi di tonno sottostati asciutti. lib. 45 piatti 9

Pezzi di storione, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapore sopra. lib. 45 piatti 9

Corri grossi cotti in vino, & specierie, seruiti con fiori sopra. lib. 54 piatti 9

Pasticcetti di latte, & oua di meza foglietta di latte, & quattro oua per pasticcio. nu. 54 piatti 9

Gelo d'anguille, & lucci, con orate cotte sotto. piatti 18

Frittate d'otto oua l'vna in l'acqua alla fratesca, seruite con zuccaro sopra. nu. 9 piatti 9

Pasticci di spigole grosse, di sei libre per pasticcio. nu. 9 piatti 9

Mimestra d'amido, con Zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 18

Potaggio di calamari ripieni. lib. 36 piatti 9

Oue cotte à occhio di boue, seruite con Zuccaro, & cannella sopra. lib. 180

piatti 9

Anguille riuerse cotte in vino rosso, coperre di penerata. lib. 36 piatti 9
 piatti 162

Secondo seruitio di credenza.

Torte di cotogne, & di mele appie. nu. 9

piatti 9

Torte d'herbe alla Lombarda. num. 9

piatti 9

Pasticci di pere guaste, di dieci per pasticcio. nu. 54 piatti 9

Gambari cotti in vino, & specierie, seruiti con aceto, & pepe. nu. 324 piatti 9

Vn lauoriero di pasta voto. piatti 9

Ostreghe, trouandose ne, cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra. nu. 216 piatti 9

Cardi mondi, seruiti con sale, & pepe. nu. 9 piatti 9

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 18 piatti 9

Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 12 piatti 9

Vna fresca di pergola. lib. 27 piatti 9

Pere, & mele di più sorte. num. 112

piatti 9

Cascio maiorichino. lib. 18 piatti 9

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 14

piatti 9

Casci marzolini, di due libre l'vna spaccati. nu. 9 piatti 9

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 324

piatti 9

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 18

Cialdoncini fatti à scartocci. nu. 450

piatti 9

Ciambellette di monache. num. 400

piatti 9

piatti 180

Le-

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 6 piatti 9

Stecchi profumati. numero 54 piatti 9

Marzetti di fiori di più colori. nu. 54 piatti 9

Conditi di più sorte, & confettioni di più sorte. piatti 9 per sorte piatti 36

COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO di Ottobre, in giorno di Venere à vn'hora di notte, con due seruitij, seruita à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio.

Morselletti di marzapane in più foggie. nu. 20 piatti 3

Mostaccioli Napoletani. num. 20 piatti 3

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu. 20 piatti 3

Pignoccati freschi. nu. 20 piatti 3

Arringhe cotte su la graticola, seruite con suo sapore. nu. 20 piatti 3

Capparetti con vna passa, zuccaro, & aceto rosato. lib. 4 piatti 3

Cedri tagliati in sette, seruiti con zuccaro, & acqua rosa, & sale sopra. piatti 3

Alici acconcie con olio, aceto, & origano. nu. 60 piatti 3

Bottarghe tagliate in settoline, seruite con sugo di melangole, olio, & aceto. lib. 2 piatti 3

Fiori di borragine in insalata. piatti 3

Carpioni seruiti freddi, con aceto rosato,

& Zuccaro sopra. lib. 12 piatti 9

Tarantello acconcio con origano, olio, & aceto. lib. 4 piatti 3

Moronella acconcia come il tarantello, con vna passa cotta sopra. lib. 4 piatti 3

Pizze sfogliate fatte con butiro. nu. 20 piatti 3

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 3 piatti 3

Pesce salmone acconcio, come il tarantello. lib. 4 piatti 3

Anguille di Marta, ò di valle di comacchio, salate acconcie in insalata. lib. 4 piatti 3

Offelle alla Milanese. nu. 20 piatti 3

Finocchio concio in aceto. lib. 15 piatti 3

Composte di melloni, di rape, & d'altre materie. lib. 6 piatti 3

Muggini, cioè cesali salati acconci come l'anguille, con zuccaro sopra. lib. 10 piatti 3

Ciambelle grosse. nu. 20 piatti 3

Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 20 piatti 3

Cialdoni doppi. nu. 60 piatti 3

Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra. lib. 6 piatti 3

Pere, & mele di più sorte. nu. 60 piatti 3

Cascio maiorichino. lib. 6 piatti 3

Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3

Cardi acconci, seruiti con pepe, & sale. nu. 3 piatti 3

Oline di Spagna. nu. 300 piatti 3

Vna fresca di pergola. lib. 12 piatti 3

Mele cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. nu. 20 piatti 3

Pere carauelle cotte al calor del foco, seruite con fognata sopra. nu. 15 piatti 3

Persiche duraci monde in vino bianco. nu. 30 piatti 3

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.

- Jopra.*
Cialdani fatti à scartocci. numero 150
 piatti 3
Ciambellette di monache. numero 120
 piatti 3
 piatti 114
 Secondo seruitio.
Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 2 piatti 3
Stecchi in piatti, con acqua rosa. nu. 20
 piatti 3
Ma'zetti di fiori profumati. num. 20
 piatti 3
Condite in zucchero, & sciroppate di più
sorte. lib. 6 piatti 3 per sorte
Scatole di varie sorte di confettioni, di
due libre per scatola. numero 3 piat-
 ti 3 per sorte
Gelo di cotogne in scatoline. numero 20
 piatti 3
Scatole di cotognate fine. numero 3
 piatti 3
 piatti 21

MESE DI NOVEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI
 Nouembre con vn seruitio solo di
 cocina, & due di credenza, seruito à
 due piatti, con due Scalchi, & due
 Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

- B**iscotti Pisani, con maluaggia in bic-
 chieri. nu. 12 piatti 2
Mostaccioli Napoletani. numero 12
 piatti 2
Biscotelli di marzapane Romaneschi. lib.
 12 piatti 2
Sommata cotta in vino, tagliata in sette.
 lib. 4 piatti 2
Salciccioni, & prescittu cotto in vino,
tagliati in sette, in tutto. lib. 4 piat-
 ti 2
*Lanza di rissalotto sopramentata, ser-
 uita fredda.* lib. 12 piatti 2
Oline di Genoua. numero 100 piat-
 ti 2
Pizze sfogliate, fatte con butiro. nu. 12
 piatti 2
Pasticci di vitella, seruiti freddi, di sei
libre per pasticcio. numero 2 piat-
 ti 2
*Fianoncelli pieni di compositione d'offel-
 le.* nu. 12 piatti 2

Vna fresca di più sorte. lib. 8 piat-
 ti 2
 piatti 22

Primo seruitio di cocina.

- Crostate d'animelle di capretto, e pre-
 sciutto.* nu. 2 piatti 2
Sfogliatelle piene di bianco magnare.
 nu. 12 piatti 2
Tomaselle, di fegato, & carne magra
di porco in la rete, seruite con sugo di
melangole, & zucchero sopra. nu. 24
 piatti 2
*Tordi tramezzati con salciocia, arro-
 stiti allo spedo, seruiti con sugo di me-
 langole, o di limoncelli sopra.* num. 24
 piatti 2
Capponi alessati coperti di maccaroni
*Napoletani, seruiti con cascio, zuc-
 caramo, & cannella sopra.* numero 4
 piatti 2
*Brisuoli di coste di porco sopressati, cot-
 ti su la graticola, seruiti con sugo di li-
 moncelli, & zucchero sopra.* lib. 8
 piatti 2
Beccafichi arrostiti allo spedo, seruiti con
sua suppa sotto. nu. 12 piatti 2
*Panzetta di vitella ripiena alessata, ser-
 uita con fiori sopra.* lib. 10 piatti 5

Q9 Pa-

Pasticci di caprio, seruiti caldi, di sei libbre per pasticcio. nu. 2 piatti 2

Pollanche affagianate, seruite con capparetti, & Zuccaro sopra. numero 6 piatti 8

Gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco. piatti 4

Minestra di riso, seruita con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 4

Piccioni di colombara arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 12 piatti 2
piatti 30

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di riso. nu. 2 piatti 2

Pasticci di cogue grosse d'vna per pasticcio. nu. 12 piatti 2

Torte d'herbe alla lombarda. numer. 2 piatti 2

Cogue cotte alle bracie, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. num. 6 piatti 2

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 4 piatti 2

Cardi seruiti con pepe, & sale. lib. 2 piatti 2

Perfiche duraci, monde in vino bianco. nu. 18 piatti 2

Pere, & mele di più sorte. numero 40 piatti 2

Cascio Romagnuolo. lib. 4 piatti 2

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 2 piatti 2

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, & pepe sopra. numero 100 piatti 2

Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 4

Cialdoni fatti a scartocci. nu. 100 piatti 2

Ciambellette di monache. nu. 100 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluette candidie.

Finocchio dolce fresco, mondo il gamba. lib. 2 piatti 2

Stecchi profumati. nu. 12 piatti

Mazzetti di fiori profumati, & lauorati il piede d'oro, & di seta. numer. 12 piatti 2

Conditi, & confetioni à beneplacito. piatti 2 per sorte

piatti 38

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di lattughetta. piatti 2

Insalate di capparetti, vna passa, Zuccaro, & aceto rosato. lib. 2 piatti 2

Insalate di carote cotte. piatti 2

Pasticci di caprio, di sei libbre l'vno, seruiti freddi. nu. 2 piatti 2

Salciccioni con sommata, cotti in vino, tagliati in fette. lib. 4 piatti 2

Vaccina, ouer boue salato in lombardo, aleffato, & tagliato in fette. lib. 8 piatti 2

Mostarda per sapore. piatti 4

Tortiglioni ripieni alla lombarda. nu. 2 piatti 2

piatti 18

Secondo, & vltimo seruitio di cocina.

Pollanche nostrali affagianate, seruite con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 6 piatti 12

Petto di vitella aleffato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 12 piatti 2

Crostate di tenerume, di petto di vaccina aleffato, & sommata cotta. numero 2 piatti 2

Pic-

Piccioni grossi saluatici, in brodo lardiero, con herbicine battute. numero 12 piatti 2

Tordi tramezzati, con quattro libre di salciccio, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 24 piatti 2

Schiena di castraro aleffata, seruita con fiori di borragine sopra. lib. 12 piatti 2

Code di castrato aleffate, & poi arrostitire su la graticola, seruite con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2

Minestra di ravioli lombardi con spoglia seruita con cascio zuccaro, & cannella sopra. nu. 72 piatti 2

Capponi ripieni aleffati con mortatelle, seruiti con fiori di borragine sopra. nu. 4 piatti 2

Oglia porrida alla Spagnola. piatti 4
Salsa verde fatta con mostaccioli. piatti 4

Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 4 piatti 2
Fricassee, di due petti di capretto. piatti 2

Teste di capretto aleffate, & poi indorate con ona, & fritte, seruite con li moncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 2 piatti 2

Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio. nu. 2 piatti 2
piatti 26

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte verde alla lombarda. numero 2 piatti 2

Torte di saluiata. nu. 2 piatti 2

Pasticci di cotogne grosse, d'vn cotogno l'vno. nu. 12 piatti 2

Pere gnaste, seruite con folignata sopra.

nu. 24 piatti 2
Cardi mondi, seruiti con sale, & pepe.

nu. 2 piatti 2
Tartufali stufati con olio, & sugo di melangole, & pepe. lib. 4 piatti 2

Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 2 piatti 2

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 72 piatti 2

Pere, & mele di più sorte. numero 40 piatti 2

Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu. 2 piatti 2

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 4 piatti 2

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 4

Cialdoni fatti a scartocci. numer. 100 piatti 2

Ciambellette di monache. num. 100 piatti 2

Leuata la tonaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 2 piatti 2

Stecchi profumati. nu. 12 piatti 2

MaZZetti di varij fiori. numero 12 piatti 2

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte

piatti 38

PRANZO ALLI XV. DI

Novembre, con due seruiti di credenza, & due di cocina seruito à tre piatti con tre Scalchi, & tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscottelli di marzapane. numero 18 piatti 3

Mostaccioli Napoletani, o Romaneschi. Q 2

- schì.* nu. 10 piatti 2
Pizze sfogliate, fatto con butiro. nu. 18
 piatti 3
Sommata, & salciccione cotti in vino,
tagliati in fette, in tutto. lib. 5 piat-
 ti 3
Gola di porco cignale fresca, cotta in
vino, tagliata in fette, seruita con mel-
angole tagliate, & Zuccaro sopra. lib.
 12 piatti 3
Mostarda amabile, per sapore. piat-
 ti 6
Offelle alla Milanese. numero 18 piat-
 ti 3

Primo seruitio di cocina.

- Polpette di vitella, di mezza libral' vna,*
arrostiti allo spedo, seruite con melan-
gole spaccate sopra. numero 36 piat-
 ti 3
Suppa alla lombarda, con vna mezza li-
bra di cernellate per piatto. piat-
 ti 6
Lingue di vitella mezza alestare inuolte
nella rete, arrostiti allo spedo, seruite
con limoncelli tagliati, & zuccaro
sopra. nu. 6 piatti 3
Pollanche affaggiate, seruite con cap-
paretti, & zuccaro sopra. numero 6
 piatti 9
Limoni cedrati tagliati in fetto, seruiti
con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra.
 piatti 4
Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo
spedo, seruiti con melangole tagliate,
& zuccaro sopra. nu. 3 piatti 3
Piccioni domestici ripieni, arrostiti allo
spedo, seruiti con fiori di sino cchio, su-
go di melangole, & zuccaro sopra. nu.
 18 piatti 3
Lonza di vitella, arrostita allo spedo,
seruita con oline senza osso sopra. lib.
 18 piatti 3
Pasticci di quaglie, con fette di barba-
glia di porco dentro, di sei quaglie per
pasticcio. nu. 3 piatti 3
- Gelo in forma d'oua.* piatti 6
Vua fresca di più forte. lib. 9 piatti 3
 piatti 45
- Secondo seruitio di cocina.
- Mezzi capretti dinanzi ripieni alestati,*
seruiti con fiori sopra. numero 3 piat-
 ti 3
Capponi alestati, coperti di rauoli fatti
di carne battuta senza spoglia, seruiti
con cascio, zuccaro, & cannella sopra.
 nu. 6 piatti 3
Piccioni di ghianda, in brodo lardiero
con ventresca di porco salata, & cime
di fabbia. nu. 18 piatti 3
Schiava di castrato alestata, & poi ar-
rostita su la graticola, seruita con aceto
rosato, zuccaro, & pepe sopra. lib. 18
 piatti 3
Petto di vitella ripieno alestato, seruito
con fiori sopra. lib. 15 piatti 3
Bianco magnare in piatti, seruito con
zuccaro, & fiori di borragine sopra.
 piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piat-
 ti 3
Vaccina stufata con cipolle, & presciur-
to. lib. 20 piatti 3
Pasticci di zinne di vaccina, che prima
sieno stiate alestare di sei libre per pa-
sticcio. nu. 3 piatti 3
Trippe di vitella alestare, seruite con ca-
scio, zuccaro, & cannella sopra. piat-
 ti 3
Fricassee di ragaglie di polli. piatti 9
- Secondo & vltimo seruitio di credenza.
- Torte d'erbe alla lombarda.* numero 3
 piatti 3
Torte bianche marzapanate. numero 3
 piatti 3
Corogne cotte alla pignata, seruite con
zuccaro, & acqua rosa sopra. num. 9
 piatti 3
 Pere.

Pere, & mele di più sorte. numero 60
 piatti 3
 Cascio di Riviera. lib. 6 piatti 3
 Cascio Romano. lib. 6 piatti 3
 Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
 caro, & pepe. nu. 150 piatti 3
 Cardi, seruiti con sale, & pepe. numer. 3
 piatti 3
 Tarrisali, seruiti con pepe, & sale. lib. 4
 piatti 3
 Nene di latte, seruita con Zuccaro sopra.
 piatti 6
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 180
 piatti 3
 Ciambellette di monache. numero 150
 piatti 3
 Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluiette
 candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 3 piatti 3
 Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 18
 piatti 3
 Mazzetti di fiori profumati. num. 18
 piatti 3
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 3 per sorte
 piatti 52

CENA CON IL MEDESIMO
 ordine dell'antescritto
 pranzo.

Insalate di cipolle cotte. piatti 3
 Insalate di maceroni. piatti 3
 Insalate di carote cotte. piatti 3
 Insalate di crescioni. piatti 3
 Insalate di cicorea cotta. piatti 3
 Insalate di capparini, vna passa, zuc-
 caro, & aceto rosato. numero 3 piat-
 ti 3
 Insalate di piedi di vitella. numero 6
 piatti 3
 Salciccioni, & prescintto cotto in vino,
 tagliati in fette. lib. 6 piatti 3

Oche saluatiche, arrostito allo spedo, ser-
 uite fredde, con limoncelli tagliati, &
 zuccaro sopra. nu. 3 piatti 3
 Fiadoncelli pieni di pignoli, rossi d'ona
 duri, & vna passa. numero 18 piat-
 ti 3
 piatti 30

Primo seruitio di cocina.

Ravioli di polpe di petto di cappone, sen-
 za spoglia, seruiti con cascio, Zuccaro,
 & cannella sopra. numero 118 piat-
 ti 3
 Garganelli in brodo lardiero, con pru-
 gne, pere, & visciole. numero 6
 piatti 3
 Capponi grossi ripieni alessati, seruiti con
 petrosemolo sopra. numero 3 piat-
 ti 3
 Piccioni stufati con mortatelle, & na-
 uoni gialli. nu. 18 piatti 3
 Ponta di petto di vitella alessata, seruita
 con petrosemolo sopra. lib. 18 piat-
 ti 3
 Mostarda amabile per sapore. piatti 6
 Mezzi capretti dinanzi, alessati in fri-
 cassia. nu. 3 piatti 3
 Teste di capretto senz'osso, ripiene aless-
 fate, seruite con agliata sopra. num. 9
 piatti 3
 Pasticcini di palombelle, di sei per pastic-
 cio. nu. 3 piatti 3
 Torte di saluiata. nu. 3 piatti 3
 Gelo di grugni, & orecchi di porco. piat-
 ti 6
 piatti 39

Secondo seruitio di cocina.

Lonza di vitella arrostita allo spedo,
 seruita con limoncelli tagliati, & zuc-
 caro sopra. lib. 18 piatti 3
 Lomboli di seccaticcia, stufati alla Ve-
 netiana. lib. 18 piatti 3
 Zigotti di castrato ripieni, arrostiti al-
 lo spedo, seruiti con suo sapor sopra.
 nu. 3 piatti 3

Tordi

Tordi tramezzati con tre libbre di sal-
ciccicia, arrostiti allo spedo, seruiti con
melangole tagliate sopra. numero 36
piatti 3
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti con
capparetti, & zuccaro sopra. num. 6
piatti 3
Spalle di castrato, arrostate allo spedo,
seruite con sugo di limoncelli sopra.
nu. 3 piatti 3
Minestra di cardi, con cinque libbre di
ceruellata. piatti 6
Piccioni di colombara, arrostiti allo spe-
do, coperti di ciniero, seruiti con pi-
gnoli ammogliati sopra. numero 18
piatti 3
Suppe di capriottata, tramezzate di pol-
pe, & gropponi, di due piccioni per
piatto. piatti 9
Pasticcetti di lodole, di quattro per pa-
sticcio. nu. 18 piatti 3
piatti 36.

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Torte di mele, cotogne. numero 3 piat-
ti 3
Torte bianche. nu. 3 piatti 3
Pere, cotte in vino, & zuccaro, seruite
con anaci confetti sopra. numero 36
piatti 3
Cardi, seruiti con pepe, & sale. num. 3
piatti 3
Marromi arrostiti, seruiti con sale, zuc-
caro, & pepe. nu. 130 piatti 3
Pere, & mele di più sorte. numero 54
piatti 3
Casci marzolini, di due libbre l'vno spac-
cati. nu. 3 piatti 3
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 5
piatti 3
Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 6
Cialdoni fatti à scartocci. numero 18
piatti 3
Ciambellette di monache. numero 18
piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani si muteranno saluiette
candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gamba
lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. numero 18 piat-
ti 3
Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro,
& seta. nu. 18 piatti 3
Conditi di più sorte, & confettioni di più
sorte. piatti 3 per sorte
piatti 51

PRANZO ALLI XXI. DI
Nouembre con due seruitii di cre-
denza, & due di cocina, seruito a
cinque piatti con cinque Scalchi,
& cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Romaneschi, con maluagia in
bicchieri. nu. 30 piatti 5
Mostaccioli Napoletani. numero 30
piatti 5
Morselletti di marzapane. numero 30
piatti 5
Noci nostrali, & noci moscate condite
asciutte, & altre conditure. lib. 10
piatti 5 per sorte
Pignoccati freschi. nu. 30 piatti 5
Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei li-
bre per pasticcio. nu. 5 piatti 5
Preseruito cotto in vino tagliato in fette,
seruito con sugo di melangole, & zuc-
caro sopra. lib. 10 piatti 5
Sommatà, & salciccioni cotti in vino, ta-
gliati in fette. lib. 8 piatti 5
Mostarda amabile, per sapore, piatti 10
piatti 50

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua
crostata. nu. 90 piatti 5
Tortore.

- Tortore arrostate allo spedo, con sua crosta. nu. 30 piatti 5
- Tordi tramezzati, con salciocia arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate. nu. 60 piatti 5
- Fegatelli di porco in la rete, tramezzati con foglie di lauro, arrostate allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 60 piatti 5
- Sapor di visciolate. piatti 10
- Suppe alla lombarda, con libre dieci di cernellate dentro, & polpe ditte capponi aleffati sotto. piatti 10
- Crostate di zinne di vaccinna, & sommata. nu. 5 piatti 5
- Lomboli di porco domestico in la rete arrostiti allo spedo. lib. 30 piatti 5
- Starne, & faggiari arrostiti allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. nu. 15 piatti 5
- Pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute, di meza libra per pasticcio. nu. 30 piatti 5
- Leproti arrostate allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. nu. 10 piatti 5
- Olive di Spagna. nu. 90 piatti 5
- Vua fresca di piu sorte. lib. 15 piatti 5
- Secondo seruitio di cocina. piatti 80
- Petto di vitella aleffato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 30 piatti 5
- Pezzi di ruffalotto in brodo lardiero, con prugne, & visciolate secche. lib. 20 piatti 5
- Caponi grossi aleffati, coperti di macaroni, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella. nu. 5 piatti 5
- Anatre domestiche ripiene sottestate, seruite con pezzi di cotogne cotte in vino, & zuccaro sopra. numero 5 piatti 5
- Faggiari mezzati arrostiti allo spedo, & poi stufati con cardi, & cervellate, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 piatti 5
- Pasticci di lomboli di seccaticcia, di sei libbre per pasticcio. numero 5 piatti 5
- Lonza di ruffalotto arrostita allo spedo, seruita con cipolle stufate, con suo grasso in la iota sopra. lib. 30 piatti 5
- Sapore d'vua passa, & mostaccioli. piatti 10
- Risofodo sottestate al forno, con rossi d'oua integri per dentro, seruito con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
- Vaccina aleffata, con cinque libbre di mortatelle, seruita con fiori sopra. lib. 30 piatti 5
- Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 10
- Bianco magnare in piatti, con zuccaro fino sopra. piatti 10
- Secondo, seruitio di credenza. piatti 80
- Pasticci di cotogne, di quattro cotogne l'vno. nu. 5 piatti 5
- Torte di fagioli. nu. 5 piatti 5
- Pasticci di tartusali, di meza libra per pasticcio. nu. 30 piatti 5
- Torte di pere. nu. 5 piatti 5
- Vn laurierio di pasta, fatto con la siringa. piatti 5
- Ostreghe, ouero gongole, cotte su la graticola. nu. 120 piatti 5
- Tartusali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 10 piatti 5
- Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 5
- Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. num. 180 piatti 5
- Pere, & mele di piu sorte. numero 120 piatti 5
- Cascio Romagnolo. lib. 10 piatti 5
- Cascio Romanesco. lib. 10 piatti 5
- Nene di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10

Cial-

Cialdoncini fatti à scartocci. num. 200
piatti 5

Ciambellette di monache. num. 200
piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno le faluette
candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 3 piatti 5

Stecchi profumati. numero 30 piat-
ti 5

Mazzetti di vari fiori. nu. 30 piatti 5

Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 5 per sorte

piatti 100

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di verzura, cotte, & crude
di più sorte. piatti 5 per sorte

Insalate di carote cotte. piatti 5

Insalate di capparetti, vna passa, & zuc-
caro. nu. 5 piatti 5

Insalate di piedi di vitella. numero 10
piatti 5

Lingue di bone salate, & salciccioni cot-
ti in vino, tagliati in fette in tutto. lib.
8 piatti 5

Pasticci di ruffalotto, seruiti freddi, di
sei libre per pasticcio. numero 5 piat-
ti 5

Bianco magnare in forme di quadretti.
piatti 10

Toriglioni, sfogliati fatti con butiro. nu.
5 piatti 5

Capponi sopra mentati, seruiti con sugo di
melangole, & Zuccaro sopra. num. 10
piatti 5

piatti 50

Primo seruitio di cocina.

Lodole arrostitite allo spedo, con sua cro-
stata. nu. 100 piatti 5

Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con
sua suppa sotto. nu. 30 piatti 5

Starne gioueni arrostitite allo spedo, ser-
uite con fette di limoncelli, & Zuccaro
sopra. nu. 30 piatti 5

Lingue di vitella ripiene, inuolte nella
rete, arrostitite allo spedo, seruite con
melangole tagliate, & Zuccaro sopra.
nu. 10 piatti 5

Oline di Toscana. numero 200 piat-
ti 5

Vua fresca di più sorte. lib. 15 piat-
ti 5

Quaglie arrostitite allo spedo, seruite con
melangole tagliate sopra. nu. 45 piat. 5

Pezzi grossi di fegato di vitella, impil-
lottati alla Francese, arrostiti allo
spedo, seruiti con suo sapor sopra. lib.
15 piatti 5

Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita con oline senz'osso sopra. num. 30
piatti 5

Capponi ripieni arrostiti allo spedo, ser-
uiti con melangole tagliate, & Zuc-
caro sopra. nu. 10 piatti 5

Anatre saluatiche di terra ripiene, ar-
rostitite allo spedo, seruite con capparet-
ti, & Zuccaro sopra. numero 10 piat-
ti 5

Mezzi lepri di dietro, arrostiti allo spe-
do, coperti di ciuiero, seruiti con pi-
gnoli ammogliati sopra. numero 5
piatti 5

Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, ser-
uiti con tarusali stufati col suo grasso,
in la iota sopra. nu. 5 piatti 5

Pasticci di polpettoni di vitella, di cin-
que libre per pasticcio. numero 5
piatti 5

piatti 70

Secondo, & vltimo seruitio di
cocina.

- Oche aleffate, coperte di papardelle, ser-
uite con cascio, zuccaro, & cannella
sopra. nu. 5 piatti 5
- Vitella ripiena alla lombarda, seruita
con petrosimolo, & fiori sopra. lib. 25
piatti 5
- Suppe di capriottata, con polpe, & grop-
poni di quindici piccioni, arrostiti allo
spedo sotto. piatti 10
- Capponi aleffati con libre dieci di mor-
tatelle, seruiti con petrosimolo, & fiori
di borragine sopra. numero 5 piat-
ti 5
- Quaglie stufate con cardi, & cernellate.
nu. 45 piatti 5
- Vaccina salpresa aleffata, seruita con
viole sopra. lib. 30 piatti 5
- Agliata d' amandole per sapore. piat-
ti 10
- Brodo lardiero, di caprio. lib. 20 piat-
ti 5
- Fricassèa di cinque mezz lepri dinanzi,
seruita con cipole soffritte sopra. piat-
ti 5
- Grattonata di petto di vitella, con oua.
piatti 5
- Gelo di carne in quadretti, con amando-
le per dentro. piatti 10
- Pasticci di piccioni con salciocia per den-
tro, di cinque per pasticcio. numero 5
piatti 5

piatti 75

Secondo & vltimo seruitio di
credenza.

- Torte di cotogne, & mele appie. num. 5
piatti 5
- Torte d' herbe alla Bolognese, numero 5
piatti 5
- Cardi seruiti, con sale, & pepe. num. 5
piatti 5
- Tartufali stufati con olio, sugo di melan-

- gole, & pepe. lib. 8 piatti 5
- Pere cotte in vino, seruite con Zuccaro
sopra. nu. 60 piatti 5
- Pere, & mele di più sorte. numero 90
piatti 5
- Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 8
piatti 5
- Casci marzolini, di due libre per l'vno
spaccati. nu. 5 piatti 5
- Marroni cotti alle bracie, seruiti con sa-
le, zuccaro, & pepe. numero 180
piatti 5
- Neue di latte, seruita con zuccaro so-
pra. piatti 10
- Cialdoni fatti a scartocci. numero 250
piatti 5
- Ciambellette di monache. numero 200
piatti 5

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani si muteranno le faluette
candide.

- Finocchio dolce fresco, mondo il gambo.
lib. 3 piatti 5
- Stecchi profumati. numero 30 piat-
ti 5
- Mazzetti di fiori lavorati il piede di se-
ta. nu. 30 piatti 5
- Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 5 per sorte

PRANZO ALLI XXVIII. DI
Nouembre con tre seruitii di cre-
denza, & quattro di cocina,
seruito à dieci piatti, con dieci Scal-
chi, & dieci Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

- Biscotti Pisani, con maluagia in bic-
chieri. nu. 60 piatti 10
- Mossaccioli Napoletani, & Romane-
schi. nu. 60 piatti 10
- Calicioni di marzapane. numero 60
piatti 10
- Morselletti di marzapane. nu. 60 piat. 10

Rr Pi-

Pignoccati freschi. nu.60 piatti 10
 Salciccioni, & lingue di boue salate, cotte
 in vino tagliate in sette, in tutto. nu.20
 piatti 10
 Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
 uito con vna passa, zuccaro, & sugo di
 melangole sopra. lib.15 piatti 10
 Lonza di ruffalotto arrostita allo spedo,
 seruita con limoncelli tagliati sopra.
 lib.60 piatti 10
 Mostarda amabile per sapore. piat-
 ti 20
 Oline di Napoli. nu.260 piatti 10
 Vna fresca di piu forte. lib.30 piat-
 ti 10
 Capponi arrostiti allo spedo, seruiti fred-
 di, con capparetti, & zuccaro sopra.
 nu.20 piatti 10
 Orecchine piene di bianco magnare. nu.60
 piatti 10
 Pasticcini di caprio, seruiti freddi, di sei li-
 bre per pasticcio. nu.10 piatti 10
 Pizze sfogliate asciutte, fatte con butiro.
 nu.60 piatti 10
 Gelo in forma di mezo rilieno. piat-
 ti 20

Primo feruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua cro-
 stata. nu.180 piatti 10
 Tomafelle di porco in la rete soffritte, ser-
 uite con sugo di melangole, & zuccaro
 sopra. nu.120 piatti 10
 Tordi tramezzati, con dieci libre di sal-
 ciccina fina, arrostiti allo spedo, seruiti
 con limoncelli spaccati sopra. nu.120
 piatti 10
 Crostate con polpe, & gropponi di piccio-
 ni casalinghi, & cernellate. num.10
 piatti 10
 Quaglie tramezzate con fegatelli di por-
 co in la rete, arrostiti allo spedo, seruite
 con sugo di melangole sopra. num.60
 piatti 10
 Pasticcini di vitella battuta, di sei libre l'v-

no, all'Vngaresca. nu.10 piatti 10
 Torti e arrostiti allo spedo, con sua cro-
 stata. nu.60 piatti 10
 Oline di Tiuoli. nu.360 piatti 10
 Frittura d'animele, & fegato di vitella,
 seruita con sugo di melangole, & pepe
 sopra, in tutto. lib.20 piatti 10
 Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con
 sua suppa sotto. nu.60 piatti 10
 Suppe di capirottata d'amandole torate,
 con polpe di quaranta piccioni, arrosti-
 ti allo spedo sotto. piatti 20
 Frittelle di latte alla Venetiana. nu.240
 piatti 10

piatti 130

Secondo feruitio di cocina.

Faggioli incartati, arrostiti allo spedo,
 con melangole tagliate sopra. nu.20
 piatti 10
 Pollanche d'India ripiene d'vccellenti, e
 tartufali, impillottate minute, arrostiti
 allo spedo. nu.10 piatti 10
 Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con limoncelli, tagliati sopra.
 lib.60 piatti 10
 Cotome di montagna, arrostiti allo spedo,
 seruite con vna passa cotta in vino, &
 zuccaro sopra. nu.30 piatti 10
 Pasticcini di pollanche nostrali, di tre per
 pasticcio, seruiti caldi. numero 10
 piatti 10
 Lepri arrostiti allo spedo, seruiti con ci-
 niero, & pignoli ammogliati sopra.
 nu.10 piatti 10
 Polpettoni di vitella d'vna libra l'vno,
 arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor
 sopra. nu.40 piatti 10
 Torte di pere marzapenate. num.10
 piatti 10
 Gelo in forma di lioni. piatti 20
 Sapore d'vna passa, fatto con mostaccioli.
 piatti 20
 Anatre saluatiche di terra, arrostiti allo
 spedo, seruite con melangole tagliate
 sopra. nu.20 piatti 10

Mez-

Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zucchero sopra. nu. 10 piatti 10
piatti 140

Terzo, seruitio di cocina.

Petto di vitella aleffato, seruito con petro-
semolo sopra. lib. 60 piatti 10
Vaccina salpresa aleffata, seruita con fiori
di borragine sopra. lib. 60 piatti 10
Agliaia d' amandole per sapore. piat-
ti 20
Starne cotte con cervellate, & nauoni
gialli, seruite con cascio, & cannella
sopra. nu. 40 piatti 10
Pasticcetti d' uccelletti, di sei per pastic-
cio. nu. 60 piatti 10
Bianco magnare in piatti, seruito con
grani di mele granate, & zucchero so-
pra. piatti 20
Capponi gioueni ripieni aleffati, seruiti
con viole sopra. nu. 20 piatti 10
Polpette di vitella tramezzate con ca-
scio, sottestate. lib. 40 piatti 10
Mezzi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con mentuccia sopra. nu. 10 piat-
ti 10
Pasticci di lingue di vitella, con sua sal-
sa dentro di due per pasticcio. nu. 10
piatti 10
Oche saluatiche sottestate, con prugne,
visciole, & pezzi di cotogne. nu. 10
piatti 10
Ericassea di petto, di cinque lepre. piat-
ti 10
piatti 140

Quarto, & vltimo seruitio di
cocina.

Zigotti di ruffalotto, arrostiti allo spedo,
seruiti con cipolle spaccate cotte col suo
grassio in la iota sopra. num. 10 piat-
ti 10
Schiena di caprio in brodo lardiero. lib.
40 piatti 10

Anatrelle piccoline saluatiche di terra,
cioè garganelli stufati con barbaglia
di porco. nu. 20 piatti 10

Comigli arrostiti allo spedo, seruiti con ci-
polette soffrite sopra. num. 20 piat-
ti 10

Sommata stata in adobbo, & poi meza
aleffata, inuolta nella rete, arrostita al-
lo spedo, seruita con sugo di melangole,
zuccharo, & cannella sopra. lib. 40
piatti 10

Capponi grossi cornuti ripieni, arrostiti
allo spedo, seruiti con capparetti, &
zuccharo sopra. nu. 10 piatti 10

Pasticci di polpettoni di vitella, di quat-
tro libre per pasticcio. num. 10 piat-
ti 10

Torte di nespole. nu. 10 piatti 10

Pezzi di fegato di vitella mongana im-
pillotati minuti, arrostiti allo spedo, ser-
uiti con mostarda amabile sopra.
lib. 50 piatti 10

Ginestrata per minestra, seruita con zuc-
caro, & cannella sopra. piatti 20

Piedi di vitella aleffati, & poi fritti, co-
perti di miraus, seruiti con pignoli am-
mogliati sopra. nu. 20 piatti 10

Piccioni di ghianda freschi, arrostiti allo
spedo, senza cauargli l'interiori. nu. 40
piatti 10.

piatti 130

Secondo seruitio di credenza.

Torte bianche marzapanate. num. 10
piatti 10

Pasticci di cotogne, di quattro cotogne per
pasticcio. nu. 10 piatti 10

Torte d'herbe alla Milanese. num. 10
piatti 10

Pasticcetti di tartufali, di meza libra per
pasticcio. nu. 60 piatti 10

Gelo in bocconi di color d'ambra. piat-
ti 20.

Pere, & mele, di più forte. numero 180
piatti 10

Casci marzolini Fiorentini di due libre:

Rr 2 l'vno

316 DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

- Prno spaccati.* nu. 10 piatti 10
Cascio Parmegiano in fettucce. lib. 15
 piatti 10
*Tartufali stufati con olio, sugo di melan-
 golo, & pepe.* lib. 18 piatti 10
*Marroni cotti alle bracie, seruiti cō sale,
 zuccaro, & pepe.* numero 360 piat-
 ti 10
Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 10
 piatti 10
Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
 piatti 20
Cialdoncini fatti à scartocci. nu. 400
 piatti 10
Ciambellette di monache. num. 300
 piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluier-
te candidie.

Terzo, & vltimo seruitio di cre-
denza.

- Einocchio dolce verde mondo il gambo.*
 lib. 6 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 60
 piatti 10
*Ma' zetti di fiori lauorati il piede, di se-
 ta, & ora.* nu. 60 piatti 10
*Conditi, & confettioni di più sorte à be-
 neplacito.* piatti 10 per sorte
 piatti 40

CENA COL MEDESIMO ORDI-
ne del Pantescritto Pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- Insalate d'indiuia.* piatti 10
Insalate di lattughetta. piatti 10
Insalate di cipolle cotte. piatti 10
Insalate di maceroni. piatti 10
Insalate di carote. piatti 10
*Insalate di capparetti, vna passa, & zuc-
 caro.* lib. 10 piatti 10

Insalate di piedi di vitella. nu. 20 piat-
ti 10

*Teste di ruffalotto cotte in vino, seruite
fredde, con fiori sopra, & fette di li-
moncelli, & zuccaro.* numero 10
piatti 10

Mostarda amabile, per sapore. piat-
ti 20

*Lingua di buffalo salate, cotte in vino, ta-
gliate in fette.* nu. 5 piatti 10

*Salciccioni Bolognesi, cotti in vino ta-
gliati in fette.* lib. 15 piatti 10

Vna fresca di pergola. lib. 30 piat-
ti 10

*Pauoni nostrali, arrostiti allo spedo, ser-
uiti freddi, con limoncelli tagliati so-
pra.* nu. 10 piatti 10

Salsa reale in piatti, per sapore. piat-
ti 10

*Tortiglioni ripieni, alla Milanese, ser-
uiti freddi.* nu. 10 piatti 10

*Bianco magnare in piatti, seruito con
zuccaro sopra.* piatti 20

*Pasticcio di caprio, di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi.* numero 10 piat-
ti 10

*Cedri tagliati in fette, seruiti con sale,
zuccaro, & acqua rosa.* piatti 10

*Prescinto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
uito con vna passa, & zuccaro mesco-
lato insieme.* lib. 15 piatti 10

*Capponi sopra mentati, seruiti freddi, con
limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.*
nu. 20 piatti 10

Oline Napoletane. nu. 360 piatti 10

Gelo con lan'zette di capponi sotto. piat-
ti 20

Torte di cotogne, seruite fredde. nu. 10
piatti 10

piatti 260

Primo seruitio di cocina.

*Tordi tramezzati con foglie di salua,
arrostiti allo spedo, seruiti con melan-
golo tagliate sopra.* num. 120 piat-
ti 10

Pa-

Pasticcetti di quaglie, di due per pastic-
 cio. nu. 60 piatti 10
 Brisavoli di schiena, di vitella con le co-
 ste, arrostiti su la graticola, seruiti con
 sugo di melangole, & zuccaro sopra.
 lib. 40 piatti 10
 Ortolani arrostiti allo spedo, con sua cro-
 stata. nu. 180 piatti 10
 Pasticcetti sfogliati, pieni di bianco ma-
 gnare. nu. 60 piatti 10
 Polletti piccoli arrostiti allo spedo, seruiti
 con limoncelli tagliati, & Zuccaro so-
 pra. nu. 60 piatti 10
 Starni incartate, arrostiti allo spedo, ser-
 uite con capparini, & zuccaro sopra.
 nu. 40 piatti 10
 Cernellate di fegato di porco in la rete,
 cotte su la graticola, seruite con sugo di
 melangole, Zuccaro, & cannella sopra.
 lib. 45 piatti 10
 Crostate di fette di zinne di vaccina
 alestate, & fette di sommata dissalata.
 nu. 10 piatti 10
 Pollanche d'India ripiene di cernellate,
 & di tartufali. nu. 10 piatti 10
 Salsa d'amandole torate, & mostaccioli
 per sapore. piatti 20
 piatti 120

Secondo seruitio di cocina.

Capponi grossi alestati, coperti di tortellet-
 ti, seruiti con cascio, zuccaro, & can-
 nella sopra. nu. 10 piatti 10
 Teste di vitella alestate, coperte di limo-
 nea. nu. 10 piatti 10
 Carne di boue salata alla Milanese,
 alestata, seruita con petrosimolo sopra.
 lib. 60 piatti 10
 Mezzi capretti dinanzi alestati, seruiti
 con fiori di borragine sopra. num. 10
 piatti 10
 Pasticcetti d'anatre saluatiche di terra, di
 due per pasticcio, seruiti caldi. nu. 10
 piatti 10
 Sapor d'vna in piatti. piatti 10
 Oche piccole saluatiche stufate con cardi,

& cernellate, seruite con cascio, Zucca-
 ro, & cannella. nu. 20 piatti 10
 Pezzi di cignale in brodo lardiero, con
 cipolle grosse. lib. 40 piatti 10
 Teste di capretto senz'osso, ripiene alesta-
 te, con ceci infranti, & barbaglia di
 porco. nu. 30 piatti 10
 Pasticcetti di piccioni di quattro per pastic-
 cio, con fette di mortatelle dentro. nu.
 10 piatti 10
 Torte bianche marzapanate. num. 10
 piatti 10
 Gelo di grugni, & orecchi di porco. piat-
 ti 20

piatti 144

Terzo seruitio di cocina.

Capponi carnuti ripieni, arrostiti allo
 spedo, seruiti con limoncelli tagliati in
 fette, & zuccaro sopra. nu. 20 piat-
 ti 10
 Schiena di ruffalotto stata in adobbo con
 aglio, & pitartamo, arrostita allo spe-
 do, seruita con del medesimo adobbo
 temperato, con zuccaro sopra. lib. 60
 piatti 10
 Piccioni saluatici in brodo lardiero, con
 cime di saluia. nu. 40 piatti 10
 Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, ser-
 uiti con pezzi di cotogne cotte col suo
 grasso, in la iota sopra. nu. 10 piatti 10
 Pasticcetti d'animelle di capretto, &
 fettoline di prescinto, di vna libra per
 pasticcio. nu. 60 piatti 10
 Anatre d'India ripiene, arrostiti allo
 spedo, seruite con sugo di melangole,
 capparini, & Zuccaro sopra. num. 10
 piatti 10
 Sommata fresca stata in adobbo, & poi
 inuolta nella rete, arrostita allo spedo,
 seruita con sugo di melangole, & Zuc-
 caro sopra. nu. 60 piatti 10
 Gelo con fette di salame sotto. piatti 10
 Tori arrostiti allo spedo, coperti di grat-
 tonata, ouero di nocchiata. num. 120
 piatti 10

Oline.

Oline di Genoua. nu. 440 piatti 10.
 Vna fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10.
 piatti 110.

Quarto, seruitio di cocina.

Teste di capretto aleffate, indorate con
 ona, e frute seruite con limoncelli ta-
 gliati, zuccaro, & cannella sopra. nu.
 30 piatti 10.
 Arme di pasta vote, & piene di crema.
 nu. 10 piatti 10.
 Mezzi capretti di dietro, arrostiti al-
 lo spedo, seruiti con sugo di melangole,
 & zuccaro sopra. numero 10 piat-
 ti 10.
 Pasticcio di starne, di quattro per pastic-
 cio con tartufali per dentro. num. 10
 piatti 10.
 Papardelle cotte in brodo di lepre, ser-
 uite, con cascio, zuccaro, & cannella
 sopra. piatti 20.
 Minestra di latte fatta all'Vngaresca,
 seruita con zuccaro, & cannella so-
 pra. piatti 20.
 Piedi di vitella aleffati, seruiti con aglia-
 ta sopra. nu. 20 piatti 10.
 Migliacci di sangue di porco con maio-
 rana, seruiti con zuccaro sopra. nu. 10
 piatti 10.
 Torte di nespole. numero 10 piat-
 ti 10.
 Pasticcio di pere, di dieci per pasticcio.
 nu. 10 piatti 10.
 piatti 120.

Secondo seruitio di credenza.

Torre d'erbe alla lombarda. numer. 10
 piatti 10.
 Pasticcio di cotogne intiere, d'un cotogno
 per pasticcio. nu. 60 piatti 10.
 Torte bianche marzapanate. num. 10
 piatti 10.
 Pasticcio d'ostreghe piccioli, di quattro
 ostreghe per pasticcio. nu. 60 piatti 10.

Tartufali crudi, seruiti con sale, & pe-
 pe. lib. 15 piatti 10.

Pere carauelle, cotte al calore del fuoco,
 seruite con folignata sopra. numero 40
 piatti 10.

Pere di più sorte cotte in vino, seruite
 con zuccaro sopra. numero 120 piat-
 ti 10.

Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 10
 piatti 10.

Pere, & mele di più sorte. numero 180
 piatti 10.

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sa-
 le, & pepe sopra. numero 360 piat-
 ti 10.

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 15
 piatti 10.

Casci marzolini, di due libre l'vno spac-
 cati. nu. 15 piatti 10.

Rauoli Fiorentini. lib. 15 piatti 10.

Vna fresca di più sorte. lib. 30 piat-
 ti 10.

Oline di Cortona in piatti. num. 400
 piatti 10.

Ricotta passata per la siringa, seruita con
 zuccaro sopra. lib. 20 piatti 10.

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
 piatti 10.

Ciambellette fatte a scartocci. nu. 400
 piatti 10.

Ciambellette di monache. nu. 360 piat-
 ti 10.

piatti 210.

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno salucitte
 candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
 lib. 8 piatti 10.

Stecchi profumati. numero 60 piat-
 ti 10.

Cotogne, & confettioni a beneplacito de
 più sorte. lib. 20 piatti 10 per sor-
 te.

Co-

Cotognate, e gelo di cotogne in scatolini di due libbre l'uno. numero 10 piatti 10 per sorte

Mazzetti di fiori laurati il piede di seta, oro, & argento. numero 60 piatti 10

piatti 50

PRANZO IN GIORNO DI MAGRO nel mese antescritto il quale potrà seruire per cena, con tre seruitij di cocina, & due di credenza, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

Conditi, in zucchero asciutti di più forte à beneplacito. lib. 6 piatti 4

Biscotti Pisani, è Romaneschi con maluagia in bicchieri. numero 15 piatti 3

Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 15 piatti 3

Calicioni, & morselletti di marzapane. nu. 15 piatti 3

Insalate cotte, & crude di verçura di più sorte. piatti 3

Insalate di diuersi pesci salati. piatti 3

Insalate d'oua dure spaccate. num. 25 piatti 3

Pasticci di trutte, seruiti freddi, di sei libbre per pasticcio. nu. 3 piatti 3

Offelle sfogliate alla Lombarda. num. 8 piatti 3

Fiadoncelli pieni di pignoli, & vna passa. nu. 15 piatti 3

piatti 30

Primo seruitio di cocina.

Crostate di tarantello, & latte, & milze di pesci. nu. 3 piatti 3

Frittelle d'oua sperdute, seruite con zucchero sopra. nu. 35 piatti 3

Suppe d'oua sparse in latte, seruite con cascio, zucchero, e cannella. num. 30 piatti 8

Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 10 piatti 3

Pesce persico cotto su la graticola, seruito con suo sapor sopra. lib. 10 piatti 5

Pezzi di tonno cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 15 piatti 3

Torte di code, & zanche di gambari. nu. 3 piatti 3

Canedine cotte su la graticola, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 10 piatti 3

Anguille grosse scorticate arrostate allo spedo, con sua crostata. lib. 10 piatti 3

Lucci grossi ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con prugne, & visciole secche cotte sopra. lib. 15 piatti 3

Maccaroni alla Genouese, tramezzati con cascio, seruiti con zucchero, & cannella sopra. piatti 6

Cannoncine di due oue l'vna ripiene. nu. 20 piatti 3

Tortiglioni fatti con butiro. numero 3 piatti 3

piatti 47

Secondo seruitio di cocina.

Pezzi d'ombrina cotti in bianco, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3

Cesali grossi cotti in vino, & specierie, seruiti con fiori sopra. lib. 18 piatti 3

Pezzi di storione in potaggio. lib. 18 piatti 3

Pezzi di trutte grosse cotte in vino alla Milanese. lib. 12 piatti 3

Minestra di latte, oua, zucchero, & cannella. piatti 5

Pasticcetti sfogliati con butiro, pieni di bianco magnara. numer. 15 piatti 3

Pez-

Pezzi di tonno sottestati coperti di ciniero, seruiti con anaci confetti sopra. lib. 12 piatti 3

Tinche grosse ripiene sottestate. lib. 12 piatti 3

Pezzi di lucci grossi cotti in bianco, seruiti con petrosomolo sopra. lib. 18 piatti 3

Mostarda forte per sapore. piatti 5
Calamari ripieni in potaggio. lib. 10 piatti 3

Code di locuste tagliate in fette, in potaggio. nu. 3 piatti 3

Suppe di lumache cauate. piatti 5
Rauoli senza spoglia aleffati. num. 18 piatti 3

piatti 48

Terzo, & vltimo seruitio di cucina.

Orate fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 12 piatti 3

Linguatole, & rombi fritti, seruiti con fette di limoncelli sopra. lib. 12 piatti 3

Frittate di latte, & oua, di sei oua per frittata. nu. 3 piatti 3

Pasticci di corni di sei libre per pasticcio. nu. 3 piatti 3

Calamaretti fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 12 piatti 3

Balbi fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 12 piatti 3

Pesce persico, o frauolini fritti, seruiti con melangole tagliate sopra. lib. 12 piatti 3

Polpettoni d'vna libra l'vno di storione arrostiti allo spedo. numero 9 piatti 3

Oline di spagna. nu. 80 piatti 3

Vua fresca di più sorte. lib. 9 piatti 3

Torte di pere marzapanate. numero 3 piatti 3

Trutte fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 12 piatti 3
piatti 26

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte d'herbe alla lombarda. numero 3 piatti 3

Pasticci di corogne grosse, d'vno per pasticcio. nu. 15 piatti 3

Torte di mele appie. numero 3 piatti 3

Tartusali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 5 piatti 3

Tartusali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 3 piatti 3

Pere, & mele di più sorte. numero 50 piatti 3

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 4 piatti 3

Casci marzolini, di due libre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3

Marroni arrostiti, seruiti con sale, zucchero, & pepe. numero 100 piatti 3

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 3 piatti 3

Nene di latte, seruita con zucchero sopra. piatti 5

Cialdoni fatti à scartocci. numero 130 piatti 3

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte

Ciambellette di monache. numero 100 piatti 3

Finochio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 3

Stecchi profumati. numero 15 piatti 3

Marzetti di fiori lauorati. numer. 15 piatti 3

piatti 53

COLLATIONE FATTA ALL'VL-
timo di Nouembre in giorno grasso,
à vn' hora di notte, dopò che fu recita-
ta vna Comedia intitolata gl'In-
gannati, con tre seruiti seruita à
sette piatti, con sette Scalchi, & set-
te Trincianti.

Primo seruitio.

Biscotti Pisani, & Romaneschi con
maluagia in bicchieri. numero 42
piatti 7
Morselletti di marzapane. numero 42
piatti 7
Pezze di marzapane. numero 42 piat-
ti 7
Mostaccioli Napoletani, & Romane-
schi. nu. 42 piatti 7
Torte cannellate alla Venetiana. nu. 7
piatti 7
Osselle alla Milanese, seruite con zuc-
caro sopra. nu. 42 piatti 7
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco ma-
gnare. nu. 42 piatti 7
Salciccia Modonese cotta su la graticola,
seruita fredda. lib. 14 piatti 7
Lingue di boue salate, & salciccioni cotti
in vino, tagliati in sette, in tutto. lib. 15
piatti 7
Mortatelle Ferraresi alestate tagliate
in sette. lib. 15 piatti 7
Lomboli di seccaticcia stati in adobbo,
arrostiti allo spedo, tagliati in pezzi,
seruiti con sugo di melangole sopra. lib.
42 piatti 7
Mostarda amabile per sapore. piat-
ti 14
Fagioli arrostiti allo spedo, seruiti fred-
di. nu. 14 piatti 7
Pasticci di caprio di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi tagliati in sette, nel-
le casse. nu. 7 piatti 7
Insalate di carotte con aceto, & mosto
cotto. piatti 7
Insalate di capparini, vna passa, & ac-

caro, & aceto rosato. lib. 7 piatti 7
Insalate di radiche di cicorea cotte, ser-
uite con vna passa, & Zuccaro sopra.
piatti 7
Cedro tagliato in sette, seruito con sale,
Zuccaro, & acqua rosa. piatti 7
Fiadoncelli pieni di pignoli mondi, &
vna passa. nu. 42 piatti 7
Lanza di ruffalotto stato in adobbo, ar-
rostita allo spedo, seruita con oliue
& senz'osso sopra. lib. 42 piatti 7
Sapor di vasciole in piatti. piatti 14
Vna fresca di piu sorte. lib. 21 piat-
ti 7
Capponi sopramentati, seruiti freddi,
con limoncelli tagliati, & Zuccaro so-
pra. nu. 21 piatti 7
Gelo di piedi di vitella in tazette. nu.
21 piatti 7
piatti 182

Secondo seruitio.

Cardi seruiti con pepe, & sale. num. 7
piatti 7
Oline di Spagna. nu. 400 piatti 8
Vna fresca di piu sorte. lib. 21 piatti 7
Pere cariuelle, cotte al calore del fuoco,
& seruite con Zuccaro sopra. numero 28
piatti 7
Pere Fiorentini Papali, & Riccarde.
nu. 126 piatti 7
Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 14
piatti 7
Mele rose, mel' appie, & altre mele. nu.
126 piatti 7
Marroni cotti alle bracie, seruiti con
sale, zuccaro, & pepe. numero 250
piatti 7
Rauigioli Fiorentini. lib. 14 piatti 7
Ostreghe (trouandose) cotte alle bracie,
seruite con pepe, sale, & sugo di me-
langole sopra. nu. 126 piatti 7
Tartufali stufati con olio, sugo di me-
langole, & pepe. lib. 14 piatti 7
Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe.
lib. 10 piatti 7

Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuc-
caro, & sbruffate d'acqua rosa. nu. 28
piatti 7

Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio .
nu. 42 piatti 7

Pere guaste, seruite con folignata sopra .
nu. 126 piatti 7

Pasticci di cotogne, d'vn cotogno d'vna
libra per pasticcio. numero 42 piat-
ti 7

Mele appie stufate, seruite con anici con-
fetti sopra. nu. 126 piatti 7

Torte di cotogne. nu. 7 piatti 7

Nene di latte, seruita con zucchero
sopra. piatti 14

Cialdoni fatti à scartocci. numero 420
piatti 14

Ciambellette di monache. numero 246
piatti 14

piatti 175

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluiette
candide.

Terzo, & vltimo seruitio.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
lib. 7 piatti 7

Stecchi in piatti, con acqua rosa. nu. 41
piatti 7

Conditi di piu sorte sciropate in zucchero
lib. 14 piatti 7 per sorte

Confettioni di piu sorte in scatole di due
libre l'vna. numero 7 piatti 7 per
sorte

Cotognate, & gelo di cotogne in scatoline.
nu. 42 piatti 7 per sorte

Mazzetti di fiori profumati. num. 42
piatti 7

piatti 42

MESE DI DECEMBRE.

PRANZO ALLI VIII. DI
Dicembre, con vn solo seruitio di
cocina, & due di credenza, seruito à
due piatti con due Scalchi, & due
Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, con maluagia in bic-
chieri. nu. 12 piatti 2

Mostaccioli Napoletani, o Romane-
schi. nu. 12 piatti 2

Fucaccine sfogliate, fate con butiro. nu.
12 piatti 2

Salciccione cotto in vino tagliato in fet-
te. lib. 3 piatti 2

Presciutto cotto in vino, & poi sfilato,
seruito con vna passa, zucchero, & ace-
to rosato sopra. lib. 3 piatti 2

Fiadoncelli pieni di compositione d'of-
felle. nu. 12 piatti 2
piatti 12

Primo, & vltimo seruitio di
cocina.

Crostate di fette di pane, coperte di ro-
gnone di vitella arrostito allo spedo, &
poi battuto in tutto, fette 18 lib. 2 piat-
ti 2

Tordi tramezzati con libre quattro d'a-
nimelle di vitella, arrostiti allo spedo,
seruiti con sugo di melangole, pepe, &
zucchero sopra. nu. 24 piat-
ti 2

Polpette di carne magra di vitella, di
mezza libra l'vna, arrostito allo spe-
do, seruite con vna passa cotta in vino,
& zucchero sopra. numero 24 piat-
ti 2

Mezzi capretti di dietro arrostiti allo
spedo, seruiti con melangole tagliate
sopra. nu. 2 piatti 2

Schiena di porco domestico, arrostita al-
lo spedo, seruita con cipolle cotte con
suo

fuogrosso in la iotà sopra. lib. 16 piat-
ti 2

Mostarda amabile in piatti. piatti 4

Vaccina salpresa alessata, seruita con
petrosemolo sopra. lib. 16 piatti 2

Piccioni domestici in brodo lardiero, con
dodici piedi di porco freschi. num. 12
piatti 2

piatti 21

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Torte di farro. nu. 2 piatti 2

Torte d'herbe alla Bolognese. numero 2
piatti 2

Cardi, seruiti con sale, & pepe. numer. 2
piatti 2

Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuc-
caro, & acqua rosa sopra. numero 12
piatti 2

Pere, & mele crude, di più sorte. nu. 36
piatti 2

Cascio maiorichino. lib. 4 piatti 2

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib.
4 piatti 2

Marroni arrostiti, seruiti con pepe, zuc-
caro, & sale, sopra. numer. 72 piat-
ti 2

Neue di latte, seruita con zucchero fino
sopra. piatti 4

Cialdoncini fatti a scartocci. num. 96
piatti 2

Ciambellette di monache. num. 72
piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluiette
candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
lib. 2 piatti 2

Uccelli profumati. nu. 12 piatti 2

Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 2 per sorte

piatti 32

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate d'Indiua. piatti 2

Insalate di maceroni. piatti 2

Insalate di carotte cotte. piatti 2

Insalate di ramponzoli. piatti 2

Sommata cotta in vino tagliata in fette.

lib. 8 piatti 2

Mostarda amabile per sapore. piat-
ti 4

Pasticci di vitella, seruiti freddi, di se i
libre per pasticcio. numero 2 piat-
ti 2

Offelle di pasta reale. numero 18 piat-
ti 2

Capponi arrostiti allo spedo, seruiti fred-
di. nu. 4 piatti 2

Gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco,
con essi grugni orecchi, & piedi sotto.
piatti 4

Vna fresca di più sorte. lib. 8 piat-
ti 2

piatti 26

Primo seruitio di cocina.

Panza di vitella ripiena alessata, ser-
uita con petrosemolo sopra. lib. 12

piatti 2

Capponi carnuti ripieni alessati, con car-
di, & cernellate alla Milanese, ser-
uiti con cascio, & cannella sopra. nu.
4 piatti 2

Mexi capretti di dietro arrostiti allo
spedo, seruiti con melangole tagliate
sopra. nu. 2 piatti 2

Schiena di castrato alessata, & poi ar-
rostita sulla graticola seruita con aceto,
& pepe sopra. lib. 16 piatti 2

Tordi tramezzati con tre libri di salci-
cia arrostiti allo spedo, seruiti con li-
moncelli tagliati sopra. numero 18
piatti 2

piatti 2

Sf. 2. Fri-

Fri-

*Fricassèa di quattro quarti di capretto
dinanzi.* piatti 2

*Germugli bianchi di finocchio saluatico
aleffati, con libre quattro di mortatelle.* piatti 4

Lanza di porco domestico sopressata, arrostita allo spedo, seruita con pezzi di cotogne cotte nel suo grasso in la iota. lib. 22 piatti 2

Seccaticcia salpresa aleffata, seruita con mentuccia sopra. lib. 16 piatti 2

Sapore di prugne secche. piatti 4
piatti 24

Secondo, seruitio di credenza .

Torte bianche con mele appie marzapane. nu. 2 piatti 2

Torte verdi alla lombarda. numero 2 piatti 2

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 4 piatti 2

Cardi con sale, & pepe. numero 4 piatti 4

Pere, & mele di più sorte. numero 48 piatti 2

Cascio Romagnolo in forma di limoncelli. nu. 4 piatti 2

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 3 piatti 2

Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zucchero, & pepe. lib. 2 piatti 2

Ricotta passata per la siringa, seruita con zucchero sopra. lib. 4 piatti 2

Cialdoni fatti a scartocci. nu. 120 piatti 2

Ciambellette di monache. numero 100 piatti 2

Leuata la tonaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 2

Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 12 piatti 2

Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 2 per sorte

Mazzetti di fiori profumati. num. 12 piatti 2

piatti 30

PRANZO ALLI XV. DI
Dicembre, con due seruiti di credenza, & due di cocina, seruito a quattro piatti con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Romaneschi, con maluagia. nu. 20 piatti 4

Moslaccioli Napoletani. numero 20 piatti 4

Spoletti di marzapane. numero 20 piatti 4

Offelle sfogliate, fatte con butiro. nu. 30 piatti 4

Lingue di bone salate, cotte in vino, tagliate in sette. nu. 2 piatti 4

Prescinto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con capparetti, vna passa, & zucchero sopra. lib. 8 piatti 4

Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libre per pasticcio. numero 4 piatti 4

Capponi sopra mentati, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra. numero 8 piatti 4

Vua fresca di più sorte. lib. 12 piatti 4

piatti 36

Primo seruitio di cocina.

Tordi tramezzati, con sei libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra. numero 40 piatti 4

Frittura d'animelle, & fegato di capretto, seruita con sugo di melangole, pepe, & zucchero sopra. lib. 10 piatti 4

Cro-

Crostate di polpe di piccioni, & fette di sommaria. nu. 4 piatti 4
 Eggarelli di porco in la rete, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 60 piatti 4
 Pollastrelli picciolini ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati, Zuccaro, & acqua rosa. numero 20 piatti 4
 Pasticcetti di vitella battuta, d'vna libra per pasticcio. nu. 20 piatti 4
 Pollanche nostrali ripiene affaggianate, seruite con capparini, & Zuccaro sopra. nu. 12 piatti 4
 Piedi di vitella aleffati, & poi indorati con onza, & fritti, seruiti con limoncelli tagliati, & Zuccaro. numero 7 piatti 8
 Mostarda amabile per sapore. piatti 5
 piatti 37

Secondo seruitio di cocina.

Seccaticcia Milanese aleffata, seruita con petroselino sopra. lib. 24 piatti 4
 Agliata d' mandole per sapore. piatti 9
 Galline nostrali aleffate, coperte d'annolini, seruite con cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 8 piatti 4
 Starne stufate con pedoni di cardi, & ceruellate, seruite con cascio grattato, Zuccaro, & cannella sopra. num. 16 piatti 4
 Pastici d'anatre di due per pasticcio con prugne, visciole secche dentro. nu. 4 piatti 4
 Mezz' lepri dinanzi fritti, coperti di cimero, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu. 4 piatti 4
 Cotone in brodo lardiero con cime di salvia, & pezz' di pere bergamotte ver dentro. nu. 12 piatti 4
 Mezz' capretti dinanzi aleffati, coperti di uolte damaschine. nu. 4 piatti 4
 Riso cotto in latte di capra, seruito con

Zuccaro, & cannella sopra. piatti 6
 Gelo con polpe di capponi sotto. piatti 6
 piatti 46

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 4 piatti 4
 Torte bianche marzapanate. numero 4 piatti 4
 Torte d'erbe alla Lombarda. nu. 4 piatti 4
 Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 8 piatti 4
 Pere, & mele di più sorte. numero 60 piatti 4
 Casci marzolini di due libbre l'vno spaccati. nu. 4 piatti 4
 Cascio di riniera. lib. 8 piatti 4
 Marroni arrostiti, seruiti con sale, Zuccaro, & pepe sopra. nu. 140 piatti 4
 Cotogne cotte alle bracie, seruite con Zuccaro, & acqua rosa sbrusata sopra. nu. 16 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluette candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 3 piatti 4
 Stecchi profumati. nu. 20 piatti 4
 Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte
 Mazzetti di fiori, & lauorati il piede d'oro & di seta. nu. 20 piatti 4
 piatti 52

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 4
 Insalate di cicorea cotta. piatti 4
 Insalate di maccheroni. piatti 4
 In-

- Insalate di carote cotte.* piatti 4
Insalate di capparetti, vna passa, & Zuccaro. lib. 3 piatti 4
Insalate di piedi di capretti. numero 60 piatti 4
Sommata cotta in vino tagliata in fette, seruita con Zuccaro, & sugo di melangole sopra. lib. 16 piatti 4
Pasticci di rufalotto, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. numero 4 piatti 4
Tortiglioni ripieni alla Milanese. nu. 4 piatti 4
 piatti 36
 Primo seruitio di cocina
- Starne ripiene di tartufali, arrostate allo spedo, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & sale sopra.* numer. 12 piatti 4
Quaglie, e tordi arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra, in tutto. nu. 50 piatti 4
Lonza di rufalotto arrostita allo spedo, seruita con cipolle spaccate cotte col suo grasso in la lotta sopra. lib. 24 piatti 4
Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana. lib. 24 piatti 4
Piccioni, arrostiti allo spedo, seruiti con capriottata alla Spagnuola sopra. nu. 20 piatti 4
Pasticci di capponi, di due per pasticcio, seruiti caldi. nu. 4 piatti 4
Schiena di caprio arrostita allo spedo, coperta di cimiero, seruita con anaci confetti sopra. lib. 24 piatti 4
Sapore d'vua in piatti. piatti 6
Tesse di capretto indorate, & fritte, seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 10 piatti 4
 piatti 38
 Secondo seruitio di cocina
- semolo sopra.* lib. 20 piatti 4
Palombelle in brodolardiero. num. 16 piatti 4
Capponi gioueni ripieni aleffati, seruiti con papardelle cotte in brodo di lepre, & cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 8 piatti 4
Mezzi capretti dinanzi aleffati, seruiti con mentuccia sopra. numero 4 piatti 4
Sapore bianco in piatti. piatti 6
Pezzi di schiena di lepre, stufati con cipolle intiere, & gola di porco. lib. 24 piatti 4
Gropponi con la coda di castrato, aleffati, & poi arrostiti sulla graticola, seruiti con sale, aceto, pepe, & zuccaro sopra. lib. 24 piatti 4
Torte bianche. nu. 4 piatti 4
Piccioni casalenghi ripieni, stufati con ceruellate, & nanoni gialli. num. 20 piatti 4
Pasticci di lodole, di quattro per pasticcio. nu. 20 piatti 4
Gelo di porco in quadretti. piatti 6
 piatti 48
 Secondo, & vltimo seruitio di credenza
- Torte di mele cotogne.* numero 4 piatti 4
Torte d'herbe alla Bolognese. num. 4 piatti 4
Mele cotogne cotte nella pignata, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. nu. 16 piatti 4
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 6 piatti 4
Pere, & mele di piu sorte. numero 60 piatti 4
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 6 piatti 4
Cascio Romano. lib. 150 piatti 4
Marroni arrostiti, seruiti con zuccaro, pepe, & sale. numero 150 piatti 4
 piatti 4
 T ar-
- Petto di vitella aleffato, seruito con petro-*

Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 8 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 3 piatti 4

Stecchi profumati. nu. 20 piatti 4
Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 4 per sorte

Mazzetti di fiori, lauorati il piede d'oro, & sera. nu. 20 piatti 4
piatti 52

PRANZO ALLI XXV. DI
Dicembre, con tre seruiti di credenza, & tre di cocina, seruito à otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani Romaneschi, con maluaggia in bicchieri. nu. 40 piatti 8

Biscotti di marzapane Romaneschi. nu. 40 piatti 8

Caliccioni, cioè spoletti di marzapane. nu. 40 piatti 8

Offelle sfogliate alla Milanese. num. 40 piatti 8

Salciccione cotto in vino, tagliato in fette. lib. 12 piatti 8

Lonza di porco salpresa, arrostita allo spedo, seruita fredda, con limoncelli tagliati sopra. lib. 48 piatti 8

Vna fresca di più sorte. lib. 24 piatti 8

Capponi grossi carnuti, ripieni di ceruelate, arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 16 piatti 8

Mostarda amabile per sapore. piatti 13

Oliue Napoletane. nu. 240 piatti 8

Gelo in quadretti, con polpe di dieci capponi sotto. piatti 13

Teste di mezo rilieuo, di bianco magna-
re. nu. 8 piatti 8

Pasticci di caprio, seruiti freddi, di sei libbre per pasticcio. nu. 8 piatti 8

Sommata salata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. lib. 16 piatti 8

Presciutto tagliato in fette, soffritto con fette di pane, & salua, seruito con aceto rosato, zuccaro, & pepe sopra. lib. 16 piatti 8

Tortiglioni alla lombarda, fatti con butiro. nu. 8 piatti 8
piatti 138

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 120 piatti 2

Fegatelli di polli, in la rete di porco, tramazzate con foglie di lauro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. numero 120 piatti 8

Tomaselle di fegato, & carne magra di porco, in la rete fritte, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & cannella sopra. nu. 120 piatti 8

Crostate d'animelle di capretto, & salciccione grattato. nu. 8 piatti 8

Pasticcetti sfogliati, di carne di vitella battuta, d'vna libra per pasticcio. nu. 40 piatti 8

Sommata dissalata, inuolta nella rete, arrostita allo spedo, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra. lib. 12 piatti 8

Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. nu. 24 piatti 8

Starne arrostitite allo spedo, acconcio alla Catalana. nu. 24 piatti 8

Polpette di carne magra di vitella, di quattro oncie l'vna, arrostitite allo spedo, seruite con vna passa cotta in vino, & zuccaro sopra. numero 80 piatti 8

piatti 72
Se-

Secondo seruitio di cocina .

- Capponi grossi ripieni aleffati , coperti d'annolini , fatti con polpe di polli , & medolla di boue , seruiti con cascio , Zuccaro , & cannella sopra . num. 8 piatti 8
- Pezzi di boue lombardo salato aleffato , seruito con petrosemolo sopra . lib. 48 piatti 8
- Mostarda amabile per sapore . piatti 13
- Pasticci di lingue di vitella , di due per pasticcio con sua salsa dentro . num. 8 piatti 8
- Fricassee di sei mezi lepri dinanzi . piatti 8
- Petto di vitella ripieno alla lombarda aleffato , seruito con petrosemolo , & mentuccia sopra . lib. 40 piatti 8
- Pasticcetti d'uccelletti , di sei per pasticcio . nu. 40 piatti 8
- Quaglie in brodo lardiero . nu. 80 piatti 8
- Gelo in bocconi , di color d'ambra . piatti 13
- Riso turchesco cotto con late in minestra , con cascio , Zuccaro , & cannella sopra . piatti 13
- Torte cannellate alla Venetiana . nu. 8 piatti 8

piatti 103

Terzo , & vltimo seruitio di cocina .

- Lonza di vitella arrostita allo spedo , seruita con oliue senza osso sopra . lib. 48 piatti 8
- Cedro tagliato in fette , seruito con zuccaro , sale , & acqua rosa sopra . piatti 8
- Faggioli incariati , arrostiti allo spedo , seruiti caldi . nu. 16 piatti 8
- Salsa reale per sapore . piatti 8
- Zigotti di caprio gioueni , arrostiti allo spedo , seruiti con sugo di melangole so-

pra . nu. 8 piatti 8
 Capponi grossi ripieni con ceruellate , & tartufali , arrostiti allo spedo , seruiti con melangole tagliate sopra . numero 16 piatti 8

Anatre saluatiche di terra , arrostitie allo spedo , seruite con capparetti , & zuccaro sopra . nu. 16 piatti 8

Schiena di cignale in brodo lardiero , con cipolle grosse intiere . lib. 40 piatti 8

Ginestrata per minestra , seruita con Zuccaro , & cannella sopra . piatti 13

Pasticci grossi d'anatre domestiche , di due per pasticcio . nu. 8 piatti 8

Lepri integri arrostiti allo spedo , coperti di ciniero , seruiti con pignoli mondi ammogliati sopra . nu. 8 piatti 8

Gelo di piedi , grugni , & orecchi di porco , con amandole monde per dentro . piatti 13

piatti 119

Secondo seruitio di credenza .

Torte di nespole . nu. 8 piatti 8

Pasticci di corogne intiere , di quattro corogne per pasticcio . nu. 8 piatti 8

Torte bianche . nu. 8 piatti 8

Pere guaste , seruite con folignata sopra . nu. 80 piatti 8

Gelo di carne , in quadretti . piatti 13

Torte d'herbe alla Bolognese . num. 8 piatti 8

Pere carauelle cotte al calore del foco , seruite con folignata sopra . numero 28 piatti 8

Tartufali stufati con olio , sugo di melangole , & pepe . lib. 16 piatti 8

Cardi mondi , seruiti con sale , & pepe . nu. 8 piatti 8

Tartufali crudi , seruiti con sale , & pepe . lib. 16 piatti 8

Pere , & mele di piu sorte . numero 120 piatti 8

Cascio Parmeggiano in fettucce . lib. 12 piatti 8

Casci marzolini , di due libre l'vno spaccati .

cati. nu. 8 piatti 8
 Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
 caro, & pepe. nu. 240 piatti 8
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 280
 piatti 8
 Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
 piatti 13
 Ciambellette di monache. numero 200
 piatti 8

Lenata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluicette
 candide.

Terzo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 6 piatti 8
 Stecchi profumati. numero 40 piat-
 ti 8
 Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuc-
 caro. nu. 600 piatti 13
 Ciambellette fatte con oua, & zuccaro.
 nu. 400 piatti 8
 Conditi, & confettioni di varie sorte à be-
 neplacito. piatti 8 per sorte
 Mazzetti di fiori lauorati il piede di
 seta, oro, & argento. numero 40 piat-
 ti 8

piatti 53

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di verzura, cotte, & crude di
 piu sorte. piatti 8 per sorte
 Insalate di cedro, con zuccaro, & acqua
 rosa. piatti 8
 Insalate di piedi di capretto, & di polli.
 lib. 120 piatti 8
 Pasticcetti di zigorti di ruffalotto, di sei per
 pasticcio, seruiti freddi. nu. 8 piat-
 ti 8
 Teste di ruffalotto cotte in vino, seruite

fredde con melangole in bocca, & a-
 dornate con diuersi fiori. nu. 8 piat-
 ti 8

Mostarda forte per sapore. piatti 13
 Gelo in forme di mezz'o rilieuo. piat-
 ti 13

Sommata dissalata cotta in vino, taglia-
 ta in fette. lib. 16 piatti 8

Salciccioni, & lingue di boue salate cotte
 in vino, tagliate in fette, seruite con su-
 go di melangole, & zuccaro sopra.
 lib. 16 piatti 8

Orecchine piene di bianco magnare.
 nu. 40 piatti 8

Pauoni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti
 freddi. nu. 8 piatti 8

Salsa reale per sapore. piatti 13

Torte di corogne, & mele appie marza-
 panate. nu. 8 piatti 8
 piatti 119

Primo seruitio di cocina.

Lodole arrostiti allo spedo, seruite con
 melangole tagliate sopra. num. 120
 piatti 8

Ortolani arrostiti allo spedo, con sua cro-
 stata. nu. 160 piatti 8

Animelle di vitella in la rete, arrostiti
 allo spedo, seruite con sugo di melango-
 le, pepe, & zuccaro sopra. lib. 16 piat-
 ti 8

Pasticcetti d'vccelletti, di sei per pastic-
 cio, seruiti caldi. nu. 40 piatti 8

Starne arrostiti allo spedo, seruite con li-
 moncelli tagliati sopra. nu. 24 piat-
 ti 8

Pollanche d'India, ripiene di tordi, &
 ceruellate impillottate alla Francese,
 arrostiti allo spedo, seruite con capponi,
 & zuccaro sopra. nu. 8 piatti 8

Salsa bastarda per sapore. piatti 13

Mezzi capretti di dietro, arrostiti allo
 spedo, seruiti con melangole tagliate, &
 zuccaro sopra. nu. 8 piatti 8

Quaglie tramezzate con salciccio, arro-
 stite allo spedo, seruite con melangole
 T t
 taglia-

- tagliate sopra. nu. 60 piatti 8
 Piccioni senza osso ripieni stati in adobbo, & poi soffritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. nu. 40 piatti 8
 Gelo di piedi di capretto, & polli, in cannoncini di piu colori. piatti 13
 Tortiglioni ripieni alla Milanese. nu. 8 piatti 8
 Leprotti giouani, arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor sopra. lib. 48 piatti 8
 piatti 114
- Secondo seruitio di cocina.
- Petto di vitella aleffato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 48 piatti 8
 Pollanche d'India aleffate, seruite con cardi cotti, & ceruellate, poluerizzate di cascio, zuccaro, & cannella. nu. 8 piatti 8
 Seccaticcia salpresa aleffata, seruita con fiori di borragine sopra. lib. 48 piatti 8
 Mostarda amabile per sapore. piatti 13
 Schiena di rusalotto stufata con prugne, visciole secche, e pere. lib. 40 piatti 8
 Capponi aleffati coperti di nauoni gialli cotti, & salciaccia Lucchese, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 16 piatti 8
 Pollastrelli piccoli in bassetta soffritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 40 piatti 8
 Mezzi capretti dinanzi ripieni aleffati, seruiti con maiorana sopra. nu. 8 piatti 8
 Gallinacci arrostiti allo spedo, seruiti con capriottata sopra. nu. 24 piatti 8
 Pappardelle cotte in brodo di lepre, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 13
 Lepri in brodo lardiero. num. 4 piatti 8
 Pasticcini di caprio di sei libre l'uno, seruiti caldi. nu. 8 piatti 8
 Teste di capretto senz'osso ripiene aleffate, coperte di magnar bianco, seruiti con grani di mele granate, & zuccaro sopra. nu. 20 piatti 8
 piatti 114
- Terzo, seruitio di cocina.
- Lepre intiere arrostiti allo spedo, seruite con limoncelli tagliati sopra. num. 8 piatti 8
 Zigotti di rusalotto arrostiti allo spedo, coperti di ciuiero, seruiti con pignoli mondi ammogliati sopra. num. 8 piatti 8
 Galli d'India ripieni d'occelletti, & ceruellate, seruite con melangole tagliate sopra. nu. 8 piatti 8
 Sapor di visciole in piatti. piatti 13
 Schiena di caprio arrostita allo spedo, seruita con olue spaccate sopra. lib. 48 piatti 8
 Pauoncelli, cioè felicette saluatiche di terra arrostiti allo spedo, seruite con vna passa cotta in vino, & zuccaro sopra. nu. 32 piatti 8
 Pezzi di cignale col callo stufato alla Tedesca, con vino, & spetierie, vna passa zuccaro, & cipolle intiere. lib. 40 piatti 8
 Pasticcini di fagiani, di due per pasticcio, seruiti caldi. nu. 8 piatti 8
 Coppi di gropponi di piccioni alla Napoletana. nu. 8 piatti 8
 Gelo in forma di ventresca. piatti 23
 Anatre d'India grosse ripiene, arrostiti allo spedo, seruite con sua suppa di capriottata alla Spagnola sotto. num. 8 piatti 8
 Capretti piccolini pelati ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 8 piatti 8
 Pasticcini grandi, pieni di crema di latte. nu. 8 piatti 8
 piatti 114

Secondo seruitio di credenza.

Pasticci di pere carauelle grosse di quattro per pasticcio. nu. 8 piatti 8

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 12 piatti 8

Pasticcetti di tartufali di meza libra di tartufali per dentro: numero 40 piatti 8

Torte d'herbe alla Lombarda. num. 8 piatti 8

Migliacci di sangue di porco, seruiti caldi con zuccaro sopra. numero 8 piatti 8

Pasticcetti di mele appie, di quattro per pasticcio. nu. 40 piatti 8

Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 27 piatti 8

Vn lauoriero di pasta fatto con latte passato per la siringa. piatti 8

Torte bianche marzapanate. numer. 8 piatti 8

Pasticcetti d'ostreghe (trouandose) di cinque per pasticcio. numero 40 piatti 8

Tartufali crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 16 piatti 8

Ostreghe cotte su la graticola, seruiti con pepe, & sugo di melangole sopra. nu. 120 piatti 8

Pere, & mele di più sorte. numero 120 piatti 8

Casci marzolini di due libre l'vno, spaccati. nu. 8 piatti 8

Cascio Romagnolo. lib. 16 piatti 8

Marroni coti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 240 piatti 8

piatti 128

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluictate candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 6 piatti 8

Stecchi profumati. numero 40 piatti 8

Cialdoni fatti di molica di pane, & zuccaro. nu. 600 piatti 8

Ciambellette fatte con oua, & zuccaro nu. 350 piatti 8

Conditi, & confettioni à benepla cito. piatti 8 per sorte

Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta. nu. 40 piatti 8
piatti 148

CENA IN GIORNO DI MAGRO nell'antescritto mese di Decembre, la quale seruirà per pranzo con quattro seruitij di credenza, & quattro di cocina, seruito à tredici piatti, con tredici Scalchi, & tredici Trinçianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 78 piatti 13

Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 78 piatti 13

Morselletti di marzapane lauorati in diuersi modi. nu. 78 piatti 13

Calicioni di marzapane. numero 78 piatti 13

Pignoccati freschi. numero 78 piatti 13

Insalate di cardi stufati. piatti 13

Insalate di cedro, con zuccaro, & acqua rosa. piatti 13

Insalate di capparetti, vna passa, & zuccaro. piatti 13

T t 2 In-

Insalate di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 13
Insalate di maceroni. piatti 13
 piatti 130

Secondo seruitio di credenza.

Fucaccine fatte con butiro. numero 78
 piatti 13
Capponi accarpionati, seruiti freddi, con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 52
 piatti 13
Oline di Spagna. nu. 500 piatti 13
Vna fresca di più sorte. lib. 40 piatti 13
Tarantello acconcio. lib. 20 piatti 13
Alici acconcie con origano, olio, & aceto. nu. 250 piatti 13
Bottarghe acconcie. lib. 13 piatti 13
Schinale acconcio. lib. 13 piatti 13
Pasticci di trutte, seruiti freddi di sei libbre per pasticcio. numer. 13 piatti 13
Pasticcetti sfogliati pieni di bianco mangiare. nu. 78 piatti 13
 piatti 130

Primo seruitio di cocina.

Suppe d'oua sparse, seruite con Zuccaro, & cannella, di sei oua per piatto. piatti 26
Crostate di latte, & fegato di pesce, tarantello, & vna passa. numero 13
 piatti 13
Teste d'ombrina, & di storione alestare in bianco, seruite con petrosemolo sopra. nu. 13 piatti 13
Spigole grosse alestare in bianco, seruite con fiori sopra. lib. 65 piatti 13
Sapor bianco d'amandole. piatti 26
Pezzi di storione di quattro libbre l'vno in potaggio. nu. 13 piatti 13
Tinche grosse ripiene, sottestate con prugne, & visciole secche, seruite con brodo sopra. lib. 18 piatti 13
Pasticcetti di calamari ripieni d'vna li-

bra per pasticcio. nu. 78 piatti 13
Pezzi di tonno sottestati coperti di ciuero, seruiti con anici confetti sopra. lib. 52 piatti 13
Pezzi di lucci grossi alestati, coperti d'agliata. lib. 52 piatti 13
Ravioli senza spoglia alestati seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 468 piatti 13
Torte d'amido. nu. 13 piatti 13
Suppe di lumache cauate di cento lumache per piatto. piatti 26
 piatti 208

Secondo seruitio di cocina.

Triglie grosse cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 52 piatti 13
Orate, & frauline, cotte su la graticola, seruite con vna passa cotta sopra. lib. 52 piatti 13
Lucci grossi arrostiti allo spedo, seruiti con suo sapor reale sopra. lib. 65 piatti 13
Pezzi di tonno cotti su la graticola, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 65 piatti 13
Anguille arrostitire allo spedo con sua crostata. lib. 52 piatti 13
Rossi d'oua affrittellate ne piatti d'argento alla Francese. nu. 156 piatti 13
Gelo di lucci, & tinche, con tarantello dissalato, & cotto sotto. piatti 26
Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 13 piatti 13
Ginestrata per minestra, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 2
Pasticci di trutte, seruiti caldi, di sei libbre per pasticcio. numero 13 piatti 13
Linguattole grosse cotte su la graticola, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. lib. 65 piatti 13
 piatti 169

Ter-

Terzo seruitio di cocina.

Sfoglie, & passere fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 65 piatti 13

Frauolini marinati, seruiti con vna passsa, & zuccaro sopra. lib. 52 piatti 13

Triglie fritte, seruite con melangoletagliate sopra. lib. 52 piatti 13

Orate grosse fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 65 piatti 13

Sarde fritte, seruite con fiori di finocchio, & sale sopra. lib. 52 piatti 13

Oline di Tortona. numero 468 piatti 13

Vua fresca di più sorte. lib. 40 piatti 13

Torte di sarde senza spina. numero 13 piatti 13

Frittate verdi d'otto oua l'vna. nu. 13 piatti 13

Pasticci di tonno di sei libre per pasticcio. nu. 13 piatti 13

Trutte accarpionate, seruite calde con aceto, pepe, & zuccaro sopra. lib. 65 piatti 13

Spinaci soffritti, seruiti con vna passsa, aceto, & mosto cotto. piatti 13

Calamaretti fritti, seruiti con melangoletagliate sopra. lib. 52 piatti 13

piatti 169

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

Maccheroni alla Romanesca, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 26

Bianco magnare fatto con polpe di pesce cappone, seruite con zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 26

Potaggio di code di locuste. lib. 26 piatti 13

Anguille grosse stufate con il sapore di lamprede, seruite con suo sapor sopra. nu. 78 piatti 13

Oue dure ripiene sottestate, seruite con suo sapor sopra. numero 78 piatti 13

Caoli Bolognesi in minestra con pezzi di cascio per dentro. piatti 26

Ravioli con spoglia alla Lombarda seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 468 piatti 13

Pasticcetti di lumache cauate, di cinquanta per pasticcio. numero 68 piatti 13

Calamari grossi ripieni in potaggio. lib. 39 piatti 13

Suppe di ceci infranti. piatti 26
piatti 182

Terzo seruitio di credenza.

Torte di pere Riccarde. numero 13 piatti 13

Torre d'herbe alla Lombarda. num. 13 piatti 13

Pasticcetti di mele appie di cinque per pasticcio. nu. 78 piatti 13

Pasticci di pere guaste, di dieci per pasticcio. nu. 26 piatti 13

Ostreghe (tronandofene) cotte su la graticola, seruite con sugo di melangoletagliate sopra. numero 310 piatti 13

Gelo di lucci in cannoncini di più colori. piatti 26

Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 18 piatti 13

Tartufali stufati con olio, sugo di melangoletagliate, & pepe. lib. 26 piatti 13

Mele, & pere, di più sorte. num. 234 piatti 13

Casci marzolini, di due libre per l'vno spaccati. nu. 26 piatti 13

Cascio Parmeggiano in fettuccie. lib. 18 piatti 13

Marroni cotti alle brace, seruiti cō sale, zuccaro

zuccaro

- Zuccaro, & pepe. numero 468 piatti 13
 Nene di latte, seruita con Zuccaro sopra. piatti 26
 Cialdoncini fatti à scartocci. nu. 500 piatti 13
 Ciambellette di monache. nu. 300 piatti 13
 Leuata la tonaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluette candide. piatti 117

Quarto, & vltimo seruitio di cre-
denza.

- Finocchio dolce fresco mondo il gambo. lib. 8 piatti 13
 Stecchi profumati. numero 78 piatti 13
 Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 13 per sorte
 Mazzetti di fiori laurati il piede d'oro, & seta. nu. 78 piatti 13
 piatti 52

COLLATIONE FATTA ALL'VL-
timo di Dicembre, à due hore di
notte, dopò che fù recitata vna Co-
media di Plauto intitolata il Pseudo-
lo, con quattro seruitijs seruita à die-
ci piatti, con dieci Scalehi, & dieci
Trunciani.

Primo seruitio.

- Biscottelli di marzapane in diuersi modi. nu. 50 piatti 10
 Calicioni di marzapane. numero 50 piatti 10
 Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 50 piatti 10
 Mofaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 50 piatti 10
 Pignoccati freschi. numero 50 piatti 10

- Scorze di melangole condite. lib. 20 piatti 10
 Noci moscate condite, e altre conditure asciutte. lib. 20 piatti 10
 Orecchine piene di bianco magnare. nu. 50 piatti 10
 Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 10 piatti 10
 Gelo di piedi di capretto in forma d'oua. piatti 17

Secondo seruitio.

- Lingue di boue salate corte in vino, tagliate in sette. lib. 15 piatti 10
 Presciutto alessato, & poi sfilato, seruito con vna passa, & zuccaro sopra. lib. 15 piatti 10
 Pauroni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti freddi. nu. 10 piatti 10
 Oliue di Spagna. nu. 300 piatti 10
 Vua fresca di più sorte. lib. 30 piatti 10
 Sommata cotta in vino, tagliata in sette, seruita con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 30 piatti 10
 Cedro tagliato in sette, seruito con Zuccaro, & acqua rosa, e sale sopra. piatti 10
 Pasticci di rufalotto, di sei libre per pasticcio cauati a alle casse tagliati in sette. nu. 10 piatti 10
 Gelo di piedi di vitella in tazzette di vetro. nu. 50 piatti 10
 Fiadoncelli ripieni di medolle di boue, vna passa, & Zuccaro. numero 50 piatti 10

Terzo seruitio.

- Cardi stufati. nu. 40 piatti 20
 Cardiacrudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 10
 Pere Fiorentine, & d'altre sorte. num. 150 piatti 10
 Casci

Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cari. nu. 10 piatti 10
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 15
 piatti 10
Mele rose, & mele appie. numero 150
 piatti 10
Tartufoli stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 20 piatti 10
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
 lib. 15 piatti 10
Marroni arrostiti alle bracie, seruiti con
sale, zucchero, & pepe. numero 300
 piatti 10
Nene di latte, seruita con zucchero sopra.
 piatti 17
Cialdoni fatti a scartocci. numero 400
 piatti 10
Ciambellette di monache. numero 300
 piatti 10
 piatti 137

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluette
 candide.

Quarto, & vltimo seruitio.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
 lib. 6 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 50
 piatti 10
Mele appie stufate, seruite con zucchero
sopra. nu. 200 piatti 10
Pere guaste, seruite con folignata sopra.
 nu. 150 piatti 10
Conditi, & confettioni a beneplacito.
 piatti 10 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 50
 piatti 10
 piatti 60

MESE DI GENARO.

PRANZO ALLI VILLI DI GENARO
 con vn seruitio solo di cocina, & due
 di credenza; seruito a tre piat-
 ti, con tre Scalchi, & tre
 Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, con maluagia in bic-
 chieri. nu. 15 piatti 3
Mostaccioli Napoletani. numero 15
 piatti 3
Pezzi di marzapano. numero 15
 piatti 3
Fiadoncelli pieni di compositione d'offel-
le. nu. 15 piatti 3
Pasticcioni di salciccioni di quattro libre per
pasticcio, armati di carne magra di
vitella. nu. 3 piatti 3
Sommata cotta in vino tagliata in fette,
seruita con sugo di melangole, & zuc-
caro sopra. lib. 9 piatti 3
Lanza di rufalotto salpresa arrostita al-

lo spedo, seruita fredda, con limoncelli
tagliati, & Zuccaro sopra. lib. 18
 piatti 3
Mostarda amabile per sapore. piatti 5
Oliue Napoletane. numero 100
 piatti 3

piatti 29

Primo seruitio di cocina.

Suppe alla Lombarda, con libre cinque
di cervellate, tramezzate di prouatu-
ra fresca, seruite con cascio, zucchero, &
cannella sopra. piatti 5
Tordi tramezzati con tre libre di sal-
ciccina arrostiti allo spedo, seruiti con
melangole tagliate sopra. numero 30
 piatti 3
Animelle di vitello perlessate, tagliate in
pezzuoli, inuolte nella rete, tramez-
zate con fegatelli di porco arrostiti
allo spedo, seruiti con sugo di me-
langole, pepe, & Zuccaro sopra.
 lib.

lib.

- lib.8 piatti 3
 Crostate di zinne di vaccina, che prima
 sieno state alestare, & fette di somma-
 ta. nu.3 piatti 3
 Anatre saluatiche di terra in brodo lar-
 diero. nu.6 piatti 3
 Fricassee di tre mezzi lepri dinanzi.
 piatti 3
 Pappardelle cotte in brodo di lepri, serui-
 te con cascio, Zuccaro, & cannella so-
 pra. piatti 5
 Schiena di porco domestico stata in adob-
 bo, arrostita allo spedo, seruita con suo
 sapor sopra. lib.18 piatti 3
 Mezzi capretti dinanzi ripieni alestati,
 seruiti con petrosimolo sopra. num.3
 piatti 3
 Salsa bianca fatta d'amanole. piat-
 ti 5
 Piccioni di ghianda, arrostiti allo spedo,
 seruiti con fiori di finocchio, & Zuccaro
 sopra. nu.15 piatti 3
 Pasticci di piccioni domestici, di cinque
 per pasticcio, con fette di gola di porco
 dentro. nu.3 piatti 3
 piatti 42
- Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.
- Torte di mele appie. numero 3 piat-
 ti 3
 Torte bianche. nu.3 piatti 3
 Cotogne cotte alle bracie, seruite con Zuc-
 caro, & acqua rosa sopra. num.10
 piatti 3
 Pere, & mele di più sorte. nu.45 piat-
 ti 3
 Cascio Romanesco. lib.6 piatti 3
 Casci marzolini di due libre l'vno spac-
 cati. nu.3 piatti 3
 Marroni arrostiti, seruiti con sale zuc-
 caro, e pepe. nu.90 piatti 3
 Cardi, seruiti con sale, & pepe. num.3
 piatti 3
 Tartufoli stufati con olio, sugo di melan-
 gole, & pepe. lib.6 piatti 3

Lenata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani si muteranno saluette
 candida.

- Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib.2 piatti 3
 Stecchi profumati. nu.15 piatti 3
 Mazzetti di fiori, lauorati il piede di
 seta. nu.15 piatti 3
 Conditi, & confettioni a beneplacito.
 lib.6 piatti 3 per sorte
 piatti 39

CENA CON IL MEDESIMO
 ordine dell'antescritto
 pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- INSalate di verzura, & d'altre sorti
 cotte, & crude. piatti 3 per sorte
 Lingue di porco salate, & salciocioni cotti
 in vino tagliati in fette, in tutto. lib.6
 piatti 3
 Capponi sopramentati, seruiti freddi, con
 limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra.
 nu.6 piatti 3
 Teste di rusalotto cotte in vino, seruite
 fredde, con limoncelli tagliati, & Zuc-
 caro sopra, & melangole in bocca. nu.3
 piatti 3
 Mostarda forte per sapore. piatti 5
 Pasticci di coscia di rusalotto di sei libre
 per pasticcio seruiti freddi. num.3
 piatti 3
 Limoni cedrati tagliati in fette, seruiti
 con Zuccaro, & acqua rosa, & sale so-
 pra. piatti 3
 Riortole di pasta ripiene alla Milanese.
 nu.3 piatti 3
 piatti 26

Primo seruitio di cocina.

- Polpette di carne magra di vitella di
 quattro oncie l'vna arrostita allo spedo,
 & poi

- & poi stufate, seruite con suo sapore so-
 nu. 30 piatti 3
pra.
 Vaccina salpresa aleffata, seruita con pe-
 trosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
 Agliata d' amandole per sapore. piat-
 ti 5
 Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con limoncelli tagliati sopra. lib.
 18 piatti 3
 Oline di Tinoli. nu. 100 piatti 3
 Vna fresca di pergola. lib. 9 piatti 3
 Schiena di porco cignale in brodo lardie-
 ro. lib. 15 piatti 3
 Mezzi capretti dinanzi aleffati, seruiti
 con petrosemolo sopra. numero 3
 piatti 3
 Capponi gioueni ripieni arrostiti allo spe-
 do seruiti con melangole tagliate sopra.
 nu. 6 piatti 3
 Anatre saluatiche di terra, stufate con
 nauoni gialli, & cernellate seruite con
 cascio, & cannella sopra. numero 6
 piatti 3
 Schiena di castrato aleffata, & poi arro-
 stita su la graticola seruita con aceto
 rosato, & zuccaro sopra. lib. 18 piat-
 ti 3
 Piedi di vitella aleffati, seruiti con salsa
 bastarda sopra. nu. 6 piatti 3
 Pasticcetti di quaglie di due per pasticcio,
 con fette di gola di porco dentro. nu. 15
 piatti 3
 Gelo di piedi, di grugni, & d' orecchi di
 porco. piatti 6
 piatti 47
- Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.
- Torte di ferro. nu. 3 piatti 3
 Pasticcetti di pere, di tre pere per pasticcio.
 lib. 15 piatti 3
 Torte di mele appie con mostaccioli. nu.
 3 piatti 3
 Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 3
 piatti 3
- Pere, & mele di più sorte. nu. 50 piat-
 ti 3
 Cascio Romagnolo. lib. 6 piatti 3
 Cascio Parmeggiano in fetucce. lib. 4
 piatti 3
 Marroni cotti alle bracie, seruiti con sa-
 le, Zuccaro, & pepe. numero 120
 piatti 3
 Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
 lib. 4 piatti 3
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluette
 candide.
- Finocchio dolce fresco, mondo il gambo.
 lib. 2 piatti 3
 Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 15
 piatti 3
 Conditi, & confettioni à beneplacito.
 piatti 3 per sorte
 Mazzetti di fiori profumati. nu. 15
 piatti 3
 piatti 37
- PRANZO ALLI XV. DI**
 Genaro, con due seruiti di cocina,
 & due di credenza, seruito a
 cinque piatti con cinque
 Scalchi, & cinque
 Trincianti.
- Primo seruitio di credenza.
- B**iscotti Pisani con maluagia in bic-
 chieri. nu. 25 piatti 5
 Sfogliatelle piccole fatte con butiro. nu. 25
 piatti 5
 Pasticcetti di risafotto, di sei libbre per pa-
 sticcio, seruiti freddi. num. 5 piat-
 ti 5
 Mostarda amabile per sapore. piat-
 ti 8
 Mostaccioli Napoletani. numero 25
 piatti 5
 Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
 uito con vna pasta, Zuccaro, & sugo di
 melan-

melangole sopra. lib. 10 piatti 5
 Barbaglia di porco fritta, con salciocia, &
 fette di pane, seruita con aceto, & mo-
 sto cotto. lib. 12 piatti 5
 piatti 38

Primo seruitio di cocina.

Brisanoli di coste di porco, soppressati con
 sale, & pitartamo, arrostiti su la grati-
 cola, seruiti con sugo di melangole, &
 Zuccaro sopra. lib. 25 piatti 5
 Fegatelli di porco, & animelle di vitella
 nella rete, arrostiti allo spedo, seruite
 con sugo di melangole, pepe, & Zuccaro
 sopra, in tutto. lib. 18 piatti 5
 Pasticcetti di quaglie di dua per pasticcio
 con ceruellate dentro. num. 25 piat-
 ti 5
 Crostate d'occhi di capretto, & gropponi
 di piccioni. nu. 5 piatti 5
 Mezzi capretti di dietro arrostiti allo
 spedo, seruiti con melangole tagliate so-
 pra. nu. 5 piatti 5
 Polpette di coscia di caprio arrostiti allo
 spedo, & poi stufate, seruite con suo sa-
 pore sopra, in tutto lib. 20. num. 50
 piatti 5
 Teste di capretto aleffate, & poi indorate
 con oua, & fritte, seruite con sugo di
 melangole, pepe, & sale sopra. nu. 15
 piatti 5
 Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
 uita con oline senz'osso sopra. lib. 30
 piatti 5
 Mostarda forte in piatti. piatti 8
 Lomboletti di porco in la rete arrostiti al-
 lo spedo, seruiti con sugo di melangole,
 & pepe sopra. lib. 30 piatti 5
 piatti 53

Secondo seruitio di cocina.

Trippe di seccaticcia aleffate, seruite con
 cascio grattato, & cannella sopra. nu. 5
 piatti 8
 Panzette di vitella ripiene aleffate, ser-

uite con petrosemolo sopra. lib. 25
 piatti 5

Piccioni nostrali ripieni aleffati seruiti
 con cardi cotti, & barbaglia di porco,
 coperti di cascio, & cannella. nu. 25
 piatti 5

Pasticci di zinne di vaccina, che prima
 siano state aleffate, di quattro libbre per
 pasticcio. nu. 5 piatti 5

Mezzi lepri dinanzi in brodo lardiero.
 nu. 3 piatti 5

Fricassee di petto di tre capretti. piat-
 ti 5

Petto di castrato aleffato, & poi arrostito
 su la graticola, seruito con pepe, zucca-
 ro, & aceto rosato sopra. lib. 20
 piatti 5

Capponi gioueni ripieni aleffati con mor-
 tabelle Ferrarese, seruiti insieme con
 petrosemolo sopra. nu. 10 piatti 5

Ceci infranti in minestra, con cutiche di
 porco dentro. piatti 12

Gelatina con fette di salciocioni dentro.
 piatti 8

piatti 63

Secondo, & vltimo seruitio di
 credenza.

Torte bianche marzapanate. num. 5
 piatti 5

Torte d'erbe alla Bolognese. num. 5
 piatti 5

Vn lanorero di pasta voto. piatti 5

Pasticci di corogne intiere d'vn corogno
 per pasticcio. nu. 25 piatti 5

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 8
 piatti 5

Tartufole stufate, con olio, sugo di melan-
 gole, & pepe. lib. 10 piatti 5

Pere, & mele di più sorte. num. 75
 piatti 5

Casci marzolini di due libbre l'vno spac-
 cati. nu. 5 piatti 5

Cascio Parmeggiano infettucce. lib. 8
 piatti 5

Mar-

- Marroni arrostiti, seruiti con pepe, sale, & zaccaro.* nu. 150 piatti 5
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluette candide, & si seruirà.*
- Finocchio dolce verde, mondo il gambo.* lib. 4 piatti 5
- Stecchi profumati.* numero 25 piatti 5
- Conditi, & confettioni à beneplacito.* piatti 5 per sorte
- Mazzetti di fiori lauorati il piede d'oro, & seta.* nu. 25 piatti 5
piatti 70
- Petto di vitella aleffato, seruito con petro- semolo sopra.* lib. 30 piatti 5
- Ortholani arrostiti allo spedo con sua cro- stata.* nu. 100 piatti 5
- Tordi con cinque libre di salciccio arro- stiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra.* nu. 50 piatti 5
- Pasticci di conigli di due per pasticcio.* nu. 5 piatti 5
- Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto.* nu. 25 piatti 5
- Fricassee di cinque mezz' lepri dinanzi.* piatti 5
- Minestra di rape con cinque libre di cer- uellate dentro, e finocchio secco, seruita con cascio, & cannella sopra.* piat- ti 8
- Pasticci d'anatre saluatiche di terra di due per pasticcio, seruiti caldi.* num. 5 piatti 5
- Sapor bianco d'amandole.* piatti 8
piatti 56

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

- Insalate di verzura, cotte, & crude di più sorte.* piatti 5 per sorte
- Insalate di capparini vna passa, Zucca- ro, & aceto rosato.* lib. 5 piatti 5
- Insalate di cedro tagliato in fette con sa- le, zuccaro, & acqua rosa.* piatti 5
- Sfogliatelle piene di bianco magnare.* nu. 25 piatti 5
- Salciccioni, & sommata cotta in vino ta- gliata in fette.* lib. 10 piatti 5
- Pasticci di caprio di sei libre per pastic- cio, seruiti freddi.* nu. 5 piatti 5
- Eucaccine fatte con butiro.* numero 25 piatti 5
- Vna fresca di più sorte.* lib. 15 piat- ti 5
piatti 40

Primo seruitio di cocina.

- Capponi grossi carnuti aleffati, coperti di rauoli senza spoglia, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra.* num. 5 piatti 5

Secondo seruitio di cocina.

- Spalle di castrato arrostito allo spedo, ser- uire con melangole tagliate sopra.* nu. 5 piatti 5
- Piccioni di ghianda in brodo lardiero.* nu. 20 piatti 5
- Mezi lepri di dietro arrostiti allo spedo, coperti di miraus, seruiti con zuccaro, & cannella sopra.* numero 5 piat- ti 5
- Starne arrostito allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra.* nu. 20 piatti 5
- Potaggio d'vccelletti.* nu. 150 piat- ti 5
- Pasticci d'anatrelle di terra saluatiche di due per pasticcio.* numero 5 piat- ti 5
- Capponi gioueni arrostiti allo spedo, ser- uiti con capparini, & zuccaro sopra.* nu. 10 piatti 5
- Gelo con polpe di fagiani sotto.* piatti 8
Vu 2. Lonza

Lonza di porco sopressata con sale, pepe, & pitartamo, arrostita allo spedo, seruita col medesimo grasso, che casca da essa mescolato con vn poco d'agresto, & zuccaro. lib. 30 piatti 5
Salsa d'vna passa, & mostaccioli. piatti 5

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

Torte di pere Riccarde. numero 5 piatti 5
Torte d'herbe alla lombarda. num. 5 piatti 5
Pasticcetti di pere bergamotte, di due per pasticcio. nu. 25 piatti 5
Pere, & mele di più sorte. numero 75 piatti 5
Cascio Romanesco. lib. 10 piatti 5
Cascio di Riviera. lib. 10 piatti 5
Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 150 piatti 5
Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 8 piatti 5
Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 10 piatti 5
Pere guaste, seruite con zuccaro sopra. nu. 75 piatti 5

Leuata la ronaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 3 piatti 5
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 25 piatti 5
Conditi, & confettioni a beneplacito. piatti 5 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 25 piatti 6

piatti 70

PRANZO ALLI XXV. DI Genaro, con tre seruitij di cocina, & quattro di credenza, seruito à sette piatti con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Spoletti di marzapane. numer. 42 piatti 7
Mostaccioli Napoletani. numero 42 piatti 7
Pignoccati freschi. numero 42 piatti 7
Morselletti di pasta reale. numero 42 piatti 7
Biscotti Pisani con maluagia in bicchieri. nu. 42 piatti 7
Tortiglioni ripieni di compositione d'offelle. nu. 7 piatti 7
Fucaccine sfogliate fatte con butiro. nu. 42 piatti 7
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra. nu. 42 piatti 7

piatti 56

Secondo seruitio di credenza.

Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi. numero 7 piatti 7
Cedri tagliati in fette, seruiti con zuccaro, sale, & acqua rosa. piatti 7
Schiava di rusalorio stata in adobbo, arrostita allo spedo, seruita fredda, con melangole tagliate sopra. lib. 42 piatti 7
Mostarda amabile per sapore. piatti 14
Salciccione, & lingue di boue salate cotte in vino, tagliate in fette, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra, in tutto. lib. 14 piatti 7
Capponi arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con limoncelli tagliati sopra. nu. 14 piatti 7

Torte

Torte di prugne secche, marzapamate,
seruite fredde. nu. 7 piatti 7

Oline di Spagna in piatti. numero 292
piatti 7

Vna fresca di più sorte. lib. 21 piatti 7
piatti 70

Primo seruitio di cocina.

Frittelle di Zime di vitella indorate
con oua, seruite con zuccaro, & sugo
di melangole sopra. lib. 15. di zinne.
nu. 126 piatti 7

Ortolani arrostiti allo spedo con sua cro-
stata. nu. 168 piatti 7

Crostate di tenerume, cioe callo di petto
di vaccina aleffato con fette di som-
mata dissalata. nu. 7 piatti 7

Animelle di vitella inuolte nella rete,
arrostiti allo spedo, seruite con sugo di
melangole sopra. lib. 18 piatti 7

Bocche saporite di porco domestico, fritte
con animelle di capretto, seruiti con
sugo di limoncelli, pepe, & sale sopra.
lib. 21 piatti 7

Tordi tramezzati con sette libre di sal-
ciccia fina arrostiti allo spedo, seruiti
con melangole spaccate sopra. lib. 84
piatti 7

Fegatelli di porco in la rete, tramezzati
con sette libre di fette di gola di porco,
arrostiti allo spedo, coperti di mostar-
da amabile. nu. 84 piatti 7

Ceruellate di sangue di porco, aleffate in
brodo, & poi arrostiti su la graticola,
seruite con sugo di melangole sopra.
lib. 21 piatti 7

Mostarda amabile per sapore. piat-
ti 14

Starne arrostiti allo spedo, seruite con
sugo di melangole, capparetti, & zuc-
caro sopra. nu. 21 piatti 7

Gurganelli di piedi rossi arrostiti allo
spedo, seruiti con sugo di limoncelli so-
pra. nu. 21 piatti 7

Pasticcetti sfogliati pieni di vitella bat-
tuta. piatti 19

Secondo seruitio di cocina.

Anatre domestiche grosse ripiene alef-
sate con cardi, seruite con cascio, zuc-
caro, & cannella. nu. 7 piatti 7

Pollanche d'india ripiene d'vccelletti,
arrostiti allo spedo, seruite con cappa-
retti, & Zuccaro sopra. nu. 7 piat-
ti 7

Teste di capreto aleffate, seruite con
agliata sopra. nu. 21 piatti 7

Lingue di vitella aleffate, & poi inuolte
nella rete, arrostiti allo spedo, seruite
con zuccaro, & sugo di melangole so-
pra. nu. 14 piatti 7

Sapor d'vua passa, & mostaccioli. piat-
ti 14

Ponta di petto di vitella aleffata, seruita
con petrosemolo sopra. lib. 42 piat-
ti 7

Pasticci di conigli di due conigli per pa-
sticcio. nu. 7 piatti 7

Fagian ripieni di tartusoli, d'oline sen-
z'osso, & finocchio fresco, arrostiti al-
lo spedo, seruiti con sugo di melangole,
& zuccaro sopra. numero 14 piat-
ti 7

Mezzi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con fiori sopra. nu. 7 piatti 7

Bianco magnare in piatti, seruito con
zuccaro, & grani di mele granate so-
pra. piatti 14

Celo in bocconi di colore d'ambra. piat-
ti 14

piatti 98

Terzo, seruitio di cocina.

Beccacci, & pاونcelle arrostiti allo spe-
do, seruite con sua suppa sotto, in tutto.
piatti 7 per sorte

Polpettoni di vitella, d'vna libra, e mez-
za l'uno, arrostiti allo spedo, & poi stu-
fati seruiti con suo supor sopra. nu. 21
piatti 7

Oche saluatiche di terra, arrostiti allo
spedo,

342 DI M. BARTOLOMEO SCAPPI.

- Spedo, seruite con capparetti, & zuc-
caro. nu. 7 piatti 7
- Pezzi di cignale con il callo stufati alla
Tedesca con cipolle grosse. lib. 35
piatti 7
- Leprotti intieri arrostiti allo spedo, ser-
uiti con suo sapor sopra. numero 14
piatti 7
- Piccioni saluatici in brodo lardiero. nu.
21 piatti 7
- Mezzi capretti di dietro arrostiti allo
spedo, seruiti con melangole tagliate
sopra. nu. 7 piatti 7
- Pollastrelli stati in adobbo, & poi fritti,
seruiti col medesimo adobbo sopra.
nu. 42 piatti 7
- Anatre domestiche alestate, coperte di
maccaroni alla Romanesca, seruite
con cascio, Zuccaro, & cannella. nu.
42 piatti 7

piatti 63.

Terzo seruitio di Credenza.

- Torte bianche. nu. 7 piatti 7
- Pasticci di cotogne di quattro per pastic-
cio. nu. 7 piatti 7
- Torte di pere papaline. numer. 7 piat-
ti 7
- Pasticcetti di tartusoli, di mezza libra
di tartusoli per pasticcio. numero 42
piatti 7
- Pasta fatta con latte alla Tedesca, pas-
sata per la siringa, seruita con zuccaro
fino sopra. piatti 7
- Pere guaste, seruite con folignata sopra.
nu. 84 piatti 7
- Pere, & mele crude di più sorte. nu. 126
piatti 7
- Casci marzolini di due libbre l'vno spac-
cati. nu. 7 piatti 7
- Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 14
piatti 7
- Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
caro, & pepe. nu. 252 piatti 7
- Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 14
piatti 7
- Mele appie stufate, seruite con zuccaro
sopra. nu. 126 piatti 7
- Neue di latte, seruita con zuccaro so-
pra. piatti 14
- Cialdoncini fatti di mollica di pane, &
Zuccaro. nu. 480 piatti 7
- Cialdoni fatti à cartocci. numero 290
piatti 7
- Ciambellette di monache. numero 290
piatti 126
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluiette
candide, & si ser-
uirà.
- Quarto, & vltimo seruitio di
credenza.
- Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 6 piatti 7
- Stecchi profumati. nu. 22 piatti 7
- Conditi, & sciropate di più sorte. lib. 14
piatti 7 per sorte
- Confetioni bianche di più sorte. lib. 14
piatti 7 per sorte
- Gelo di cotogne in scatoline. numero 42
piatti 7
- Mazzetti di fiori lauorati il piede di
oro, & seta. nu. 42 piatti 7
piatti 42

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo ante-
scritto.

Primo seruitio di credenza.

- Insalate di verzura crude di più sorte
à beneplacito. piatti 7
- Insalate cotte di varie sorti. piatti 7
- Cedro tagliato in fette, seruito con zuc-
caro, sale, & acqua rosa sopra. piat-
ti 7
- Sfogliatelle piene di bianco magnare.
nu. 42 piatti 7

Cruc

Grue arrostito allo spedo, seruite fredde
trinciate. nu. 4 piatti 7
Salsa d' amandole torate. piatti 14
Capponi sopr'amentati, seruiti freddi.
nu. 14 piatti 7
Piedi di porco aleffati, con vino, acqua,
& spezierie, coperti di mostarda ama-
bile, seruiti con anici confetti sopra.
nu. 28 piatti 7

Secondo feruitio di credenza.

Torte di mele rubine, e prugne secche
marzapanate. nu. 7 piatti 7
Pasticci di rusalotto, di sei libbre l'vno,
tagliati in fette nelle casse, seruiti fred-
di. nu. 7 piatti 7
Oliue di Bologna. nu. 246 piatti 7
Vua fresca di piu sorte. lib. 21 piatti 7
Teste di rusalotto cotte in vino, indorate
con orpello, adornate di vary con suo-
co artificioso, & profumati sopra. nu.
7 piatti 7
Lingue di boue salate cotte in vino, &
tagliate in fette. lib. 14 piatti 7
Armi di pasta piene di gelo di piu co-
lori. piatti 7
Sommaria, & salciccioni cotti in vino,
tagliata in fette, seruiti insieme con
sugo di melangole, & zuccaro sopra.
lib. 28 piatti 7
Bianco magnare in varie forme. piat-
ti 14

Primo feruitio di cocina.

Quaglie arrostito allo spedo tramezate
con foglie di saluia, seruite con sugo di
melangole sopra. numero 64 piat-
ti 7
Gallinacci, & felicette arrostito allo spe-
do, seruite con sugo di melangole ta-
gliate sopra in tutto. nu. 42 piatti 7
per sorte.
Pollanche d' India arrostito allo spedo,

seruite con sugo di melangole sopra.
nu. 7 piatti 7
Sapore camellino in piatti. piatti 14
Capponi appastati aleffati, coperti di Gi-
nestrata, seruiti con cascio, zuccaro,
cannella. nu. 7 piatti 7
Piccioni domestici aleffati, con nauoni
gialli, seruiti con essi nauoni, zuccaro,
e cannella sopra. lib. 21 piatti 7
Teste di vitella aleffate, coperte di bian-
co magnare, seruite con grani di mele
granate, & zuccaro sopra. numer. 7
piatti 7
Pasticci di pollanche nostrali, di due per
pasticcio. nu. 7 piatti 7
Zinne di vaccina aleffate, & poi inuolte
nella rete con zuccaro, & spezierie,
arrostito allo spedo, seruite con sugo di
melangole, & zuccaro sopra. lib. 28
piatti 7
Riso sforzato fatto con latte di capra, &
zuccaro. piatti 14
piatti 84

Secondo feruitio di cocina.

Capponi aleffati, seruiti con petrosomolo
sopra. nu. 14 piatti 7
Garganelli di piedi rossi, di terra, in bro-
do lardiero. nu. 14 piatti 7
Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con maiorana sopra. numero 7 piat-
ti 7
Tordi arrostiti allo spedo, coperti di ca-
priottata, seruiti con zuccaro, & can-
nella sopra. nu. 64 piatti 7
Galline d' India aleffate, seruite calde
con cardi aleffati, spoluerizzate di ca-
scio, zuccaro, & cannella sopra. nu.
7 piatti 7
Gelo di piedi di vitella in bicchieri di
vetro. piatti 14
Pasticci di piccioni di colombara, di cin-
que per pasticcio. nu. 7 piatti 7
Polpette di coscie di caprio, di cinque
oncie l'vna, arrostito allo spedo, ser-
uite con mostarda amabile sopra. nu.
84 piatti 7

- Ericassca di quattro petti di capretti .* piatti 14
 piatti 7
- Anatre grosse aleffate, coperte di ravioli*
senza a) poggia, seruite con cascio, zuc-
caro, & cannella sopra. numero 7
 piatti 7 piatti 84
- Terzo, & vltimo seruitio di
 cocina.
- Oche saluatiche di terra, ripiene arro-*
stite allo spedo, seruite con melangole
sopra. nu. 7 piatti 7
- Pasticcetti d'vccelletti di sei per pasticcio.*
 nu. 42 piatti 7
- Piccioni di ghianda arrostiti allo spedo,*
senza essergli cauati gl'interiori, ser-
uiti con fiori di finocchio sopra. nu. 28
 piatti 7
- Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, ser-*
uiti con cipolle soffritte, & zuccaro, e
cannella sopra. nu. 7 piatti 7
- Salsa fatta d'amandole torate, & mo-*
staccioli. piatti 14
- Galli d'India ripieni d'oglia potrida al-*
la Spagnola, arrostiti allo spedo, ser-
uiti con capparini, & zuccaro sopra,
trinciati. nu. 4 piatti 7
- Capponi ripieni arrostiti allo spedo, ser-*
uiti con sugo di melangole, & zuccaro
sopra. nu. 14 piatti 7
- Anatre d'India ripiene, arrostitite allo*
spedo, coperte di pezzi di cotogne cot-
te in vino con zuccaro, seruite con
anici confetti sopra. numero 7 piat-
 ti 7
- Lonza di vitella arrostita allo spedo,*
seruita con oline senz'osso sopra. lib. 42
 piatti 7
- Pastici di polpettoni di caprio, di sei li-*
bre per pasticcio. nu. 7 piatti 7
- Porchette di latte ripiene arrostitite allo*
spedo. nu. 7 piatti 7
- Vna fresca di più sorte. lib. 7 piatti 7*
- Gelo di grugni, & orecchi di porco, con*
li medesimi orecchi, & grugni sotto.
- Terzo seruitio di credenza .
- Torte di cotogne marzapanate. num. 7*
 piatti 7
- Gattafura alla Genouese. numero 7*
 piatti 7
- Pasticcetti di due per pasticcio. num. 42*
 piatti 7
- Pere cotte in vino, & zuccaro sopra .*
 nu. 84 piatti 7
- Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu.*
 14 piatti 7
- Tartufoli stufati con olio, sugo di melan-*
gole, & pepe. lib. 14 piatti 7
- Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe .*
 lib. 14 piatti 7
- Pere, & mele crude di più sorte. nu. 126*
 piatti 7
- Casci marzolini di due libre l'vno, spac-*
cati. nu. 7 piatti 7
- Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 12*
 piatti 7
- Pere carauelle cotte al fuoco, seruite con*
folignata sopra. nu. 28 piatti 7
- Marroni cotti alle bracie, seruiti con sa-*
le, zuccaro, & pepe. numero 252
 piatti 7 piatti 84
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluet-
 te candide.
- Quarto, & vltimo seruitio di cre-
 denza .
- Finocchio dolce verde, mondo il gambo .*
 lib. 5 piatti 7
- Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 42*
 piatti 7
- Cialdoncini di mollica di pane, & zuc-*
caro. nu. 400 piatti 7
- Ciambellette fatte con oua, & zuccaro .*
 nu. 300 piatti 7 Con-

Conditi, & confettioni à beneplacito.
lib. 14 piatti 7 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 42
piatti 7

piatti 42

PRANZO PREPARATO PER
la seconda incoronazione di Pio
Quinto Pont. Opt. Max. alli 17 di
Gennaro 1566 in giorno di Vene-
re, con quattro seruiti di Credenza,
& due di Cocina, quale poi non si
fece, & si haueua da seruire à vndici
Trincianti, eccettuando il piatto di
sua Santità.

Primo seruitio di credenza.

NOci d'India, & nostrali confette
asciutte. lib. 22 piatti 11
Scorza di cedro, & di melangole con-
fette asciutte. lib. 22 piatti 11
Polpa di cedro confetta asciutta. lib. 22
piatti 11
Melloni confetti asciutti. lib. 22 piat-
ti 11
Pesciche confette asciutte. lib. 22 piat-
ti 11
Pignoccati freschi. numero 55 piat-
ti 11
Pezzi di pistacchea. numero 55 piat-
ti 11
Calicioni di marzapane freschi. num.
55 piatti 11
Mostaccioli Napoletani. numero 55
piatti 11
Morselletti di marzapane in più foggie.
nu. 55 piatti 11

piatti 100

Secondo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-
ri. nu. 55 piatti 11
Capi di latte, seruiti con zucchero sopra.
nu. 55 piatti 11
Pesce salamone salato acconcio insala-

ta. lib. 17 piatti 11
Cedro tagliato in fette, seruito con zuc-
caro, sale, & acqua rosa. piatti 11
Tarantello acconcio insalata. lib. 17
piatti 11
Muggini di Comacchio acconci insala-
ta. lib. 18 piatti 11
Capparetti con vna passa, zucchero, &
aceto rosato. lib. 17 piatti 11
Caniale acconcio in piatti con sugo di me-
langole sopra. lib. 17 piatti 11
Fucaccine fatte con butiro piccole. nu. 55
piatti 11
Carpioni accarpionati, seruiti freddi,
con zucchero, & aceto rosato sopra. lib.
55 piatti 11
Cardi stufati insalata. numero 22
piatti 11
Orecchine piene di bianco magnare. nu.
55 piatti 11
Schiava d'arringhe acconcie insalata.
nu. 55 piatti 11
Oline di Spagna. numer. 220 piat-
ti 11
Vua fresca conseruata. lib. 33 piat-
ti 11
Schenale acconcio insalata. lib. 11 piat-
ti 11
Fiadoncelli pieni di pignoli, & vna pas-
sa, & zucchero. numero 55 piat-
ti 11
Alici acconci insalata. numero 165
piatti 11
Pasticcini di trutte di 6. libre per pasticcio,
seruiti freddi. nu. 11 piatti 11
Gelatina in quadretti, con polpe d'an-
guille insalate cotte in vino sotto. piat-
ti 11
Carote acconcie insalata. piatti 11
Botarghe tagliate, & anguille di Comac-
chio salate acconcie insalata. lib. 22
piatti 11
Trutte cotte in vino alla Milanese, ser-
uite fredde con viole sopra. lib. 66
piatti 11
Cesali stati in adobbo reale, cotti sulla
graticola, seruiti freddi, con zucchero,
& can-

È cannella sopra. lib. 55 piatti 11
piatti 264

Primo seruitio di cocina.

Offelle sfogliate alla Milanese. nu. 55
piatti 11

Regni di sua Santità fatti di pasta, lau-
orati in più modi. nu. 11 piat-
ti 11

Castelli di pasta pieni d'occelletti vini.
nu. 11 piatti 11

Armi di sua Santità piene di varie ma-
terie. nu. 11 piatti 11

Lamprede grosse arrostate allo spedo, ser-
uite con limoncelli tagliati, & zuc-
caro sopra. lib. 33 piatti 11

Orate grosse cotte su la graticola, seruite
con suo sapore sopra. lib. 44 piat-
ti 11

Toste di storione, & d'ombrina cotte in
bianco, seruite con petrosimolo, & fio-
ri gialli, & rossi sopra. lib. 11 piat-
ti 11

Sapore giallo, & rosso, l'impresa di sua
Santità. piatti 18

Pasticci di calamari piccioli, d'vna li-
bra per pasticcio. numero 55 piat-
ti 11

Crostate di tarantello dissalato, & latte
di spigole. nu. 11 piatti 11

Crostate d'alici, anguille, & tarantello.
nu. 11 piatti 11

Tomaselle di farne fresche, & tarantel-
lo, mescolato con cauiale. nu. 121
piatti 11

Polpette di storione di quattro oncie l'v-
na, arrostate allo spedo, seruite con vna
passa cotta in vino, & zucchero sopra.
nu. 121 piatti 11

Pezzetti di porcellette d'vna libra l'vno,
arrostiti allo spedo. numero 55 piat-
ti 11

Cannoncine d'oua alla Fiorentina di
due oua l'vna, ripiene di vna passa,
zucchero, & cannella. numero 55
piatti 11

Rossi d'oua fresche cotte, in piatti d'ar-
gento, con butiro, seruite con zucchero,
cannella, & acqua rosa sopra. nu. 110
piatti 18

Raioli senza spoglia, seruite con cascio,
zucchero, & cannella sopra. nu. 330
piatti 18

Linguatole grosse cotte su la graticola,
seruite con limoncelli tagliati sopra.
lib. 55 piatti 11

Triglie grosse cotte su la graticola, seruite
con capparetti, & zucchero sopra. lib.
55 piatti 11

Pasticci di spigole di 6. libbre per pastic-
cio. nu. 11 piatti 11

Rombi in potaggio. lib. 44 piatti 11

Trutte cotte in vino, & spezierie, seruite
con fiori sopra. lib. 66 piatti 11

Calamari ripieni in potaggio. lib. 33
piatti 11

Torte di bianco magnare, con sugo di
mele appie. nu. 11 piatti 11

Gelo di lucci in boccone, di colore rosso, e
giallo. piatti 18

Sgombri marinati, seruite con suo sapore
sopra. lib. 44 piatti 11

Bianco magnare in piatti, con grani di
mele granate, & fiori gialli sopra.
piatti 18

Pasticci di lamprede, di quattro libbre
per pasticcio, con suo sapore dentro.
nu. 11 piatti 11

piatti 343

Secondo seruitio di cocina.

Frittelle di pesce ignudo d'vn'oncia, &
mezza l'vna, seruite con zucchero so-
pra. nu. 220 piatti 11

Frauolini fritti sbruffati d'aceto rosato,
& zucchero sopra. lib. 44 piat-
ti 11

Sarde senza spina fritte, seruite con pe-
trosimolo sopra. lib. 66 piatti 11

Ceriole sottestate con fiori di finocchio,
sale, & pepe. lib. 44 piatti 11

Linguatole, & passere fritte, seruite con
210-

- Zuccaro, & capparetti sopra. lib. 44
 piatti 11
 Fiadoncelli ripieni di polpe d'anguille
 fritti. nu. 55 piatti 11
 Triglie grosse fritte, seruite con limon-
 celli tagliati sopra. lib. 44 piat-
 ti 11
 Rombi, & caraioni fritti, seruiti con
 melangole tagliate sopra. lib. 44
 piatti 11
 Olive di Tortona con zuccaro, & sua
 salimonia sopra. numero 230 piat-
 ti 11
 Vna fresca conseruata. lib. 13 piat-
 ti 11
 Oua affritellate in diuersi modi, seruite
 con sugo di melangole, & zuccaro so-
 pra. nu. 110 piatti 11
 Frittate d'oua, d'otto oua l'vna, verdi,
 & gialle, seruite con acqua rosa, Zuc-
 caro, & sugo di melangole sopra. nu.
 11 piatti 11
 Coruellaie fatte di sarde battute, & co-
 de di locuste. lib. 33 piatti 11
 Spinaci soffritti, acconci con aceto rosato,
 vna passa, & zuccaro. piatti 18
 Coruette, & trutte fritte, seruite con mel-
 angole tagliate sopra. lib. 66 piat-
 ti 11
 Pasticcetti di panza di tonno, di cinque li-
 bre per pasticcio, con suo sapor dentro.
 nu. 11 piatti 11
 Lumache fritte coperte di salsa verde.
 nu. 200 piatti 11
 Gambarelli, cioè squille marittime fritti,
 seruiti con sugo di melangole, & sale
 sopra. lib. 44 piatti 11
 Sgombri, & suere fritti, seruiti con li-
 moncelli tagliati sopra. lib. 55 piat-
 ti 11
 Pasticcetti di code di gambari nostrali,
 di trenta per pasticcio. numero 55
 piatti 11
 Palamide sottostate, seruite con sua salsa
 sopra. lib. 66 piatti 11
 Cedri tagliati in fette, seruiti con sale,
 zuccaro, & acqua rosa sopra, piatti 11
- Ginestrata per minestra, seruita con
 Zuccaro, & cannella sopra. piat-
 ti 18
 Tinche riuerse ripiene, cotte su la gra-
 ticola, seruite con prugne, & visciole
 secche cotte sopra. lib. 66 piatti 11
 Lucci grossi ripieni cotti allo spedo,
 seruiti con suo sapore sopra. lib. 66
 piatti 11
 Crostate di mele appie, & cibibo sen Za-
 nime, e mostaccioli. num. 11 piat-
 ti 11
 Calamaretti fritti piccioli, seruiti con
 melangole tagliate sopra. lib. 44
 piatti 11
 Gelo scbianone di dentale. piatti 11
 Maccaroni Romaneschi seruiti con ca-
 scio, zuccaro, & cannella sopra. piat-
 ti 11
 Suppe di padelle, cauate della scorza.
 nu. 1000 piatti 11
 piatti 344
- Terzo seruitio di credenza, mescolato
 con robbe di cocina.
- Ostreghe cotte su la graticola, & cauate
 in piatti, seruite con suo brodo, sugo di
 melangole, & pepe sopra. nu. 220
 piatti 11
 Ostreghe cauate, stufate, seruite con fet-
 te di pane sotto. numero 320 piat-
 ti 11
 Suppe di gongole, & telline cauate. nu.
 1500 piatti 11
 Granchi di valle, o di mare cotti alle
 brace. nu. 300 piatti 11
 Locuste, & astris, cioè gambari lioni di
 mare, cotti in vino, & spetierie seruiti
 mondi con aceto, & pepe sopra. nu. 22
 piatti 11
 Gambari femine cotte in vino, seruiti
 con aceto, & pepe. numero 300
 piatti 11
 Frutte di pasta in diuersi modi. piat-
 ti 11

- Pasticcetti di pere, di tre pere per pastic-
 cio . nu. 55 piatti 11
 Pasticcetti di cotogne d'vn cotogno l'vno.
 nu. 55 piatti 11
 Torte di dattili, & pignoli mondi. nu.
 11 piatti 11
 Torte di mele appie, & mostaccioli. nu.
 11 piatti 11
 Gelo in forme di mezo rileuo. piatti 18
 Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 11
 piatti 11
 Tartusoli stufati con olio, sugo di melan-
 gole, & pepe. lib. 12 piatti 11
 Tartusoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
 lib. 18 piatti 11
 Pere carauelle cotte al calore del fuoco,
 seruite con folignata sopra. num. 55
 piatti 11
 Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuc-
 caro, & acqua rosa sopra. numer. 55
 piatti 11
 Olio Napoletane. numero 330 piat-
 ti 11
 Pere guaste, seruite con folignata sopra.
 nu. 120 piatti 11
 Vna fresca conservata. lib. 33 piat-
 ti 11
 Pere, & mele crude di più sorte. nu. 165
 piatti 11
 Casci marzolini Fiorentini di due libre
 l'vno spaccati. nu. 22 piatti 11
 Limoncelli di cascio Romagnolo. nu. 22
 piatti 11
 Ranaggioli Fiorentini secchi. lib. 22
 piatti 11
 Cascio maiorichino. lib. 22 piat-
 ti 11
 Ranaggioli freschi. lib. 22 piatti 11
 Cascio Parmeggiano in settucce. lib. 22
 piatti 11
 Butiro con ricota pecorina passata. piat-
 ti 11
 Pronature fresche marzoline. lib. 22
 piatti 11
 Cascio cauollo Napoletano. lib. 22
 piatti 11
 Neue di latte, seruita con zucchero
 sopra. piatti 18
 Cialdoni fatti à scartocci. numero 800
 piatti 18
 Ciambellette di monache. num. 700
 piatti 12
 piatti 361
 Lettata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluiette can-
 dide con coltelli, cucchiari,
 & forcine.
 Quarto, & vltimo seruitio di
 credenza.
 Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
 lib. 11 piatti 11
 Stecchi profumati in piatti. num. 55
 piatti 11
 Condite siropate di più sorte, libro 22
 per sorte. lib. 22 piatti 11 per
 sorte.
 Confettioni bianche di più sorte, in sca-
 tole di tre libre l'vna. num. 11
 piatti 11 per sorte.
 Cotognate muscate, in scatole di quattro
 libre l'vna. nu. 11 piatti 11
 Grani di mele granute in tazze, con
 Zucchero fino sopra. lib. 22 piat-
 ti 11
 Mazzetti di fiori lanorati il piede d'oro,
 & seta. nu. 55 piatti 11
 piatti 88
CENA FATTA ALL'VLTIMO
 di Genaro con quattro seruiti, ser-
 uita à sei piatti, con sei Scalchi, & sei
 Trincianti.
 Primo seruitio.
NOci moscate confette asciutte. lib.
 12 piatti 6
 Limoncelli confetti asciutti. lib. 12
 piatti 6
 Melangoletti confetti asciutti. lib. 12
 piatti 6
 Ne-

Nespole confette asciutte. lib. 12 piat-
ti 6
Pignoccati Romaneschi freschi. nu. 30
piatti 6
Mostaccioli Napoletani. nu. 30 piat-
ti 6
Morselletti di pasta reale. numero 30
piatti 6
Biscottelli di marzapane in più foggie.
nu. 30 piatti 6
Spolerti di marzapane. numer. 30
piatti 6
Torte armellate servite fredde. nu. 6
piatti 6
Capi di latte serviti con zucchero sopra.
nu. 30 piatti 6

Secondo seruitio.

*Cedro tagliato in fette, servito con sale,
zucchero, & acqua rosa.* piatti 6
*Capparetti mescolati con vna passa, zuc-
cero, & aceto rosato.* lib. 4 piat-
ti 6
Carote cotte, arconcie in insalata. piat-
ti 6
Salciccioni cotti in vino tagliati in fette.
lib. 12 piatti 6
Cardi stufati. nu. 10 piatti 10
*Sommata cotta in vino, tagliata in fet-
te, servita con sugo di melangole, &
zucchero sopra.* lib. 12 piatti 6
*Polpe di petto di tre grue arrostate allo
spedo, & poi trinciate, servite con cap-
paretti, & zucchero sopra.* numero 3
piatti 6
Sapore d'vna. piatti 10
*Pasticci di coscia di caprio, di tre libbre
per pasticcio, serviti tagliati in fette
nelle casse.* nu. 6 piatti 6
Oliue di Spagna. numero 180 piat-
ti 6
Vna fresca conseruata. lib. 18 piat-
ti 6
Sfogliatelle piene di bianco magnar
nu. 30 piatti 6

Gelo in bocconi di color d'ambra. piat-
ti 10
*Linestrata, seruita con zucchero, & can-
nella sopra.* piatti 10
*Pasticcetti d'ostreghe (trouandose) di
quattro per pasticcio.* numero 30
piatti 6
*Ostreghe cotte sulla graticola, servite con
sugo di melangole, & pepe sopra.* nu.
160 piatti 6

piatti 112

Terzo seruitio.

Cardi crudi, serviti con sale, & pepe.
nu. 6 piatti 6
*Cotogne cotte allo spedo, servite con zuc-
cero, & acqua rosa.* num. 20 piat-
ti 6
*Pere carauelle cotte al calore del fuoco,
servite con zucchero sopra.* num. 20
piatti 6
Pere riccarde, & Fiorentine crude. nu.
90 piatti 6
*Casci marzolini, di due libbre per l'vno
spaccati.* nu. 6 piatti 6
Mele rose, & mele appie. numero 60
piatti 6
Cascio Romagnolo. lib. 12 piatti 6
*Marroni arrostiti, serviti con sale zuc-
cero, e pepe.* nu. 180 piatti 6
*Tartufali stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe.* lib. 12 piatti 6
*Tartufoli crudi, serviti con sale, & pe-
pe.* lib. 8 piatti 6
Nene di latte, servita con zucchero sopra.
piatti 10
Cialdoni fatti à scartocci. numer. 180
piatti 6
Ciambellette di monache. numero 150
piatti 6

piatti 82

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candido.

Quarto, & vltimo seruitio.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo. lib. 4 piatti 6

Stecchi profumati. numero 30 piatti 6

Cialdoni fatti di mollica di pane, & Zuccaro. nu. 250 piatti 6

Ciambellette fatte con oua, & Zuccaro. nu. 200 piatti 6

Conditi, & sciropate di più sorte, lib. 12 per sorte. lib. 12 piatti 6

Confettioni bianche, in scatole di tre libbre l'vna di più sorte. num. 6 piatti 6

Cotognate in scatoline. num. 30 piatti 6

Mazzetti di fiori profumati. num. 30 piatti 6

piatti 48

MESE DI FEBBRAIO.

PRANZO ALLI VILLI DI Febraro, senza saluaticine con due seruitii di cocina, & due di credenza, seruitio à due piatti con due Scalchi, & due Trincianti.

Vna fresca di più sorte. lib. 6 piatti 2

piatti 20

Primo seruitio di cocina.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, con maluagia in bicchieri. nu. 12 piatti 2

Caliccioni di marzapane. numero 12 piatti 2

Mostaccioli Napoletani. numero 12 piatti 2

Sommata, & salciccioni cotti in vino tagliati in fette, seruiti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 6 piatti 2

Lonza di porco domestico soppressa arrostita allo spedo, seruita fredda con capparetti, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2

Mostarda amabile per sapore. piatti 4

Tortiglioni ripieni alla Lombarda. nu. 2 piatti 2

Pasticcio di coscia di vitella, di sei libbre per pasticcio, seruiti freddi. num. 2 piatti 2

Tomaselle di fegato di porco in la rete fritte, seruite con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra. numero 36 piatti 2

Frittura d'animele, & fegato di capretto, seruita con pepe, & sugo di limoncelli sopra. lib. 6 piatti 2

Pollanche nostrali affagianate, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2

Pasticcetti sfogliati, pieni d'animele di vitella battute, d'vna libra per pasticcio. nu. 12 piatti 2

Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 2 piatti 2

Trippe di vitella alestate, seruite con cacio grattato, & cannella sopra. piatti 2

Budini alla Francese alestati, & poi arrostiti su la graticola. lib. 4 piatti 2

Mostarda forte per sapore. piatti 4

50

Secondo seruitio di cocina.

- Galline nostrali aleffate, coperte di mac-
caroni Napoletani, seruite con cascio,
Zuccaro, & cannella sopra. numer. 4
piatti 2
- Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti
con petrosemolo sopra. numer. 2 piat-
ti 2
- Sapore bianco d' amandole. piatti 4
- Schieta di castrato aleffata, poi arrostita
su la graticola, seruita con aceto ro-
sato, pepe, & Zuccaro fino sopra. lib. 12
piatti 2
- Piccioni domestici ripieni aleffati con ca-
uoli torzati, & salciccio Lucchese,
seruiti con essi torzi di cauolo, & sal-
ciccio sopra. nu. 12 piatti 2
- Telle di capretto senz'osso ripiene aleffate
seruite con agliata sopra. numero 6
piatti 2
- Pasticci di piccioni di palombara, di
quattro per pasticcio, con barbaglia di
porco dentro. nu. 2 piatti 2
- Seccaticcia salpresa aleffata, seruita con
petrosemolo sopra. lib. 12 piatti 2
- Lomboli di seccaticcia stufati alla Vene-
tiana. lib. 12 piatti 2
- Petto di vitella ripieno, seruito con fiori
sopra. lib. 12 piatti 2
piatti 22
- Secondo, & vlumo seruitio di credenza.
- Cotogne cotte alle bracie, seruite con zuc-
caro, & acqua rosa. num. 8 piat-
ti 2
- Torte d'herbe alla Bolognese. numer. 2
piatti 2
- Torte di mele appie, & mostaccioli, ser-
uite con zuccaro sopra. numero 2
piatti 2
- Cardi, seruiti con sale, & pepe. num. 2
piatti 2
- Mele, & pere di piu sorte. numero 36
piatti 2

- Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 2 piatti 2
- Cascio Parmegiano in fettuccie. lib. 4
piatti 2
- Tartufoli stufati, con olio, sugo di melan-
golo, & pepe. lib. 4 piatti 2
- Marroni cotti alle bracie, seruiti co' sale,
zuccaro, & pepe. nu. 78 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluicette
candide, & volendofi
seruite, con-
dite.

- Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 2 piatti 2
- Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 12
piatti 2
- Conditi, & confettioni à beneplacito.
lib. 4 piatti 2 per sorte
- Mazzetti di fiori profumati. nu. 12
piatti 2
piatti 26

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo anteferitto,
e senza saluaticine.

Primo seruitio di credenza.

- INSalate cotte, & crude di piu sorte.
piatti 2 per sorte
- Pasticci di Zinne di vaccina che prima
steno state aleffate, di cinque libre per
pasticcio, seruiti freddi. numero 2
piatti 2
- Salciccioni, presciutto cotto in vino, ta-
gliato in fette, in tutto. lib. 6 piatti 2
- Fucaccine piccole fatte con butiro. nu. 12
piatti 2
- Capponi aleffati seruiti freddi. num. 4
piatti 2
- Sapor d'vua in piatti. piatti 4
piatti 14

Pri-

Primo seruitio di cocina.

- Brisauioli di schiena di porco misaltata, con sale, & pitartamo, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole sopra. lib. 8 piatti 2
- Lomboli di porco in la rete arrostiti allo spedo, seruiti caldi, con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2
- Brodo lardiero di coste di porco domestico. lib. 8 piatti 2
- Pappardelle cotte in buon brodo, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 4
- PanZette di vitella ripiene aleffate, seruite con petrosimolo sopra. lib. 10 piatti 2
- Capponi gioueni aleffati, seruiti con fetta di gola di porco aleffate, & cauoli Bolognesi, spoluerizzati di zuccaro, cascio, & cannella sopra. numero 4 piatti 2
- Piccioni stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella, & del medesimo adobbo sopra. numero 12 piatti 2
- Pasticci di lingue di vitella, di due per pasticcio con suo sapor dentro. num. 2 piatti 2
- Teste di capretto indorate, & fritte, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra. nu. 6 piatti 2

Secondo seruitio di cocina.

- Lanza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oline senz'osso sopra. lib. 12 piatti 2
- Piccioni di palombara ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 12 piatti 2
- Anatre domestiche grosse, stufate con cipolle, & presciutto. nu. 2 piatti 2
- Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo

spedo, seruiti con peZZi di cotogne cotte in vino, & zuccaro sopra. numero 2 piatti 2

- Gropponi di castrato con le code appiccate insieme, aleffati, & poi arrostiti su la graticola, seruiti caldi, con pepe, aceto, & zuccaro sopra. lib. 12 piatti 2
- Pasticci di pollastrelli di sei per pasticcio. nu. 2 piatti 2
- Pie di di vitella aleffati, coperti di bronegro, seruiti con amandole confette sopra. nu. 4 piatti 2
- Polpettoni di vitella d'vna libra, e meza l'vno arrostiti allo spedo, seruiti con vna passa cotta in vino, & zuccaro sopra. nu. 8 piatti 2
- Suppe adorate con polpe di dodici piccioni arrostiti allo spedo sotto. piatti 4

Secondo, & vltimo seruitio di credenza.

- Torte di pere, & mele ruggini. num. 2 piatti 2
- Torte bianche fatte di capi di latte, mozzarelle. nu. 2 piatti 2
- Mele appie cotte in vino, e zuccaro, seruite con solignata sopra. numero 36 piatti 2
- Cotogne cotte allo spedo, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 8 piatti 2
- Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 4 piatti 2
- Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. nu. 72 piatti 2
- Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 3 piatti 2
- Casci marZolini di due libbre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 2
- Pere, & mele crude di più sorte. nu. 36 piatti 2

Leuata la rouaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 2 piatti 2
 Stecchi profumati. numero 12 piatti 2
 Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. piatti 2 per sorte
 Mazzi di fiori lanorati il piede d'oro, & seta. nu. 12 piatti 2
 piatti 26

PRANZO ALLI XVI. DI
 Febraro, con due seruiti di Credenza, & due di Cucina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, e tre Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Romaneschi con maluagia in bicchieri. nu. 18 piatti 3
 Offelle sfogliate alla Lombarda. nu. 18 piatti 3
 Nocci confette, & altre confetture asciutte. lib. 6 piatti 3
 Presciutto misaltato, mezo alessato, & poi inuolto nella rete, arrostito allo spedo, seruito con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 12 piatti 3
 Barbaglia di porco alessata, tagliata in fette, seruita con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra. lib. 6 piatti 3
 Mostarda amabile per sapore. piatti 6
 Pasticcini di lomboli di vaccina, di sei libbre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, Zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 3
 piatti 27

Primo seruitio di cucina.

Tordi tramezzati con tre libbre di salcio-

cia fina, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole spaccate sopra. nu. 36

piatti 3
 Cernellate di fegato di porco in la rete fritte, ouero cotte su la graticola, seruite calde, con sugo di melangole, & zuccaro sopra. lib. 9 piatti 3

Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. nu. 9 piatti 3

Pasticcetti di polpette di vitella sfogliati, d'una libra per pasticcio. numero 18 piatti 3

Brisanoli di schiena di porco salpresa con pitartamo, cotti su la graticola, seruiti caldi con sugo di melangole sopra. lib. 12 piatti 3

Polpette di vitella, di cinque oncie l'una arrostiti allo spedo, & poi stufate, con una passa, & zuccaro, seruite con suo sapore sopra. nu. 45 piatti 3

Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. nu. 3 piatti 3

Oline di Tinoli. nu. 108 piatti 3

Vua fresca di più sorti conseruata. lib. 9 piatti 3

piatti 27

Secondo seruitio di cucina.

Galline grosse alessate, seruite con petrosomolo sopra. nu. 6 piatti 3

Sommata alessata, tagliata in fette coperta d'agliata. lib. 12 piatti 3

Ponta di petto di vaccina alessata, seruita con fiori di borragine sopra. lib. 18 piatti 3

Mostarda amabile in piatti per sapore. piatti 6

Mezi capretti dinanzi alessati, seruiti con fiori sopra. nu. 3 piatti 3

Annolini per minestra, seruiti con cascio grattato, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 2000 piatti 9

Panza di vitella ripiena alessata, & poi tagliata in fette, in farinata, & fritta, seruita con sugo di melangole, Zuccaro,

ry ro,

ro, & cannella sopra. lib. 12 piatti 3
 Anatre di terra, de piedi rossi in brodo lardiero. nu. 6 piatti 3
 Gelo di piedi di capretto, & di vitella, con polpe di capponi sotto. piatti 6
 piatti 39

Secondo seruitio di credenza.

Torte di nespole, seruite con zuccaro, acqua rosa, & folignata sopra. num. 3 piatti 3
 Torte di saluiata. nu. 3 piatti 3
 Cardì seruiti con sale, & pepe. num. 6 piatti 3
 Pere cotte in mosto cotto, ouero in vino, & zuccaro, seruito con ventresca sopra. nu. 39 piatti 3
 Cascio Parmeggiano in fettucchie. lib. 4 piatti 3
 Cascio di Riniera. lib. 6 piatti 3
 Marroni arrostiti allo spedo, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa, & pepe sopra. nu. 126 piatti 3
 Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette candide.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 3 piatti 3
 Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 18 piatti 3
 Conditì, & confettioni à l'eneplacito. piatti 3
 Mazzetti di fiori profumati. num. 18 piatti 3
 piatti 36

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di credenza.

Insalate cotte, & crude di verzura, & d'altra sorte a beneplacito. piatti 3

per sorte
 Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, seruito con vna passa, & zuccaro sopra. lib. 6 piatti 3
 Oliue di Toscana. numero 118 piatti 3
 Vna fresca conseruata. lib. 9 piatti 3
 Cedri tagliati in sette, seruiti con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. piatti 3
 Pasticcì di rusalotto, seruiti freddi, di 6. lib. per pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Sapore d'vna passa, & mostaccioli. piatti 6
 Fiadoncelli ripieni di medolla di boue fritti, seruiti con zuccaro fino sopra. nu. 18 piatti 3
 piatti 27

Primo seruitio di cocina.

Pollastrelli ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con aceto rosato, & zuccaro sopra. nu. 18 piatti 3
 Tordi tramezzati con fegatelli di porco, arrostiti allo spedo, coperti di cuniero, seruiti con anici confetti sopra. nu. 36 piatti 3
 Petto di vitella alleffato, seruito con mortatelle calde, & petrosimolo sopra. lib. 18 piatti 3
 Bianco magnare in piatti, seruito con grani di mele granate, & zuccaro sopra. piatti 6
 Schiena di rusalotto in brodo lardiero. lib. 18 piatti 3
 Fricassea di tre petti di lepree, con cipollette battute, seruita con sugo di melangole, & spetierie sopra. piatti 3
 Capponi ripieni alleffati, seruiti con pimpinella sopra. nu. 6 piatti 3
 Pasticcì di teste di capretto senza osso ripiene, con salciaccia gialla per dentro, di tre teste per pasticcio. numero 3 piatti 3
 Anatre grosse alleffate, coperte di rauicli senza spoglia, seruite con cascio, zuccaro,

caro, & cannella sopra. num. 3 piatti 3
 Sobiena di seccaticcia aleffata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 18 piatti 3
 Agliata d' amandole. piatti 6
 piatti 39

Secondo feruitio di cocina.

Sobiena di porco soppressa, con sale, & pirartamo, arrostita allo spedo, seruita con oline spaccate, sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 18 piatti 3
 Piccioni di ghianda freschi, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra. nu. 18 piatti 3
 Tortore grosse arrostiti allo spedo, con sua crostata. nu. 18 piatti 3
 Tordi in brodo lardiero con zime di salina, & gola di porco. numero 36 piatti 3
 Pasticcetti di polpettoni di vitella, di sei libbre per pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Capponi affagianati, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, & Zuccaro sopra. nu. 6 piatti 3
 Ravioli senza spoglia, fatti di carne virellina aleffati, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. numero 108 piatti 3
 Lomboli di vaccina stufati alla Venetiana. lib. 18 piatti 3
 Lepri intiere arrostiti allo spedo, coperte di puerata, seruite con pignoli mondi, & Zuccaro, & cannella sopra. nu. 3 piatti 3
 Gelo di grugni, & orecchi di porco, con essi grugni sotto. piatti 6
 piatti 36

Secondo feruitio di credenza.

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 6 piatti 3
 Torre di cotogne. nu. 3 piatti 3

Torte d'herbe alla Lombarda. num. 3 piatti 3
 Pere, & mele di più sorte. nu. 36 piatti 3
 Cascio di Riniera. lib. 7 piatti 3
 Casci marzolini di due libbre l'vno spaccati. nu. 3 piatti 3
 Pere guaste seruite con folignata sopra. nu. 36 piatti 3
 Tartusfoli crudi seruiti con sale, & pepe. lib. 6 piatti 3
 Marroni cotti alle bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe. numero 108 piatti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.

Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 3 piatti 3
 Stecchi profumati. numero 18 piatti 3
 Conditi, & confettioni à beneplacito. piatti 3 per sorte
 Mazzetti di fiori profumati. nu. 18 piatti 3
 piatti 39

PRANZO ALL'VLTIMO DI
 Febraro, giorno di Carnouale, con tre feruitij di Credenza, & quattro di Cocina, seruito a dieci piatti, con dieci Scalchi, e dieci Trincianti.

Primo feruitio di credenza.

NOci moscate confette, & altre sorti di confettioni asciutte, lib. 20. per sorte. lib. 20 piatti 10
 Biscotti Pisani, & Romaneschi con maluagia in bicchieri. numero 50 piatti 10
 Ciambelle grosse, fatte con latte, & oua. nu. 50 piatti 10
 Mostaccioli Napoletani, & Romaneschi. nu. 50 piatti 10
 Ty 2 Pi-

- Pignoccati freschi. nu. 50 piatti 10
 Prescinto cotto in vino, tagliato in fette.
 lib. 20 piatti 10
 Sommata di salata, aleffata tagliata in
 fette, seruita con mostarda amabile
 sopra. lib. 20 piatti 10
 Offello sfogliate alla Milanese. nu. 50
 piatti 10
 Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra.
 nu. 50 piatti 10
 Pasticci di coscia di caprio, seruiti fred-
 di, di sei libre per pasticcio. num. 10
 piatti 14
 Oline di Cicilia. nu. 300 piatti 10
 Brisavoli di coste di porco, che prima sia-
 no stati nel adobbo, & poi arrostiti su
 la graticola. lib. 40 piatti 10
 Cedri tagliati in fette, seruiti con sale,
 zuccaro, & acqua rosa. piatti 10
 Spoletti cioè calicioni di marzapano.
 nu. 50 piatti 10
 Torte di prugne secche marzapanate,
 seruite con Zuccaro sopra. num. 10
 piatti 10
 Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette.
 lib. 15 piatti 10
 Vna fresca di più sorte. lib. 30 piat-
 ti 10
 piatti 170
 Primo seruitio di cocina.
 Crostate d'animelle di capretto, & bar-
 baglia di porco aleffata. numer. 10
 piatti 10
 Starnè arrostiti allo spedo, & poi stufate
 con limoncelli tagliati, & acqua rosa.
 nu. 40 piatti 10
 Pavoncelli, & beccacci arrostiti allo spe-
 do, seruiti con capparetti, & Zuccaro
 sopra. nu. 80 piatti 10
 Tomaselle di fegato, & carne di porco
 in la rete, di quattro oncie l'vna frit-
 te, seruite con limoncelli tagliati, &
 Zuccaro sopra. numero 150 piat-
 ti 10
 Pasticcetti sfogliati d'animelle di vi-
 nella battuta, d'vna libra per pasticcio.
 nu. 50 piatti 10
 Ortholani arrostiti allo spedo con sua
 crostata. nu. 200 piatti 10
 Tortore tramezate con fette di gola di
 porco, & foglie di salvia, arrostiti
 allo spedo, seruite con limoncelli ta-
 gliati, & zuccaro sopra. numer. 50
 piatti 10
 Mostarda amabile in piatti. piat-
 ti 17
 Capretti piccioli pellati ripieni, arrostiti
 allo spedo. nu. 10 piatti 10
 Oline di Bologna. numero 300 piat-
 ti 10
 Pollanche d'India impillotate minute,
 arrostiti, allo spedo, seruite con cap-
 paretti, & zuccaro sopra. numero 10
 piatti 10
 Gelo in quadretti. piatti 17
 piatti 144
 Secondo seruitio di cocina.
 Teste di capretto senz'osso ripiene coperte
 di bianco magnare, seruite con grani
 di mele granate, & Zuccaro sopra.
 nu. 30 piatti 10
 Schiena di rusallotto stata in adobbo, ar-
 rostita allo spedo, seruita con del me-
 desimo adobbo, & zuccaro, & can-
 nella sopra. lib. 60 piatti 10
 Pasticci di piccioni domestici di quattro
 per pasticcio. nu. 10 piatti 10
 Fagianiani incartati con chiodi di garofani
 in petto, arrostiti allo spedo, seruiti con
 capparetti, & zuccaro sopra. nu. 30
 piatti 10
 Conigli arrostiti allo spedo coperti di mi-
 raus, seruiti con pignoli ammogliati,
 & zuccaro, & cannella sopra. nu. 20
 piatti 10
 Minestra Ongaresca, seruita con Zuc-
 caro, & cannella sopra. piatti 17
 Fricassee di quattro meze lepri di manza
 con cipollette soffritte, seruita con
 zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
 Pic-

Secondo seruitio di cocina.

- Teste di capretto senz'osso ripiene coperte
 di bianco magnare, seruite con grani
 di mele granate, & Zuccaro sopra.
 nu. 30 piatti 10
 Schiena di rusallotto stata in adobbo, ar-
 rostita allo spedo, seruita con del me-
 desimo adobbo, & zuccaro, & can-
 nella sopra. lib. 60 piatti 10
 Pasticci di piccioni domestici di quattro
 per pasticcio. nu. 10 piatti 10
 Fagianiani incartati con chiodi di garofani
 in petto, arrostiti allo spedo, seruiti con
 capparetti, & zuccaro sopra. nu. 30
 piatti 10
 Conigli arrostiti allo spedo coperti di mi-
 raus, seruiti con pignoli ammogliati,
 & zuccaro, & cannella sopra. nu. 20
 piatti 10
 Minestra Ongaresca, seruita con Zuc-
 caro, & cannella sopra. piatti 17
 Fricassee di quattro meze lepri di manza
 con cipollette soffritte, seruita con
 zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
 Pic-

Piccioni sen' Cossò ripieni in adobbo, & fritti, seruiti con Zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 10

Gelo di bocconi di color d'ambra. piatti 17

Perzè difegato di vitella impillotati alla Francese, arrostiti allo spedo, seruiti con sapor reale sopra. lib. 90 piatti 10

Pasticci di Zinne di vaccina, che prima sieno state aleffate, di cinque libbre per pasticcio, seruiti caldi. numero 10 piatti 10

piatti 124

Terzo seruitio di cocina.

Petto di vitella aleffato, & poi stato in adobbo, & fritto, seruito con aceto rosato, & del medesimo adobbo sopra. lib. 60 piatti 10

Capponi alleffati coperti di cardi, & ceruellate, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella. nu. 20 piatti 10

Anatre domestiche grosse aleffate, coperte d'annolini, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. numero 10 piatti 10

Gelo in cannoncini di più colori. piatti 17

Pasticci di polpette di vitella, di cinque libbre per pasticcio. numero 10 piatti 10

Perzè di cignale col callo stufati all'Ongharesca. lib. 50 piatti 10

Tortiglioni ripieni alla Milanese. nu. 10 piatti 10

Tordi in brodo lardiero con ventresca di porco salata. numero 150 piatti 10

Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra. piatti 17

Piccioni in potaggio con prugne, & visciole secche. nu. 50 piatti 10

Pasticci di capponi, seruiti caldi, di due capponi per pasticcio. num. 10 piatti 10.

Panzette di vitella ripiene aleffate, seruite con fiori sopra. lib. 50 piatti 10

piatti 134

Quarto seruitio di cocina.

Lomboli di vaccina stati in adobbo, arrostiti allo spedo, seruiti con vna passa cotta in vino, & zuccaro sopra. lib. 60 piatti 10

Schiena di rusalotto scorticata, arrostita allo spedo, seruita con cipolle cotte col suo grasso in la iotta sopra. lib. 60 piatti 10

Pauoni nostrali ripieni di tordi, & tartufoli, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 10 piatti 10

Brodo lardiero, di quattro petti di lepri. piatti 10

Zigotti di caprio, arrostiti allo spedo, seruiti con olive spaccate sopra. nu. 10 piatti 10

Pasticci di rusalotto, seruiti freddi, di sei libbre per pasticcio. numero 10 piatti 10

Mostarda forte per sapore. piatti 17

Vua fresca di più sorte. lib. 36 piatti 10

Lepri intiere, arrostiti allo spedo, coperte di ciniero, seruite con mandorle confette. nu. 10 piatti 10

Fiadoni di farro. numero 20 piatti 10

Gelatina con polpe di fagiani sotto. piatti 17

Piccioni di ghianda freschi con l'interiori, arrostiti allo spedo. numero 50 piatti 10

Polpettoni di caprio stufati. lib. 50 piatti 10

Pasticci di quaglie d'otto per pasticcio, con ceruellate dentro. nu. 10 piatti 10

piatti 154.

Se-

Secondo seruitio di credenza .

Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 15
piatti 10

Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
lib. 20 piatti 10

Torte di latte con pignoli ammogliati .
nu. 10 piatti 10

Torte d'herbe alla Bolognese. num. 10
piatti 10

Torte di rape sforzate. num. 10 piat-
ti 10

Pasticci di cotogne intere, di quattro co-
togne per pasticcio. numero 10 piat-
ti 10

Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio. nu.
50 piatti 10

Pere gnaste, seruite con zucchero sopra .
nu. 150 piatti 10

Carciofetti cotti, seruiti con aceto, & pe-
pe . nu. 50 piatti 10

Carciofi crudi, seruiti con sale, & pepe.
nu. 50 piatti 10

Pere Riccardes, & pere Fiorentine. nu.
100 piatti 10

Mele rose, & mele appie. numero 100
piatti 10

Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 10 piatti 10

Cascio Romagnolo. lib. 20 piatti 10

Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
caro, & pepe. nu. 300 piatti 10

Tartufoli stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 20 piatti 10

Neue di latte, seruita con zucchero so-
pra. piatti 17

Cialdoni fatti a scartocci. numero 450
piatti 10

Ciambellette di monache. numero 300
piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluicette
candide, & for-
cine.

Quarto, & vltimo seruitio di
credenza .

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
lib. 8 piatti 10

Stecchi profumati. nu. 50 piatti 10

Conditi, & confettioni di piu sorte a
beneplacito. lib. 20 piatti 10 per
sorte

MaZZetti di fiori lauorati il piede di
oro, & seta. nu. 50 piatti 10
piatti 40

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo ante-
scritto .

Primo seruitio di credenza.

MOSTaccioli Napoletani, & Roma-
neschi. nu. 50 piatti 10

Biscottelli di marzapane di piu sorte .
nu. 50 piatti 10

Pignoccati freschi. nu. 50 piatti 10

Morselletti di composizione reale. lib. 20
piatti 10

Calicioni di marzapane. numero 50
piatti 10

Insalate cotte, & crude di verzura, di
piu sorte. piatti 10 per sorte

Insalate di piedi di vitella, & di capret-
to. piatti 10 per sorte

Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra.
nu. 50 piatti 10

Salciccioni, & lingue di boue salate, cot-
te in vino, tagliate in sette, in tutto .
lib. 20 piatti 10

Prescinto cotto in vino, & poi sfilato,
seruito con vna passa, & zucchero so-
pra. lib. 20 piatti 10

Sommata cotta in vino, tagliata in sette,
ser-

Servita con sugo di melangole sopra.
 lib. 20 piatti 10
*Pasticci di caprio, serviti freddi, di sei li-
 bre per pasticcio. numero 10 piat-
 ti 10*
*Galli d'India arrostiti allo spedo, serviti
 trinciati con oliue senz'osso sopra. nu.
 5 piatti 10*
*Teste di rufalotto cotte in vino, servite
 fredde, adornate con fiori, & melan-
 gole in bocca. numero 10 piat-
 ti 10*
*Mofarda amabile per sapore. piat-
 ti 17*
*Pasticcetti sfogliati pieni di bianco ma-
 gnare. nu. 50 piatti 10*
*Torte di cotogne, servite fredde. nu. 10
 piatti 10*
*Torriglioni ripieni alla Lombarda. nu.
 10 piatti 10*
*Gelo di grugni, & orecchi di porco, con
 essi grugni, & orecchi sotto. piat-
 ti 17*
*Lanza di rufalotto stata in adobbo arro-
 stita allo spedo, servita con capparetti,
 & zuccaro sopra. lib. 60 piatti 10*
*Vua fresca di piu forte conservata. lib.
 30 piatti 10*
 piatti 224

Primo servizio di cocina.

*Pollanche d'India aleffate con cardi, &
 cervellate, servite con essi cardi, &
 cervellate, & cacio, zuccaro, cannella
 sopra. nu. 10 piatti 10*
*Teste di vitella senz'osso, ripiene aleffate,
 servite con sapor bianco d' mandole,
 & grani di mele granate sopra. nu.
 10 piatti 10*
*Capponi grossi aleffati, serviti con morta-
 relle calde, & petrosimolo sopra. nu.
 10 piatti 10*
*Lomboletti di porco inuolti nella rete,
 arrostiti allo spedo, coperti di penera-
 ta, serviti con zuccaro, & cannella
 sopra. lib. 60 piatti 10*

*Schieta di segnale col callo, stufata alla
 Tedesca. lib. 50 piatti 10*
*Agliata d' mandole per sapore. piat-
 ti 17*
*Mezi capretti dinanzi aleffati, serviti
 con petrosimolo sopra. numero 10
 piatti 10*
*Quaglie tramezzate con dieci libbre di sal-
 ciccia, arrostite allo spedo, servite con
 sugo di melangole sopra. nu. 100 piat-
 ti 10*
*Starne arrostito allo spedo, servite con
 capparetti, & zuccaro sopra. num. 50
 piatti 10*
*Fricassia di petro di caprio, con cipollet-
 te, & mele appie soffritte, servita con
 pepe, zuccaro, & cannella sopra. lib.
 50 piatti 10*
*Pasticci di piccioni di torre, di quattro
 per pasticcio. nu. 10 piatti 10*
*Ginestrata, servita con zuccaro, & can-
 nella sopra. piatti 17*
*Torte di farro, con zuccaro, & cannella
 sopra. nu. 10 piatti 10*
*Gelo di carne in quadretti. piatti 10
 piatti 161*

Secondo servizio di cocina.

*Cotorne di montagna arrostito allo spe-
 do, servite calde, con limoncelli taglia-
 ti, & zuccaro sopra. numero 40
 piatti 10*
*Lanza di vitella arrostita allo spedo ser-
 vuta con melangole tagliate sopra.
 lib. 60 piatti 10*
*Pasticci lunghi all' Ongaresca pieni di
 vitella batuta, di cinque per pastic-
 cio. nu. 10 piatti 10*
*Capponi sopramentati, serviti freddi. nu.
 20 piatti 10*
Salsa bastarda per sapore. piatti 17
*Pollanche d'India, ripiene di tordi, &
 tartusoli arrostito allo spedo, serviti
 con melangole tagliate sopra. num. 10
 piatti 10*
*Lepri arrostiti allo spedo, serviti con me-
 langole*

- langole tagliate sopra.* num. 10 piatti 10
Garganelli in brodo lardiero. num. 20 piatti 10
Spalle di castrato rifatte, inuolte nella rete di porco, arrostate su la graticola, seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. nu. 10 piatti 10
Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana. lib. 60 piatti 10
Zigotti di rufalotto arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle corte col suo grasso in la iotta sopra. nu. 10 piatti 10
Torte di riso con ricotta, seruite con zuccaro sopra. nu. 10 piatti 10
Capirottate con polpe di cinque piccioni arrostiti allo spedo, per piatto. piatti 10
Gelo in tazette di più colori. num. 50 piatti 10
Conigli arrostiti allo spedo, seruiti con salimonia alla Spagnola sopra. nu. 20 piatti 10
 piatti 157
 Terzo seruitio di cocina.
- Bianco magnare in piatti, seruiti con Zuccaro, & grani di mele granate sopra.* piatti 17
Piedi di vitella aleffati, & poi fritti, coperti di bronegro, seruiti con pignoli mondi ammogliati sopra. numero 40 piatti 10
Capponi grossi aleffati, coperti di nauoni gialli, & salcuccia Modonese, seruiti con cascio grattato, & cannella sopra. nu. 10 piatti 10
Vaccina salpresa aleffata, seruita con petrosemolo sopra. lib. 60 piatti 10
Mostarda amabile per sapore. piatti 17
Pasticci di mezi capretti dinanzi aleffati. nu. 10 piatti 20
Piccioni di torre in potaggio, con herbucce, & sette di gola di porco. num. 50 piatti 10
- Schiena di castrato aleffata, seruita con petrosemolo sopra.* lib. 60 piatti 10
Gropponi di castrato aleffati, poi arrostiti su la graticola, seruiti con aceto rosato, & Zuccaro sopra. lib. 60 piatti 10
Piccioni saluatici in brodo lardiero. nu. 50 piatti 10
Pasticcetti di lodole, di sei per pasticcio. nu. 50 piatti 10
Gelo passato per la stringa. piatti 17
Fiadoncelli pieni di pignoli, & vna passa. nu. 50 piatti 10
Polpette di vitella tramezate con prouatura, & poi sottestate. lib. 40 piatti 10
 piatti 161
 Quarto, & vltimo seruitio di cocina.
- Porchette di latte pelate ripiene, arrostate allo spedo.* nu. 10 piatti 10
Polpettoni di caprio arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. lib. 40 piatti 10
Capponi grossi ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & Zuccaro sopra. nu. 20 piatti 10
Oline di Tinoli. nu. 300 piatti 10
Vua fresca di più sorte conseruata. lib. 30 piatti 10
Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 17
Pasticci di cotorne, di quattro per pasticcio. nu. 10 piatti 10
Anatre d'India arrostate allo spedo, coperte di bronegro, seruite con pignoli confetti sopra. nu. 10 piatti 10
Torte di cotogne, & mele appie. nu. 10 piatti 10
Riso sottestato al forno, seruito con zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Suppe di zambagorie, seruite con zuccaro, & cannella sopra. piatti 17
Teste di capretto senz'osso ripiene, aleffate, coperte di ginestrata, seruite con Zuccaro.

caro, & cannella sopra. nu. 30 piatti 10

Zigotti di rufalotti, arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle spaccate cotte col suo grasso in la totta sopra. nu. 10 piatti 10

Teste grosse di cignale cotte in vino, adornate con orpelle, & fiori, con fuoco profumato artificioso in bocca. nu. 10 piatti 10

Pasticci d'vccelletti vini. nu. 10 piatti 10
piatti 164

Secondo seruitio di credenza.

Torte d'oua, & latte. nu. 10 piatti 10

Pasticci di crema. nu. 10 piatti 10

Torte herbolate. nu. 10 piatti 10

Pasticcetti d'ostreghe (trouando sene) di sei per pasticcio. nu. 50 piatti 10

Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe. num. 200 piatti 10

Pere cotte con sapa, seruite con anici confetti sopra. nu. 150 piatti 10

Pere caruuelle cotte al calore del fuoco, seruite con solignata sopra. num. 35 piatti 10

Pasticcetti di tartusoli, d'vna libra per pasticcio. nu. 50 piatti 10

Tartusoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 18 piatti 10

Mele appie cotte in vino, & zuccaro, seruiti con pignoli confetti sopra. nu. 150 piatti 10

Gropponi di pasta fritti nel strutto, seruiti con zuccaro sopra. piatti 10

Gelo in forme di mezzo rilieno. piatti 17

Cardi seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 10

Pere, & mele crude di più sorte. nu. 150 piatti 10

Cascio Romagnuolo in forma di limoncelli. lib. 20 piatti 10

Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 15 piatti 10

Marroni arrostiti seruiti con sale, Zuccaro, & pepe. nu. 300 piatti 10

Palmette Napolitane acconcie. nu. 20 piatti 10

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le faluiette candida.

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 17

Cialdoni fatti a scarrocci. nu. 600 piatti 17

Ciambellette di monache. nu. 400 piatti 19

piatti 131

Terzo seruitio di credenza.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 8 piatti 10

Stecchi in piatti con acqua rosa. num. 50 piatti 10

Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro. nu. 1000 piatti 17

Ciambellette fatte con oua, & Zuccaro. nu. 400 piatti 17

Condite sciropate di più sorte, lib. 20. per sorte. lib. 20 piatti 10 per sorte

Confettioni bianche, in scatole di più sorte di tre libre per scatola. num. 10 piatti 10

Gelo di cotogne in scatoline. num. 50 piatti 10

Cotognate muschiate, in scatole di tre libre l'vna. numero 10 piatti 10

Mazzetti di fiori profumati. num. 12 piatti 2

piatti 140

CENA IN GIORNO MAGRO
nell'antescritto mese, d'oua, butiro
& cascio, & paste, senza pesce, ec-
cettuando l'insalate, & condite, con
due seruitij di Credenza, & due di
Cocina, seruito à sette piatti, con set-
te Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Condite in zucchero asciutte di più sorte
lib. 14 per sorte. lib. 3 piatti 7 per
sorte.

Mostaccioli Napoletani, & Roma-
neschi. nu. 35 piatti 7

Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-
ri. nu. 35 piatti 7

Biscotelli di marzapane. numero 35
piatti 7

Capi di latte seruiti con zucchero sopra.
nu. 35 piatti 7

Torte marzapane, seruite fredde. nu.
7 piatti 7

Ricotte fresche passate per la siringa. lib.
14 piatti 7

Offelle sfogliate. numero 25 piat-
ti 7

Insalate di fiori di borragine. piatti 7

Oline condite. nu. 200 piatti 7

Vna fresca di più sorte conseruata. lib. 21
piatti 7

Primo seruitio di cocina.

Oue fresche da beuere. num. 100 piat-
ti 7

Frittelle di latte alla Venetiana. nu. 200
piatti 7

Crostate di pignoli, & vna passa. nu. 7
piatti 7

Cannoncini d'oua, di due oue l'vno, ri-
pieni d'vna passa, zucchero, & cannella.

Suppe di prugne secche. nu. 35 piatti 7

Maccaroni Romaneschi, seruiti con ca-

scio, zucchero, & cannella sopra. piat-
ti 7

Frittate verdi nell'acqua, d'otto oua
l'vna, seruite con zucchero, & cannella
sopra. nu. 7 piatti 7

Torte bianche con pignoli, vna passa,
ricotta, & capi di latte. numer. 7
piatti 7

Fiadoncelli ripieni di pignoli, & vna
passa. nu. 35 piatti 7

Oue dui ripiene, seruite con suo sapore so-
pra. nu. 53 piatti 7

Secondo seruitio di cocina.

Suppe d'oua sperdute, coperte di butiro,
cascio, zucchero, & cannella, di sei
oua per piatto. piatti 12

Oue affritellate, seruite con zucchero, &
sugo di melangole sopra. numero 70
piatti 7

Frittelle fatte con foglie di lauro, seruite
con zucchero sopra. piatti 7

Ravioli senza spoglia, seruiti con cascio,
zucchero, & cannella sopra. nu. 210
piatti 7

Frittate doppie, di dieci oua l'vna tra-
mezate con fette di pronatura, zuc-
cero, & cannella. numero 7 piat-
ti 7

Pasticcetti piccioli pieni di latte, rossi d'
oua, & zucchero. numero 35 piat-
ti 7

Pappardelle cioè lasagne, cotte con latte,
& butiro, seruite con cascio, zucchero,
& cannella sopra. piatti 12

Torte d'erbe alla Lombarda. num. 7
piatti 7

Pasticcetti di tartufoli d'vna libra per
pasticcio. nu. 35 piatti 7

Vn lauoriero di pasta vora. piat-
ti 7

piatti 80

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 14
piatti 7

Amandole fresche spaccate. num. 300
piatti 7

Pere, mele, & di più sorte. num. 110
piatti 7

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 10
piatti 7

Casci marzolini di due libre l'vno spaccati.
nu. 7 piatti 7

Marroni cotti alle bracie, seruiti cō sale,
zuccaro, & pepe. nu. 250 piatti 7

Pere cotte in vino, & zuccaro, seruite
con folignata sopra. numero 120
piatti 7

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 7

Ciambellette di monache. num. 200
piatti 7

Cialdoni fatti à scartocci. num. 300
piatti 7

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno faluicette
candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo.
lib. 4 piatti 7

Stecchi profumati. nu. 35 piatti 7

Conditi, & confettioni à beneplacito.
lib. 14 piatti 7 per sorte

Mazze di fiori lauorati il piede d'oro,
& seta. nu. 35 piatti 7
piatti 98

GENA CON IL MEDESIMO
ordine, & con le medesime
viuande del pranzo
antescritto.

Primo seruitio di credenza.

In salate d'Indiua. piatti 7

In salate di sparagi. piatti 7

Insalate di maceroni. piatti 7

Insalate di cime, & fiori di borragine.
piatti 7

Insalate di cedro con zuccaro, & acqua
rosa. piatti 7

Oliue di Tortona. numero 210
piatti 7

Insalate di capparetti, vna passa, &
zuccaro. lib. 7 piatti 7

Stellette piene di pignoli, & vna passa.
nu. 70 piatti 7

Oue dure spaccate in insalata, coperte di
fiori di borragine. numero 35
piatti 7

Torte di pere Riccarde. numero 7
piatti 7

Mostaccioli Napoletani. numero 35
piatti 7

Pignoccati freschi. numero 35
piatti 7

Suppe di prugne da maschine secche.
piatti 7

Ricotte fresche, seruite con zuccaro, &
acqua rosa sopra. lib. 14 piatti 7

Bianco magnare in forme, con zuccaro
sopra. piatti 12

Fucaccine fatte con butiro. numero 35
piatti 7

piatti 122

Primo seruitio di cocina.

Tortiglioni piccioli, ripieni d'ona, cascio,
& zuccaro. nu. 21 piatti 7

Oue affrittellate, seruite con zuccaro, &
cannella sopra. numero 70
piatti 7

Rauoli con pasta, coperti di cascio, zuc-
caro, & cannella. numero 165
piatti 7

Riso cotto nel latte di capra, seruito con
zuccaro sopra. piatti 13

Pasticcetti piccioli di prugni, di meza
libra per pasticcio. numero 35
piatti 7

Orecchine sfogliate piene di bianco ma-
gnare. nu. 53 piatti 7

Z z 2 Oue

- Que sperdute, seruite con Zuccaro, sugo
 di melangole, & cannella sopra. nu.
 70 piatti 7
 Torte di capi di latte. numero 7 piat-
 ti 7
 Suppe indorate spoluerizzate di zuccaro,
 & cannella. piatti 12
 Zamboglione per minestra, seruito con
 zuccaro, & cannella sopra. piat-
 ti 35
 piatti 108
 Secondo seruitio di cocina.
- Que sperdute nell'acqua, con sette di pane
 indorate sotto, seruite con cascio, buti-
 ro, & zuccaro sopra. numer. 70
 piatti 7
 Crostate di funghi spungioi. numer. 7
 piatti 7
 Ranioli senza spoglia verdi, seruiti con
 cascio, zuccaro, & cannella sopra.
 nu. 210 piatti 7
 Tortiglioni cotti nel latte di capra, ser-
 uiti con cascio, Zuccaro, & cannella
 sopra. piatti 12
 Riso cotto nel latte di capra, & poi sot-
 testato in piatti d'argento, con cascio,
 zuccaro, & cannella. piatti 12
 Que affrittellate nel tegametto, seruite
 con Zuccaro, & cannella sopra. nu.
 105 piatti 7
 Rossi d'oua inuolti in fiore di farina, frit-
 ti nel butiro, seruiti con Zuccaro sopra.
 nu. 105 piatti 7
 Ritortole piene di pasticcini, & vna passa,
 seruite con Zuccaro sopra. numero 7
 piatti 7
 Frittate rognose d'otto oua l'vna, fatte
 con cascio, pignoli ammogliati, vna
 passa, menta, & maiorana battuta.
 nu. 7 piatti 7
 Minestra di latte, & oua all'Ongaresca,
 seruita con zuccaro, & cannella sopra.
 piatti 12
 Torte d'erbe alla Milanese. num. 7
 piatti 7
- Torte di mele appie con latte, & ricotta.
 nu. 7 piatti 7
 piatti 99
 Secondo, & vltimo seruitio di cre-
 denza.
- Carciofani cotti, seruiti con aceto, &
 pepe. nu. 35 piatti 7
 Carciofani crudi, seruiti con sale, & pe-
 pe. nu. 35 piatti 7
 Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 14
 piatti 7
 Pasticci di pere, di tre pere l'vno. nu. 35
 piatti 7
 Amandole fresche spaccate. num. 350
 piatti 7
 Pere, & mele di piu sorte. numer. 105
 piatti 7
 Cascio Romagnolo. lib. 14 piatti 7
 Cascio di Riueria. lib. 14 piatti 7
 Marroni cotti alle bracie, seruiti con sa-
 le, & pepe. numero 200 piat-
 ti 7
 Neue di latte, seruita con Zuccaro sopra.
 piatti 12
 Cialdoni fatti a scartocci. numero 210
 piatti 7
 Ciambellette di monache. numero 200
 piatti 7
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluiette
 candida.
- Finocchio dolce verde mondo il gambo.
 lib. 4 piatti 7
 Stecchi profumati. numero 35 piat-
 ti 7
 Conditi, & confettioni a beneplacito.
 lib. 14 piatti 7 per sorte
 Mazzetti di fiori profumati. num. 35
 piatti 7
 piatti 117

COLLATIONE FATTA ALL'
vltimo di Febraro à Monte Cauallo,
nella Sala dell' Illustriss. & Reueren-
dissimo Cardinal. Bellaia, à vn' hora
di notte doppo, che fù recitata vna
comedia in lingua Francefe, Berga-
masca, Venetiana, & Spagnuola,
con quattro seruiti, seruita à otto
piatti, con otto Scalchi, & otto Trin-
cianti.

Primo seruitio.

Flori di cedro conditi. lib. 16 piat-
ti 8
Scorza di cedro condita. lib. 16 piat-
ti 8
Pere di più forti condite. lib. 16 piat-
ti 8
Noci moscate condite. lib. 16 piat-
ti 8
Pefiche condite. lib. 16 piat-
ti 8
Noci nostrali condite. lib. 16 piat-
ti 8
Melloni conditi asciutti, & così tutte le
soprascritte. lib. 16 piatti 8
Mostaccioli Napoletani. numero 40
piatti 8
Calicioni di marzapane. numero 40
piatti 8
Biscotti Pisani con maluagia in bicchie-
ri. nu. 40 piatti 8
Pignoccati freschi. numero 40 piat-
ti 8
Ciambelle grosse, fatte con oua, Zuccaro,
& latte. nu. 40 piatti 8
Sfogliatelle piene di bianco magnare.
nu. 40 piatti 8
Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
nu. 40 piatti 8

piatti 112

Secondo seruitio.

Ricotte passate per la siringa, seruite con

Zuccaro sopra. lib. 20 piatti 8
Pasticcini di caprio di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi tagliati in sette nelle
casse. nu. 8 piatti 8
Lingue di bone salate, cotte in vino, ta-
gliate in sette. nu. 8 piatti 8
Mostarda Francefe. piatti 13
Pauoni nostrali con chiodi di garofani in
petto, seruiti freddi. nu. 8 piat-
ti 8
Oline di Spagna. numero 240 piat-
ti 8
Vua fresca conseruata. lib. 24 piat-
ti 8
Presciutto cotto in vino, & poi sfilato,
seruito con vua passa, capparetti, &
zuccaro sopra. lib. 16 piatti 8
Capponi sopramentati, seruiti freddi,
con fiori di buglossa sopra. num. 24
piatti 8
Gelo di colore d'ambra alla Spagnola.
piatti 13
Salciccioni cotti in vino, tagliati in fet-
te. lib. 12 piatti 8
Bianco magnare in forma di mezo ri-
leuo. piatti 8
Pezzi di cignale col callo, cotti in vino,
seruiti freddi. lib. 40 piatti 8
Sapore d'vua passa fatto con mostaccioli.
piatti 13
Teste di ruffalotto cotte in vino, seruite
fredde con orpelle adornate, & fiori
sopra, & suoco profumato artificioso
in bocca. nu. 8 piatti 8
Fagianari arrostiti allo spedo, seruiti fred-
di con zuccaro, & capparetti sopra.
nu. 16 piatti 8
Cedro tagliato in sette, seruito con sale,
Zuccaro, & acqua rosa. piatti 8
Ventreca di porco salata, inuolta nella
rete, arrostita allo spedo seruita fred-
da, con sugo di melangole, & zuccaro
sopra. lib. 40 piatti 8
Corone di pasta alla reale piene di cre-
ma. nu. 8 piatti 8
Gelo di grugni, & orecchi di porco alla
Francefe. piatti 13
Gine.

Gine.

Ginestrata alla Ferrarese, seruita con
zuccaro, & cannella sopra. piat-
ti 13.

piatti 193

Terzo seruitio.

Pasticci di cotogne di quattro per pastic-
cio. nu. 8 piatti 8.

Torte bianche marzapante. num. 8
piatti 8.

Pastico di pere, di tre per pasticcio. nu. 40
piatti 8.

Torte cannellate alla Venetiana. nu. 8
piatti 8.

Pasticci d'ostreghe, di quattro ostreghe
per pasticcio. nu. 40 piatti 8.

Offelle alla Milanese. nu. 40 piat-
ti 8.

Carciosani crudi seruiti con sale, & pepe.
nu. 40 piatti 8.

Cardi crudi seruiti con sale, & pepe. nu.
24 piatti 8.

Pere carauelle, cotte al calore del fuoco,
seruite con zuccaro sopra. nu. 26
piatti 8.

Pere, & mele crude, di più sorte. nu. 160
piatti 8.

Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 16
piatti 8.

Casci marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 12 piatti 8.

Arme di pasta di più sorte, piene di gelo,
& di bianco magnare. num. 8 piat-
ti 8.

Oliue di Bologna. nu. 240 piatti 8.

Vua fresca conseruata. lib. 24 piat-
ti 8.

Tartusoli stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 16 piatti 8.

Tartusoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
lib. 16 piatti 8.

Ostreghe cotte su la graticola, seruite con
sugo di melangole, & pepe. nu. 260
piatti 8.

Pasticcetti di mele appie di quattro per
pasticcio. nu. 40 piatti 8.

Vn lauoriero di pasta voto fatto con la si-
ringa. piatti 8
piatti 160

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
inani, si muteranno saluie-
te candide.

Quarto, & vltimo seruitio.

Neue di latte seruita con zuccaro sopra.
piatti 13

Cialdoni fatti a scartocci. nu. 300
piatti 8.

Ciambellette di monache. nu. 250 piat-
ti 8.

Finocchio dolce verde, mondo il gambo.
lib. 6 piatti 8.

Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 40
piatti 8.

Cedri sani conditi. lib. 16 piat-
ti 8.

Polpa di cedri condita. lib. 16 piat-
ti 8.

Scorza di eedro, condita. lib. 16 piat-
ti 8.

Pere morascole condite. lib. 16 piat-
ti 8.

Persiche condite. lib. 16 piatti 8.

Melloni conditi. lib. 16 piatti 8.

Cetrioli conditi. lib. 16 piatti 8.

Gambi di lattuga conditi. lib. 16 piat-
ti 8.

Cocuzze piccole sane condite. lib. 16
piatti 8.

Lazzarole condite. lib. 16 piatti 8.

Melangoletti conditi. lib. 16 piat-
ti 8.

Limoncelli conditi. lib. 16 piat-
ti 8.

Scafi freschi conditi. lib. 16 piat-
ti 8.

Pifelli freschi conditi. lib. 16 piat-
ti 8.

Nespole condite. lib. 16 piatti 8.

Mandorlette verdi condite. lib. 16
piatti 8.

Zer-

<i>Zengenero condito.</i>	lib. 16 piatti 8	<i>l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Radiche di finocchio condite.</i>	lib. 16	<i>Bergamino in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
piatti 8			
<i>Radiche di petrosimolo condite.</i>	lib. 16	<i>Cannella confetta in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
piatti 8			
<i>Confetti bianchi in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8	<i>Cotognata in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8
<i>Coriandoli confetti in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8	<i>Gelo di cotogne in scatoline piccole.</i>	nu. 40 piatti 8
<i>Anici confetti in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8	<i>Visciole in gelo.</i>	lib. 16 piatti 8
<i>Mandorle confette in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8	<i>Maxzetti di fiori profumati.</i>	num. 40 piatti 293
<i>Arancetti confetti in scatole, di tre libre l'vna.</i>	nu. 8 piatti 8		

MESE DI MARZO.

PRANZO ALLI VIII. DI
Marzo, con vn feruitio solo di Cocina, & due di Credenza, seruito a due piatti, con due Scalchi, & due Trincianti.

Primo feruitio di credenza.

NOci moscate condite in zucchero asciutte. lib. 4 piatti 2

Fiori di cedro conditi in zucchero asciutti. lib. 4 piatti 2

Capi di latte, seruiti con zucchero sopra. nu. 10 piatti 2

Fiadoni piccioli di fromento grosso. nu. 6 piatti 2

Mostaccioli Napoletani. nu. 10 piatti 2

Biscotti Pisani, con maluaggia in bicchieri. numero 10 piatti 2

Pasticci di caprio, di sei libre l'vno cauati delle casse, seruiti freddi, tagliati in fette. nu. 2 piatti 2

Mostarda amabile per sapore. piatti 5

Ricotta fresca passata per la siringa, seruita con zucchero, & acqua rosa sopra. lib. 4 piatti 2

Salciccioni cotti in vino, tagliati in fette. lib. 4 piatti 2

piatti 23

Primo feruitio di cocina.

Tordi tramezzati con tre libre di salciccina, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliate sopra. num. 20 piatti 2

Pasticcetti di vitella battuta d'vna libra per pasticcio. nu. 10 piatti 2

Teste di capretto aleffate indorate con oua, & frutte seruite con limoncelli tagliati sopra. nu. 6 piatti 2

Animelle, & fegato di vitella con presciutto tagliato in fette, & soffritto, seruito con sugo di melangole, pepe, & sale sopra. lib. 6 piatti 2

Capponi grossi aleffati, coperti di maccheroni Romaneschi, seruiti con cafcio, zucchero, & cannella sopra. nu. 2 piatti 2

Pollanche affagianate, seruite con capparetti, & zucchero sopra. num. 6 piatti 2

Panza di vitella ripiena aleffata, seruita con petrosimolo sopra. lib. 12 piatti 2

Lon-

Lonza di vitella arrostita allo spedo,
servita con oliue senz'osso sopra. lib. 12
piatti 2
Vna fresca di più sorte conservata. lib. 6
piatti 2
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & frit-
ti, serviti con Zuccaro, & cannella so-
spra. nu. 10 piatti 2
Minestra di riso, servita con Zuccaro,
cascio, & cannella sopra. piatti 5
piatti 25

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Torte herbolate alla Bolognese. nu. 2
piatti 2
Torte bianche di cappi di latte, servite,
con Zuccaro sopra. numero 2 piat-
ti 2
Cardi, serviti con sale, & pepe. num. 4
piatti 2
Carciofetti, cotti, serviti con aceto, sale,
& pepe. nu. 10 piatti 2
Carciofi crudi, serviti con sale, & pepe.
nu. 10 piatti 2
Tartufoli stufati, con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 4 piatti 2
Pere, & mele di più sorte. numero 30
piatti 2
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 4
piatti 2
Cascio Maiorichino. lib. 4 piatti 2
Marroni arrostiti, serviti con sale, zuc-
caro, & pepe. nu. 80 piatti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluette
candide.

Finocchio dolce fresco, mondo il gambo.
lib. 3 piatti 2
Stecchi profumati. num. 10 piat-
ti 2
Nene di latte, servita con zuccaro
sopra. piatti 5
Cialdoni fatti à scartocci. numero 100
piatti 2

Conditi, & confettioni à beneplacito.
lib. 4 piatti 2 per sorte
Mazzetti di fiori profumati. num. 10
piatti 2
piatti 35

CENA COL MEDESIMO ordine del Pran- zo.

Primo seruitio di credenza.

I*nsalate cotte di verzura di più sorte.*
piatti 2 per sorte
Insalate crude di verzura di più sorte.
piatti 2 per sorte
Insalate di piedi di capretto. nu. 2 piat-
ti 2
Fiorite di latte, servite con Zuccaro so-
spra. lib. 4 piatti 2
Tortiglioni piccoli alla Lombarda. nu. 6
piatti 2
Salciccioni, & lingue di boue cotte in vi-
no, tagliate in fette, in tutto. lib. 4
piatti 2
Capponi sopramentati, serviti freddi con
capparetti, & Zuccaro sopra. num. 6
piatti 2
Lonza di vitella arrostita allo spedo, ser-
uita fredda con limoncelli tagliati so-
spra. lib. 12 piatti 2
Sapor d'vna passa fatta con mostaccioli.
piatti 5
piatti 21

Primo seruitio di cocina.

Ceruellate di fegato di vitella in la rete,
arrostite su la graticola, servite con li-
moncelli tagliati, & Zuccaro sopra.
nu. 6 piatti 2
Pasticcetti d'vccelletti di sei per pastic-
cio. nu. 10 piatti 2
Pollastrelli piccolini, arrostiti allo spedo,
serviti con zuccaro, & capparetti so-
spra. nu. 10 piatti 2
Te-

Tesse di capretto senz'osso ripiene coperte
di salsa verde. nu. 6 piatti 2

Capponi appastati aleffati, seruiti con
petrosfemolo sopra. numero 2 piat-
ti 3

Fricassèa due petti di capretto, con oua,
seruita con Zuccaro, & cannella so-
pra. piatti 2

Mezzi capretti di dietro arrostiti allo
spedo, seruiti con oliue senz'osso sopra.
nu. 1 piatti 2

Polpette di vitella di mezza libra l'vna
arrostite allo spedo, & poi sbruffate
con vna passa, seruite con suo sapor so-
pra. nu. 20 piatti 2

Minestra Ongaresca, seruita con zuc-
caro, & cannella sopra. piatti 5

Zigotti di castrato ripieni aleffati coperti
d'agliata. nu. 2 piatti 2
piatti 23

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Torta di riso, seruite con zuccaro, &
pignoli confetti sopra. num. 2 piat-
ti 2

Torte d'herbe alla Bolognese. numero 2
piatti 2

Taruoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
lib. 4 piatti 2

Pasticcetti di pere di tre pere per pastic-
cio. nu. 10 piatti 2

Vn lauriero di pasta voto. piatti 2

Carciosani cotti, seruiti con aceto, sale,
& pepe. nu. 10 piatti 2

Pere, & mele di piu sorte. numero 40
piatti 2

Caschi marzolini di due libre l'vno spac-
cati. nu. 3 piatti 2

Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuc-
caro, & pepe. numero 80 piat-
ti 2

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluette
candide.

Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 2

Cialdoni fatti à scartocci. numer. 100
piatti 2

Ciambellette di monache. num. 100
piatti 2

Finocchio dolce verde, mondo il ga m b
lib. 2 piatti 2

Stecchi profumati. nu. 10 piatti 2

Conditi, & confettioni à beneplacito.
piatti 2

MaZZetti di fiori profumati. num. 10
piatti 2

piatti 35

PRANZO ALLI XV. DI
Marzo, con due seruitii di cocina, &
tre di credenza, seruito a sei piatti
con sei Scalchi, & sei Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

Biscotti Pisani, & Romaneschi con
maluagia in bicchieri. num. 30
piatti 6

Caliccioni di marzapane. numer. 30
piatti 6

Sfogliatelle fatte con butiro, & pignoli
ammaccati per dentro. numero 30
piatti 6

Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra.
nu. 30 piatti 6

Pasticci di vitella di sei libre per pastic-
cio. nu. 6 piatti 6

Cedro tagliato in fette, seruito con sale,
zuccaro, & acqua rosa. piatti 6

Presciutto, & saleccione cotto in vino
tagliato in fette, in tutto. lib. 12
piatti 6

Vua fresca dell'anno passato conseruata.
lib. 18 piatti 6

Oliue di Spagna. numero 60 piatti 6

A a a Lom-

Lomboli di vaccina stufata alla Venetiana. lib. 36 piatti 6
 Mostarda forte per sapore. piatti 10
 piatti 70

Primo seruitio di cocina.

Crostate di polpe, & gropponi di ventiquattro piccioni, & fette di gola di porco. nu. 6 piatti 6

Pollastrelli piccolini stati in adobbo reale & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella. nu. 30 piatti 6

Brisauoli di schiena di vitella, arrostiti su la graticola, seruiti con sugo di melangole, & zuccaro sopra. numer. 30 piatti 6

Fegatelli di vitella in la rete tramezzate con sei libre di salciccia, arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di melangole sopra. nu. 60 piatti 6

Pollanche affagianate, seruite con zuccaro, & capparini sopra. numero 18 piatti 6

Trippa di vitella allestata, seruita con cascio, & cannella sopra. piatti 10

Teste di capretto senz'osso ripiene mezzate allestite, & poi inuolte nella rete, arrostitite allo spedo, con zuccaro, & cannella sopra. numero 18 piatti 6

Mezi capretti di dietro, arrostiti allo spedo, seruiti con zuccaro, & sugo di melangole sopra. numero 6 piatti 6

Piccioni di meza piuma, arrostiti allo spedo, seruiti con melangole tagliati. nu. 10 piatti 6

piatti 58

Secondo seruitio di cocina.

Anatre grosse bollite, coperte di papardelle, seruite con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 6 piatti 6

Petto di vitella ripieno allestato, seruito

con petrosemolo sopra. lib. 30 piatti 6

Gelo di piedi di capretto in forma d'oua. piatti 10

Pottaggio di schinchi con herbucce, legato con oua. lib. 10 piatti 6

Mezi capretti dinanzi allestati, seruiti con fiori sopra. numero 6 piatti 6

Sapor bianco d'amandole. piatti 10

Capponi grossi allestati con pezzi di mortatelle, seruiti con esse mortatelle, & petrosemolo sopra. numero 6 piatti 6

Polpettoni di vitella, stufati con vna passa, d'vna libra, & tre oncie per polpettone. nu. 24 piatti 6

Torre bianche di ricotta pecorina, & pignoli confetti. nu. 6 piatti 6

Vaccina salpresa allestata, seruita con mentuccia sopra. lib. 36 piatti 6

Mostarda amabile per sapore. piatti 10

piatti 78

Secondo seruitio di credenza.

Torte di pere, & mele appie, e polpe di fagian. nu. 6 piatti 6

Torte di farro, seruite con zuccaro, & cannella sopra. numero 6 piatti 6

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe. nu. 30 piatti 6

Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 12 piatti 6

Pasticcini di tartufoli, d'vna libra per pasticcio. nu. 30 piatti 6

Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 30 piatti 6

Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 80 piatti 6

Pere, & mele di più sorte. numero 90 piatti 6

Cascio Romano. lib. 12 piatti 6

Ca-

Casio Parmegiano in fettucce. lib. 8
piatti 6

Vua fresca dell'anno passato conseruata.
lib. 18 piatti 6

Nene di latte, seruita con zuccaro sopra.
piatti 10

Cialdoni fatti à scartocci. numero 300
piatti 6

Ciambellette di monache. numero 200
piatti 6

piatti 88

Leuata la tonaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluicette
candide.

Terzo seruitio di credenza.

Finochio dolce verde, mondo il gambo.
lib. 4 piatti 6

Stecchi con fiori in mazzetti. nu. 30
piatti 6 per sorte

Cialdoncini fatti di mollica di pane, &
zuccaro. nu. 500 piatti 6

Ciambellette fatte con oua, & Zuccaro.
nu. 500 piatti 6

Cedri sani con liti in zuccaro, & altre
conditure asciutte. lib. 12 piatti 6
per sorte.

Confettioni bianche di più sorte a bene-
placito. lib. 12 piatti 6
piatti 36

CENA CON IL MEDESIMO
ordine del pranzo ante-
scritto.

Primo seruitio di credenza.

Mostaccioli Napoletani, o Roma-
neschi. lib. 38 piatti 6

Calicioni di marzapane. numero 30
piatti 6

Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra.
nu. 30 piatti 6

Insalate cotte, & crude di più sorte.
piatti 7

Salciccioni, & lingue di boue salate, cot-
te in vino, tagliate in fette, in tut-
to. lib. 12 piatti 6

Presciutto cotto in vino, & poi sfilato, ser-
uito con vua passa, aceto rosato, &
zuccaro sopra. lib. 9 piatti 6

Oline di Bologna. numero 200 pia-
tti 6

Vua fresca conseruata. lib. 18 pia-
tti 6

Offelle sfogliate, fatte con butiro. nu. 45
piatti 6

piatti 54

Primo seruitio di cocina.

Piccioni di torre arrostiti allo spedo, ser-
uiti con fiori di finocchio sopra. nu. 30
piatti 6

Anatre stufate con ventresca di porco.
nu. 12 piatti 6

Zinne di vaccina alestare tagliate in fet-
te, & poi fritte coperte d'agliata. lib.
18 piatti 6

Piccioni grossi ripieni cotti con cauoli Bo-
lognesi, & sei libre di ceruellate, ser-
uiti con essi cauoli, & ceruellate so-
pra. nu. 30 piatti 6

Mezi capretti dinanzi alestati, seruiti
con petrosimolo sopra. numero 6
piatti 6

Pasticci di polpette di vitella di sei libre
l'vno. nu. 6 piatti 6

Lingue di vitella meze alestare inuolte
nella rete, arrostiti allo spedo, coperte
di mostarda amabile, seruite con pi-
gnoli confetti sopra. num. 12 pia-
tti 6

Seccaticcia fresca alestata, seruita con
petrosimolo sopra. lib. 36 piatti 6

Fricassee, cioè grattonata di piedi di vi-
tella. nu. 18 piatti 6

Code di castrato alestare, & poi ar-
rostiti su la graticola, seruite con ace-
to rosato, & zuccaro sopra. lib. 36
piatti 6

piatti 60

Aaa 2. Se-

Secondo seruitio di cocina.

- Capponi grossi arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 12 piatti 6
- Piccioni di colombara in brodo lardiero con cime di saluia. nu. 30 piatti 6
- Zigotti di castrato ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli sopra. nu. 6 piatti 6
- Sapor Francese in piatti. piatti 10
- Pollanche nostrali alestate con nauoni gialli, & sei libre di salciccia Lucchese, seruito ogni cosa insieme con cascio, & cannella sopra. numero 12 piatti 6
- Gelo di carne con fette di presciutto cotto in vino sotto. piatti 10
- Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senza osso sopra. lib. 36 piatti 6
- Maccaroni Romaneschi, tramezzati con fette di prouatura, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. piatti 6
- Torte bianche, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 6 piatti 6
- Vn lauoriero di pasta fatto con latte, passato con la siringa, seruito con zuccaro sopra. piatti 68

Secondo seruitio di credenza.

- Torte verdi con pignoli ammogliati per dentro. nu. 6 piatti 6
- Torte di saluiata con cibbibo senz'anime dentro. nu. 6 piatti 6
- Pasticcii di pedoni di carciofani con cascio, e medolla di bone per dentro, di dieci per pasticcio. numero 6 piatti 6
- Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 9 piatti 6
- Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe. lib. 12 piatti 6

- Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe. lib. 12 piatti 6
- Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe. nu. 30 piatti 6
- Pasticcetti di pere, di quattro pere per pasticcio. nu. 30 piatti 6
- Pere, & mele di più sorte. nu. 90 piatti 6
- Casci marzolini di due libre l'vno spaccati. nu. 6 piatti 6
- Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 8 piatti 6
- Neue di latte, seruita con zuccaro sopra. piatti 10
- Cialdoni fatti a scartocci. num. 270 piatti 6
- Ciambellette. nu. 200 piatti 6
piatti 88

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluette candide.

Terzo, & vltimo seruitio di credenza.

- Finocchio dolce, verde mondo il gambo. lib. 4 piatti 6
- Stecchi profumati. nu. 30 piatti 6
- Condite di più sorte a beneplacito. lib. 12 piatti 6 per sorte
- Confetioni di più sorte a beneplacito. lib. 12 piatti 6 per sorte
- Mazzetti di fiori lauorato il piede d'oro, & seta. nu. 30 piatti 6
piatti 30

PRANZO ALL'VLTIMO DI Marzo, con quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cocina, seruito a dieci piatti, con dieci Scalchi, & dieci Trunciani.

Primo seruitio di credenza.

NOci confette asciutte. lib. 20 piatti 10

Per-

perfiche confette asciutte. lib. 20 piatti 10
Polpa di cedro confetta asciutta. lib. 20 piatti 10
Pere di più sorte confette asciutte. lib. 300 piatti 10
Melloni conditi asciutti. lib. 20 piatti 10
Scorze di melangole condite asciutte. lib. 20 piatti 10

Tutte le dette confetture, & conditure, hanno da essere condite in zuccaro.

Mostaccioli Napoletani. nu. 50 piatti 10
Biscotti Romaneschi con maluagia in bicchieri. nu. 50 piatti 10
Pignoccati freschi. nu. 50 piatti 10
Morselletti di marzapane. numero 50 piatti 10
Capi di latte seruiti con Zuccaro sopra. nu. 50 piatti 10
Ciambellette grosse. numero 50 piatti 10
Fucaccine sfogliatelle fatte con butiro. nu. 50 piatti 10
Fiorita di latte di pecora, seruita con zuccaro sopra. lib. 20 piatti 10
Butiro fresco, lauato con acqua rosa passato per la siringa, seruito con zuccaro sopra. lib. 20 piatti 10
 piatti 150

Secondo, seruitio di credenza.

Pasticci di caprio, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi, tagliati in fette nelle casse. nu. 10 piatti 10
Cedri tagliati in fette, seruiti con sale, zuccaro, & cannella sopra. piatti 10
Lingue di bufalo salate, cotte in vino, tagliate in fette. nu. 20 piatti 10
Pauoni nostrali giouani, arrostiti allo spedo, seruiti freddi, con capparetti, &

zuccaro sopra. nu. 10 piatti 10
Sommara alestata, tagliata in fette, coperta di mostarda amabile. lib. 20 piatti 10
Fiadoncelli di farro, seruiti freddi. nu. 50 piatti 10
Oline di Spagna. nu. 450 piatti 10
Vua fresca di più sorte conseruata. lib. 30 piatti 10
Tortiglioni piccoli ripieni di medolla di bone, zuccaro, & vua passa. num. 30 piatti 10

piatti 90

Primo seruitio di cocina.

Ortolani arrostiti allo spedo con sua crostata. nu. 200 piatti 10
Pollastrelli piccolini ripieni impillottati minuti, arrostiti allo spedo, seruiti con capparini, zuccaro, & sugo di melangole sopra. nu. 50 piatti 10
Crostate di gropponi, & polpe di sessanta piccioni, con venti libre di compositione di salciccio gialla. num. 10 piatti 10
Tomaselle di fegato di vitella, inuolte nella rete fruite, di quattro oncie l'vna seruite con sugo di melangole, zuccaro, e cannella sopra. num. 150 piatti 10
Animelle di vitella inuolte nella rete tramezzate, con salciccio Modenese, arrostiti allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra, in tutto. lib. 40 piatti 10
Frittura d'animelle di capretto, fegato di vitella, & gola di porco salata, seruita con sugo di limoncelli, pepe, & zuccaro sopra. lib. 40 piatti 10
Polpette di vitella ripiene arrostiti allo spedo, seruite con vua passa cotta in vino, & zuccaro sopra, di quattro oncie di carne per polpetta. numero 150 piatti 10
Fricassee di sei mezi lepri dinanzi, con cipollette soffritte, & mentucce, seruita con

con

- con Zuccaro, pepe, & cannella sopra.
piatti 10
- Pasticcetti di polpe di vitella battute d'una libra per pasticcio. numero 50
piatti 10
- Tortore tramezate con foglie di salvia, arrostate allo spedo, con sua crostata.
nu. 50 piatti 10
- Secondo seruitio di cocina.
- Beccacci arrostiti allo spedo, seruiti con sua suppa sotto. numer. 50
piatti 10
- Starne arrostate allo spedo seruite con limoncelli tagliati, & Zuccaro, & cannella sopra. nu. 50
piatti 10
- Pasticci di piccioni domestici, di quattro per pasticcio, con sette de gola di porco salata dentro. numero 10
piatti 10
- Lingue di vitella in la rete, arrostate allo spedo, seruite con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. numero 20
piatti 10
- Crostate d'occhi, & ceruella di capretto, & sette di sommata aleffata. num. 10
piatti 10
- Pollanche d'India ripiene di torci, & di pedoni di carciofani aleffate, arrostate allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. numero 10
piatti 10
- Salsa di mele granate. piatti 17
- Pasticci di fagiani, seruiti caldi, di due per pasticcio. nu. 10
piatti 10
- Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruite con melangole tagliate sopra. nu. 10
piatti 10
- Gelo di carne in quadretti. piatti 17
piatti 14
- Terzo seruitio di cocina.
- Teste di capretto senz'osso ripiene aleffate, coperte di ginestrata, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 30
piatti 10
- Capponi aleffati, seruiti con petrosemolo sopra. nu. 20
piatti 10
- Salciccioni Bolognesi, aleffati in acqua, seruiti con petrosemolo sopra. lib. 30
piatti 10
- Pasticci d'anatra di terra di due per pasticcio, con sua salsa dentro. num. 10
piatti 10
- Lomboli di seccaticcia stufati alla Venetiana. lib. 60
piatti 10
- Gelo in bocconi di color d'ambra. piatti 17
- Bianco magnare in diuerse forme. piatti 17
- Torte di pere, & mele appie marzapannate. nu. 10
piatti 17
- Pasticci di pollanche nostrali, di due per pasticcio. nu. 10
piatti 10
- Schiena di caprio in brodo lardiero. lib. 10
piatti 10
- Petto di vitella aleffato, seruito con petrosemolo sopra. lib. 40
piatti 10
- Mezi capretti dinanzi aleffati, seruiti con fiori di borragine sopra. num. 60
piatti 10
- Salsa verde in piatti. piatti 17
piatti 151
- Quatto, & vltimo seruitio di cocina.
- Spalle di castrato, inmolte nella rete rifatte, arrostate su la graticola, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra. nu. 10
piatti 10
- Zigotti di rufalotto arrostiti allo spedo, seruiti con pezzi di corogne stufati sopra. nu. 10
piatti 10
- Oline di Sicilia. nu. 300
piatti 10
- Vna fresca dell'anno passato conseruata. lib. 30
piatti 10
- Fagiani grossi ripieni di tartisfoli, arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra. numero 20
piatti 10

- Minestra di viuarole, fatta con oua, & herbe battute, seruita con Zuccaro, & cannella sopra.* piatti 17
Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra. lib. 60 piatti 10
Pasticci di corone di due per pasticcio, con sette di mortatelle per dentro. nu. 10 piatti 10
Conigli allo spedo, coperti di bronogro, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu. 20 piatti 10
Capretti picciolini di latte pelati, ripieni d' uccelletti, arrostiti allo spedo, seruiti caldi. nu. 10 piatti 10
Gelo à foggia di ventresca. piatti 17
Torte di cotogne, & mele appie. nu. 10 piatti 10
 Terzo seruitio di credenza. piatti 134
Pasticcetti piccoli pieni di latte, & rossi d'oua. nu. 50 piatti 10
Pasticcetti d'ostreghe, (trouandofene) di venti per pasticcio. numero 10 piatti 10
Pasticcetti di pere, di tre per pasticcio. nu. 50 piatti 10
Torte bianche con ricotta pecorina, & sugo di mele appie. numer. 10 piatti 10
Torte verdi alla Bolognese. numer. 10 piatti 10
Dui laurier di pasta diuersi, vuoti. piatti 10 per sorte
Gelo passato per la siringa. piatti 17
ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe. nu. 200 piatti 10
Pere guaste con zuccaro, seruite con folignata sopra. numer. 300 piatti 10
Cardi, seruiti con sale, & pepe. nu. 20 piatti 10
Palmette Napoletane. numer. 10 piatti 10
Carciosani crudi seruiti con sale, & pepe. nu. 50 piatti 10
Pere di più sorte cotte in sapa, cioè mosto cotto, seruite con Zuccaro sopra. nu. 100 piatti 10
Pere, & mele crude di più sorte. nu. 150 piatti 10
Casci marzolini di due libre l' vno spaccati. nu. 15 piatti 10
Rauiggoli Fiorentini. lib. 20 piatti 10
Cascio Parmeggiano in fettucce. lib. 20 piatti 10
Tartufoli stufati con olio sugo di melangole, & pepe. lib. 20 piatti 10
Mandorlette fresche spaccate. nu. 800 piatti 10
Oline di Spagna. numero 300 piatti 10
Vua fresca dell' anno passato conseruata. lib. 20 piatti 10
Nespole mature. numero 300 piatti 10
Pere carauelle, cotte al calore del fuoco, seruite con folignata sopra. num. 34 piatti 10
Nene di latte seruita con zuccaro sopra. piatti 17
Cialdoni fatti à scartocci. num. 300 piatti 10
Ciambellette di monache. numero 800 piatti 10
 piatti 284
 Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.
 Quarto, & vltimo seruitio di credenza.
Finocchio dolce verde, mondo il gambo. lib. 8 piatti 10
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 50 piatti 10
Cedri sani conditi. lib. 20 piatti 10
 Pol-

Polpa di cedri condita. lib. 20 piatti 10
 Pere moscarole, condite. lib. 20 piatti 10
 Pere di più sorte condite. lib. 20 piatti 10
 Persiche condite. lib. 20 piatti 10
 Melloni conditi. lib. 20 piatti 10
 Cetrioli conditi. lib. 20 piatti 10
 Cocu^ze sane intiere condite. lib. 20 piatti 10
 Gambi di lattuga, conditi. lib. 20 piatti 10
 Lazzarole condite. lib. 20 piatti 10
 Melangoletti conditi. lib. 20 piatti 10
 Confetti grossi bianchi in scatole, di due libbre, e meza l'vna così le sottoscritte. nu. 10 piatti 10
 Coriandoli lischi. numero 10 piatti 10
 Coriandoli gricci. numero 10 piatti 10
 Amandole confette. numero 10 piatti 10
 Anaci confetti. nu. 10 piatti 10
 Arancetti confetti. numero 10 piatti 10
 Pignoli confetti. nu. 10 piatti 10
 Cannella confetta. numero 10 piatti 10
 Seme di mellone confette. numer. 10 piatti 10
 Bergamini. nu. 10 piatti 10
 Finocchio dolce confetto in pannocchie. nu. 50 piatti 20
 Mazzetti di fiori profumati. num. 50 piatti 10
 piatti 250

CENA CON IL MEDESIMO ordine del pranzo ascritto.

Primo seruitio di credenza.

Insalate di verzura cotte, & crude di più sorte. piatti 10 per sorte
 Insalate di capparetti, vna passa, zuc-
 caro, & aceto rosato. lib. 10 piatti 10
 Insalate di piedi di capretto. num. 100 piatti 10
 Cedro tagliato in fette, seruito con sale, zuc-
 carro, & acqua rosa. piatti 10
 Mostaccioli Napoletani. numer. 50 piatti 10
 Morselletti di marzapane in diuerse foggie. nu. 50 piatti 10
 Capi di latte, seruiti con zuccharo sopra. nu. 50 piatti 10
 Gelo di più colori in diuerse forme. piatti 10
 Oue dure spaccate in insalata. nu. 50 piatti 10
 Vermicelli di butiro seruiti con zuccharo sopra. lib. 20 piatti 10
 Tartusoli acconci in insalata. lib. 15 piatti 10
 piatti 127

Secondo seruitio di credenza.

Galli d'India arrostiti allo spedo, armati il petto di coriandoli confetti seruiti freddi. nu. 10 piatti 10
 Sapore d'vna fatta à foggia di mostarda. piatti 10
 Olive di Napoli. nu. 300 piatti 10
 Vna fresca dell'anno passato. lib. 30 piatti 10
 Capponi sopramentati, seruiti con capparetti, & zuccharo sopra. num. 20 piatti 10
 Pasticcicci di prescintto che prima sia stato alef-

aleffato di sei libre per pasticcio. nu. 10
piatti 10
Pasticcio di rusfallo di sei libre per pasticcio, seruiti freddi, tagliati in fette nelle casse. nu. 10 piatti 10
Sommata cotta in vino, tagliata in fette, seruita con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. lib. 40 piatti 10
Mostarda amabile per sapore. piatti 17
Lanza di porco stata in adobbo arrostita allo spedo, seruita fredda con limoncelli tagliati sopra. lib. 60 piatti 10
Gelo di piu colori in cannoni grossi a foglia di cocuzze. piatti 17
piatti 124

Primo seruitio di cocina.

Teste di vitella piccole pelate aleffate, seruite intiere con melangole in bocca, & fiori sopra. nu. 10 piatti 10
Pollanche d'India aleffate con cardi & quindici libre di ceruellate, seruite con essi cardi, & ceruellate spolverizzate di cascio, Zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 piatti 10
Petto di vitella ripieno aleffato, seruito con petrosimolo sopra. lib. 50 piatti 10
Carne di manzo Milanese salata, aleffata, seruita con fiori di borragine sopra. lib. 50 piatti 10
Ceruellate di zinne, & fegato di vitella baruta, inmolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con mostarda sopra. lib. 50 piatti 10
Pasticcio di starne di tre per pasticcio con sua salsa dentro. numero 20 piatti 10
Piccioni senz'osso stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & cannella sopra. nu. 50 piatti 10
Zinne di vaccina aleffate, poi inmolte nella rete, arrostite allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & Zuccaro sopra. lib. 40 piatti 10

Capponi grossi aleffati, coperti di tortelletti, seruiti con cascio, zuccaro, & cannella sopra. nu. 10 piatti 10
Bianco magnare in piatti seruito con Zuccaro, & grani di mele granate sopra. piatti 17
piatti 107

Secondo seruitio di cocina.

Starne arrostiti allo spedo, seruite con capparetti, & zuccaro sopra. nu. 40 piatti 10
Leprotti arrostiti allo spedo, coperti di ciniero, seruiti con pignoli ammogliati sopra. nu. 20 piatti 10
Pasticcio d'anatre d'India d'vna per pasticcio con sua salsa dentro. num. 10 piatti 10
Panoni nostri ali arrostiti allo spedo, pieni di tartusoli, & ceruellate. num. 10 piatti 10
Anatrelle di terra saluariche di piedi rossi in brodo lardiero. numero 20 piatti 10
Salsa di pauo. piatti 17
Suppe di capriottara con polpe di quaranta piccioni arrostiti allo spedo sotto. piatti 10
Fagiani ripieni di finocchio incartati, arrostiti allo spedo, seruiti con oliue senz'osso sopra. nu. 20 piatti 10
Torte di prugne, & mele, appie marzapane. nu. 10 piatti 10
Piccioni domestici ripieni stufati con nazioni, & ceruellate, libre 15. & con cascio, zuccaro, e cannella. num. 40 piatti 10
Gelo con lanzette di capponi sotto. piatti 10
piatti 117

Terzo seruitio di cocina.

Teste di capretto senz'osso ripiene di compositione di ceruellate, aleffate, seruite
Bbb con

- con salsa verde sopra. numero 30
piatti 10
- Galline nostrali aleffate, coperte di cauoli Bolognesi, & barbaglia di porco aleffata con essi cauoli. numero 10
piatti 10
- Mezzi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuc-carò sopra. nu. 10
piatti 10
- Tordi, & lodole, cauati gl'interiori, arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con amandole confette, & zuc-carò, & cannella sopra. num. 150
piatti 10
- Pasticci di quarti di capretto dinanzi di due per pasticcio. numero 10
piatti 10
- Piedi di vitella aleffati, & poi fritti, seruiti con mostarda amabile sopra. nu. 20
piatti 10
- Portaggio di punta di petto di vitella, con cipollette battute, & altre materie. lib. 30
piatti 10
- Pasticci di polpa di rusalotto battuta all'Ongaresca, di cinque libre per pasticcio. nu. 10
piatti 10
- Ginestrata per minestrata, seruita con zuccaro, & cannella sopra. piatti 47
- Gelo con meze teste di capretto aleffate sotto. piatti 17
piatti 104
- magra di rusalotto stufati. nu. 40
piatti 10
- Pasticci di capponi grossi d'vno per pasticcio. nu. 10
piatti 10
- Anatre grosse arrostiti allo spedo, seruite con pedoni di carciofani cotti sopra. nu. 10
piatti 10
- Vua fresca dell'anno passato. lib. 30
piatti 10
- Torte di fagioli. nu. 10
piatti 10
- Zigotti di caprio arrostiti allo spedo, seruiti con cipolle soffritte sopra. nu. 10
piatti 10
- Schienu di cignale in brodo lardiero. lib. 50
piatti 10
- Gelo di grugni, & orecchi di porco. piatti 17
piatti 117

Terzo seruitio di credenza.

Pigli si le medesime viuande, & condite, & confettioni che si pigliano nel pranzo.

PRANZO NELL'ANTESCRITTO mese in giorno magro d'vn storione solo, il quale potrà seruire d'ogni mese in Roma, & in altri luoghi, doue se ne troua quasi sempre, con due seruiti di Credenza, & due di Cocina, seruito à cinque piatti, con cinque Scalchi, & cinque Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Pigli si le viuande della Credenza secondo i mesi così nel principio, come nell'ultimo, il simile facciasi in la cena.

Primo seruitio di cocina.

Quarto, & vltimo seruitio di cocina.

- Agnelletti di latte intieri pelati, ripieni arrostiti allo spedo. numero 10
piatti 10
- Pasticci di lomboli di seccaticcia di sei libre per pasticcio. numero 10
piatti 10
- Lonza di vitella arrostita allo spedo, seruita con oliue senz'osso sopra. lib. 60
piatti 10
- Polpettoni d'vna libra e mezza di carne

Brisanoli di storione stati in adobbo, arrostiti su la graticola spoluerizzati di fiori di finocchio, pepe, & sale. lib. 30
piatti 5

Pasticci

Pasticci sfogliati di pancia di storione
battuta, di quattro libre per pasticcio
mescolata con vna spina, menta ma-
iorana, & vna passa. num. 5 piat-
ti 5

Crostate di latte, & fegato di storione.
nu. 5 piatti 5

Frittata d'oua di storione. numer. 5
piatti 5

Tomaselle di polpe di storione, di quattro
oncie l'vna. nu. 75 piatti 5

Minestra di piselli con pancia di storio-
ne. lib. 20 piatti 5

Potaggio di latte di storione con herbi-
cine. piatti 8

PeZZi di storione di cinque libre l'vno
cotti in vino, con pepe, & cannella,
coperti di mostarda amabile. nu. 5
piatti 5

piatti 43

Secondo seruitio di cocina.

PeZZi di sei libre l'vno di storione cotti
con acqua, & sale, seruiti con petro-
semolo sopra. nu. 5 piatti 5

Sapor bianco d'amandole. piatti 8

Pasticcetti sfogliati pieni di latte di sto-
rione d'vna libra per pasticcio. nu. 25
piatti 5

Fegato, & latte di storione fritto, seruito
con limoncelli tagliati sopra. lib. 15
piatti 5

Brisauoli di storione stati in adobbo sot-
teffati, seruiti con petrosemolo soffrit-
to, sale, & melangole tagliate sopra.
lib. 30 piatti 5

Minestra di storione battuto con her-
bucce. lib. 15 piatti 8

Pasticci di storione, di sei libre con pru-
gne secche dentro. nu. 5 piatti 5

Coda di storione scorticata, tagliata in
ruotoli, arrostita allo spedo, seruita
con sugo di limoncelli, pepe, & sale so-
pra. lib. 20 piatti 5

Torte di polpe di storione. nu. 5 piatti 5
piatti 51

CENA COL MEDESIMO ordine del pranzo.

Primo seruitio di cocina.

Testa di storione cotta in bianco, seruita
con petrosemolo sopra. numero 1
piatti 5

Sapor bianco in piatti. piatti 8

PeZZi di storione sottestati con prugne,
& visciole secche. lib. 20 piatti 5

Polpette di storione, di quattro oncie
l'vna arrostita allo spedo, seruite con
vna passa cotta in vino, & zaccaro so-
pra. nu. 75 piatti 5

PeZZi di storione grossi quanto l'oua, tra-
mezati con foglie di lauro, arrostiti al-
lo spedo, con la crostata come l'anguil-
le, seruiti con sugo di melangole, &
zaccaro sopra. lib. 25 piatti 5

Budelle di storione, cotte a modo di trip-
pe, con herbicine, seruite con pepe, &
cannella sopra. piatti 8

Brisauoli di storione sottestati. lib. 30
piatti 5

Panza di storione misaltata, & poi
aleffata con acqua semplice, seruita
con petrosemolo sopra. lib. 20 piat-
ti 5

Agliata d'amandole per sapore. piat-
ti 8

PeZZi di storione in potaggio alla Te-
desca. lib. 20 piatti 5
piatti 59

Secondo seruitio di cocina.

Pasticci di pancia di storione, di quattro
libre per pasticcio, con peZZi di cascio,
menta, & maiorana, & vna passa
dentro. nu. 5 piatti 5

Schiena di storione scorticata, & ta-
gliata sottile, come le tagliatelle, frit-
ta nell'olio, seruita con petrosemolo,
sugo di melangole, & pepe sopra. lib.
20 piatti 5

Bbb 2 Bri-

<i>Brisanoli di storione fritti, coperti di salsa verde.</i>	lib. 20 piatti 5	<i>zuoli, fatte per minestra con berbucchie.</i>	piatti 8
<i>Pasticci di polpettoni di storione di quattro libre di storione per pasticcio.</i>	nu. 5 piatti 5	<i>Causiale fatto d'oua di storione, seruito sulle fette di pane con sugo di melangole, & pepe sopra.</i>	lib. 50 piatti 5
<i>Frittelle d'oua di storione, seruite con zucchero sopra.</i>	nu. 75 piatti 5	<i>Torte d'oua di storione.</i>	numero 5
<i>Oua di storione aleffate, tagliate in pezzi.</i>			piatti 43

QVADRAGESIMA.

PRANZO ALLI VIII. DI
 Quadragesima con due feruitij di
 Credenza, & due di Cocina,
 seruito a tre piatti, con
 tre Scalchi, & tre
 Trincianti.

Primo feruitio di credenza.

B iscotti Pisani con maluagia in bicchieri.	nu. 15 piatti 3
<i>Mostaccioli Napoletani.</i>	numero 15 piatti 3
<i>Insalate di cipollette, & latughetta.</i>	piatti 3
<i>Insalate di mescolanza, & fiori di borragine.</i>	piatti 3
<i>Insalate di capparetti, vna passa, & Zucchero.</i>	lib. 3 piatti 3
<i>Tarantello acconcio.</i>	lib. 5 piatti 3
<i>Alici acconcie con olio, aceto, & origano sopra.</i>	nu. 60 piatti 3
<i>Bottarghe acconcie.</i>	lib. 4 piatti 3
<i>Pesce salmone salato acconcio.</i>	lib. 6 piatti 3
<i>Arringhe cotte su la graticola acconcie.</i>	nu. 15 piatti 3
<i>Vna fresca dell'anno passato conseruata.</i>	lib. 9 piatti 3
	piatti 33

Primo feruitio di cocina.

Broccoli aleffati, con acqua, & sale, seruiti caldi con olio, sugo di melangole, & pe-

<i>pe sopra.</i>	piatti 5
<i>Frittelle di cime di saluia, & rosmarino.</i>	nu. 75 piatti 3
<i>Crostate di tarantello dissalato, & vna passa.</i>	nu. 3 piatti 3
<i>Frittelle di mele ruggini.</i>	numero 60 piatti 3
<i>Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra.</i>	lib. 12 piatti 3
<i>Cefali grossi ripieni cotti su la graticola, seruiti con suo sapore sopra, & vna passa cotta.</i>	lib. 14 piatti 3
<i>Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapore sopra.</i>	lib. 15 piatti 3
<i>Laccie di Teuere aleffate in bianco, seruite con petrosomolo sopra.</i>	lib. 15 piatti 3
<i>Pezzi di lucci grossi in potaggio.</i>	lib. 12 piatti 3
<i>Calamaretti ripieni in brodetto alla Venetiana.</i>	lib. 12 piatti 3
	piatti 32

Secondo feruitio di cocina.

<i>Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra.</i>	lib. 12 piatti 3
<i>Pasticci di tartarughe di terra di tre per pasticcio.</i>	nu. 3 piatti 3
<i>Oliue di Cicilia.</i>	nu. 100 piatti 3
<i>Ceriole, cioè anguillette di Teuere fritte, seruite con melangole tagliate sopra.</i>	lib. 9 piatti 3

Ara

Aranefritte coperte d'agrestata. nu. 120
piatti 3
Spinacci soffritti acconci con vna passa,
aceto, & mosto cotto. piatti 5
Minestra di riso cotto con latte d'aman-
dole, seruita con zucchero, & cannella
sopra. piatti 5
Maccharelli fritti, & poi marinati, ser-
niti con sua marinatura sopra. lib. 12
piatti 3
Torte di spinaci. nu. 3 piatti 3
Suppe di Telline. piatti 5
Vn lauriero di pasta voto. piatti 3
piatti 39

Secondo, & vltimo seruitio di
credenza.

Carciofani cotti, seruiti con aceto, & pepe.
nu. 15 piatti 3
Tartufoli stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 6 piatti 3
Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.
nu. 15 piatti 3
Tartufoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
lib. 4 piatti 3
Ficchi secchi di barila. lib. 6 piat-
ti 3
Pere, & mele di più sorte. nu. 60 piat-
ti 3
Cialdoni fatti di mollica di pane, & zuc-
caro. nu. 200 piatti 3
Ciambellette senz'oua. nu. 150 piat-
ti 3

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluette
candide.

Finocchio dolce fresco mondo il gambo.
lib. 2 piatti 3
Stecchi profumati. nu. 15 piatti 3
Condite, & confettioni. piatti 3 per
sorte
Mazzetti di varij fiori. nu. 15 piat-
ti 4
piatti 36

PRANZO ALLI XVIII. DI
Quadragesima con due seruiti di
Credenza, & due di Cocina,
seruito a quattro piatti,
con quattro Scalchi,
& quattro Trin-
cianti.

Primo seruitio di credenza.

Condite in zucchero asciutte di più
sorte a beneplacito. lib. 8 piatti
4 per sorte
Biscotti Pisani, & Romaneschi con mal-
nagia in bicchieri. numero 23 piat-
ti 4
Mostaccioli Napoletani, & Romanes-
chi. nu. 23 piatti 4
Pignoccati freschi. numero 23 piat-
ti 4
Calicioni di marzapane freschi. nu. 23
piatti 4
Morselletti di marzapane in diuerse
foggie. nu. 23 piatti 4
Piselletti teneri alestati con la scorza, ser-
uiti con aceto, & pepe. piatti 4
Insalate di sparagi. piatti 4
Insalate di fiori di borragine. piatti 4
Insalate di capparetti, vna passa zuc-
caro, & aceto rosato. lib. 6 piat-
ti 4
Insalate di lattughetta. piatti 4
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con
aceto rosato, e zucchero sopra. lib. 16
piatti 4
Alici, & Tarantello acconcie in piatti
lib. 6 piatti 4
Cauiale in piatti, con sugo di melangole,
& pepe sopra. lib. 4 piatti 4
Bottarghe acconcie. lib. 3 piatti 4
Arringhe acconcie. nu. 23 piatti 4
Pasticci di Trutte, di sei libre l'vno, ser-
uiti freddi. nu. 5 piatti 4
Fiadoncelli pieni di pignoli, vna passa, &
zucchero. nu. 35 piatti 4
piatti 72
Que-

Que-

Queste sopradette viuande, fendouile condite, si potranno feruire in due feruiij.

Primo feruitio di cocina.

Teste d'ombrina, & di storione, alestate in bianco, seruute con petrosimolo, & viole sopra. nu. 4 piatti 4
 Mostarda amabile per sapore in piatti. piatti 8
 Bianco magnare fatto con polpe di pesce cappone. piatti 8
 Laccie di Teuere, o d'altro fiume, cotte in bianco, seruute con petrosimolo sopra. lib. 16 piatti 4
 Crostati di latte, & fegato d'ombrina, o d'altro pesce. nu. 4 piatti 4
 Fritelle di pestinache. num. 69 piatti 4
 Triglie cotte su la graticola, seruute con suo sapor sopra. lib. 16 piatti 4
 Lampredozze di Teuere cotte su la graticola, seruute con suo sapor sopra. lib. 10 piatti 4
 Suppe di prugnoli, di due libre per piatto. piatti 8
 Laccie Pasticcio di lamprede grosse, di quattro libre per pasticcio. numer. 4 piatti 4
 Fritelle di fichi secchi, & mele. nu. 92 piatti 4
 Gelo di dentali, e orate grosse alla Schianona. piatti 9
 piatti 68

Secondo feruitio di cocina.

Franolini fritti, seruuti con limoncelli tagliati sopra. lib. 16 piatti 4
 Suppe di piselli vecchi alla Francesca. piatti 8
 Granchi teneri fritti, seruuti con sugo di melangole, & Zuccaro sopra. nu. 69 piatti 4
 Ginestrata per minestra, seruuta con

zuccaro, & cannella sopra. piatti 8
 Trutte di due libre l'vna, fritte, seruute con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra. nu. 8 piatti 4
 Corui, & spigole fritte, seruuti con melangole tagliate sopra. lib. 16 piatti 6 per sorte
 Calamaretti fritti, seruuti con limoncelli tagliati sopra. lib. 16 piatti 4
 Sarde fritte, seruute con sale sopra. lib. 16 piatti 4
 Olive di Tortona. numero 138 piatti 4
 Vna fresca conseruata. lib. 12 piatti 4
 Fritelle di marzapane. numer. 250 piatti 4
 Ritortole piene d'vna passa, dattoli, & cibibbo, piccole. numero 12 piatti 4
 Gelo con code di gambari sotto. piatti 4
 Spinacci fritti alla Fiorentina. piatti 8
 Carpioni freschi accarpionati, seruuti caldi, con limoncelli tagliati, & Zuccaro sopra. lib. 16 piatti 4
 Torte d'anguille, & spinaci. num. 4 piatti 4
 piatti 84

Secondo feruitio di credenza di robe di Cocina.

Gambari cotti in vino, & spetierie, seruuti con aceto, & pepe. numer. 138 piatti 4
 Pasticcetti d'ostreghe di sei per pasticcio. nu. 23 piatti 4
 Granchi cotti alle bracie. numero 92 piatti 4
 Suppe di telline cauate. piatti 8
 Gongole cotte su la pala. numer. 2000 piatti 4
 Carciofani, cotti, seruuti con aceto, & pepe. nu. 23 piatti 4
 Car-

Carciofi crudi, seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 23 piatti 4
Amandorle fresche spaccate. nu. 250
piatti 4
Fichi secchi. lib. 8 piatti 4
Pistacchi freschi mondi. lib. 6 piat-
ti 4
Pignoccati freschi mondi. lib. 6 piat-
ti 5
 piatti 72

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno saluette, & si
 feruirà robbe di cre-
 denza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 3 piatti 4
Stecchi profumati. numero 32 piat-
ti 4
Conditi, & sciropate di più forte à bene-
placito. lib. 8 piatti 4 per sor-
te.
Confertioni bianche di più forte in scatole
di tre libre l'vna. num. 4 piatti 4
per sorte.
Ma'zi di fiori profumati. num. 23
piatti 4
 piatti 72

PRANZO ALLI XXX. DI
 Quadagesima con quattro seruitij
 di cocina, & tre di credenza, ser-
 uito à noue piatti con noue Scalchi,
 & noue Trincianti.

Primo seruitio di credenza.

Condire in zuccaro asciutte di più
 forte à beneplacito. lib. 10
 piatti 9
Mostaccioli Napoletani, & Romane-
chi. nu. 47 piatti 9
Biscotti Pisani, con maluagia in bicchie-
ri. nu. 47 piatti 9
Morselletti di marzapane. numero 47
piatti 9

Calicioni, cioè spoletti di marzapane.
nu. 47 piatti 9
Insalate di fiori di cedro. piatti 9
Insalate di capparetti, vna passa, aceto
rosato, & zuccaro. piatti 9
Insalate di lattughetta, & cipollette fre-
sche. piatti 9
Insalate di fiori di borragine. piat-
ti 9
Tarantello acconcio. lib. 11 piatti 9
Boitarghe acconcie. lib. 9 piatti 9
Cauiale in piatti, con sugo di melangole
sopra. lib. 12 piatti 9
Alici acconcie con olio, aceto, & origa-
no sopra. nu. 150 piatti 9
Pesce salmone salato acconcio. lib. 15
piatti 9
Arringhe acconcie. numero 47 piat-
ti 6
Schinale acconcio. lib. 9 piatti 9
Fuccacine fatte con latte di pignoli, olio
d'amanvole dolce, & acqua rosa. nu.
47 piatti 9
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con
aceto rosato, e zuccaro sopra. lib. 36
piatti 9
Pasticci di Trutte, di sei libre per pastic-
cio, seruiti freddi. numero 9 piat-
ti 9
Melangole di mezzo sapore monde con
zuccaro sopra. numero 47 piat-
ti 9
Fiadoncelli pieni di pignoli, vna passa,
& zuccaro. nu. 47 piatti 9
 piatti 189

Primo seruitio di cocina.

Crostate di latte, e segato di spigole, e pi-
gnoli ammogliati. numero 9 piat-
ti 9
Lamprede grosse arrostate allo spedo con
sua crostata. lib. 27 piatti 9
Fritelle di rosmarino con cime di saluia.
nu. 189 piatti 9
Tomaselle fatte di sarde battute, sotte-
state, seruite con sugo di melangole,
 ZUC-

- Zuccaro, & cannella sopra. num. 49
piatti 9
- PeZZi di tonno cotti su la graticola, seruiti con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
- Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
- Sfoglie grosse, cotte su la graticola, seruite con vna passa stufata sopra. lib. 45 piatti 9
- Vua fresca dell'anno passaro conseruata. lib. 17 piatti 9
- Laccie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra. lib. 36 piatti 9
- Gelo di lucci con tarantello cotto, & disalato sotto. piatti 16
- Frauolini marinati, seruiti con sua marinatura sopra. lib. 36 piatti 9
- Cefali stati in aceto, & poi soffritti, seruiti con Zuccaro, & cannella sopra, & vna passa cotta in vino, e zuccaro. lib. 36 piatti 9
- Pasticcetti ai prugnoli di dieci oncie per pasticcio. nu. 47 piatti 9
piatti 124
- Secondo seruitio di cocina.
- Laccie di fiume cotte con acqua, & sale, seruite con maiorana sopra. lib. 45 piatti 9
- Spigole di quattro libbre l'vna in potaggio. nu. 9 piatti 9
- Teste di storione, & d'ombrina cotte in bianco, seruite con viole rosse, & gialle sopra. nu. 9 piatti 9
- Salsa verde per sapore. piatti 16
- Pasticci di truite di cinque libbre per pasticcio, seruiti caldi. numero 9 piatti 9
- Torte d'amido seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. numero 9 piatti 9
- Potaggio di peZZi di storione. lib. 36 piatti 9
- Bianco magnare fatto con polpe di luccio, seruito con Zuccaro sopra. piatti 16
- Gelo di pesce in bocconi di colore d'ambra. piatti 19
- Calamari in potaggio, con cibibbo senza anime dentro. lib. 36 piatti 9
- Sgombri marinati, seruiti con sua marinatura sopra. lib. 36 piatti 9
- PeZZi ai luccio in potaggio alla Tedescha. lib. 45 piatti 9
piatti 129
- Terzo seruitio di cocina.
- Carpioni freschi, fritti, seruiti caldi con limoncelli tagliati sopra. lib. 45 piatti 9
- Linguattole fritte, seruite con melangole tagliate sopra. lib. 45 piatti 9
- Spinaci soffritti, acconci con vna passa, aceto, & mosso cotto. piatti 16
- Ginestrata per minestra, seruita con Zuccaro, & cannella sopra. piatti 16
- Granchi teneri fritti, seruiti con sale, & Zuccaro sopra. numer. 141 piatti 9
- Squille fritte, seruite con zuccaro sopra. lib. 27 piatti 9
- Calamaretti di latte fritti, seruiti con limoncelli tagliati sopra. lib. 27 piatti 9
- Triglie fritte, seruite con limoncelli tagliati sopra. lib. 39 piatti 9
- Fiadoncelli pieni di polpa d'anguille, menta, & vna passa. numero 47 piatti 9
- Torte di sarde senza spine. numer. 9 piatti 9
- Pasticci di lamprode grosse con sua salsa dentro, di tre libbre per pasticcio. nu. 9 piatti 9
- Anguille rouerse cotte in vino coperte di ciuiero, seruite con pignoli confetti sopra. lib. 36 piatti 9
piatti 122
- Quar-

Quarto seruitio di cocina.

- Lucci grossi ripieni cotti allo spedo, seruiti con oliue senza osso, & suo sapor sopra.* lib. 36 piatti 9
- Cefali grossi cotti su la graticola, seruiti con suo sapor, & vna passa cotta sopra.* lib. 45 piatti 9
- Spigole grosse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra.* lib. 36 piatti 9
- Suppe di prugne secche.* piatti 16
- Pasticci di tonno, di cinque libre per pasticcio.* nu. 9 piatti 9
- Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con cibibbo sopra.* lib. 45 piatti 9
- Minestra di ceci infranti.* piatti 16
- Oliue Candiotte.* nu. 260 piatti 9
- Torte di pesce ignudo, & tarantello.* nu. 9 piatti 9
- Code di locuste alessate tagliate per mezzo, & poi fritte coperte di salsa verde.* nu. 9 piatti 9
- Gelo di lucci, & tinche di più colori in bicchieri di vetro.* piatti 16
piatti 120
- Secondo seruitio di credenza di robe di cocina.
- Torte di dattoli, & cibibbo, seruite con zuccaro, & cannella sopra.* num. 9 piatti 9
- Suppe di telline canate di cinque cento per piatto.* piatti 9
- Suppe di gongole cauate mescolate con cipollette soffrite, di 300. gongole per piatto.* piatti 9
- Pasticci d'ostreghe canate, trouandose, di diciotto per pasticcio.* numero 9 piatti 9
- ostreghe bollite, & poi cauate, seruite con suo sapor sopra.* num. 141 piatti 9
- Granchi di valle, ò di mare cotti alle*

- bracie.* nu. 200 piatti 9
- Astisci cioè gambari lioni marittimi, cotti in vino acconci.* nu. 5 piatti 9
- Gambari nostrali con l'oua, cotti in vino, & spetierie, seruiti con aceto, & pepe.* nu. 188 piatti 9
- Pasticci di pere, di vndici pere per pasticcio.* nu. 9 piatti 9
- Pasticci di pedoni di carciosani di 12. per pasticcio.* nu. 9 piatti 9
- Paste piene, & vote in diuerse foggie.* piatti 9
- Tartufoli stufati con olio, sugo di melangole, & pepe.* lib. 18 piatti 9
- Pere carauelle cotte al calore del fuoco, seruite con tresca sopra.* numer. 32 piatti 9
- piatti 117

Terzo seruitio di credenza.

- Cardi, seruiti con sale, & pepe.* nu. 15 piatti 9
- Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe.* nu. 47 piatti 9
- Mandorline fresche spaccate.* nu. 250 piatti 9
- Scafi teneri, seruiti con pepe, & sale, trouandose.* nu. 180 piatti 9
- Pere Riccarde, & Fiorentine.* num. 94 piatti 9
- Mele rose, & mele appie.* numer. 94 piatti 9
- Marroni cotti alle bracie seruiti con sale, zuccaro, & pepe.* numero 188 piatti 9
- Lcuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno faluette candide cucchiari, & forcine.*
- Finocchio dolce verde mondo il gambo.* lib. 5 piatti 9
- Cialdoncini.* nu. 500 piatti 9
- Ciambellette senz'oua.* numero 260 piatti 9

Ccc Stec

Stecchi in piatti con acqua rosa. lib. 47

piatti 9

Conditi, & confettioni di più sorte à beneplacito. lib. 18 piatti 9 per sorte

Mazzetti di fiori profumati. nu. 47

piatti 9

piatti 117

PRANZO FATTO IN TRASTEVERE dall' Illustriss. & Reuerendiss. Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V. Imperatore, quando sua Cesarea Maestà entrò in Roma del Mese d' Aprile 1536. in giorno Quadragesimale; prima fù posta la tauola con quattro tonaglie profumate, & lauorate à diuerse foggie, con dodici falmiette con cinque seruitij di Credenza, & sette di Cocina, seruito à tre piatti, con tre Scalchi, & tre Trincianti, eccettuando il piatto di sua Cesarea Maestà.

Primo seruitio di credenza.

Biscotti Pisani, & Romaneschi, con maluagia in tazzette d'oro. nu. 12 piatti 12

Morselletti di marzapane lauorati in diuersi modi. nu. 12 piatti 3

Pezzi di marzapane indorati. nu. 12 piatti 3

Mostaccioli Napoletani. numero 12 piatti 3

Calicioni di marzapane freschi alla Venetiana. nu. 12 piatti 3

Pignoccati freschi. numero 12 piatti 3

Melangole di mezzo sapore monde, seruite con zuccaro sopra. numero 24 piatti 3

Fucaccine fatte con olio d' amandole dolci, zuccaro, & latte di pignoli. nu. 12 piatti 3

Zepolle alla Romanesca, cioè frittelle di

ceci, rossi, zuccaro, cibibbo, vna passa, & dattoli.

nu. 48 piatti 3
piatti 36

Primo seruitio di cocina, arrosto fottile.

Lamprede grosse, arrostate allo spedo con sua crostata. lib. 12 piatti 3

Pezzi di storione scorticati, arrostiti allo spedo, coperti di bronegro, seruiti con pignoli confetti sopra. lib. 15 piatti 3

Laccie cotte su la graticola, seruite con cibibbo senz' anime cotto in vino, & zuccaro. lib. 18 piatti 3

Lampredozze di Tenere sorte estate, seruite con suo sapor sopra. nu. 40 piatti 3

Carpioni accarpionati, seruiti freddi, con aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 15 piatti 3

Trutte marinate, seruite con sua marinatura, & zuccaro sopra. lib. 15 piatti 3

Suppe di prugnoli d' vna libra per piatto. piatti 12

Pasticci di lamprede grosse, con suo sapor dentro, di quattro libre per pasticcio. nu. 3 piatti 3

Crostate di latte, & segato d' ombrina. nu. 3 piatti 3

Oline Candiotte. numero 72 piatti 3

Vna fresca conseruata. lib. 12 piatti 3

Polpe di pesce battute in forma di pollastri. nu. 12 piatti 3

Frittelle di marzapane piccoline. nu. 250 piatti 3

Gelatina di pesce in forma di mezzo ripieno. piatti 12
piatti 60

Secondo seruitio di cocina,
potaggiera.

- PeZZi di storione in potaggio con prugne,
& visciole secche. lib. 15 piatti 3
Porcelletti di dattoli in potaggio. lib. 20
piatti 3
Calamarotti in potaggio con cibibbo sen-
z'anime. lib. 9 piatti 3
Lamprede grosse sottestate con suo sapor
tagliate in peZZi. lib. 9 piatti 3
Rombi in potaggio alla Venetiana. lib. 12
piatti 3
Torte d'amido con sugo di mel' appie. nu. 3
piatti 3
Polpe di pesce battute, fatte in forma di
pesce. nu. 12 piatti 3
Pasticci di laccie di sei libbre per pasticcio,
seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
Trutte cotte in vino, & spetierie, seruite
calde con viole sopra. lib. 20 piat-
ti 3
Torte marzapanate, seruite con pignuoli
confetti sopra. nu. 3 piatti 3
Frittelle di pasta reale in più forme. piat-
ti 3
Crostate di sarde senza spina, & taran-
tello, & pignuoli mondi. nu. 3 piat-
ti 3
Casse di pasticci di pasta reale fritte, &
poi piene di riso Turchesco. num. 12
piatti 3
Gelatina di pesce in bocconi di color d'o-
ro. piatti 4
PeZZi di luZZogrosso in potaggio alla
Tedesca. lib. 18 piatti 3
piatti 46

Terzo seruitio di cocina,
aleffo.

- Teste di storione aleffate in bianco, serui-
te con viole pauonaZZe, & gialle sopra.
nu. 3 piatti 3
PeZZi di storione aleffati in bianco, ser-

- uiti con petrosomolo sopra. lib. 20
piatti 3
Lucci grossi aleffati in bianco, spogliati
della pelle, coperti di miraus, seruiti
con pignoli confetti sopra. lib. 18
piatti 3
Trutte cotte in vino, & spetierie, seruite
con pimpinella sopra. lib. 18 piat-
ti 3
Pasticci di lamprede grosse di tre libbre
per pasticcio con sua salsa dentro. nu. 3
piatti 3
Pasticci di panza di storione, di quattro
libbre per pasticcio con salsa dentro. nu.
3 piatti 3
Pastarelle fatte con latte di pignoli, &
d'amandole, & Zuccaro. nu. 12 piat-
ti 3
Corone Imperiali piene d'amido. nu. 3
piatti 3
Torte di piselli fatte con mostaccioli
Napoletani. nu. 3 piatti 3
Bianco magnare fatto con polpe di lucci,
seruito con zuccaro fino sopra. piat-
ti 6
Paste ripiene fatte con armi di sua Cesa-
rea Maestà. nu. 3 piatti 3
Testo di gielo bianco indorato. nu. 12
piatti 12
piatti 48

Secondo seruitio di credenza.

- Cardi mondi, seruiti con pepe, & sale.
nu. 6 piatti 3
Mandorle fresche spaccate. num. 140
piatti 3
Noci state in mollo monde. num. 60
piatti 3
Pere papali. nu. 24 piatti 3
Ciambellette. nu. 72 piatti 3
Dattoli stufati. nu. 72 piatti 3
Pere stufate in zuccaro. nu. 24 piat-
ti 3
Pasticcetti di pere, di quattro pere per pa-
sticcio. nu. 12 piatti 3
Cotogne cotte in vino, zuccaro, & can-

Ccc 2 nella.

nella, seruite intiere con tresca cioè fo-
lignata sopra. nu. 12 piatti 3
Torte di prugne, & visciole secche. nu.
3 piatti 3
Visciole secche, stufate in vino, & zuc-
caro. lib. 6 piatti 3
Diverse paste vote. piatti 3 per sor-
te.
Gelo in quadretti con tarantello dissalato
piatti 3
Ricotte d' amandole fritte. piatti 6
Finocchio dolce verde mondo il gambo.
lib. 3 piatti 3

piatti 45

Leuata la tonaglia, & data l'acqua alle
mani, si muteranno saluiette can-
dide, con coltelli, & forcine,
& cacchiatelle, cian-
belle grosse sopra
le saluiette.

Primo seruitio di credenza.

Tarantello acconcio con oliue, aceto, &
origano. lib. 6 piatti 12
Alicie acconcie con olio, aceto, & origano
sopra. nu. 60 piatti 12
Cauiale in piatti, seruito con sugo di me-
langole sopra. lib. 8 piatti 12
Carpioni accarpionati, seruiti freddi con
aceto rosato, & zuccaro sopra. lib. 24
piatti 12
Schiena, & latte d' aringhe acconcio.
nu. 12 piatti 12
Fiori di borragine in insalata. num. 12
piatti 12
Fiori di borragine in insalata. piat-
ti 12
Capperini, & vna passa in insalata. lib.
6 piatti 12
Fiori di rosmarino in insalata. piat-
ti 12
Sparagi in insalata. piatti 12
Lattughetta insalata. piatti 12
piatti 132

Primo seruitio di cocina.

Triglie arrostate su la graticola, coperte
di suo sapore. lib. 12 piatti 3
Linguatole grosse su la graticola coperte
di suo sapore, & grani di mele gra-
nate sopra. lib. 12 piatti 3
Pezzi di tonno su la graticola, seruiti
con vna passa cotta, & suo sapor sopra.
lib. 15 piatti 3
Spigole grosse ripiene cotte su la graticola,
seruite con sugo di melangole so-
pra. lib. 18 piatti 3
Cefali grossi cotti su la graticola, seruite
con limoncelli tagliati, & zuccaro so-
pra. lib. 18 piatti 3
Vna fresca conseruata. lib. 9 piat-
ti 3
Pezzi d' ombrina sottostati asciutti, ser-
uiti con oliue spaccate sopra. lib. 15
piatti 3
Sapor rosso in piatti. piatti 6
Polpe d'anguille, & triglie battute, for-
mate a modo di teste di capretto. nu.
12 piatti 3
Teste grosse di pesce salmone dissalate
cotte in vino, seruite con petroselino
sopra. nu. 3 piatti 3
Pasticci di corui di sei libre per pasticcio
seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
Pasticci di tartarughe di terra di tre per
pasticcio. nu. 3 piatti 3
Torte di tarantello dissalato, vna passa,
& cibibo. nu. 3 piatti 3
Torte di pere riccarde. numer. 3 piat-
ti 3
Cielatina Schiauona. piatti 6
piatti 51

Secondo seruitio di cocina,
potaggiera.

Pezzi d' ombrina in potaggio di bronegro.
lib. 15 piatti 3
Calamari grosse, ripieni in potaggio con
cipol-

cipollette battute alla Venetiana. lib.
 15 piatti 3
 Spigole in pataggio con prugne, & viscio-
 le secche. lib. 12 piatti 3
 Orate grosse aleffate in acqua, & sale,
 coperte di salsa verde. lib. 15 piat-
 ti 3
 Carpioni freschi con vna passa, & her-
 bucie. lib. 12 piatti 3
 Frauoline aleffate in bianco, seruite con
 sapor sopra. lib. 12 piatti 3
 Crostate d'interiori di tartarughe di
 terra. nu. 3 piatti 3
 Pasticcetti di spigole di sei libre per pastic-
 cio, seruiti caldi. nu. 3 piatti 3
 Melangole piene di dattoli, & cibibbo
 stufato. nu. 24 piatti 3
 Butiro d'amandole contrafatto in qua-
 dretti. piatti 3
 Frittate d'oua di storione, di due libre
 d'oua per frittata con herbicine. nu. 3
 piatti 3
 Gelo di pesce in cannoncini di più colori.
 piatti 6

piatti 39

Terzo seruitio di cocina.

Teste d'ombrina aleffate in acqua, &
 sale, seruite con viole sopra. numer. 3
 piatti 3
 Astriscioe, gambari lioni di mare cotti
 in vino, seruiti mondi la coda, & le
 Zanche, quali furno indorate, & ar-
 gentate. nu. 3 piatti 3
 Spigole aleffate, seruite con sapore bianco,
 & grani di mele granate sopra. lib.
 12 piatti 3
 Corui aleffati seruiti con maiorana so-
 pra. lib. 15 piatti 3
 Merluccie alla Spagnola aleffate coper-
 te di mostarda. lib. 6 piatti 3
 Spalle di castrato contrafatte, fatte di
 polpe di pesce, cotte su la graticola,
 seruite con zuccaro, & sugo di melan-
 gole sopra. nu. 3 piatti 3
 Pasticcetti di pezzetti di tonno, seruiti caldi,

di sei libre per pasticcio. numer. 3
 piatti 3
 Pasticcetti di pezzetti d'ombrina, di sei libre
 per pasticcio, seruiti caldi. numero 3
 piatti 3
 Torte di polpe d'anguille, & spinacci.
 nu. 3 piatti 3
 Fritelle di pasta di marzapane fatte in
 arme diuerse. piatti 3
 Composizione di ricotta d'amandole
 contrafatta formata in tartarughe,
 indorate, & argentate. numero 12
 piatti 3
 Gelo con polpe di pesce salmone salato
 sotto, che pareua prescinto. piatti 6
 piatti 39

Quarto, & vltimo seruitio di
cocina.

Frauolini fritti coperti di viole gialle.
 lib. 12 piatti 3
 Triglie grosse fritte coperte di viole rosse.
 lib. 12 piatti 3
 Olive di Spagna. nu. 72 piatti 3
 Vna fresca di più sorte conseruata. lib. 9
 piatti 3
 Lampredozze di Tenere fritte, seruite
 con melangole tagliate sopra. nu. 48
 piatti 3
 Calamaretti fritti, seruiti con limoncelli
 tagliati sopra. lib. 9 piatti 3
 Pesce passere fritto, seruito con cappa-
 retti, & zuccaro sopra. lib. 12 piat-
 ti 3
 Spigole d'vna libra l'vna fritte, seruite
 con grani, & sugo di mele granate so-
 pra. lib. 12 piatti 3
 Pasticcetti di prugni d'vna libra per pa-
 sticcio. nu. 12 piatti 3
 Ginestrata per minestra, seruita fredda
 con zuccaro, & cannella sopra. piat-
 ti 12
 Gelatina fatta in forme di stelle di mez-
 zo rileuo, di colore d'oro. piatti 6
 Code di locuste fritte coperte di sapore di
 visciole, seruite con arancetti confetti
 10-

- sopra. nu. 6 piatti 3
 Spinacci soffritti acconci con vna passa
 aceto, & mosto cotto. piatti 6
 Torte di caniale. nu. 3 piatti 3
 Broccoli acconci alla Napoletana, ser-
 uiti caldi, con olio, sugo di melangole,
 & pepe sopra. piatti 12
 piatti 69
- Leuata la seconda touaglia, & data
 l'acqua alle mani, si muteranno le
 faluiette candide lauorate in
 diuerse fog-
 gie.
- Primo seruitio di credenza di rob-
 be di cocina.
- Ostreghe cotte su la graticola cauate in
 piatti, seruite con sugo di melangole,
 & pepe sopra. nu. 48 piatti 3
 Torte di prugne, & mele appie. num. 3
 piatti 3
 Torte di pere carauelle. num. 3 piat-
 ti 3
 Pasticcio di cotogne di vn cotogno per pa-
 sticcio. nu. 12 piatti 3
 Crostati di prugnoli. nu. 3 piatti 3
 Gelo con pesce vno sotto. piatti 6
 Code, & zanche di gambari monde,
 seruite con aceto, & pepe. num. 120
 piatti 3
 Pasticcio di pedoni di carciofani di dieci
 per pasticcio. nu. 3 piatti 3
 Suppe di telline cauate di 500. per piat-
 to. piatti 3
 Pesce patelle cauate, & poi sottostate
 seruite con sugo di melangole, & pepe.
 nu. 300 piatti 3
 Pasticcio pieni d'ocelli viui. num. 3
 piatti 3
 Vermicelli di butiro contrafatto. piat-
 ti 3
 Starne diuerse di marzapane. num. 6
 piatti 3
 Cialdoni di più sorte. numero 900
 piatti 3
- Ciambellette di più sorte. numero 500
 piatti 3
 Tartusoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
 lib. 6 piatti 3
 Tartusoli stufati con olio, sugo di me-
 langole, & pepe. numero 12 piat-
 ti 3
 Carciofani cotti, seruiti con aceto, sale,
 & pepe. nu. 12 piatti 3
 Cardi crudi, seruiti con sale, & pepe. nu.
 6 piatti 3
 Palmette Napoletane, seruite con sale, &
 pepe. nu. 6 piatti 3
 Pistacchi mondi. lib. 6 piatti 3
 piatti 69
- Leuata la touaglia, & data l'acqua alle
 mani, si muteranno faluiette
 con forcine d'oro, & d'ar-
 gento.
- Terzo seruitio di credenza.
- Finocchio dolce, verde mondo il gambo.
 lib. 3 piatti 3
 Stecchi profumati in tazze d'oro. nu. 12
 piatti 3
 Mazzetti di fiori con garofali profu-
 mati. nu. 12 piatti 3
 Cedri sani conditi. lib. 6 piatti 3
 Polpe di cedro condite. lib. 6 piatti 3
 Scorze di cedro condite. lib. 6 piat-
 ti 3
 Pere moscarole condite. lib. 6 piat-
 ti 3
 Pere di più sorte condite. lib. 6 piat-
 ti 3
 Grisomele condite. lib. 6 piatti 3
 Persiche condite. lib. 6 piatti 3
 Melloni conditi. lib. 6 piat-
 ti 3
 Cetrioli conditi. lib. 6 piatti 3
 Coste di lattuga condite. lib. 6 piat-
 ti 3
 Cocuzze sane condite. lib. 6 piat-
 ti 3
 Lazzarole condite. lib. 6 piatti 3
 Me-

- Melangoletti conditi.* lib. 6 piat-
ti 3
Limoncelli conditi. lib. 6 piatti 3
Carciofani conditi. lib. 6 piatti 3
Scaffi teneri conditi. lib. 6 piat-
ti 3
Pifeletti teneri con la scorza conditi. lib. 6
piatti 3
Mandorlette fresche condite. lib. 6
piatti 3
Nespole condite. lib. 6 piatti 3
Gengeuero condito. lib. 6 piatti 3
Cerase marine condite. lib. 6 piat-
ti 3
Radiche di finocchio condite. lib. 6
piatti 3
Radiche di cicorea condite. lib. 6 piat-
ti 3
Radiche di carde condite. lib. 6 piat-
ti 3

piatti 84

Leuoffi le saluiette, & se ne rimess
 dell'altre candidie con diuersi vc-
 celteti viui dentro con coc-
 chi ri d'oro, & d'ar-
 gento.

- Grani di mele granate con Zuccaro so-*
pra in tazze d'oro. tazze 3
Confetti grossi bianchi. lib. 6 taz-
ze 3
Coriandoli confetti lisci. lib. 6 taz-
ze 3
Coriandoli confetti gricci. lib. 6 taz-
ze 3
Mandorle confette. lib. 6 tazze 3
Anaci confetti. lib. 6 tazze 3
Pistacchi confetti. lib. 6 tazze 3
Pignoli confetti. lib. 6 tazze 3
Bergamini confetti. lib. 6 tazze 3
Seme di mellone confette. lib. 6 taz-
ze 3
Arancetti confetti. lib. 6 tazze 3
Cannella confetta. lib. 6 tazze 3
Folignata confetta. lib. 6 taz-
ze 3

- Finocchio dolce confetto in pannocchie.*
 lib. 6 tazze 3
Cotognata in scatoline. numero 12
tazze 3
Eucaccine di cotognata alla Genouese.
 lib. 6 tazze 3
Gelo di cotogne in scatoline. num. 12
tazze 3
Visciole in gelo in tazette di vetro. nu.
 12 tazze 3

piatti 60

Leuata la touaglia, & data l'ac-
 qua alle mani, si serui sul
 tapeto.

- Stecchi profumati.* nu. 12 tazze 3
Mazzetti di fiori lauorato il piede d'oro
& argento. nu. 12 tazze 3

piatti 60

A questo pranzo furno diuerse musiche
con diuersi suoni.

PRANZO IN DIE VENERIS

Sancti, senza alcuna sorte di pesce
 fresco, e salato, eccetuando l'insala-
 te, con tre seruiti di credenza, &
 tre di cocina, seruito à quattro piatti,
 con quattro Scalchi, & quattro Trin-
 cianu.

Primo seruitio di credenza.

- C**On dite in zuccaro asciutte di più
 sorte à beneplacito. lib. 8 piat-
 ti 4 per sorte
Biscotti pisani, & Romaneschi con mal-
nagia in bicchieri. numer. 20 piat-
 ti 4
Morselletti di marzapane in diuerse
foggie. nu. 20 piatti 4
Pignoccati freschi. nu. 20 piatti 4
Pezzi di marzapane freschi. num. 20
 piatti 4
Taramello acconcio con olio, aceto, &
origano. lib. 4 piatti 4

Alici

Alici acconcie con olio, aceto, & origano.
 nu. 4 piatti 4
Insalate di lattughetta, & fiori di borragine. piatti 4
Insalate di sparagi. piatti 4
Bottarghe tagliate in fettoline. lib. 3
 piatti 4
Arringhe cotte sulla graticola, acconcie.
 nu. 20 piatti 4
Insalata di mescolanza con cipollette.
 piatti 4
Code di locuste in piatti. num. 4 piatti 4
Moronella, & pesce salmone salato acconcio. lib. 6 piatti 4
Capparini con vna passa, zucchero, & aceto rosato. lib. 3 piatti 4
Polpe d'anguille, & di cefali salate, acconcie in insalata. lib. 6 piatti 4
 piatti 64

Primo seruitio di cocina.

Suppe di Prugnoli. piatti 10
Frittelle amare. nu. 80 piatti 4
Suppe di prugne secche. piatti 5
Frittelle di mele ruggini, & fichi secchi.
 nu. 80 piatti 4
Suppe di brodo di ceci rossi con pepe, & cannella sopra. piatti 10
Fiadoncelli pieni di pignoli, vna passa, & cibibbo. nu. 20 piatti 4
Pasticci di tartarughe di tre per piatto.
 nu. 4 piatti 4
Lumache vecchie cauate in potaggio.
 nu. 400 piatti 4
Rane fritte, & poi marinate, seruite con zuccaro, & cannella sopra. nu. 200
 piatti 4
Fonghi di Genova salati, & perlessati acconci in potaggio. lib. 6 piatti 4
Riso coto con latte d'amandole, passato, accommodato in forma di bianco magnare, seruito con zuccaro sopra. piatti 10
Pasticcetti piccioli di polpe d'arane bat-

tute di 100. per pasticcio. nu. 20 piatti 4
Granchi teneri fritti, seruiti con sugo di melangole sopra. numero 60 piatti 4
 piatti 81

Secondo seruitio di cocina.

Brocoli aleffati con acqua, & sale, seruiti caldi, con olio, sugo di melangole, & pepe sopra. piatti 4
Frittelle picciole di pasta di marzapane.
 nu. 400 piatti 4
Frittelle di riso fatte con pasta reale. nu. 80 piatti 4
Fonghi salati fritti, coperti di salsa verde.
 nu. 8 piatti 4
Lumache cauate fritte, seruite con limoncelli tagliati, & petrosimolo sopra. nu. 600 piatti 4
Lucernette ripiene di telline cauate, di 300. per lucernetta. num. 200 piatti 4
Torte d'amido con pignoli ammogliati per dentro. nu. 4 piatti 4
Minestra di ceci bianchi. piatti 20
Spinaci soffritti acconci con vna passa, aceto, & mosto coto. piatti 4
Fava menata soffritta con cipollette.
 piatti 4
Interiori di tartarughe, soffritti con petrosimolo. nu. 12 piatti 4
Oliue candiotte. nu. 120 piatti 4
Vna fresca conseruata. lib. 12 piatti 4
Frittelle di spinacci battuti, e vna passa inuolte in pasta. numero 80 piatti 4
 piatti 72

Terzo seruitio di cocina.

Crostate di polpe d'arane, & prugnoli.
 nu. 4 piatti 4
Arane fritte seruite con petrosimolo soffrit-

- fritto, & spighi d'aglio aleffati. nu. 200
piatti 4
- Lupoli, cioè bruscaudoli. piatti 4
- Gambarelli di mare, cioè squille fritte,
seruite con sale sopra. lib. 8 piatti 4
- Rosoni di pasta fritti. piatti 4
- Fonghi Spagnuoli sottostati con spighi
d'aglio, herbuccie, & pepe. lib. 8 piat-
ti 4
- Torte di nosetti alla Milanese. nu. 4
piatti 4
- Minestra di lente. piatti 20
- Maccaroni fatti con fiore di farina, mol-
lica di pane, & acqua bollente, sulla
gratacascio alleffati coperti d'agliata.
piatti 4
- Groppi di pasta fritti, seruiti con mele
purificato, & folignata sopra. piat-
ti 4
- Cocuzze marine fritte, seruite con zuc-
caro, & cannella sopra. piatti 4
- Cavoli bolognesi ripieni di nosetti aleffati.
piatti 4
- Pasticcetti di prugnoli, di vna libra per
pasticcio. nu. 20 piatti 4
piatti 68
- Secondo seruitio di credenza,
di robbe di cocina.
- Gambari lioni di mare cotti in acqua, &
vino, seruiti mondi con aceto, & pepe.
nu. 4 piatti 4
- Gambari nostrali femine cotte in vino, &
spetierie, seruiti con aceto, & pepe. nu.
120 piatti 4
- Granchiuoli di mare cotti alle bracie.
nu. 80 piatti 4
- Gambaretti di mare cotti in acqua salsa,
con foglie di lauro, finocchio secco, ser-
uiti mondi con pepe, aceto, & zucchero
sopra. lib. 8 piatti 4
- Granchi di valle Romaneschi cotti alle
bracie. nu. 80 piatti 4
- Ostreghe, trouandofene, cotte sulla grati-
cola, seruite con sugo di melangole, &
pepe sopra. nu. 80 piatti 4
- Pasticci d'ostreghe di 15. per pasticcio.
nu. 4 piatti 4
- Ballari Anconetani cotti alle bracie. nu.
120 piatti 4
- Fiorini di pasta alla Ferrarese. piat-
ti 4
- Tartusoli stufati con olio, sugo di melan-
gole, & pepe. lib. 8 piatti 4
- Pere cotte in vino, & zucchero, seruiti con
folignata sopra. nu. 60 piatti 4
- Carciosani soffritti, seruiti con sale, & pe-
pe. nu. 20 piatti 4
piatti 48
- Terzo seruitio di credenza.
- Cardi seruiti con sale, & pepe. num. 9
piatti 4
- Tartusoli crudi, seruiti con sale, & pepe.
lib. 8 piatti 4
- Carciosani crudi, seruiti con sale, & pepe.
nu. 20 piatti 4
- Scafetti teneri con la scorza. num. 100
piatti 4
- Piselli aleffati con la scorza, seruiti con
aceto, & pepe. lib. 8 piatti 4
- Pignoli mondi stati in mollo, seruiti con
zucchero sopra. lib. 4 piatti 4
- Amandole ambrosine monde con l'acqua
fredda. lib. 4 piatti 4
- Pere, & mele di più sorte. numero 80
piatti 4
- Palmette di Regno, acconcie come i car-
di. nu. 4 piatti 4
- Pistacchi mondi. lib. 4 piatti 4
- Fichi secchi di Sabina. lib. 8 piatti 4
- Mandarlette fresche spaccate. nu. 200
piatti 4
- Giuncate di latte d'amandole strafatte.
piatti 7
- Cialdoncini fatti a scartocci. num. 150
piatti 4
- Ciambellette semplice col zucchero. nu.
150 piatti 4

Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette candide.	piatti 4 Conditi, & confetioni di più forte. lib. 8 piatti 4 per forte Cotognate in scatoline. numer. 20
Finocchio dolce verde mondo il gambo. lib. 4 piatti 4	piatti 4 Mazzetti di fiori profumati. nu. 20 piatti 4
Stecchi in piatti con acqua rosa. nu. 20	piatti 8;

Conosco, Reuerendo Sig. Don Francesco, che volendo fare gli antedetti conuitti, è necessario che la Credenza, (appresso alle touaglie, mantili, saluiette saline, coltelli, forcine, & cocchiari d'oro, e d'argento, & candelieri di più forte, piatti, bacini, & boccali d'argento, & oro, con piatti, scotelle, & tazze di porcellana, & di maiolica, & d'altra terra, per insalate frutte, & altre robbe fredde) sia prouista delle sottoscritte robbe, cioè d'ogni forte condite, asciutte, & sciropate di geli, di visciole, di marasche, & di cotogne, & cotognate di più forte, di mostaccioli Napoletani, & Romaneschi, di lauorieri di marzapane in più forme, pignoccati, pistacchea, coppete, & d'altri lauorieri di zucchero, di biscotti Pisani, & Romaneschi & d'altra forte, & d'ogni tempo di cialdini, & ciambellette di dattoli, pastucci, pignoli, & d'amandole ambrosine crude, di fichi secchi di varie forte, di confetioni bianche, d'oliue, & vue secche, cioè vua passa, finocchio in composta, & d'altre frutte composte, & vue secche, cioè vua passa, vua Schiaua, passarina, di Corinto, cibibbo, & vue fresche conferuate, di mele granate, di cotogne, di melangole dolci, & di mezzo sapore, & forti, di cedri, di limoncelli Napoletani piccoli, & limoncelli da far fugo. Di pere carauelle, papali, d'acciole, riccarde, ruspe, Bergamotte, & Fiorentine, & d'altra forte, di mel'apipie, mele rose, mele ruggini, & d'altra forte, di casci marzolini, & rauiggioli Fiorentini, cascio Romagnolo, Romanesco, di Riuiera, Maibricchino, & cascio cauallio fresco, & secco, prouature marzoline, & d'altre forti di casci. La Prima uera, l'Estate, & l'Autunno, di giuncate, capi di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche, & nene di latte. Per i giorni grassi, di salami freddi, cioè falciccioni, mortatelle, presciutto, sommata lingue di boue, di bufalo, & di porco salato, di carne di vaccina misaltata, carne di manzo salata, giambudelli, ventresca, & gola di porco salata. Tutti i detti salami hanno da esser cotti, benchè alle volte i falciccioni, e presciutto grasso, si seruono crudi tagliati in fette sottili, & le mortatelle, & giambudelli si seruono caldi, & freddi à ben'placito. Particci grossi freddi, di caprio, cignale, rufalotto, & vitella, & d'ogn'altra forte di quadrupedi domestici, & saluatici vsati. Et il simile di pastucci grossi, freddi di pauoni nostrali, galli d'India, gruue, faggiani, stame cotorne di montagna, pollanche nostrali, & d'India, di capponi, & d'altri vcellami. Et pastucci di salami freddi grossi, di presciutto di sommata, di falciccioni, di mortatelle, e di barbaglia, cioè gola di porco; Et per i giorni magri sia prouista di tarantello sopra, il pesce salmone salato arringhe affumate, & bianche, d'alici, sardoni, anguille salate, d'ogni lago, di moronella, schinale, bottarghe, & cauale, di orate, & cefali in aceto, di carpioni accarpionati, di trutte, & cefali grossi, cioè migliaccine affumate, di corbi, trutte, spigole, & d'ogn'altro pesce, di foglia, d'orate vecchie, & pezzi di storione marinati con marinatura reale, che si seruono freddi con cibibo

bibbo sopra, pasticci grossi freddi di pesce maritimo, come di storione, tonno, e falì, spigole, corbi, ombrine, palamide, laccie, & con altri pesci maritimi, & il simile pasticci grossi freddi, di trutte, carpioni, lucci grossi, & d'anguille grosse, di gelatina Shiauona, & d'altri pesci accomodati in gelo. Delle frutta noue farà prouista secondo i tempi. Nel mese d'Aprile, di fragole, mandorlette fresche, carciofani, & palmette Napolitane. Del mese di Maggio, oltre le soprafcritte, frutta si potrà seruire, visciole palombine, cerasse Romanesche, & pere moscarole. Del mese di Giugno se gli giungerà, arbiccole, prugne mirabolane, celse, more, & nocelle fresche. Del mese di Luglio, giungafi melloni bianchi, & rossi, fichi freschi mondi, vue fresche, come moscatella, & d'altra sorte, noci fresche, state in vino rosso. Del mese d'Agosto, & Settembre, si seruirà le soprafcritte del mese di Luglio, giungendoli pere, & mele di più forte, lazzarole, marroni arrostiti, persiche duraci, apertore, monde, & non monde. D'Ottobre per tutto Marzo, si seruirà oltre le soprafcritte, tartufoli mondi, & forde, & di Nouembre ne spole mature.

Dall'insalate di verzura non ne farò
 mentione, perche com-
 pariscono alla
 giornata.



SVMMARIO,
ET PREPARATIONE
DI MASSERITIE
di Cocina;

*PER VN VIAGGIO, CHE SI VOLESSE FARE
Per ogni gran Prencipe.*



SI come fin quà in questi quattro Libri si sono vedute tutte le particolarità, che si richiedono à fare diuerse viuande, & imbandirle, & ancora il ritratto delle robbe di Credenza, trouo non essere manco utile à saper le masseritie, & ordine, che si richiede tenere per viaggio appresso ogni gran Prencipe. Per tanto il Maestro Cuoco volendo hauere honore del suo officio, prima che si ponghi in viaggio, hà sempre à sciegliere la più leggiera, & ispediente masseritia, & sopra tutto hauer huomini pratici, fidati presso di se, come farebbe aiutanti, sotto cuochi, garzoni pasticciieri, & fachini gioueni, & gagliardi per potere carciare, & scarciare, & ciascheduno di questi secondo le loro qualità hanno da essere prouisti di caualature, & d'ogn'altra cosa necessaria, & gli garzoni che andranno à piedi, non se gli habbia a lasciar mancare scarpe, & boricchi, si come si fuole in ogni corte, massime nella corte di Roma Circa la masseritia (come hò detto di sopra) hauendo pigliata la più leggiera, s'haueranno apparecchiate due sportine, ò due sportoni coperti di corame, tramezzate di denuro, quattro forzieri, tre para di ceste, & due para di casse cerchiare di ferro, come s'vfa; & per portare dette robbe, è di bisogno per le sportine vn cauallo grosso sopra il quale vi faranno dette sportine, e vno aiutante, il qual sempre hauerà d'andare innanzi con vn maestro Cuoco, & due altri aiutanti, & questo si fa perche esso aiutante possi eleggere vn luogo più commodo per cucinare, & accendere fuochi, & far portar legna, acqua, & preparare le tauole, ancora gli forieri siano andati innanzi, & habbiano assegnati gli alloggiamenti alli maestri Cuochi, & a gli altri: sempre è meglio, che quello aiutante, & maestro Cuoco, che saranno andati innanzi, siano auueduti, & diligenti à pigliare le loro chiaui dellì alloggiamenti, perche molte volte per la moltitudine della corte si trouano spogliati, & per tal causa nascono molti dispareti; appresso à questo hà d'hauere auuertenza, che la Cocina che si pigliera, sia ampla, & habbia, il camino proporcionato, alto, & largo di canna, & netto sopra tutto, perche essendo altramente vi si accenderebbe il fuoco facilmente, & darebbe mal'odore alla Cocina, & alle viuande medesime col fumo, & con le immondezze, che cascassero del camino; ne si potrebbe continuare se non con grande incommodo. Si che ei non farebbe male se n'hauesse dui, & appresso essa Cocina procuri hauere vna Camera doue s'habbino da scaricare le masseritie arriuate che faranno, & sopra tutto sia diligente à procurare, che

che l'acqua, & legne che s'hanno d'adopere sian' appresso la Cocina. Non farebbe male ancora, che le loro caualcature hauesero vn luogo separato dall'altre, per potere facilmente montare à cauallo, & andarsene all'altro alloggiamento; Hora fatto tutto questo con hauere acceso vn gran fuoco, & ogni vaso pieno d'acqua, aprirà le sue sportine, cauando fuora touaglie, & mantili, & ogni sorte di spetierie ch'auerà con lui, & alcune viuande fredde, le quali alle volte si portano in esse sportine per la bocca del Principe. Appresso à questo nelle medesime sportine ci vuole esser filo, ago, spago, carta, fiaschetti di stagno pieni d'agresto, aceto, & sapa, cocchiar d'argento per minestrare, coltelli, & forcine netti, per porre su la tauola, sacco di lana per passare gelatina, & ancora alcuni sacchetti di canouaccio, doue ci sia dentro fatto, riso, amandole, vne passè di diuerse sorti, & pignoli, pistacchi, seme di mellone. Et tutte queste robbe che si portano in esse sportine si fa, acciò non s'habbia ad aspettare nella dispensa, nella spetieria, & che il Principe sia più speditamente seruito. Questo è necessario, giunta che sarà la dispensa, & spetieria, rinouare tutte le robbe che mancaranno. Non farebbe male hauere due bottiglie piatte stagnate dentro, & fuori per portare ad vn bisogno brodo di polli consumati, & non consumati, ouero latte d'amandole. Appresso questo non mancherà portare catenacci di ferro con ferature, & chiauè per poter subito ponere alle porte dell'alloggiamenti, doue hanno da stare le robbe referuate. All'arcione del cauallo delli aiutanti, & sotto Cuochi, haueranno sempre la cortelleria fornita, & in groppa d'esso cauallo vn paio di bolze di corame per poterfene preualere ad ogni bisogno, & nelle sportine ci farà ferriera, con chiodi, martelli, & tanaglie, per potere in vn subito conficcare li chiodi nel muro per le masseritie. Nelli quattro forcieri, che saranno portati da due muli vi hà da essere dentro per commodità di tutta la Cocina, & per stare netti, & puliti, touaglie, zinnali, stamegne, canouacci, lenzuola, camiscie, & altri panni da poterli mutare, & stare delicati. Nelle tre para di ceste vi si metteranno sempre le masseritie più grosse, come farà.

Mortari di pietra.

Caldari grandi, & mezzani con li loro coperchi.

Padelle datorte grande e mezzane.

Conserue, & nauelle di più sorte, con le loro anime, & coperchi.

Bastardelle grande, & piccole con i loro coperchi.

Cazzuole con il manico di ferro forato.

Conche grande per lauorare masseritie, & carne.

Bastardelle grandi, cioè catine stagnate per far bianco magnare.

Padelloni piccoli, e grandi col manico longo di ferro.

Bollonetti per fare one sparse.

Cuogome grande, & piccolo.

Criuelli di rame per il pesce.

Criuelli recolti, cioè foratori di più sorte.

Padelle ad occhio di boue, per fare fritellate.

Giottole di tenere sotto l'arrosto, cioè leccarde.

Cocchiar grande col manico di ferro per pigliar brodo.

Pignatte di rame con li loro coperchi.

Bottiglie da olio grande, & piccole.

Formi di rame grandi, & piccoli.

Et tutte queste masseritie di rame hanno da essere incassate da per se, separate da ferro.

Il ferro che s'hauerà da incassare farà questo.

Tripiedi di caldare grandi, & piccoli.

Triangoli per le tortiere.

Ca-

- Catene piccole, & grandi per attaccare ad vn bisogno al camino.*
Graticole grandi, & piccole.
Padelloni per friggere grandi, e mezzani.
Padelle da far frittate grandi, e mezzane.
Grattacasci snodati grandi.
Spioccoli da spioccare vccelletti, & altre cose.
Mortari di bronzo da pestare la speciaria.
Falcioni, Ceste, & staderi di più sorte.
Lucerne da olio, & candellieri di ferro.

*Nelle due casse vi si poneranno l'infra-
 scritte robbe.*

*Tutte le cocchiare forate, & non forate,
 di ferro.*
Grattacasci piccoli.
*Ruozole d'ottone, & di legno per far
 maccheroni.*
Pestoni di legno di più sorte.
Il pestone da pestare la spetieria.
*Cassetta da tenere la spetieria con le lor-
 chiani.*
Setaccio di setole per passare.
Crinelli di corame per infarinar pesce.
Canonacci per li garzoni.
Sacchi di corame per tener farina.
*Altri sacchi di canonacci per adoperare
 alli bisogni.*
Coltelli di più sorte.
Raschiatori da raschiar taule.
- Speroni di pasta di più sorte.*
Ferri di cialdoni.
*Forme di metallo, di legno, di piombo, &
 di cera di più sorte.*
Bussoli di legno per fare ravioli.
Candellieri d'ottone.
Bastone di pasta.
Bussoli di legno per tener zucchero.
*Borse di corame alla Tedesca per tener
 spetieria.*
Gianette di spago.
Carta straccia.
Agucchie grosse, & minute.
Il soffietto.
Boccale di rame per fare stufole.
*Et tutte caldarine, & nauicelle, & altri
 vasi stagnati dentro, & di fuori si met-
 teranno in dette casse.*
*Serenga di stagno con diuerse piastrelle
 dentro per passare butiro, & altro.*

*Robbe che s'haueranno da mettere
 per sopraforma.*

*Taule di snodate con le loro catene, e tel-
 lari di più sorte.*
Taule per battere.
*Due casse di legno fatte a foggia di tor-
 chiara piene di piedi grandi, & picco-
 li, & loro piegotti da piegottar l'ar-
 rosto.*
Spediere doppie.
Spediere alte col cannone in cima.
Spediere basse, & spediere fatte a bastone.
Capifochi, & pali da pigliar fuoco.

Et se in sportine, ceste, casse, & sopraforme, si vole sfero mettere altre masseritie, che non sono scritte quà, guardisi nel libro del ritratto delle masseritie, nel quale si vedrà a pieno tutte le masseritie necessarie, sì per caualcare, come per star fermo, & sempre tali masseritie s'hanno da compartire di modo, che la metà vada sempre inanzi con l'aiutante, & l'altra rimanga all'ollaggiamento, & così farà ogni giorno scambiuolmente. Se si vorrà portare nelle ceste, ò sopraforme, vn torchietto per fare il fustidio, & vna torchiara di ferro per tenere la torcia quando si ferue la sera, farà in arbitrio. E sopra tutto il capo maestro subito giunto all'alloggiamento farà sollecito d'intendere da ciascheduno suo suddito le robbe, che loro portano, e quello che a loro manca, & a tempo, e a loco spedire, quelli ch'hanno d'andare inanzi, e quelli ch'hanno da restare sollecitarli, che finito che farà il

Pran-

Pranzo, ouero la Cena, facciano la rassegna di tutte le masseritie con il loro inuentario, & ogni cosa sia incassato, e sopra tutto alli fachini non gli manchino corde da legar le casse, & altre masseritie, e face che li fachini siano bene accommodati, e cosi facendo, il Principe sarà ben seruito. Appresso alli fachini sopradetti, trouo essere di gran necessitá quattro acquaroli con loro caualcature, e copelle ferrate, a chiauè per portare acqua alla Cocina; Et non sarebbe anco male hauere con essi due huomini fidati, & praticchi nell'offitio della Cocina, quali occorrendo, che vno delli maestri, ò aiutanti, s'ammalasse potessero supplire. Delli ragaglieri che hanno a seguitare sempre la corte, non ne parlo, perche questo tocca alli Mastri a far elezione d'huomini fidati, e conosciuti dalli officiali, per molti rispetti. Et essi aquaroli per viaggio (quando le caualcature saranno vote) con le sue corde,

& altri strumenti necessarii, porteranno li fagotti di garzoni di Cocina, la quale non vuol meno di otto muli, acciò possa mutarsi per viaggio quando quelli che sono carichi saranno stracchi, ò per sorte spallati, ò zoppi dalla fatica.

Il Fine del Quarto Libro.