

**RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

GIOVAN BATTISTA ROSSETTI

DELLO SCALCO

FERRARA 1584

DELLO SCALCO DEL SIG. GIO. BATTISTA

R O S S E T T I,

*Scalco della Serenissima Madama Lucretia da Este
Duchessa d'Urbino,*

Nel quale si contengono le qualità di vno Scalco perfetto,
& tutti i carichi suoi, con diuersi vfficiali
a lui sottoposti:

*Et gli ordini di vna casa da Prencipe; e i modi di seruirlo,
cosi in banchetti, come in tauole ordinarie.*

Con gran numero di banchetti alla Italiana, & alla Alemana, di varie, e bellissime
inuentioni, e desinari, e cene familiari per tutti i mesi dell'anno,
con apparecchi diuersi di tauole non vlati,

*Et con molte varietà di viuande, che si possono cauare
di ciascuna cosa atta à mangiarsi.*

Et con tutto ciò che è buono ciascun mese: & con le prouisioni da farsi
da esso Scalco in tempo di guerra.



I N F E R R A R A,

Appresso Domenico Mammarello,

M D L X X I I I I.

ALLA SERENISS. MADAMA
MIA SIGNORA, ET PATRONA
COLENDISSIMA.

Madama Lucretia da Este Duchessa d'Urbino.



O SEMPRE giudicato, Madama Serenissima, coloro essere nella professione loro indegni di saper quel che fanno, i quali studiano solo di sapere à se stessi: Et che niun pensiero hauendo di perpetuare quel talento, che Dio hà loro dato per beneficio del mondo, mentre viuono, auaramente il posseggono, Et seco dopo la morte con molta ingratitude il sepelliscono. Et nel vero per loro si può dire, che non manchi, che quell'arte, ouero scienza, nella quale essi alcuna cosa vagliono, alla memoria de' posterì sottra bendola, non si perda, Et in perpetue tenebre non s'estingua. Percioche, si come la natura delle cose, la quale non si può dire, che ne i soggetti singolari non sia finita: se con le specie da lei prodotte, con infinita successione non s'auanzasse, verrebbe ella senza alcun dubbio a mancare, cosi se l'uso, Et intelligenza di quelle cose, che per commodo nostro sono state trouate, Et ogni dì si vanno trouando; ne gli inuentori loro si fossero dileguate, Et tutt' hora si dileguassero, sarebbe la vita nostra assai più di quella delle irragionevoli fiere misera, Et infelice. In questa guisa l'arti, Et le scienze più nobili, che col mezzo, ò de' scritti, ò delle traditioni de' maggiori, si sono di mano in mano ne' posterì propagate, con infinito danno del mondo si farebbono tosto perdute. Per non esser io dunque simile à

questi ingegni sterili, & infecundi, son'ito considerando, che se le cose, che io con lungo studio, & molta peregrinatione ho imparate intorno al nobilissimo ufficio dello Scalco, riescono di tanto utile, & di tanta riputatione, quanto si sa, a coloro, che le fanno ben usare, & per lo contrario di tanto incommodo, & di sì poco honore, a chiunque ben non le intende, sia molto debito mio, ch' elle si veggano, a honore, & gloria di Dio, che m'ha fatto grata d'intenderle. & beneficio de gli huomini, che m'hanno ageuolata la strada di esercitarle. Confesso, che questa mia fatica, non è una delle sette arti liberali; ma ella è ben però di tanta importanza, che senza quello, ch'è il suo soggetto, non si può nè viuere, nè ben viuere; & è tuttauia tale, che quanto gli huomini son più grandi, tanto maggiore è il beneficio, che ne riceuono: & per dirla in poche parole, ella è veramente cosa da Principi. Se ben però può etian dio à personaggi, & gentil huomini d'ogni sorte; così per seruir altrui, come per esser d'altrui seruiti, infinitamente giouare. Ma comunque ella sia, non è sì picciola herba, ò sì negletto virgulto, ch' in sua stagione non frondeggi; & secondo la specie sua non fruttifichi: & dopo ciò ricordenole del beneficio, che dalla terra hà riceuuto, alla terra con gratissima ricognitione, non renda il seme. Basta a me di non esser ingrato in quella uocatione che Dio m'ha data, ò grande, ò picciola ch' ella sia, & di mostrar al mondo, che io non son vissuto otioso, col testimonio di queste, qualunque elle si siano, da me raccolte fatiche. Le quali, douendo io publicare, Madama Serenissima, non credo già, che sia necessario, che da me s'adducano le cagioni, che mi hanno mosso a dedicarle all' Altezza vostra. Percioche non è alcuno hoggi mai, che non sappia, che per l'antica & naturale deuotione verso di lei, per la seruitù ch' esercito in corte
sua

sua, per gli oblighi infiniti, & inestimabili che le tengo; & finalmente per la gratissima protectione, che degna ella tener di me, haürei senza alcun dubbio commesso il più notabile errore, che per me commetter si possa, se io del Serenissimo nome suo illustrandole, non le hauesse al sostegno della sua buona gratia felicemente appoggiate. Supplico dunque humilissimamente l'Altezza vostra, che si degni d'accettarlo con quella benignità, che suol offer compagna dell'altre sue diuine virtù, & con ch'ella suole per l'ordinario gradir quell'obsequio, che da me li vien prestato ogni giorno nel suo seruitio. Nel quale posso ben forse credere di sodisfar a lei, che per sua innata bontà mostra di compiacersene all'ufficio mio, il quale studio di fare con quanto ingegno ni hà dato Dio; al mondo, & à coloro in particolare, che si son dell'opera mia molte volte seruiti: ma sodisfare à me stesso, al desiderio mio, & à i grandissimi, & innumerabili meriti di vostra Altezza, stimo cosa impossibile. De i quali, perciocche à me per l'Altezza del soggetto non ista bene di fauellare, adorandoli col silentio alla medesima vostra Altezza, riuerentemente mi inchino, & prego Dio, che lungamente felicissima la conferui.
In Ferrara il giorno della Conuersione di San Paolo, l'anno M D L X X X I I I I.

D. V. A. Sereniss.

Humiliss. & deuotiss. seruitore

Gio. Battista Rossetti.

LO STAMPATORE.


AI BENIGNI LETTORI.



Molto tempo humanissimi Lettori, ch'io intesi, che il Signor Gio. Battista Rossetti nobile di questa Città, & hora Scalco della Sereniss. Madama Lucretia da Este, Duchessa d'Urbino, hauea composto vn libro de Scalcheria. ò vogliamo dire dello vfficio dello Scalco. & ero informato il libro esser pieno di varie, molte, e belle inuètionì, e scritto con ordine bellissimo, il perche mi accesi di desiderio, che mi venisse in mano per istamparlo, à grande vtile, così di chi attendea, ò miraua di attendere à questa professione per farsi grato al suo Prencipe, ò Padrone, come ad ogni altra sorte di persone che volessero intendere in qual maniera si potessero nelle occasioni de banchetti, ò de mangiari, non così ordinari far honore. E tanto più mi cresceua questo desiderio, quanto che mi era affermata da huomini giudiciosi, & in questo, & in maggiori affari, che i libri di molti antichi, e moderni, e greci, e latini, e volgari, che in questo soggetto erano stati scritti, erano più tosto fatti à seruitio de cuochi, che de' Scalchi, e pieni di cose ordinarie, e conosciute, & se toccauano conuuiti, il faceano senza ordine, e senza osseruanza di molte cose, ò non conosciute da loro, ò tralasciate per meno fatica, & senza varietà di viuande, stauano sempre su le ordinarie, & per contrario, che i presenti tre libri, del Signor Rossetti, conteneano materie, & ordini diuersissimi de' conuuiti, e marauigliosi per la varietà, e moltitudine, e bellezza, restando sempre fra termini di Scalco, e non trapassando mai à carica del cuoco, e in somma trattando cose non più trattate da altri. Hò dunque, come io dicea portato desiderio, ch' il libro per le mie stampe vscisse à luce, & più anni in vano. Finalmente quando io più non vi pensaua, mi è venuto alle mani, contentandosi l'Auttoe, ch'io lo stampi, non già per propria voglia sua, ma sforzato da molti prieghi di molti Cavalieri, di questa corte, à quali disdir non ha

ha potuto, tutto ch'egli non l'haueffe scritto per altro, che per suo passatempo, e per memoria, di certe cose offeruate da lui in 27. anni ch'egli essercita questo mestiere. Che s'egli l'haueffe fatto à fine che'l mondo lo vedesse, haurebbe fatto conserua di molti banchetti, & apparati molto più sontuosi, in decinoue anni, che in questo carico, egli hà seruito l'Illustriss. & Eccellen. Signor Don Alfonso da Este, il qual Principe, si sà molto ben da tutto il mondo, quanto in ogni sua attione sia stato, e sij splendidissimo, e fra l'altre nel banchettare, non solo in Ferrara, ma in Francia, in Alamagna, in Boemia, e in Ongheria, & in altri luoghi, così in città, come in campagna, con esserciti Regij: & per quello, che è occorso all'Auttore di far porre in opra, e com il predetto Signore, e come tutt'hora seguita con la Sereniss. Madama Lucretia da Este, Duchessa d'Vrbino sua Signora, nella cui Regia corte, si può per le continue occasioni altri fare eccellente Scalco. Per la quale si lunga pratica, & offeranza di molte cose, che nõ così ogni giorno occorrono, l'Auttore può hauere scritto, non à caso, ma con ragione vera, molte cose, non così facili da farsi, da chi non le hà poste in proua. Hora s'egli scorgerà, che questa opera sia piacciuta al mondo, vò sperando che potrebbe venirgli voglia, di finirne vn'altra, che intendo, che è incominciata, di profitto, & vtile, non minore. Si come quella, che contiene infinite viuande inuentate da lui. Et di più tutte le speciarie, e zucchini, e lardi, e simili altre cose, che vanno à condire le viuande, con giuste misure. Et come molti piccandosi esse, vadano i condimenti loro decalati in parte, e in arrostiti, e simiglianti. Dategliene adunque candidi Lettori, segno tale, che possa muouerlo, à dar fine all'altra opera, & aspettatene vtile pari, ò anco maggiore.

TAVOLA DELLE COSE PIV NOTABILI,
che nella presente opera si contengono.

Q UANTO debba essere vno Scalco à carte	1	Banchetto di <i>a</i> Alemana, fatto dall' Illustriss. & Eccellentiss. S. don Alfonso da Este.	104
Auvertimenti allo Scalco	4	Febraio.	
Modo di regolar vna casa	10	Banchetto di S. Eccell. Illustriss.	118
Dello spenditore	13	Banchetto alla Alemana di sua Eccellentia.	166
dispensiero	15	Banchetto fatto da S. Eccell. in Parigi	180
panatiera	18	di S. Eccell. Illustriss. all' Isola	183
Vfficial delle farine	19	Desinar di S. E. fatto nel Pd.	387
Canouara	20	Gran banchetto di S. E. I.	425
Vfficial delle legna	21	Banchetto dell' Illustriss. S. Cornelio Bentiuoglio	135
Modo di veder di giorno la sua spesa	22	Banchetto del detto in Villa	292
Del sotto Scalco	25	Desinar del detto, pur in Villa	306
Mastro del tinello	26	Banchetti 7. per le nozze del Conte di Scandiano	52
Credenziero	28	Banchetto del S. Prouost Trotti	89
Bottigliero	29	del Conte Camil Constabili	92
Sopra cuoco	31	Cena del S. Camillo Gilioli	96
Cuoco	31	Desinar del S. Scipion Boulei	98
Altri auvertimenti allo Scalco	33	Cena del S. Bartolameo p'speri	110
Ricordi allo Scalco per banchetti	36	Desinar del Conte Bellisario Tassoni	102
Modo di seruire	42	allu Alemana del S. Mafredi	109
Genaiò.		Cena a tauola quadra	113
banchetto fatto dalla Sereniss. Madama Lucretia da Este Duchessa d' Urbino à carte	47	Desinar à tauola tonda	114
della sopradetta S. A.	140	Cena di pesce à tauola tonda	115
pur di S. A. S.	145	Desinar di pesce à tauola tonda	117
Desinar pur di S. A. S.	154	Banchetto de' Signori Contrarij	127
da magro pur di S. A. S.	164	del Conte Hippolito Turco	131
Desinar pur di S. A. S. oue fu Pedro lino, & si è scordato dir di sopra		della Signora Lodouica Giliola	149
Desinar di S. A. e vi è questo segno  à carte	171	Desinar del Conte di Scalliano	157
Banchetto pur di S. A.	189	Banchet. del Côte Cesar Tassoni	159
Desinar dell' istessa	193	Cena	162
Desinar in noua foggia di S. A.	193	Desinar alla Alemana del S. Gasparo di Monte	169
Banchetto di S. A. di carne e pesce in vno istesso piatto	445	Desinar	

Definar del Conte di Scádiano 173	Cena all' Alem. del S. Her. Gil. 251
Cena à tavola tonda 175	Definar all' Alemana del Conte Alfonso Trotto 263
Definar à tavola tonda 176	Cene del Conte Girardo Benilacqua tutte variate 264
Cena da magro à tavola tonda 177	Definar del S. Cesare Pasqualetti tutte di vitello à vna cassina 269
Definar da magro à tavole ton. 178	Definari del S. Marchese Rigo. 271
Marzo.	Giugno.
Bächetto del Côte di Scádiano 188	Bächet. del Côte Annib. Turco 281
Cena del S. Alfonso Trotto 195	del Conte Hercol Benilacqua 284
Definar del S. Camillo Gilioli del S. Alfonso Fiaschi 199	del S. Cesar detto Trotto 287
del S. Hippolito Trot. d'agnille 201	Definar del S. Canal. Berniero 290
del S. Vespasiano Macini d'estr. 203	del Côte Luigi Montecucoli 295
Banchetto del S. Lionel Lauigiolo se	Cena magra del S. Canal. Tolo. 297
za niuna cosa stata data 205	definar magro del conte Tomaso Sacrati 269
all' Alem. del Côte Alm. Gilio. 209	Cena all' Alemana del S. Lionel Lauigiolo 302
Definar all' Alemana del S. Giulio del Moro 212	Definar alla Alemana del S. Girolamo Giliolo 309
Definar à tavole quadre. 213	Cena magra à tavolini del S. Hercole Brasauoli 309
Aprile.	Defin. magro del S. Camil. Tur. 311
Bächetto del Côte Lod. Mafre. 215	Luglio.
Definar del S. Francesco Villa 218	Bächet. del S. Aluigi Mozzare. 313
Cena del S. Alessa. Andriasi 221	del Côte Scipion Sacrati 319
Definar del S. Cavalier Guerri. 225	Definar del S. Fracesco Castelli 320
Cena alla Alemana 226	del Côte Her. Tassa Casalecchio 322
Definar alla Alemana 228	Bächet. del S. Cesare detto Trot. 324
all' Alemana del S. Angiara 229	da magro del detto 328
à tavolini quadri del Conte Alfonso Trotti 232	Cena magra del S Hippol. Gili. 332
di peste dell'istesso 232	Agolto.
Cena del S. Galeazzo Fiaschi 234	Banchetto del molto Illa. a Guido Bentinoglio 334
Definar magro del Conte Hippolito Benilacqua 236	del conte Palla Struzzo 338
Cena del S. Hippolito Giálnchi 238	del S. Cavalier Guerino 342
Definar del Côte Giulio Tasso. 240	magro del Côte Alfonso Turco. 345
Maggio.	da magro dell'istesso 349
Definar del Conte Alf. Turco 242	à tavolini quadri del S. Cesar. Tur. 353
Bächetto del Côte Ottavio Tieni 246	b
Cena di peste del S. Her. Vara. 257	à tavole
Definar magro del S. Antonio Galeazzo Brasauoli 256	

à taoule tonde dell'istesso	356
Cena à tauolini tondi del s. Alfonso Trotto	351
à taoule quadre del s. Iacomo Fiaschi	360
desinar à tauolini del s. Ascanio Giardini	351
del conte Federico Miroglio	362
Settembre.	
Bächet. del còte Guido Calcag.	365
del s. Hercole Giliolo	368
di pesce del còte Girar. Beuil ac.	372
magro del s. Galeazzo Fiaschi	375
Cena all' Alem. del s. Romsi	378
desinar dell'istesso	380
Ottobre.	
Bächetto del s. caualier Fiaschi	390
del conte Galeazzo Tassoni	393
all' Alem. del s. Lionel. Lauigio.	399
Desinar di pesce del conte Hieronimo Montecucoli	397
all' Alem. del còte Her. Beuil a.	401
à taoule quadre	405
di carne, e pesce del conte Antonio Beuil acqua	409
Cena à tauo. quad. del s. Romei	404
di pesce del Marchese còtrario	406
Nouembre.	
Bächet. del còte Ferrate Tasso.	411
del s. Enea Pij	414
Cena del còte Alfon. Montecuc.	418
da magro del conte Sigismondo Montecucoli	420
del conte Desiderio Montecuc.	423
desinar magro del s. Orobone	421
Dicembre.	
Desinar del s. camil. Ròdinelli	431
del s. cesar Pasqualetti	435
vari à tauolini tondi	438
Cena del s. Hercole Rondinelli	432

Cena vari à tauolini tondi	437
magra del s. Hippolito Gilioli	448
Bächetto del s. Marco de' Pij	441
Delle viua. che si fano del bue	452
del vitello	458
del castrato	466
del porco domestico	468
del cingiaro, del caprio, del lepore	472
del coniglio, del cappone	470
della gallina	473
de i pulcini	474
de i pizzoni, e pizzoncini	475
del gallo, e gallina d'India	475
del pauon nostrale	476
della grue, aierone, oca, e starna	477
oca domestica, e pauaro	471
dell'oca seluat. ca. & anitra domestica	478
dell'anitra seluatica, arzanole, tarabusi, & piniero	479
de i coadiri, giruoli, & fagiano	481
della pernice, e francolini	481
delle quaglie, folleghe, gargie, guachi, porzane, e regaboli	482
delle tortore, gallinazze di montagna, e colombo fanaro	483
delli ortolani, beccafichi, tordi, e merli, rondoni di nido, ladole, stornelli, e passerotti	484
del storione, ladano, copefo, porcelletta, ombriina, salmone, e tonno	489
del palamido, varolo, ò spigolo, e corbo	490
dell'orata vecchia, e giouane, dentale, e fraolino, chieppa, ò lacia	491
della meggia, e cesalo	492
del barbaro, ò triglia. guo. pesce capone, sgombra, suero, salpa, meno la, sarda, lattarini, alicie, pesce ignudo, e rombo	494
passare, soice, pesce s. Piero, agufella, lampreda,	

T A V O L A

<i>lampreda, e morena</i>	495	<i>cardi di finocchio</i>	510
<i>gongaro, lampredozze, calamaro,</i>		<i>mangiar di pasta, e paste</i>	510
<i>scoppa, polpo, scorfino, pesce spada</i>	496	<i>frittelle</i>	515
		<i>tartare</i>	515
<i>pesce palubo, papagallo, trutta</i>	497	<i>minestra</i>	516
<i>scaglioni, carpione, temere, agone, per</i>		<i>brodetti</i>	517
<i>sico, cauidano, e barbo</i>	498	<i>orzate</i>	517
<i>raina, o carpa</i>	499	<i>sugoli</i>	518
<i>roniglione, e tenca</i>	501	<i>geladie</i>	518
<i>luzzo</i>	502	<i>suppe da grasso, e magro</i>	518
<i>anguilla</i>	503	<i>dell'uoua</i>	521
<i>pescaria, rane, tartarughe</i>	504	<i>de i sapori</i>	523
<i>Luzzo marino, merluzzo, pigo, pala</i>		<i>di salse</i>	523
<i>mido, fondine, guoce, scorfino,</i>		<i>agliate</i>	524
<i>occhiali, forche, e molecche</i>	505	<i>cardo</i>	524
<i>taraizzo marino, schille, grancelle,</i>		<i>tartufole</i>	524
<i>e lumache</i>	505	<i>mandole</i>	524
<i>bacchie, coselce, tordo marino, gam-</i>		<i>pignoli</i>	525
<i>bari, ostreghe</i>	506	<i>anime di meloni</i>	525
<i>cappesante</i>	507	<i>pistacchi</i>	525
<i>granceuole</i>	507	<i>latte</i>	525
<i>grancipporri</i>	507	<i>capi di latte</i>	525
<i>locusta</i>	507	<i>insalate crude, e cotte</i>	526
<i>astefi</i>	507	<i>insalate di carne</i>	527
<i>cappe lunghe</i>	507	<i>confetture di Venetia</i>	527
<i>canevelli</i>	507	<i>confetture di Ferrara</i>	529
<i>cappe</i>	507	<i>confetture di Genova</i>	529
<i>telline, e penerazze</i>	508	<i>Le cose, che sono in perfcitione di cia</i>	
<i>carchiofoli</i>	508	<i>cun mese comincia</i>	530
<i>fonghi, e prugnoli</i>	508	<i>delle prouigioni da guerra</i>	535
<i>tartufole</i>	509	<i>de i patti de i viuandieri di Fran-</i>	
<i>palmeti</i>	510	<i>cia</i>	546

P R O E M I O :

Di quanta riputatione, & importanza sia l'vfficio dello Scalco nelle gran Corti, e quanto desiderato, & procurato da Cortigiani più principali : come che io mi creda poter esser assai manifesto dal vederlo per ordinario impiegato in Gentil'huomini favoriti de' Principi, io nondimèno il quale mi sono proposto di dimostrare quale egli sia, & in che cosa minutamente consista; hò pensato non esser fuor di proposito, che io ne vada toccando alcuni particolari, che bastino à darne luce à coloro, che non ne sono così bene informati. Non ha dubbio alcuno, che le ricchezze sogliono apportare à chi le possiede tanto più di splendore, quanto elle vengono con maggior giudicio, & magnificenza adoperate : & ch' à Principi tanto più cotal'vso magnifico si conuiene, quanto essi, & più de' gli altri ne abbondano, & sopra gli altri in ogni loro attione, e molto ragioneuole, che risplendano. Hora di tutte quelle grandezze, che connengono à vn Principe, lasciandone alcune che non fanno al nostro proposito, color che saggiamente di ciò discorrono han giudicato sempre, che tra le prime, & più riguarduoli si riponga tutto ciò, ch'appartiene al decoro di casa grande, & nobilmente tenuta. Et questo hà due capi, l'vno è per così dire intorno à i conuiti, l'altro contiene in se ciascun'altro apparato, & di casa, & di Corte, piena di buone creanze, ben regolata, & con vantaggi profuita, & mantenuta. Et à chi vien dato tal carico Mastro di casa, ò Maggiordomo si chiama, sì come chi hà cura de' conuiti vien da tutti Scalco chiamato. Del qual nome io certo non saprei addurre origine alcuna, se non quanto vien da molti creduta voce deriuata da Longobardi. Ma lasciando questo da parte, vedendosi che i gran Principi oltre la roba, & parte della riputatione la vita etiandio gli fidano nelle mani senza alcun fallo, mi persuado poterli quinci argomentare à bastanza la nobiltà di carica tale : percioche quanto alla roba ogn'vno vede quanto possa auanzare vno Scalco vantaggioso, e intendente, così ne gli ordinari, come ne gli straordinari, senz'alcun detrimento della riputatione del suo Signore; della quale in conuitar magnificamente non è, come habbiamo detto picciola parte. Ne so

Io chiamo io qui il conuitare l'esser frequente nè i banchetti, & nelle cene con apparati grandi, & reali, ma il viuere secondo la dignità loro con pieno, & lauto ordinario, si come essi di fare vsauano non hà molto, mettendo ogni di tauola di nobilissimi Commessali, & nõ mè di letterati, che caualieri fornita. Da quello che noi habbiamo detto, si può vedere, quantz congiuntione habbia la carica del Mastro di casa con quella dello Scalco, seruendo l'vn, è l'altro al decòro di magnifico viuere, e al conseruare la dignità del Padrone. La onde in molte Corti vn solo all'vno & all'altro suol'esserè deputato, & particolarmente in Francia, & come hanno etiandio molte volte vsato di fare i Serenissimi Principi da Este, & come di presente seruo io la Srenifs. Sig. Duchessa d'Vrbino. Per questo non sarà merauiglia se io tal'hora ne' miei ragionamenti mischiarò l'vno con l'altro vfficio, fin à quel segno però, che basti per maggior intelligenza di quelle cose che si diranno. Ma per tornar allo Scalco, & dire alcuna cosa d'intorno all'anichità sua; non affermarei già io, che questo vfficio si fosse vsato ne quando quei tanti Principi della Grecia, che furono all'assedio Troiano viuenuano, com'è scritto delle carne solo di bue, di pecore, & di capre cò quel vilissim'apparato che si legge de' conuiti loro in Homero: ne anco se he dopò tempo grandissimo, quando Fabricio Console sedendosi al fuoco si cuoceue egli stesso, & da se stesso si curaua la rapa; perciò che non hà dubbio, che loro non faceua bisogno di così fatto, nè ministro, nè ministerio: ma parlando di quei tempi, che seguitarono dopò, & di Republiche, & di Regni grandifiorirono & innanzi à gli altri de' Barbari, chi leggerà in Ateneo scrittore molto approuato le marauiglie de' superbissimi banchetti loro intenderà facilmente, che si grandi, & fontuosi apparati non si farebbon potuto recar à fine senza la cura principale d'vn capo di tutti gl'altri ministri. Senza che si legge nel medemo Autore, che'l gran Tolomeo, il quale fù poi Rè dell'Egitto essercitò carica appresso Alessandro Magno, che molto à quella dello Scalco si rassomiglia, & chi l'essercitaua in lingua Greca, era chiamato cleatros, Vfficio principalissimo; il quale non sarebbe gran cose, ch'il prefatto Alessandro hauesse tolto da i Rè di Persia, si come etiandio prese l'uso del banchettare solamente; percioche egli quando facea conuito à suoi Baroni, che non era no più di settanta spenda cepto mine, che son mille scudi, si come

come vsauano di far altresì i detti Rè di Persia nel conuito del
lor natale. Quanto poi à Greci, & Romani, de i costumi de i qua-
li si sà molto più, che de gl'altri per la copia de gli Scrittori, che
di loro ci sono restati; tutto, che essi assai parcamente viuessero,
& ne i banchetti ancora mezzanamente spendessero, niente di
meno in quanto à i Greci, & in particolare gli Ateniensi furono
tanto frequenti ne i conuiti, & non meno in publico, che in pri-
uato, che non si dee credere, ciò facessero senza regola, ne questa
regola vi può essere senza capo, ne questo capo, può essere altro
che Scalco. E cosa à tutti notissima vna delle principali cure
di che trattassero i legislatori di quella natione essere stati i con-
uiti publici chiamati da traduttori latini Comestationi. Di que-
ste frequentemente parla Platone, & dopò lui Aristotele, il qua-
le à gli Italiani ne attribuisse la origine, per modo, che non è
gran fatto da marauigliarsi, se in Italia meglio, che altroue, &
più nobilmente s'effercita il banchettare. Leggesi ancora de
Cretensi, che oggi di si chiamano Candiotti, che ciascheduna
fameglia conferua la docima de i suoi frutti, per douersi poi
da i ministri, à i quali cotal cura s'appartenea, ne i conuiti pu-
blici dispensare: doue le prime tauole s'apprestauano à i fora-
stieri l'altre poscia di mano in mano à Terrieri, i quali dopò il
conuito insieme di cose publiche discorreuano. Ma leggan-
si tutti i più approuati scrittori della Grecia, in essi si trouerà di
Simposij, & di conuiti frequentissima, & nobilissima mentio-
ne; né i quali non è possibile, che con molto ordine non proce-
dessero. Il che per forza presuppone vn vfficio, à quello simile del
lo Scalco: se ben però non credo, che si profusamente spendes-
sero, come dopò si è di tēpo in tempo vsato di fare. I primi che
mēse laute vsassero furono i Sibariti, & frà Romani primo, ò de-
primi Lucullo ne quei tempi chiamauano cuochi non mé quel-
li che ordinauano che quelli, che cōdiuano, le viuāde, & era più
eccellente quello che più spendea, sì come in Marco Apitio Ro-
mano si legge nel suo viuandiere. Et quindi perauentura trahe
origine quello, che in Polonia, in Boemia, in Lamagna, & in altri
luoghi nelle Corti de grā Prencipi hoggi di etiādio si costuma,
cioè l'ordinatore delle viuande del Prencipe chiamato Cuoco-
mastro: carico, che si dà à Gentil'huomini, & comprende seco-
molte altre curc di casa. Hora il più famoso conditor di viuande
che fosse appo Romani fu il sopradetto Marco Apitio, che
vise

riffe à i tempi di Tiberio, il quale solea mangiar varie cose per ingrassare, & di diuersi animali diuersamente conditi, accioche fossero più saporiti. Scrissero dell'arte della Cucina appresso i Greci, Timachida, Rodiano, & Numenio, Heracleano, & Metrea Piraneo; & Hegemone Tasio, & Fi'osseno huomo golosissimo: & à tempi moderni Christoforo Sbugo, il Panunto, che fu Scalco di vn Pontefice, & Bartolomeo Scapi, & prima di loro il Platina, se bene più tosto egli ne scrisse da medico, che da goloso, & oltra i sopradetti alcuni altri, i quali tralasciò per breuità. Ma tutti hanno più tosto scritto per seruitio de i cuochi, che per memoria, & amaestramento de i Scalchi principianti, benchè si può anche dire, che non possono hauer fatto molto seruitio à cuochi, intendendo sempre de i Principi, poiche scriuono tutte cose ordinarinarie non solo note à maestri, ma anche à i loro garzoni. Et tanto basti di questo. Chi leggerà questo mio libro rimarrà forse marauigliato, che io quantunque Italiano vfi però altro modo di seruire i banchetti di quello, che si vfa in molti luoghi d'Italia, che è di seruire sera, & mattina, prima con i bolliti, & poi con gli arrosti. A che io lasciando di dire, che sempre si dee porre innanti, & dopò pasto quei cibi, che più si confano per viuere sanamente, & mille altre ragioni, che acio mi pettuano le quali per breuità tralascio, dico che questo è vfo commune de i Polachi, de Boemi, de Tedeschi, & di tutta la Francia, & anco di alcuni luoghi d'Italia, & particolarmente di Ferrara, doue mi pare, che molto, & molto sontuosamente si banchetti. Il che auuiene per lo splendore delle Corti, & per la grande vnione de Cavalieri, i quali non solamente di carnouale, quiui forse più magnifico, & nobile, che in molti altri luoghi del mondo, ma continuamente, v sano di conuitarsi à vicenda. Lodo i Tedeschi, & i Franccsi, poi che di loro hò fatto mentione di sopra, nel condimento delle viuande, come veramente inuentori di molte, così di carne, come di pesce rarissime senza pari, & altresì d'infinite paste, & false, l'vfo delle quali cose imparato da nostri cuochi d'Italia, con l'aggiungerui vna nobile politezza, è stato poscia da loro à ottima perfectione ridotto. Si come anco giuditiosamente nel seruitio hanno à questi tempi rimosso, parlo di quelli, che la intendono, il fouerchio caricar di tauole, & il seruire prima di cose dolci

dolci come pignocati, e simili secondo, che si costumava già di fare ne i banchetti le quali tutte erano nemiche dello appetito, & facevano pregiudicio all'arte del cuoco, vietando che i primi suoi condimenti fossero assaggiati con gusto non corrotte, offendendo parimente il giudizio dello Scalco. Del quale io homai à ragionare incomincio.



DELLO SCALCO

DEL SIG. GIO: BATTISTA ROSSETTI.

LIBRO PRIMO.

Dello Scalco, & officii, & officiali suoi. Cap. I.



VOLENDO io scriuere in quanto le mie forze s'estenderanno, dell'vfficio & carico, dello Scalco, affinche meglio si conosca, quale, & come, dalla natura, & dall'arte, egli debba essere proueduto, e che colui, che ò per elettione del suo'Prencipe, ò per propria inclinatione, s'impiegherà in questo seruitio, vi possa riuscire atto, & sufficiente, hò deliberato di prima formare vno Scalco secondo che à me parerà il meglio con l'essempio del quale, conformandosi gli altri, per l'auenire, & colà indirizzando, le loro attioni, siano sicuri, di riuscita, se non nel maggior grado d'eccellenza, al meno più che mediocre. Et per cominciare dá gli aiuti esterni, perche pare à me (sicome è in effetto) che la dispositione corporale, sia in ciò, di molta importanza, desiderarei che lo Scalco fosse di più che di mediocre statura, si perche par che renda certa più grauità, si per dominare le tauole, e potere stando dall'vn capo della tauola, scorrerla con l'occhio tutta & vedere, con che garbo, si portino quelli, che la seruono, & anco se le viuande sono poste à caso, ò con giudicio, come per essempio si due cose simili fossero poste vna presso l'altra, che non

A sta bene

sta bene, & altre tali, che accorgendosene egli, subito le possa far correggere. E chi serue, sapendo d'esser veduto da lui, e più diligente. Oltre che, essendo egli eminente, è veduto da tutti, senza mouersi, e con cenni soli comandarà molte volte sempre sarà ben inteso da tutti, e partendosi per ire in cucina è veduto, & seguitato, senza far strepito, che non si conuiene in sale ò camere de Principi. Lo Scalco per giouane che si sia, deue vestire modesto, ma honorato, & pulito, perche essendo della persona pulito, darà anco à credere d'esser tale nel suo seruitio, così come ancora dal vestire, si potrà far qualche giuditio dell'ingegno suo; e quieto, e tutto volto al suo vfficio, che è come si fa, & come m'affaticherò di mostrare; di non poca fatica, e di corpo, e di mente, à chi lo fa per zelo d'honore. Bene sarebbe che fosse di ciera grata, e piaceuole, ma con termine, che non si lasci dominare à chi è sotto di lui, & resti però ogn'vno sodisfatto di esso, chi non de fatti, almeno di parole, importando anco ciò al Principe, e per foresterie, e per molte altre cose. Stia con certa modestia, secondo il tempo, e l'occasione, più tosto allegro che malenconico, poi che per il più egli serue in occasione di allegrezza, & perche tiene più rincorati coloro che seruono sotto di lui; & essi parimente seruono più allegramente, & si da più sodisfattione à tutti, & imparticolare alle foresterie. Perche si fa giuditio che i seruenti lietamente, siano ben sodisfatti dal loro signore. Il che mi pare che debba assai piacere ad vn Principe, perche molte volte i forestieri fanno giuditio, dalle ciere, & da volti che vedono nei seruitori, & da loro andamenti, & maniere, dell'animo de' Padroni, se ben que sta regola bene spesso falla. Deue lo Scalco esser pulito nel suo seruitio, e voler che tal sia chi serue sotto di lui, poi che oitra che per sua natura, la polizia suol piacere ad ogni huomo, fa anco comparere à molti doppi tutti li seruitij. Bisogna che sia accortissimo, non solo in quel che appartiene al suo vfficio e seruitio, ma nel maneggio ancora de suoi vfficiali oue occorre (come più distesamente dirò à suo luoco) ha uendo à far con molti, e tutti molto accorti. Dee conoscere gli humori di coloro con quali conuersa, & specialmente del suo signore, & de forestieri col farli seruire à lor modo, e con certi tratenimenti straordinarij, i quali se io volessi raccontare

tere non farei come intendo di voler esser breuissimo. E di bisogno, che lo Scalco habbia buon gusto, e sia molto goloso per chi serue, e niente per se: perche per l'autorità, che tiene potria valersene per lui, ma daria continuamente cattiuu essempli, e mostraria che la sua virtù non fosse vera, ma allettata anzi violentata dal vitio della gola, solo per proprio interesse, oltre ad infiniti altri inconuenienti. Si ricerca in lui gran giudicio, per conoscere quando ei debba caminare, per la strada larga dello splendore, & liberalità, & quando per l'angusta della parsimonia, & quando, & per lo più, per quella come per più lata & lodata, della mediocrità, oue può meno errare, benchè anco ella talhora secondo i tempi può, & grauemente trauiare. Sia vigilante, e sollecito, e inimicissimo dell'otio, ne si lasci venir à noia l'vfficio suo; ogni cosa difficile, e faticosa gli paia facile, e piana. Sia risoluto, ne si perda mai d'animo, perche sbigottendo egli, viene à nuocere à se, & à suoi vfficiali, & quando egli haurà fatto quel che si può far per lui, sarà da ogni huomo scusato. Et per contrario, mettendouì difficoltà, inuillisse se stesso, & leua l'animo, & ardire à suoi vfficiali. Non dico già che in certe cose impossibili, non allegli le sue ragioni, per non parere ignorante, e non conoscerle, ma detto il fatto suo, subito poi essequisca allegramente, che ciò importa assai. Sia buon conoscitore del valore degli vfficiali suoi. Fauorisca li buoni, & li protegga, perche ciò, fa loro crescere l'animo, & anco talhora cagiona, che i cattiuu diuentino buoni. Non creda facilmente, perche molte volte, oue sono molti vfficiali, sono anco molti rancori. Et sia certo, che in ciò spesso e meglio il certificarsi delle cose, e toccarle (come si dice) con mano, che il dar troppa fede. Sarà lodato anco quando in foresterie procurarà di far egli quello con pochi vfficiali, che altri fariano con molti, perche oltre che schifa la spesa, & i furti, che vengono fatti fugge gran confusione, e tumulti, e spesso cose indegne. Et se non hà buona memoria, noti & scriua nelle occasioni, quel che gli souiene di mano in mano, perche facilmente si scorda colui, che hà da ordinare molte e varie cose. Fugga la persuasione, madre dell'ignoranza. Veda volontieri il seruitio de gli altri, & procuri d'aggiungerui qualche cosa p valersene a i tèpi, douendo lo Scalco star sempre sopra cose noue, &

feruendo due volte il giorno meno verrà à noia. Non biasmi mai le cose altrui, perche per ordinario, chi fa professione di dir male del seruitio d'altri, essaltando le sue, aspira con parole,oue non puo giungere con fatti. Però taccia gli errori altrui, & studij con fatti d'esser laudato da tutti. Così fuggendo la persuasione, haurà à grado d'udir il parere d'altri, accostandosi poi à quel ch'egli riputarà migliore lontano dall'ostinatione, & senza però perdere nulla di riputatione. Non si vaglia di quel del suo signore, percioche essendo cosa brutta negli altri, saria brutissima in lui, e danosa fuor di modo. Perche accorgendosiene gli vfficiali, anch'essi fariano il medesimo, ond'egli saria sforzato di chiuder gli occhi, & il Principe in molti modi, ne veria defraudato, & dannificato. Non gli spiaccia lo scriuere, & il leggere, e leggendo còsiderare, e liste, e robe, dispensate, come più à lungo dirò poco appresso. Sia amoreuole è compassioneuole à gli amalati, li visiti, non li lasi patir di nulla. Non sia colerico, & sdegnofo nelle facende, & ne suoi affari perche oltra che l'ira gli lieua il giudicio, altera anco, & conturba gli altri, & ogni cosa, perciò va à trauerfo. Dourà lo Scalco saper tanto egli solo, di tutti gl'vfficij, quanto ciascuno vfficiale, che separatamente gli essercita, la qual cosa, gli farà di molto alleuiamento di trauaglio del corpo & dell'animo, & appresso d'honore, & di gran vantaggio al suo Principe, si nella riputatione come nella roba. Et in oltre conoscendolo gli vfficiali per tale, & che senza l'aiuto loro egli da se sappia ordinar ogni cosa, e conoscere se è ben fatto non pensaranno di soprafarlo. Et questo intendendo non confonderà gli vfficiali in comandar loro anzi come quello che molto ben conosce quel che va fatto prima, & quel doppoi comandarà ordinatamente à gli altri, e con più prestezza, e facilità si essequirà ogni cosa. Sia ricco di partiti, e molto auantaggiofo. Auertisca, quando con fretta comanda, à non comandar vna cosa in due modi. Ne sia traboccheuole, ne sorgendo necessità improvvisa, aspetti à pensarui all'vltimo punto ma subito ponga suoi ordini in iscritto, e non dia tempo al tempo si per poter riuederli, & emendarli, come per procurare il vantaggio del suo signore, & anco tener auertiti, & desti i suoi vfficiali.

Dia sempre più che puo gli ordini facili, e massimamente ne i banchetti.

banchetti, auertendo con gran cura, à tutti li difordini che potriano nascere, ò per tumulti, ò per angustia di luogo, & per occasioni simili, pensando al rimedio non solo per quegli che vede di presente, ma per quanti potriano, per qualunque causa occorrere. Sia intento à risparmiare quanto puo, senza sordidezza però. Faccia comparir molto la poca spesa considerando che molte viuande in banchetti si fanno di grande spesa, che facendole anco con manco costo compariscano altre rante, e fanno l'istesso effetto, di che à suo luogo si tratterà più à lungo. Procuri con ordini messi che non si perdano argenti, saluiete, e simili, e che la viuanda che si lieua di mensa, non vada in sinistro, per poter seruirfene, in altre tauole, e finito il seruitio principale, menar seco Coppieri, Camerieri di Principi, & altri Caualieri: oue sia apparecchiato in luogo honorato, & accarezarli, quanto per lui si puo. Auertendo, che non per altro in tali occasioni, & sempre, lo Scalco si pone in capo della tauola, che per ben veder ogni cosa, e per intratenire gentilmente gentil'huomini che mangieranno seco: talhora anco girerà l'occhio all'altre tauole, poi che quasi sempre più si suole ò doler ò lodar, la bassa plebe, che li signori, & caualieri, e molte volte e prestato loro fede, da chi sente costoro, oltra che di questa maniera si fa conoscere lo Scalco, per amore uole à tutti, & i suoi vfficiali staranno più auertiti, sapendo che lo Scalco etiam dio dissi mulando, & mostrando d'attendere ad altro, puo notare & scoprire le loro attioni. Lodo anco che vedèdo lo Scalco nel progresso della bisogna sua qualche errore irremediabile, moltri non se ne accorgere; perche sdegnandosi, & facendone rumore, turba & lieua l'animo à gli vfficiali e più cose vanno à trauerso. Ben dopo finito il seruitio se ne risenta secondo il fallo, poi che bisogna, che non solo habbi à memoria di comandare, ma di saper si far'amre, e temere, & ubidire, altrimenti le più volte gli huomini aspreggiati nelle facende, per dispetto, & anco spinti da colera spargono e gittano via più roba di quel che fariano non alterati.

Gli tornerà à riputatione, e gran commodo molte volte se si di letterà di far conserua, & esser fornito di certe galanterie, & cose capricciose non ordinarie cosi di carne, come di pesce e d'altre tali pel suo signore, & per farsene honore con foresterie.

6 DELLO SCALCO

sterie, ma molto più per bisogni improvvisi. Gli sia parimente di non poco aiuto, & solleuamento il conseruare alcune cosuccie per far viuande strauaganti, & belle, & di poca spesa, & secondo la stagione de tempi haurà riposte robe fredde per cauarne viuande, come per essemplio pasticci: de' quali difcassati se ne fanno infinite viuande non conosciute, e perfettissime così di manzo freddo, come di certi salami, e di palati di buoi cotti, che si possono poi sempre riportare nell'ordinario.

Dee lo Scalco in tutte le cose ò in molte, almeno le più importanti ne' viaggi che si fanno trouarsi presente, non riportarsi à suoi vfficiali, veda egli con propri occhi in quanto puo, caricare & discaricare, muli, e carrette. Solleciti & espedisca, quel che più importa, perche rimettendosi ad altri resta spesso ingannato. Sia poi che tale è il debito, & il carico del suo vfficio in simili occasioni sempre l'ultimo à coricarsi, & il primo à leuarsi. E non basta l'ordinare, ma bisogna vedere, se è fatto, & di che modo, & massimamente in quei tempi quel ch'egli ha ordinato. Così se sarà col suo signore sù la guerra auertirà secondo i paesi alle pronisioni di vettouaglie, che haurà da fare, come a suo luogo dirò, e per il Principe, e per la casa sua, come elle s'habbiano à far condurre, cò quale spesa, & facilità, e à sicurezza, se con somieri, con carri, ò nauì, ò in altra maniera più propria & vsitata in quei paesi. Haurà l'occhio molti di prima alle prouisioni, e con vantage risoluto, che molte volte il procurar in tai luoghi, & occasioni il troppo vantaggio, e di notabile disvantaggio. Procurerà di far tirare i padiglioni, & dirizzare le tende con garbo, & prima quelli, & quelle che giudicherà più necessarie, se còdo il sito con commodità degli vfficij, & compartimento delle piazze che e' ricercherà per sicurezza, & agio del suo signore in alloggiando, & mangiando, che oltre il comodo fa più bella vista. Et allhora accarezzará, chi più s'affatica, senza scoprirsi però fra suoi vfficiali parziale se non talhora dal buono, al non buono. Non sia di prima impressione. Mantenga il suo grado senza vfare troppo dimestichezza con gli inferiori à se. Non si dia impreda ad alcuno per affectionato, & fedele che gli si mostri. Habbia lo Scalco termini, e maniera, in dar conto al suo Principe di tutto quello che fa, & molte volte

volte di quello anco che pensa di fare; hor negociando & talhora facèdo sembiante di dirlo per passa tempo con accomodarsi però sempre all'humore del padrone. Il che serue à molte cose, & in particolare à saper negli estrasordinarij come gouernarsi splendidamente, che oltra ch'el Prencipe ne viene a restare più sodisfatto, ricorda talhora allo Scalco, cose alle quali esso per auentura mai non ui hauria pensato. Et occorre in ciò, come nel resto della conuersatione, & vita nostra, che molte volte più vede chi è sopra il giuoco, che chi giuoca se ben se ne fa meno.

Noti lo Scalco, che quando il suo Prencipe non resta seruito in qualche parte del suo vfficio, che egli nõ si puo valer di quella scusa, io l'ho ordinato, perche la scusa non è da essere adMESSA, hauendo egli per proprio carico non solo il comandare, ma anco il soprastare, & vedere, se l'ordine è essequito, & come.

E doue talhora per difetto, & mancamento di qualche cosa accade, che i seruitori restino mal sodisfatti, dee lo Scalco ripagarli con parole, & cortesii maniere, le quali souente sono cagione che l'huomo patisca, & sopporti volontieri, quel che altrimenti trattato, abhorriria.

Ne bisogna, che spiaccia allo Scalco il leuarsi la mattina per tempo, & che il suo primo viaggio sia indispensa, oue sotto scriuerà i libri, ò vacchete di essa, di quel che si farà lenato il giorno precedente, & sotto scriuerà insieme il libro dello spenditore, che pur anco egli si deurà trouarsi iui. Non vi essendo lo spenditore, tornerà di nuouo, perche è in proposito il sotto scriuere qui il suo libro, per esserui già ridotta la maggior parte, e forse tutta la roba comperata, onde leggendo la lista di lui, & esaminando i prezzi vede, & considera.

Oltra che il dispensiero auertisce talhora quando ella è men buona. Questo serue anco à veder di giorno in giorno, come le robe di dispensa son tenute, & conditionate, e molte volte vede cosa, che gli suaglia il capriccio di ordinare qualche uanda nuoua, ò meglio di quel che haurà prima ordinato.

Puo anco, se vuole, poiche si truoua in dispensa ordinar la cena delle cose che hà dinanzi. Di dispensa passì in cucina, oue se haurà scritta la cena in dispensa potrà ordinarla à sopra Cuochi, ò a Cuochi, se ben mi piace più ordinare il desinate
doppo

doppo la cena, ò poco prima, ma la cena doppo il desinare. Et la cagione di ciò è, perche lo Scalco vede se il padrone ha desinato con gusto, ò non, & se hà mangiato assai, ò poco, & secondo che haurà fatto si gouernarà in ordinare la cena. Quando cominciati ad essercitare l'vfficio dello Scalco, scriueua il sabbato, le cene, & i desinari di tutta la suseguète settimana, e variaua più che sapeua, & se poi fra settimana mi foueniua meglio, quello faceua. L'andar dunque in cucina, strue per veder se vi mancasse cosa, che potesse far che il desinare, non fosse apprestato all'hora statuita, come sarebbe, il portar tardi le legna, il tardare lo spenditore a mandar quello che dee mandare, & cose simili. Vede i principij del lauorare, il metter lardi, e piloti al l'ordine, se si apparecchia e fuochi sufficienti per hauer bragie, & conoscendo in ciò difetto puo prouederui incontimente con farui recare più tosto di carboni per auanzare tanto più legna. Et in somma vedendo gli vfficiali lo Scalco leuari per tempo anch'essi faranno il simile. Poscia se vi fossero foresterie deurà come per passaggio inuiarsi a i loro alloggiamenti, e veder se chi ne ha cura li tiene polita, & se vi manca nulla. Ciò fatto, ei resta sino a meza hora inanti desinare libero, perche a quella hora ei se ne deue ritornare in cucina, per ueder se le sue cose saranno in ordine, come è se gli arosti saranno al lor tempo ben cotti, e coloriti, in guisa che non stiano oltra il douere cotti, & si fecchino troppo. Il che non si puo fare quando si sal'hora ferma ò almen poco appresso del desinare. Partendo di cucina vada a veder se il credentiero si prepara pulitamente, se è fornito di belle, & buone frutte, & non hauendo a suo modo, è sempre a tempo di scueniruelo. Consideri altresì se la stanza, oue si ha da apparecchiare è netta, & polita, & certo questo non è superfluo, perche se ben è cura particolare del mastro di camera non dimeno ella è pur anco della giuriditione dello Scalco. Fra tanto si va accostando l'hora del mangiare, & egli meglio vede se vi sono paggi, scudieri, & altri, che deno portar la viuanda, & passeggiando, mira porsi le tauole, e resta più sicuro del suo seruitio, & che habbia ad essere bene ordinato & pulito. Oltra le sudette molte altre cose, potrei auertire, che sariano di rilieuo, anzi necessarie, le quali à studio tralascio, per non incorrere forze, e senza profitto

(oue

(oue cerco di guadagnarmi gli animi altrui, & giouare ad ogn'uno) nell'odio d'alcuno da cui il suo Signore così effatto, & esquisito seruitio ricercasse. Con tutto ciò, non uoglio restare di dire anco breuemente, come mi piacerea per politezza, e grandezza che vno Scalco facesse seruir vn gran Prencipe,

Portinsi prima i piatti in vna cesta, & in vn mantile in cucina, e sia la cesta coperta, & inchiauata.

Il Cameriero che è di settimana porti il primo piatto, con saluietta in spalla restando alla tauola, & ad ogni mossa, faccia riuerenza, e nel porre, e nel leuare i piatti si baci la mano, leui il piatto, che copre garbatamente, & in giro e presto, acciò non sgoccioli certa acqua, che vi genera il caldo sopra la viuanda, oltre che il seruitio è più polito, & attillato, ma ciò difficilmente si puo dar ad intendere scriuendo.

Gli altri Camerieri non vorrei che portassino più che vn solo piatto per huomo, e mi piacerea con vna saluietta piegata à trauerso del piatto, porgendolo con inchinar riuerentemente il piede, & anco in certo modo il capo, quasi come se si baciassero le mani, e quel cameriero faccia far la credenza.

Stiano i credenzini in vn vaso d'argento chiuso che ad ogni portata s'apra, & finita si chiuda, e la forzina dorata vi si cacci sotto, & siano i credenzini di non molta grandezza, e pari, e ben fatti.

Del resto de piatti ne portino i Paggi, quanto possono, ma il Cameriero li lieui ad vno ad vno lor di mano, e non tutti à vn tempo, per non farne massa dinanzi al suo Signore.

Posti i piatti in tauola, non vi essendo il Prencipe sino ch'egli viene due Paggi da cappa habbino cura di tirarui sopra vn sottilissimo mantile, che stia in piega, e copra tutta la tauola e quando il Prencipe si laua le mani gli istessi Paggi con garbo lo leuino, & mi piacerea che si riponesse dentro in vn vaso dorato.

Il Paggio che tiene i tondi in mano, li tenga in vn vaso dorato e coperto doue siano, essi & le saluiette per mutarsi, perché meritano, e deono essere pulitissimi standoui sopra quel che mangia il Prencipe. Vorrei anco, che chi li mutasse, li pigliasse con la saluietta, e non con le mani, & nel darlo mostri di baciarlo à rouerscio, o la mano.

Si porti il mantile in un uaso coperto, e si lani con l'istesso.

Si porti lo stecco da denti, in una cosa dorata e coperta, il coperto si tiri indietro e sia garbato.

La saluetta da mano non si dia con le mani, ma si porga in vn uaso coperto da chi la da, fatto in foggia che facilmente si possa pigliare: perche in somma quel che tocca le mani, e la bocca del Prencipe non vorrei che toccassero prima altre mani dinanzi a lui.

Sogliono in molti luoghi i gran Prencipi seruirsi dello Scalco, e per Scalco, e per Maestro di casa, & in Francia tutti generalmente: in Italia alcuni così costumano come molte volte hãno usato questi Serenissimi DVCHESSE di Ferrara. Se ciò sia vantaggio ò danno loro, io non intendo volerne hora disputare; ma volendo trattare alcuna cosa della casa, acciò che se lo Scalco fosse anco Maestro di casa, egli si possa seruire di questa memoria, e forza ch'io faccia vn poco di digressione prima ch'io seguiti più oltre in trattare dell'ufficio dello Scalco.

Modo di regular la casa di vn gran signore.

Cap. II.



PE prima & potissima regola d'una casa pare a me che si possa porre che non si tenga più famiglia di quel che fa bisogno, procurãdo di hauer seruitori necessarii, buoni, diligenti amoreuoli, & leali, & ricordarsi, che vn cattiuo ne guasta molti.

Poſcia ordinar il piatto del Prencipe fermando l'ordinario così della mattina separatamente come della sera, pur distintamente, del modo che a suo luogo dirò. Il qual ordinario vn huomo diligente potria anco andar scemandò, & radendo gentilmente per pareggiar in vn mese con l'ordinario l'extra ordinario che vi fosse stato. Non intendo però il troppo gagliardo col auanzar diece ò dodeci per cento e forſi più.

Seguitarà il viuer della famiglia dopo l'esserſi detratte quelle bocche che possono mangiar sotto il piatto del Prencipe. Qui poi douria discorrerſi se tornerà meglio il dar loro man
giar

glar in casa quer i denari fuori, poi che tutte le cose non si seruano vn medesimo stile, che molte sono sicure dalle fortiterie, e di poter star sempre nel loro ordinario. A queste mette più conto il dar denari poi che fanno con meno vfficiali biancherie, & altre cose simili. Ad altre che hâno sempre forestieri torna meglio lo spesarle in casa, e per molte altre ragioni che hora mi taccio. Dall'ordine del piatto poi, & il uer di quel resto di famiglia come dalli arrostiti quanto lardo e dalli aleksi, e quante e quali speciarie, cosi del pesce, e quanto oglio, butiro, uoua, farina, e quel che seguira, poi si puo euare che spesa si puo fare di di in di à danari contanti.

Stabiliscasi poi l'ordinario del pane, e del uino, e cosi delle bocche à chi si dà la parte fuori cruda. Nò parlo della quantità perche le corbole qualio ho seruito e uisto, in tutte hò trouato differenzia, e vorrei che questi ordinarij fermi, & certi non solo fossero in dispensa notati, ma lo spendito re, ne hauesse una copia, e così tutti gli vfficij di quel che appartiene à loro per non far d'auantaggio, e che in vna occhiata si uegga tutto quel che si vuol vedere in ogni vfficio.

Considerato & proueduto quanto breuemente hò detto, lode rei che si facesse vn compendio di tutta questa spesa comprendendoui anco stalla, guardaroba, limosine, reparationi salarij, e figurando molte altre cose simili, e se non si uollesse far come si deuria cioè dell'intrata, e della spesa si potria almeno farlo della spesa, poiche si puo figurare ogni e qualunque cosa così la cosa stessa, come la materia, per condirla, & il resto se non certo, almeno poco appresso, e si deuria far più tosto ogni cosa grassetta, poi che è meglio che quel che auanza cresca al Prencipe che vi bisogni aggiungere nulla, perche oltre la mala sodisfattione del padrone molte uolte è cagione di più spesa & fuor di tempo, e disgusta, e se ben ciò è cosa facile, io non giudico però male il mostrare à suo tempo la forma di questo compendio, che seruirà per memoria à qualch'uno.

Quanto poi à gli ordini della casa, che deurano seguirare prima è importantissimo trouar modo di facilitar il ueder spesso i conti di tutti gli vfficiali come mi affaticarò di mostrare, e con tanta facilità, che nò solo il contista, ma lo stesso Maestro di casa ò Scalto in un giro d'occhio ne farà capace.

Fan anco prima gli inventarij in tutti gli vfficioj delle robe che vi si trouaranno quando si comminciarano questi ordinarij e saldarafsi il passato.

Seguirà poi vn figurato & certa discretione di tutto quel che ui bisogna l'anno, per ciascuno vfficio, prima circa l'ordinario, poi circa l'extraordinario, cò preuedere & notate oue bisognando piu si possa prouedere di più, & con maggior vantaggio, e à che tempi, ne si deue in ciò riportare alla sufficienza degli vfficiali, ma il Maestro di casa ò Scalco se non in tutto, almen in molte si trouerà presente per il uantaggio del suo Signore: poic he tutte le trascuraggini, e gli errori sono loro attribuiti, & il Principe gli hà per capi della sua famiglia per tratar con esso loro, non con gli altri inferiori ministri, petche quanto più essi saranno in ciò aueduti, & accorti tanto più starão vigilanti i loro vfficiali, e si affaticarãno di uantaggio, come per contrario dormendo i capi dormono anco in consequenza i ministri, oue tutti in seruijo del padrone deuriano vigilare. Il che sia detto non di tutti in generale, ma di coloro che in ciò contra il debito loro sono neghittosi.

Apresso esaminaranno bene tutti gli vfficiali ammonendò quei, che parrà che habbiano difetto, & imperfettionē alcuna, & anco talhora correggendo i peccati ma trouati incorriggibili li licentiarãno, poi che l'esempio d'uno nuoue à molti.

Enecessario hauer vno ò più computisti, & fra gli altri vn caualcante per secondo la corte del Principe, perche io trouo che gli extraordinarij, per il più, sono quelli che importano,

& danno botta: Intendo in quelle case, oue sono

spesi & frequentati, come in Ferrara, e particolarmente nelle corti di sua Altezza,

i cui vfficiali dal primo all'ultimo,

sono veramente rarissimi, ne

hanno bisogno d'al

cuni di questi

ricor-

di.



Dello Spenditore.

Cap. III.



LO SPENDITORE tutto ciò che compra per il viuere, consegnarà al Dispensiero, e come egli scriuerà sopra il suo libro della spesa, numero, peso, e costo di tali robe. Così il dispensiero, all'incòtro il notarà sopra il suo dell'intrata della dispefa. Il qual libro dello spenditore, se non ogni sera, ò mattina, almeno bene e spesso deura esser veduto, & sottoscritto dallo Scalco. Lo spenditore farà ogni dì vnalista della spesa fatta, specificando quali robe hà pagate, e quali hà preso a credenza, & questa lista si darà al maestro di casa, poi al contista. Il qual per mio giudicio ne terrà conto distinto in colonne alla lunga, onde ogni sera si potranno vedere cotali conti; & ogni mese saldarli, & infilzando dette liste si può ogni dì conoscere, & esaminare, poi che i pretij di molte cose di giorno in giorno si possono alterare, e conoscere se lo spenditore compera con vantaggio, ò no; & anco si potrà talhora ritirare da certe spese, ò superflue, ò troppo grosse; e come è detto di sopra, pareggiare qualche straordinarij con l'ordinario. La qual cosa al sicuro, & saldo giudicio d'vn buono Scalco, che non vacilli, benissimo accorderà volendo, vn poco di fatica.

Lo spenditore deue esser spesso con lo Scalco, affine, che come hò detto, oltre à diuersi ricordi, che soccorrono d' hora in hora, egli li sottoscriua i suoi libri, & per dar anco à lui conto à bocca di quanto fa; perche talhora nel discorrere insieme per qualche rispetto, & vantaggio s'alterano le commissioni già date: Il che torna a molto profitto al padrone. Deue comperare robe elette, procurando appresso, ò col seguitare da lungi alle volte chi le porta, ò in altra maniera, che peruenghino tutte in dispensa, oue anco le potrà riuedere, & riconoscere, che non perse, ò scemate, ò cambiate, vi siano state presentate. Studiare di sottrarre, se il padrone resta meno che sodisfatto talhora dell'opera sua; sarà fedele, & huomo di buona coscienza. Non deue lo spenditore pigliar roba in credenza, hauendo danari da pagarla; perche lo suantragio

gio è troppo apparente, si nella qualità, come nel pretio, di quel che compera; oltra, che per li conti, & liste sue, questo è più spedito. Nè lo Scalco dee còportare, che egli faccia mercatìa con coloro da chi compera. Nè che mai senza licenza si vaglia de i denari datigli per spendere. Nè dee anco permettere, ch'egli comperi cosa alcuna da quei di casa, senza sua saputa: perche i seruitori facilmente conspirano insieme, oue l'vtile gli inuiti à danno del padrone; & quinci auiene, che in tal caso il pretio le più volte di cotali robe cresca. E perche lo Scalco fosse più sicuro di quel che spenderà lo spenditore, & egli più certo, che ogni mese si saldassero i suoi conti, mi piacereia che il libro dello spenditore così dell'ordinario, come dell'extraordinario non seruisse più che vn mese, & in capo al mese si porgesse in camera, pigliandone vn'altro. Vorrei anco che fossero tutti fatti à vn modo, & in fin dell'anno si legassero insieme, facendone vn solo volume per l'ordinario d'vn'anno, & vn'altro dell'extraordinario pur d'vn'anno. Fia bene, che lo Scalco si facesse dar allo spenditore ogni sabato la spesa che haurà fatta quella settimana: ma nõ in che, hauendo di già sotto scritto i libri, e questo solo per veder se passa l'ordinario della spesa assegnatali, per poter bisognando spender meno l'altra settimana. Mi piacereia ancora, che essendo in casa del Prencipe, due spenditori come in molte corti si costuma, quel che fosse di guardia spendesse per l'ordinario, & l'altro per l'extraordinario, & così l'vno come l'altro hauessero libri, e da ordinarij, e da straordinarij: perche lo Scalco con maggior facilità senza confonderfi vedria sempre le spese fatte. Vuole esser lo spenditore sollecito, nimico dell'otio, sofferente i disagi & gli incomodi, hauer buon'occhio, esser accorto, pulito, & giudicioso, huomo da partiti, di buona complessione; sapere anco far quel che per auentura talhora non li viene comandato, come per essempio. Vedendo certe cose rare, alle quali lo Scalco, non haurà pensato, lascerà di comperare qualch'vna dell'ordinario, ancor che commessali dallo Scalco, e pigliarà quell'altra. Così facendosi banchetti, ò ricettandosi forestieri, trouando qualche cosa à suo giudicio eletta, se ben non è in sua lista, la deurà pigliare. E forza, che douendo lo spenditore, riuscire nel suo seruitio, cohosca, & gli piaccia il buono, & tenga alquan-

to (per dir così) del goloso, per saper giudicare fra il buono & non buono, & fra il più & men buono, & quali cose possano conferuarsi, e quali no. Auertendo sempre d'espeditissimo, in quel che gli è ordinato, accioche souenendo allo Scalco di commetterli qualche altra cosa, il possa far' à tempo. A questo vfficiale deue esser carissimo il tempo, & esso diligente indefesso, pulito, distinto scrittore, & buon contista, ac corto, risoluto nelle prouisioni, & mercati: piaceuole nella conuersatione, & liberale, senza danno però del suo Signore. E perche, spendendo di mano in mano, noterà la sua spesa in libretti, con stili, ò lapis, ò in squarzo, subito la sera la riporterà sopra il suo libro, accioche lo Scalco il possa sottoscrinere, & colà ritornando per incontrare la sua spesa, e farla scriuere al dispensiero, se ne riporterà il suo libro.

Del Dispensiero. Cap. IIII.

IL DISPENSIERO, oltre il conto che terrà delle robe, che entreranno in dispensa, e comperate cò numero, peso, e costo, e qualità: vorrei anco, che hauesse vn libro separato dell'uscita dell'ordinario, & vno dell'extraordinario, pur distinto: e notasse tutte le robe dispensate, e per commissioni di chi: e poi che hauesse vna particolare vacchetta delle cose, & auanzi, che in capo della settimana li potesse rendere il Sopracuoco, e chiamarsele à entrata; così il Sopracuoco deurà hauer' vna vacchetta, doue farà nota della roba posta in opera, come in tali, e tanti potaggi, in tali, e tanti saporri, e non in generale, ma in particolare: & nel fine noterà gli auanzi, & li farà consegnare, e scriuere al dispensiero; così di lardo, olio, sale, farine, cioè per inlardare, quai cose, per friggere, e adoperare in che, e per quali cose di pasta, e simili. Del resto poi, desidero facesse ogni dì vna lista di quanto haurà dispensato, e la dia al maestro di casa. Il contista poi, ogni cosa da sè, & distintamente ponga in libro in colonne per lo lungo, & ogni settimana le somi tutte; & per più facilitar questo negocio della dispensa importantissimo, & per vede-
re con

re con minuto & certo conto, e saldarlo sicuro, ogni mese, al dispensiero: la qual'è facilissima, chiara, e di gran sodisfazione, & per chi gouerna, & per chi prouede.

Non deue il Dispensiero cercare certi vantaggi nel pesare le robe, nè conuertirle à suo prò: ma ò dare il debito peso, ò misura, ò sempre poche ad vtile del padrone; & in ciò lo Scalco sarà per le molte fraudi, che si possono vsare auertito. Il dispensiero sopra vna vacchetta notarà i bolettini segnati dallo Scalco, così di fariua, e di legumi, come di qual'altra cosa si sia, e di che quautità, & in che giorno sia stato fatto, accioche lo Scalco possa ogn'hor più facilmente riuederla. Parimente ogni sabbato il dispensiero darà nota allo Scalco quanti piatti, fiaschi, bicchieri, & cose simili, se saranno rotti, ò altrimenti andati in sinistro quella settimana, se ben uò li deurà hauer dati senza sua commissione. Mi piaceria appresso, che il dispensiero tenesse vna vacchetta delle cose medicinali: nè lo Spetiale potesse dar nulla senza vn bolettino del dispensiero, segnato dallo Scalco. Et se vi fosse fretta, potrebbe dar la roba, e dopo segnarsi il bolettino, procedendosi sempre con carità, ma giustificatamente. Deue anco lo Scalco, per le partite, & viaggi, fuori della Città del Prencipe, ordinare gli istesso al dispensiero, quel che deue mandar fuori per ciò, senza rimetterli alla discretion d'altri vfficiali: così anco nel ritorno, dee vedere, & riconoscerne, quello, che vi sarà auanzato, & farne far nota: Auertendo con ogni diligenza, che non si porti di rubato, ò occultato indietro. Non deue il dispensiero dare nè à bottiglieri, nè à maestri di Tinelli, nè à chi si sia, fuori della dispensa fiaschi, nè boccali, & cose simili, se non gli assegnano i rotti; & così pur de i rotti, & inutili, & de' perduti, egli ne dia conto allo Scalco. Sarà bene, che in dispensa vi sia vna vacchetta di quei, che partono, & del tempo della loro assenza, se stanno fuori, ò sera, ò mattina; e così del partire, come del ritorno loro, & de' forestiera, che venga, ò parta, si deurà tener nota. Di tal vacchetta dee hauer cura il Sottoscalco, ma riuederla lo Scalco. Le cose di caccia si scriueranno nella vacchetta delle donate. Non comporti il dispensiero, che in quel, che così allhora non vede lo Scalco, nè pescatori, nè beccari, ò pollaiuoli, quando eglino sono accordati, come in molte Corti si costuma, dia
no roba,

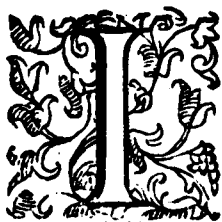
no roba, se non eletta, secondo la stagione. Dene anco il dispensiero tener con molta custodia, diligēza, e politezza tutte robe, che sono sotto la sua cura, acciò che si conseruino bene, nè piglino male odore, ò altri difetti, senza permetter mai, che per schifare la fatica, altri da sè si prenda cosa in dispensa. Mi piaceria anco, che li fiaschi, piatti, e boccali, & cotali masseritie, che vengono in dispensa, fossero segnati del nome del Prencipe; e questo, perche perdendone, e ritrouandose in casa di altri vfficiali si possano castigare per diuertire i furti.

In oltre, il dispensiero deurà hauere vna vacchetta, sopra la quale saranno notate tutte le bocche che mangiano sotto il piatto, e fuori del piatto, ma ordinatamente, poi somar dette bocche. Auertendo i Sottoscalchi, e maestri di Tinello, che quando partirà, ò per viaggio, ò per altro, qualcuno il faccia sapere allo Scalco, se egli nol sapesse, & ad altri vfficiali; e se farà partito la sera, ò la mattina, e così farà del ritorno; & questo deuria spesso veder lo Scalco per dispensa, canoua, e pateria.

Non è lecito, che di dispensa esca cosa alcuna, senza licēza dello Scalco, nè fiaschi, nè bicchieri, nè piatti, nè cose di pietra; etiandio, che ò Bottiglieri, ò soprastati di Tinelli, ne facesse istanza: I quali, allegando cotali masseritie essere perdute, facciafene motto allo Scalco, se rotte, si rassegnino così fatte, e nel ridarle vi si accompagni il bolettino segnato, che ricordi quanto di sopra, con dir rotto, e mostrarne certezza, ouero per esser perdute, e come: benche nè in questo, nè in altro modo si possa schifare la fraude di coloro, che la vogliono vsare, per potersi supporre vna cosa in vece d'vn'altra: Onde tutto consiste nella fede, & bontà del seruitore. Benche, per dir il vero, la via dell'inganno, e del furto di questa maniera, si venga à ristringere assai. Ma per tornar à quel che promisi di sopra, io ordinarci vna dispensa grande, fornita di tutto punto, per il tempo che si deue, e di quelle prouisioni, che si possono fare con vantaggio, come di lardi, prosciutti, salami, formaggi, candele, oglio, distrutto, e simili: La quale hauesse due chiaui, vna per vno che vi si deputasse sopra: l'altra per il dispensiero, affinche vno senza l'altro non vi potesse entrare: & in detta dispensa grossa, vorrei che il dispen-

fiero tenesse vn libro, con l'inuentario di tutto quello, ch'è vi fosse, & in esso scriuesse anco l'uscita: & che questa dispensa grossa per vn mese fornisse la picciola, tenendo però anco vn contista rincontro di tutta questa entrata, & uscita: e così si potrà diligentemente vedere in capo al mese, se tutta quella roba fosse stata dispensata, o se ve ne fosse stato di più, o di meno del bisogno: & si auertisce, prouederne d'auantaggio, per straordinarij, con far nota, che per il tal straordinario di chi, e di quante bocche si lieua tanta roba, & si vedria quanta sarà stata la spesa per questo conto; poi che il contista n'haurà, & per la lista, & per altro il suo rincontro, si della nuoua prouisione, come dell'auanzo. Nè vorrei, che si indugiasse à saldar' i conti de gli straordinarij in fine del mese, ma subito finito: e così di tutti gli ufficij summando la spesa: e quando l'ordinario d'vn mese non bastasse, o per appetiro del Principe, che non deue star ristretto sotto certe regole, o volontà dello Scalco in far qualche proua, bisognerà auertirlo, & restringersi nel susseguente mese, & agguagliarsi.

Del Panatiero. Cap. V.



PANATIERO terrà vn libro, doue saranno descritte le bocche, e scriuerà l'uscita del pane dell'ordinario; hauendo anco vna vacchetta dell'extraordinario, che chiarirà la dispensa del pane à chi, e perche causa; facendo di detto straordinario ogni dì vna lista per il maestro di casa, la qual si dia al contista, che parimente ne tenga conto; & il Panatiero noti sempre l'entrata del pane, peso, numero, e qualità, come l'haurà fatto pesare quel contista, notando l'entrata di detto pane, peso, numero, & qualità; & veduta la riceuuta del fornaio, & l'uscita, glialdi i suoi conti.

Ordinò lo Scalco al Panatiero, ch'auuertisca di non riceuere il pan caldo, & se non è di peso, & se è brutto, di quel che deue esser, lo dica allo Scalco, per non lasciar vsurpare alla famiglia, quello, che la bontà del Principe gli concede: non faccia conti lunghi, & questo per molti rispetti; come per essem-
pio,

pio, affin che, se alcuno s'absentasse, gli si possa fare la retentione del pane senza altri intrichi. Tenga il suo vfficio netto, e polito, fuggendo li trebbij. Sia sollecito à i suoi conti, conferuando, & mantenendo bene il suo pane difeso dall'humido in armarij, ò in casse, polite, & ogni cosa separata, & difesa da topi: lo Scalco poi gli sottoscriuerà da per sè l'ordinario del pane, che haurà dispensato, e cosi del dispensato per l'extraordinario.

Colui, altresì, che dispensarà il pane straordinario tenga conto a' quali, e a quante tauole, e che sorte di pane haurà distribuito, e per merende, e collationi: & se altro è, se non saprà dire i nomi, dirà come hò detto, quanto per tauola ne haurà dispensato, e fattone lista, la sottoscriuerà quel Sottoscalco, che seruirà à dette tauole; poi si mostreranno allo Scalco, che le farà capitar in mano al contista per contarle: e se questo vfficio non fosse assegnato à particular vfficiale per questo tempo, & in simili occasioni deuria assegnaruisi.

Dell'Vfficiale delle Farine.
Cap. VI.



L'VFFICIAL preposto alle farine, facèdo nota dell'entrata delle moggie, ò de' facchi, & de' pesi di esse farine sopra il libro, non ne dispenserà parte alcuna senza mandato, ò polizze sottoscritte dal maestro di casa, ò dallo Scalco: tenendo conto se darà farina al fornaio per vna settimana, ò per quanto gli sarà ordinato per fare il pane dell'ordinario; & intrauenendoui straordinarij gli si farà polizza, che dica, per li tali straordinarij dare tanta farina d'auantaggio, rendendo conto al contista della farina, che darà per straordinario, e di che sorte. Il qual contista ne faccia poi nota alla vacchetta de gli straordinarij delle farine.

Potrà l'istesso vfficiale hauer cura del granaio, facendo memoria dell'intrata di qualunque sorte di biaue, che riceuerà per qual si voglia modo; e non dispenserà alcuna di quelle, se non con mandato, fatto in buona forma: benche mi piace-

ria affai per facilitar più tal conto, non men che delle farine far', come s'è detto di sopra della dispensa grossa: perche ag giungendoui sempre roba, non farà cosi facile il vederne, se non à questo modo' ogni mese minuto conto.

Del Canouaro Cap. VII.



L CANOUARO notarà l'entrata di tutti i vini del paese sopra vn libro, & sopra vn'altro di forestieri; poi le botte saranno segnate della lor tenuta, & capacità: & di più segnate ò à numero, ò à lettere tutte differenti: nè metterà vino à mano, ò comincerà à far bere d'vna botte, senza licenza dello Scalco, tenendo il conto d'ogni botta da per sè sopra vna facciata d'vn libro; con lasciarui tante carte, che vi possa capir tutta; col far vini per tauola, per Tinelli, & per spesanti, e secondo i suoi ordini. Ne' quali libri, in vece d'ha uer esse segnate innanzi le lettere de' nomi per alfabeto, come si costuma, vi farà segnato il numero, che citarà detta botte, tenendo conto de gli straordinarij distintamente: nè altri berà di detto vino, sino che non sarà finito l'estrordinario: non intendo però picciolo straordinario. Et noti per la venuta di tal Signore, fù messa la tal botte à mano: specificando s'arriuò la sera, ò la mattina; e cosi si tirerà il conto di detto straordinario, e si potrà vedere se si confronterà cò l'estrordinario del pane, e d'altro. Dando il Canouaro al maestro di casa vna lista che peruenga in mano al contista de gli straordinarij del vino, con l'esprimere di qual botte. Durà il contista hauer' il rincòtro de i vini della canoua sopra vn suo libro; e non darà il Canouaro al Bottigliero, se non quel vino, che gli sarà ordinato: ad altri non ne darà gocciola senza licenza dello Scalco: e quando il Bottigliero ne pigliarà d'auantaggio, per qualche straordinario'haurà polizza dallo Scalco, e gli lo dirà incontinenti, & lo Scalco gli sottoscriuerà almeno gli straordinarij. E quãdo si vorrà tra uasar i vini, se ne farà motto al mastro di casa, ò Scalco; notãdosi il calo, & anco nel dispensarlo si dica vin traufato, ò nõ traufato per saper meglio il calo.

Prohibisca

Prohibisca il maestro di casa, ò lo Scalco, che i canouari, se non in certe occasioni, mangino in canoua, in compagnia d'amici, nè permettano, che vi si facciano trebbij, ò ridotti. Habbiano essti canouari, buona custodia delle borti, così piene, come vote, consumino men vino, che si può, procurando di fuggir la compera di certi vini, che facilmente si guastino; nõ sia in loro podestà di dispensar vino senza licenza, dando sempre al principio del vin nuouo vna lista allo Scalco, della qualità de' migliori; accioche venèdo foresterie, ò altro bisogno, egli possa ordinare de' quali si debba valere. Et se detti canouari, e non il dispensiero hauranno cura de gli aceti, tengano cõto in vna vacchetta particolare dell'vscita d'essi nõ ne dispesando nulla sèza licèza, la qual sottoscriuerà lo Scalco.

Dell'ufficiale delle legna. Cap. VIII.



LUFFICIALE delle legna haurà due, ò tre libri di 150. carte, l'vno sopra l'altro: in vno scriuerà tutte le sorti delle legna sottili, che riceuerà; cioè fassine, sarzene, pali, e simili; ponendouì il numero de' carri, & anco di legni per numero: facendone poi nel dispensarle tante colonne, quante saranno i generi d'esse legna, che dispenserà giornalmente. Delle legna grosse, terrà parimète conto separato, notando i carri, some, & il numero delle sbreghe, ò zocchi, & altre; & nell'vna, & nell'altra specie esprimerà, se dolci, ò forti (per dir così.) Farà notà de gli straordinarij in libro particolare; in vn'altro pur distinto notarà le legna dispesate alli spesanti ordinarij, facèdo ogni di lista de gli straordinarij, & porgèndola al maestro di casa, il qual poi la darà al contista, che ne terrà conto: E saria bene, ch'egli hauesse anco il rincontro delle legna dell'ordinario messo, e delli straordinarij, che darà il legnaro, ne deurà hauer polizza sottoscritta, saldàdo ogni mese il conto: & in questo maneggio seruirà acconciamente quel che habbiamo detto di sopra della dispensa grossa: auertendo, che chi leuerà la legna di mano in mano stia sù l'auiso, & non si lasci ingannare.

Il far poi prouisione di buona, & vtaggiosà legna, nõ men che di lardo, oglio, e simili: sò che è noto quanto importi, & quã
to el

to essendo buona se ne adoperi meno : & le più volte costano
altre tanto : & se ben pare, che ogni cosa, per sè rilieui poco,
pure, tutte congiunte insieme, fanno vn gran cumulo , & al
Prencipe sono di grande vtilità.

*Ombra d'un figurato dell'ordinario d'una casa, che voglia di
di in di veder quel che spende, e saldarne ogni
mese il conto certo.*

Forma dell'ordinario per il piatto della mattina
del Prencipe, questo si può far più, e me
no, come si vuole : e così vno,
& più piatti.

*Alesso. Vitello alesso ll. che à soldi la libra mon-
ta: e per vn mese
Vitello per vn seruitio ll. . . che à soldi la li-
bra monta e per vn mese
Per vn capone alesso monta: e per vn mese
Per pollastripaia numero che montano e per vn mese
Per pizzoni paia numero che montano e per vn mese*

E così seguitare il piatto di tutto quel, che si vor-
rà in questo seruitio, ò più, ò meno.

*Arrosto. Lonze di vitello . . ll. . . che à soldi la libra mon-
ta e per vn mese
Caponi arrosti numero . . . che monta e per vn mese
Pollastri paia numero che monta e per vn mese
Pizzoni paia numero che monta e per vn mese*

Et in questo seruitio potrasfi far le viuande, che si
vorranno, figurando paste, e sapori, & ogni co-
sa ordinaria per il piatto della sera.

*Alesso vitello alesso ll. . . . che à soldi la libra mon-
ta e per vn mese*

E così seguitarasfi tutto quel che si vuole.

Col figurar ogni cosa.

*Arrosto Lonza di vitello ll. . . . che à soldi la libra mon-
ta e per vn mese
Seguitando*

Seguitando il seruitio pur de gli arrostiti . Quel che si vorrà
 così figurando : & per seruitio di detto piatto
 sera, e mattina, le sottoscritte robe .

Lardo il giorno ll.	che val	e per vn mese
Distrutto il giorno ll.	che val	e per vn mese
Carne salata il giorno ll.	che val	e per vn mese
Butiro il giorno ll.	che val	e per vn mese
Puine, ò ricotte numero il giorno	che val	e per vn mese
Salamo, ò Zambudello	che val	e per vn mese
Per sal per cucina il giorno	che val	e per vn mese
Per formaggio per cucina il giorno	che val	e per vn mese
Per olio in cucina ll. 1.	che val	e per vn mese
Per minestra il giorno	che monta	e per vn mese
Per prune il giorno	che monta	e per vn mese
Per vna pasta il giorno	che monta	e per vn mese
Per pepe il giorno	che monta	e per vn mese
Per zenzero il giorno	che monta	e per vn mese
Per cànella pestà, e intera	che monta	e per vn mese
Per noce moscata	che monta	e per vn mese
Per garofoli pesti, e interi	che monta	e per vn mese
Per zafrano il giorno	che monta	e per vn mese
Per zuccaro fino il giorno	che monta	e per vn mese
Per mandole il giorno	che monta	e per vn mese
Per pignoli il giorno	che monta	e per vn mese
Per aranzi numero	che monta	e per vn mese
Per limoni numero	che monta	e per vn mese
Per oua fresche, e non fresche numero	che monta	e per vn mese
Per farina ll. il giorno	val	e per vn mese
Per herbaggi il giorno	val	e per vn mese

Per la credenza della sopradetta mattina, e sera.

Per insalata il giorno	val	e per vn mese
Ter oglio il giorno	val	e per vn mese
Per aceto, e tato la settimana	val	e per vn mese
Per formaggio di tauola ll.	val	e per vn mese
Per candele di seuo numero	val	e per vn mese
		Per candele

<i>Per candele di cera numero</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>
<i>Per sale bianco la settimana</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>
<i>Per zuctaro fino</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>
<i>Per pepe la settimana</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>
<i>Per cannella la settimana</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>
<i>Per vna passa la settimana</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>
<i>Per frutti il giorno si figura</i>	<i>val</i>	<i>e per vn mese</i>

Ciò fatto si considererà quante bocche possono mangiar sotto questo piatto honoratamente, tassando poi l'ordinario del sopra più delle bocche, che saranno così dell'istesso ordine come di sopra: partendo le tauole, e quante ne capirà ciascuna, e quanto si vuol dare per bocca: poi si farà il compartimento in modò che ogn'huomo saprà quel che deue hauer sopra la sua tauola, tanto di viuande, quanto di frutti, & altre cose.

Postisi poi al piatto del giorno da magro, cò pesci dolci, e di mare, come si è mostrato della carne: con ordinare tutte le viuande; cauando anco fuori le cose per condirle, come per la carne si è fatto: auuertendo per le vigilie di porui altre cose in vece di voua, come paste, & cose simili: e cauarne pur fuora la spesa d'vn mese; e prima di giorno in giorno.

Dopo si tiri in conto il viuer della famiglia, come di sopra si è accennato. Somando quanto importano le spese, che si danno fuori di casa, e quelle a roba, e quelle a danari; & conteggiando appresso quel che per vn mese importano i Tinelli, e tutto il resto, come dirò qui sotto per essemplio: ma a cosa per cosa, se ben per breuità così in confuso; perche basta, che si può sapere il modo di cauarlo minutamente.

<i>Per Tinelli insalata, olio, aceto, sale, candele, formaggio, & il resto per vn mese, come di sopra.</i>	<i>spesanti, e tinelli.</i>
<i>Per lumi per le camere, oglio, cera, e seuo il giorno, e per vn mese.</i>	<i>Per agreste, sapa, e mele.</i>
<i>Per torcie da viuande, e per altre bianche, e da vnto.</i>	<i>Per bicchieri, fiaschi, boccali, e piatti di pietra, e simili.</i>
<i>Per cera per la messa, e per la settimana santa.</i>	<i>Per pan di fiore.</i>
<i>Per legna per cucina, camere, sale,</i>	<i>Per pan di tutte le sorti, e per le spese di casa, e fuori.</i>
	<i>Per vino per la bocca, e tauola.</i>
	<i>Per Tinelli per spesanti, vino.</i>
	<i>Per le provisioni, che si danno a tutti.</i>
	<i>Per spese</i>

Per stese à denari, che si danno.

Per biancherie da tauola, da tinelli, cucine, credenze, bottiglierie.

Per biancherie da camere in corte, e fuori.

Per oliue, e per cauiaro, e per pesci salati.

Per confetture, & in siropo, & in bianche, & altre.

Per secchi, secchie, mastelli, e simili.

Per stoppa, axza di arrosti.

Per acqua rosa, e sapori varij.

Per cortelli, e ceste.

In oltre si figurarà guardaroba, elemosine, capricci, straordinarij, fabriche, andate, donatiui, per giuoco, e simili.

Di tali ordinarij si darà nota a loro vfficioj particolari, i quali procureranno che siano notati, & preposti in luogo oue si veggono. Si scriuerà poi tutto ciò, che per straordinario si pigliarà d'auantaggio; e così almeno ogni sabbato si potrà vedere fedelmente, & distintamente quel che per straordinario si farà impiegato, & adoperato.

Nel proueder poi di questo ordinario, si farà vn figurato di straordinario al meglio che si potrà, per farne a tempi debiti, & con vantage le prouisioni necessarie.

Del Sottoscalco. Cap. IX.



VFFICIO del Sottoscalco è prima di seruire alla tauola quel secondo piatto, e terzo, e più, che non serue lo Scalco: non restan- do però esso Scalco con gli occhi di scorrere sempre tutta la tauola. Va il Sottoscalco la mattina in cucina a consegnar carne, e pesce al Sopracuoco, & a i Cuochi, con peso, e numero, così di pesci, come di pezzi di carne. Et fermarsi bene nella memoria, e la grandezza di pesci, e di pezzi di carne, anzi deuria scriuerli. Poi cotti che sono, se gli fa rassegnare per numero solo, & farli portar in Tinello, ò a' suoi luoghi. Ve da compartire diligentemente le viuande, & con politezza. Poi sta a seruire la tauola dello Scalco. Non lascia far crebbij, ò romori alle altre tauole: ma subito mangiato, le fa leuar via. Deue anco vn'altro Sottoscalco seguitare il piatto del

D Principe

Prencipe, quando si leua di cucina, e fermarsi doue si riceuino le viuande, e non ne lasciar smarrire, ò inuolare pur vna, & ac cōpagnarle al lor luogo. Nelle foresterie sia amoreuole, & dili gente in veder se vi resta cosa intera, & farla saluar per rimettere per certe genti, come gli ordinarà lo Scalco, a cui egli ne deue dar cōto. Haurà cura di far portar tauole, panche a suoi luoghi, di far accender i lumi a tempi, & secōdo le occasioni: e che tutti gli vfficiali sotto il gouerno dello Scalco siano prō ti, & de i disordini, che vede, subito n'auertirà lo Scalco. Starà con vna saluietta su'l braccio, nel far imbandire: perche i piatti siano pui netti, nè vi si veda pure vna minima cosa, & haurà sempre gli occhi a gli argenti ne gli straordinarij, & alle saluiette. Queste, & molte altre cose, sono carico del Sottoscalco. Lequali, lungo farebbe raccontare, & apportarebbono noia a' lettori. Tocca allo Scalco far esseguire il tutto inuiolabilmente, nè dee concedere, che il Sottoscalco possa donare a nessuno, nè anco ad vffiale di casa cosa alcuna, che auanzi, senza sua licenza: & in particolare in tempo di forestieri: perche quando gli vfficiali si presentano l'vn l'altro il Prencipe ne sente doppio danno, & quando è leuata la viuanda di tauola, & che il Sottoscalco la fa compartire, non farà se non bene, che lo Scalco vi si transferisca talhora in persona.

Del Maestro di Tinello.

Cap. IX.

L MAESTRO di Tinello, habbia per ordine dello Scalco ogni mese la lista delle bocche, che hanno da mangiar in Tinello; & il Sottoscalco vegga ogni giorno le bocche che vi mancano, per far trattener quel pane, facendo che il dispensiero del pane se lo chiami a entrata sopra vna vacchetta apparecchiata; & il medesimo si faccia del vino: auertendo di mutar biancherie (potendo) tre volte la settimana, ò due, col tener politi cortelli, forzine, piatti, e tauole, & ogni cosa. E t il detto vffiale, quando va a leuar le biancherie di gnardaroba, si faccia far vn bollettino ogni volta, perche si vegga

vegga, che qualità, & quantità di biancherie haurà leuata, & ciò sappia anco il Sottoscalco; e s'egli ne leua d'auantaggio, e lo dica allo Scalco. Perdendosi piatti di stagno, saluiette, ò altro tale; ò rompendosi i fiaschi, bicchieri, piatti di terra, ò simile, ne faccia motto allo Scalco: & pure cotali masseritie, si tengono in vn luogo riposto per il futuro seruirio. Habbia lista di quanto formaggio, oglio, aceto, frutti, & cose simili gli sarà stato ordinato che leui, e che in effetto leua, acciò si possa sempre leggere, e veder se saranno stati portati in ta-uola.

Di molti occhi ha mestieri lo Scalco, per far che questo vfficiale si porti in maniera, che niuno si doglia: auuertendo di nõ lasciargli alcuna regaglia: perche auanzandoui per essem-pio vino, se fosse suo, potria per ingordigia di tal guadagno mescolarui tant'acqua, che vi auanzaria assai vino. Deuria lo Scalco ordinar ancora, che la roba intera, se per auentura auanzerà ne i straordinarij, talhora gli fosse mostrata, ò alme no fattogliene motto per seruirsene talhora; il che può com modamente fare. E se lo Scalco mangiera con Camerieri do urà far seruire quella tauola molto bene; ordinando, che i ser uitori di detti Camerieri siano sempre in quell' hora a seruire, e senza strepito con attilatura, & verdure secondo i tem-pi, & con polita bottigliera, e credenza per loro. Commet-tendo insieme, che non si getti nè acqua, nè vino in terra: ma vi siano vasi per ciò; e subito doppo desinare, & cena aprire le finestre, & rinfrescare la stāza, e profumarla di scozre di po-me, e di politie simili. Le quali cose, tutto che paiono leg-giere, & pertinenti alla cura del mastro di Tinello: non dimeno, perche io commendo infinitamente la politezza, & cò l'occasione di trattare di questo vfficiale, mi sono soue-nute, non hò uoluto preter-mettere di toccare, come per auertimēto per vna paro-la.



Del Credenziero. Cap. X.



DEVE il Credenziero esser presto; e polito in imbandire quelle cose, che toccano a lui, e saper quali deono essere, e secondo i tempi poste in tauola, ò con foglie, ò con saluiette sotto, e quali senza; quali rinfrescati con acqua, e quali nõ: dee far che il suo facchino tenga ben netto i piatti, e tondi: auertendo come ciò faccia, non forse adoperi, per minor sua fatica, sabbia, ò cenere, mà solo paglia abbrusciana. Stia polito oue apparecchia; non vi spanda acqua, nè altro tale: & accadendo acconciar cose, che faccino immonditia, le faccia tosto leuare. Sia diligente in contar i suoi piatti, e saluiette; e mancandouene, subito auuertisca lo Scalco; & nel contar i piatti, ponga l'vn sopra l'altro; & ne faccia cumulo destramente; che oltre il romore che fa, guasta anco molte volte gli argenti. Non lasci accostare nessuno alla credenza, nè vi lasci mangiare sia chi si voglia. Si diletta d'odori, e di varie insalate; & varij adornamenti per loro: Sappia far varij geli, condir frutti, & far altre confetture; con ricordarsi, che l'apparecchiar la sua credenza più tosto vn poco per tempo che tardi; & con garbo, & attillatura, rallegra la vista di tutti; & massimamente de' forestieri. E quando fa piegature per banchetti, ò foresterie, ponga sotto la piegatura vna saluietta per la bocca, per più politezza; perche la piegatura non sarà mai tanto polita. Deuria il Credenziero, tener in vna cassa le biancherie della tauola del Prencipe, con rose, viole, e lauanda, ò altre odorifere herbe, o fiori. Diletтары di belle insalate, & bellissimi frutti: star, come s'è detto pulito, & attillato in ogni cosa, sin'auer acqua da mano, & altre. Ordinar'anco, che sparecchiate le credenze, il facchino, che serue sotto lui, subito vi spazzi; nè si parti, sin che non è ben netta ogni cosa: E così, se si può doue mangia il Prencipe, proueda lo Scalco, che il Credenziero non leui dalla guardaroba biancheria, se non bianchissima; nè più del suo bisogno, & di quel, che lo Scalco gli ordinarà: & il simile s'intenda per la bottiglieria. Haurà parimente

mente il Credenziero appresso di sè, nota di tutte le tauole che faranno in casa per suo seruitio, lunghe, tonde, quadre, & oue si ripongano: si perche non siano occupate da' altri, come anco, perche lo Scalco possa sapere secondo le occasioni dei quali si voglia seruire. Poiche non douria mai nissuno Scalco ordinar viuande a caso: ma sapendo di che tauola si vuol seruire, saprà insieme quanti piatti ella porti: & di questa maniera non si getta via la roba col far troppo, nè si lascia la tauola vuota col far poco; oltra, che il seruitio è più bello, e più polito, e più facile a seruire: ne si fa massa di piatti sopra piatti. Se lo Scalco sarà presente talhora quando si apparecchia, il Credenziero vedendolo, seruirà con maggior politezza, & rispetto. Non tratterò del modo dell'apparecchiare per più grandezza, e politia; poi che penso in altro luogo trattarne più a lungo. Non comporterà lo Scalco, che il Credenziero presti senza sua licenza, nissuna cosa del suo ufficio; & in particolare, biancherie. Essendo donati frutti, il Credenziero li conseruerà, perche si resti di comperarne, o prouederne di quella qualità, a giudicio però dello Scalco.

Del Bottigliero. Cap. XI.



O R D I N I lo Scalco al Bottigliero che non lieui più vino del suo ordinario senza sua commissione, & se sarà necessario leuarne più per qualche straordinario, o per banchetti; o per foresterie lo Scalco li sottoscriua un bollotto; & se per la fretta non si potesse ciò allora fare, subito dopo si segni. Deue esser il bottigliero polito della persona, e del uestire, di viso allegro; rubicondo. Intendasi bene di tutti i vini, & loro qualità, con saperne mischiare insieme molti: ma più d'ogni altra cosa cognoscere il gusto del Padrone. Il loco doue egli fa la sua bottiglieria sia netto; e subito sparecchiato, il faccia spazzare. Habbia fiaschi di diuerse sorti, grandi, piccoli, qual più, qual meno, d'una, e di due caccie l'uno e di meza, e questo per certi uini eletti. Hauendo da portar da bere fra il giorno per Cavalieri se saprà quante persone sono, potrà seruirsi di quel fiasco che giudicherà più a proposito, e così uerrà a guastar meno i vini

vini, & consumarne manco, haurà sempre & massimamente d'estate saluette bianche in pronto, & quel di più dirà lo Scalco. Questo vfficio del Bottigliero come hò taccato disopra vuol' elser in estrema politezza e se ben si diletta di buoni uini vuol anco diletтары di perfetissima acqua, & oltra il gusto del suo signore deue anco saperli accomodar a tutti i gusti che conolca.

Del sopra Cuoco. Cap. XII.



DEVE lo Scalco far elezione d'un sopra Cuoco che è vno degli importanti vfficij che siano sotto di lui. Amoreuole, polito, ma sopra tutto fedele, & accorto in non lasciar gittar via roba di uantaggio. Al sopra Cuoco si richiede hauere auertenza a molte cose, come quando il pesce viene in cucina, egli, in compagnia del sotto Scalco lo pesi, e poi il còti, ma per che cotto che sarà non si puo più pesare, solo si riconta, & molte volte i Guatari comprandone di piccioli li cambiano nei grandi, accioche il conto (che si dee auertire) s'incontri, perche oltre che questo è danno della fameglia, torna anco in molto pregiudicio al patrone, perche lo frigono, nel suo olio, ò in potacchi, però bisogna hauer memoria della grandezza de pesci, & il simile oseruare ne pezzi di carne, & saper quale cala più, e qual meno. Auuertisca anco, che non si consumi più le gna di quello che si deue, nè se rubi: & le speciarie siano anco elle sicure di ciò: Stia sopra li cuochi, e con gran diligenza non lasci cauar grassi a lor'vtilite: ma per li potaggi del Prencipe, e per risparmiare tanto più lardo. Non lasci diminuire, & accorciare i pezzi di carne, nè cambiar i pesci: Nè permetta, che i guattari, ò simili persone vnte, e laide mettano mano per la bocca del Prencipe: facendoli star netti più che si possa: & la cucina ritiratissima, monda, e i vasi, & masseritie in ordine, & tersissime, & maneggiate con discrezione, senza romperle, ò schizzarle. Essequisca presto, & politamente quanto gli comandarà lo Scalco. Si diletta di proporre, & ricordare anco egli qualche cosa allo Scalco, il quale de-

ue cono-

ue conoscere, e fare essequir bene tutto questo, & il resto, Stia auueduto di non lasciar gertar olio per accendet il fuoco, che non si tolgano quelle minutie, che si chiamano richieste, e ragaglie loro concesse più ingorde di quel che è douuto. Non comporti, che mādino fuori di cucina massaritie, per che, oltra, che si logorano, e si barattano, anco si perdono. Però non si prestino senza licenza dello Scalco. Vi farà di esse, come è detto di sopra l'inuentario, & egli ogni mese lo farà riuedere, & faranne il conto. Se lo Scalco talhora anco vedrà la qualità de i lardi, che si pōgano in opera farà cagione, che il Sopracuoco v'anderà più auuertito, poiche alcuni calano il terzo, alcuni il quarto; e si fa poi giusto il peso, e la qualità della roba impilotata, che lardo si sia adoprato. Sappia ancora, che Speciarie si possano impiegare in condir viuande, come per essemplio, quel che condisse vn pezzo di Cingiaro a brolardiero, & il condimento di due pezzi insieme non raddoppia le speciarie. Lodo anco, che il Sopracuoco, quādo per commissione dello Scalco notarà su'l suo libro la roba, che haurà dispensata, specifichi in che cosa, nominando i potaggi: & non dia nulla a persona alcuna, fuori che per seruitio del Prencipe, senza licenza dello Scalco. Non lasci praticar gente in cucina, poiche è luogo di troppa gelosia. Sarà bene, che il sabato mostri tutti gli auanzi allo Scalco prima che li renda in dispensa, se bene anco gli sottoscriuerà la vacchetta; così potrà veder meglio se si sarà adoperata la roba, poiche haurà memoria di quel che haurà ordinato. Auuertirà anco il Sopracuoco al laorar, che fanno i Cuochi di pasta, facendogli fare ogni cosa misuratamente; poiche molte volte doppo hauer fatto le paste, che i guattari se ne fanoo schizzate, & altro; ilche essendo spesso per non dir continuo, importa molto più di quel che si crede.

Del Cuoco. Cap. XIII.



V O L E esser il Cuoco di gagliarda complessione, presto, e netto: ma sopra tutto fedele, hauer giudicio, e man giusta in acconciar le sue viuande; poi che per essemplio si vede, che quando vn Cuoco torna per tre volte a racconciar vna viuanda, sempre più la guasta.

guasta. Faccia, che i suoi garzoni siano similia lui. E quando lo Scalco gli ordina vna viuanda nuoua, sappia di quel capriccio cauarna vn'altra, anzi molte. Deuria far le viuande oltre alla bontà, belle, vaghe, & adorne in maniera, che la vista prima del gusto, & sapore prouocasse l'appetito. Si ricordi talhora lo Scalco, se non fosse molto pratico, il variar viuande, ma sissimamente quando vi sono foresterie. Perche, se come vn buon Scalco fa vn Cuoco, così vn buon Cuoco suol far vn buono Scalco. Sia ricco di partiti, e doue lo Scalco pensa d'vna sola cosa, caui & faccia comparire molte viuande, aiutilo in farle molte garbate, & variare; e faccia parer le poche assai, con adornamenti intorno a i piatti. Non comporti lo Scalco, che i Cuochi tengano più guattari di quel che è il bisogno loro; percioche quindi nasce, che si va con men politezza: e tutti viuono con quel del padrone, e tutti rubano, e vendono legna, pane, minutie, & mille altre cose. Conosci il Cuoco, come anco lo Scalco, il gusto, e l'humor del padrone. Sia presto, & attilato nell'imbandire: se il Cuoco è troppo vantaggioso per se, non deura lo Scalco concedergli ragaglie, pigliandosele egli poco discretamente. Anzi appresso condendole in cucina a costo del Prencipe, e quando pur gli si douessero concedere, si potrà lasciargli recheste, o minutie de polli, ma non del lardo, o vitelli: perche dette recheste non seruono mai più per l'ordinario: ma è vn sopra più d'auantaggioe porta assai specieria in condirle bene: Si che più tosto che dargli cōtracābio glie le concederei; ma delle ragaglie del lardo, se ne può seruire in più modi in cucina: oltre che d'esso può il Cuoco far le sue ragaglie ingorde quanto vuole. Intendasi bene di tutte le speciarie, conoscendo quali accompagnano, e quali discordano secondo i condimenti. Sappia la vera, e real cottura di tutte le cose, se ben poi se ne fanno infinite viuande. Auertischi quali viuande portano più cottura, & sempre cominci da quelle per non si confondere. Sia sobrio perche, per il gran caldo il troppo bere gli leua le più volte il ceruello; onde ne ponno nascere mille inconuenienti.

Seruona allo Scalco. Cap. XIII.



DEVE lo Scalco esser presente a veder imbandir la viuanda, sì perche i piatti non siano bruttati, come per considerare se le viuande sono belle, con procurare di adornare le nuoue: perche è vn'allettamento, & inuito per farle gustare. Ordini con che grandezza vuol che si serua il Principe, come portar i piatti, come porli, come leuarli. Abhorrisca sopra ogni cosa gli strepiti doue mangia il Principe: auuertendo con che garbo si deono mutare; in che tempo i tondi, per quei che seruono per essemplio della politia, & grandezza in seruire a mensa il padrone: si può considerare quando egli bee, non si tocchi niente in tauola: ma più tosto, come per riuerenza, ogn'vno si discosti alquanto: s'habbia anco cura, quante volte, & per quale interuallo, e con qual crezza si debbino mutar le saluiette, quanto stiano lontani dalla tauola: coloro che seruono, e secondo i seruitij loro, che quel Cameriero, ò chi si sia, che serue innanzi al Principe: non lasci portar in tauola i piatti a chi li porta: ma egli stesso ad vno ad vno gli si tolga di mano, e sempre con gran riuerenza, & li disponga ordinatamente. Insegni a chi non fa seruire alla tauola quel che de fare, e come di leuar vn piatto di carne, ò di pesce, subito ne ponga vn'altro nell'istesso luogo, poi che deurà lo Scalco, come si dee fare, hauer ordinato le sue viuande pari, cioè tanto d'Alessò, quanto d'Arrosto. Auuertisca anco, che nel seruitio del porre le frutta non si serue, come hò detto: ma prima se ne leuano tre piatti di carne, auanti che si ponga vno de' frutti; poi che due di carne, & vno di frutti. & in somma proueggia, che sempre vi sia vna piazza vuota tra la carne, e le frutte: perche il lasciar tutta la tauola vuota fa troppo brutto vedere. Insegnarà parimente lo Scalco a metter in tauola i piatti giusti, e non a caso, come l'vno dietro a l'altro, e pari: così come le cose lunghe per lungo della tauola, che questo senza dubbio lo fa comparire il doppio.

Non restarò di dire, che con tutto il variar delle viuande, che faccia lo Scalco, non dee mai vscir dell'ordinario: anzi quan-

do faranno passati certi straordinarij; però di non molta importanza: procurerà con la sua diligenza, & industria di farli entrar nell'ordinario, e sempre con gran destrezza. Appresso è di bisogno, che si ricordi di tutte le viuande, che haurà ordinate, e che come per l'auiso dato di sopra, egli le haurà vedute fare; così anco procuri, che tutte siano portate in tauola, & ne' loro piatti deputati; perche molte volte si dimētica d'alcune, e forse a studio, ò per altre strade molte si smarriscono, & perdono: la qual cosa, oltra a l'esser dānosa mostra poco rispetto, & può causar disordine; trouādosi oltre la credenza sua, la mensa del padrone poco fornita, e lauta.

Per gli straordinarij dia lo Scalco i suoi ordini con misura, & consideratamente, nō a caso specifici, & accomodi la qualità delle viuande, secondo la qualità delle foresterie. Non sia strabocheuole in quelle cose, che bisogna ordinare all'improuiso, & in fretta; ma le pesi quanto permette il tempo, & l'occasione; procurando il vantaggio, e leuando le occasioni a gli vfficiali di poter rubare. Et sappia far abbreviare il tempo in essequire.

Sappia anco lo Scalco compartir l'hore, nelle quali vuole che i suoi vfficiali si trouino in casa, per poter occorrendo dar loro commissiōi: ordinādo egli stesso di che modo si debban seruire le foresterie; cioè quelle, che egli non seruirà, così incene, & desinari, come in altri rinfrescamenti: & deputando chi gli parrà, per accompagnarle con torcie. Et ogni mattina intender quante torcie si faranno adoperate; affine, che quei di casa non se ne vagliano, & si rendano gli auāzi; se bene in questo caso si può ageuolmente vfar fraudi con rendere vna per vn'altra.

Così vno Scalco diligēte, & geloso dell'vtile, & riputatione del Padrone, haurà poche hore di buon tempo, volendo far il debito suo; che altrimenti facendo, tutte le sopradette cose sono gettate al vento, e perdute.

Per vltima conclusione, non restarò di auuertire lo Scalco, che hauendo egli a far bāchetti, si ricordi, e noti molto bene tutto quel che è necessario di prouedere, col far attrapezzare, candelironi di legno, e torcie a sufficiēza, per poter mutarle tre volte, e lumiere, e rami; & vn deputato, che gli acconci.



DELLO SCALCO
 DEL SIG. GIO. BATTISTA
 ROSSETTI.
 LIBRO SECONDO

De' Conuitti fatti dall'Autore in ogni mese dell'anno.



A V E N D O io nel libro precedente secondo le forze del mio ingegno, e la lunga esperienza di molti anni, descritto sotto breuità, ma a pieno, si come io stimo, l'vfficio, & i carichi dello Scalco, & d'alcuni de' gli vfficiali à lui sottoposti: parmi nondimeno, che quei generali auuertimenti non possano essere sufficienti a fare vno Scalco compito nel suo mestiero, se con l'esempio di molte cose, da me in questa carica per molti anni osseruate, & poste in opera, non si mostra più in particolare, vna via di peruenire a quella eccellenza, alla quale dee aspirare vn'huomo di spirito, che in così fatto maneggio per sua natura si ponga; non così facile, & leggiera, come viene stimato a seruire vn' Principe, con intentione di riuscirui bene. Hò però risoluto di descriuere particolarmente alcuni Banchetti, che fra tanti ch'io hò ordinato, mi sono restati in memoria distinti, secondo i mesi, & stagioni dell'anno: così alla Italiana, come alla Alemana, cene grandi, & magnifiche, e desinari ordinarij. Appresso non cre-

do, che sia didiceuote, per seruigio & vtile de' principisti in questo vfficio notare i preparamenti, & auuertimenti, che mi sonuengano intorno à ciò. Però incominciando tralascio di dire de' luoghi, oue in ciascun mese si debba apparecchiare per banchetti; non essendo alcuno per esser mai così stupido ch'egli non faccia elettione di luogo a proposito, secondo la stagione. Dirò solo, che si auuertisca che'l fumo delle torcie non offenda, a che pochi mirano. Si faccia l'apparato secondo il banchetto di razzerie, di fregi, d'arme, di bei lumi, e di cose simili; e sempre si trouino nuoue foggie, & inuentioni, non da altri appresentate; che'l sij capace, e con gradi intorno, e senza, ben fermo, & sicuro. Che la tauola lunga si possa seruire commodamente: la quale almeno deuria esser lontana da i muri da capi, piedi sei, dalle bottiglierie, & credenze almeno noue. Se fosse la sala troppo stretta si potriano far le bottiglierie supri delle finestre, sopra poggi di legno posticci, con suoi candelironi di legno, ò torchiere per la sala, con sufficiente prouisione di poter murarle due volte, & lumiere, volendone e da olio, loro rami, & vna persona pratica, che le acconci.

Habbiasi vn scalone nascosto per le torcie. Luoco appartato per violini; e vi sia chi habbia cura di dar loro da mangiare, mentre i Prencipi mangiano.

Prouinsi le tauole di sala, oue ha da mangiarsi, sopra le quali compartiti di quanti piatti si vorrà seruirle; misurando quanti ve ne capiscano per ciascun piatto, disponèdoli piani, senza far massa di piatti: perche oltra, che non vi si s'impiega piu roba di quel che bisogna il seruitio, e piu facile, e più polito. Fatto questo, si potrà far far la lista della cena, ò desinare di tante viuande, quante haurà l'esperienza mostrato, che si habbia bisogno, nè di più, nè di meno. E così dalla lista si cauerà la quantità, & qualità delle masseritie di cucina necessarie, se ben tutte le cucine del Prencipe si può creder che siano sufficientissimamente fornite: tre saranno le liste, vna per lo spenditore, l'altra per il sopra Cuoco, la terza per lo Scalco.

E ben vero, che se io facessi far tauole a mio modo per banchetti, vorrei, che oltra il luogo de i tondi vi capissero ancora tre piatti per il largo, al paro, e per lo lungo sei, che verriano ad esser

esser di ciò vi uande per piatto. Seguendo poi taule, e trispidi, secondo che vanno dietro l'vn'all'altra; assegnandouì vno, che le habbia in pratica, cò martelli, chiodi, e tenaglie, con tapeti da tauola, panai, coiami, per guardar detto panno dal le macchie, con panche, scanni. Auuertedo, che il piatto del Principe non sia come gli altri, nè essi così stretti, & rinchiusi. Siano loro apparecchiate altre seggie, altre piegature, e certe altre cotali differenze che dirò poi. Vi saranno vasi con acqua, scope per scopare il luogo dopo cena, con huomini deputati a ciò: & per leuar le tauole, e trispodi, & riporre ciascuna al suo luogo insieme così gli scanni, & scrannae, & rinfrescar' i lumi; & anco profumate la stanza.

Far tapezzar camere per ritirarsi, con letti, e tauole, con orinali scani da seruitio stoppa, e profumo, cò candelieri, & vno sopra, che ne habbi cura il qual habbi tarocchi, carte, dadi, per trattenerlo, mentre si porterà la uiuanda, e pensar anco a qualche altro trattenimento come musiche, e simili.

Disponansi alcune camere commode alla sala le quali possono seruire per credenze con tauole messe a bastanza per imbàdisi ui sopra i freddi, insalate, e frutti, e le confetture con vn mastello d'acqua; un secchio, e vasi per acconciar l'insalata; de i candelieri, e candeie con mantili, e saluiette, per asciugarsi coloro che laorano, e i fachini che aiutano.

Ricordarsi di prouedere per le prime tauole mantili, saluiette, touaglie a bastanza, con candelieri d'argento, come ho detto, lumiere grandi da olio, con candelotti o torcette di cera, e di queste in tanto numero che si possino per due volte mutare, se ben ciò di rado occorre, e di riporre ancor in un luogo appartado, candelieri grandi di ferro per poter se bisognasse metterui torcie d'etro, e sia per ciaschedun piatto vn bacile col suo boccale, e salino insieme con coltelli cocchiari, e pironi. Ordinar il pan buono, e le piegature de mantili. Nò restano di ricordare, che aggiunge grandissima vaghezza ad una tauola l'esser fatto il primo seruitio gentilmente con garbo. Sia la credenza fornita di buon olio, & aceto, di sal bianca, di saba, di zucchero, di pepe, di aranzi, di limoni, di cedri, di stechi, di piatti, d'acqua odorifera.

Si apparecchiano tauole, e mantili per le bottigliere, le quali non douriano esser meno d'una per ogni quattro piatti facendone

date però sempre apparecchiare una per i Principi, che non sia in questo numero, con fiaschi di buon uino, bicchieri, carafse, mastellette, secchi, & anzele d'acqua chiara.

Preparisi vna stanza che sia apparecchiata di credenza, frutte, o bottiglierie, e stiano in essa ufficiali per seruirla, ne vi mangino altri che i coppieri, e Gétilhuomini seruenti, restando l'altra turba a mangiar in tinello doue sarà apparecchiato, pan, uino, & ogni altra cosa necessaria. Proueggasi d'una buona stanza, e fresca, con tauole, e mantili, per sotto, e sopra doue si pongano gli arrosti mentre che i Cuochi anderanno impilottando, & insieme le paste, e i saporì,

Vi siano tauole da paste con farina perfettissima, uoua, e butiro, per farui lauorare, & imbandir sopra con mantili per coprirle, e strazzi per asciugar le carni, con fachini, o contadini per trarre acqua cò buona legna, come stanghe, e farzene, massime per li arrosti, e falsine secche per il forno con carboni, pale, e badili.

Si tengano candelè di cera per guardar le uiuade nella cucina. Facciasi che un sotto Scalco uada con la lista di tutte le prouisioni ogn' hora uedendo quel che vi è di prouisto, facendoui vn segno, e di quel che manchasse ne auertisca lo Scalco.

I Ragazzi, che con torcie verranno accompagnando le Gentildone che entrano di mano in mano, che douriano esser al meno al numero di sei, e quel piu secondo le corti, stiano continuamente vicini al loro Governatore. Il quale farà ancora accompagnare i forestieri di merito secondo la discretion sua.

Vi siano lumiere grandi per altre sale, e torcie cò lampade oue si potesse passar all'oscuro; auuertendo però, che sempre uisistano persone che habbino cura di mantenerli, poi che non mancano oggidì gli huomini di poca creanza, e discretione.

Ne saria male hauer vna camera ritirata, & apparecchiata, con chi la seruisse, oue si potessero ritirare quelli che hauessero volontà di star remoti; intendo delle persone di conto.

Procurisi di saper l' hora che si hà da mangiare, e massime i giorni di pesce, per auuertirne poscia i Cuochi, & gli altri che occorre, & un riuegga spesso se ogni cosa è ben incaminata; ha uendo auuertenza, se per sorte qualche vfficiale si perdesse, o incantasse inanzi al seruitio di accompagnarlo auanti facendoli animo, e rincorandolo, perche da questo spesso deriuano disor-

no difordini di non poca consideratione.

Pongasi uno in cucina che legga la lista nel tempo dello imbandire, e sia l'Imbanditore molto pratico, & essercitato in questa arte, importando ciò sopra ogn'altra cosa, poi che il tutto consiste nel seruitio. Habbia questo Imbanditore alcuni che l'aiutino à tor piatti in mano, & altri che tenghino torcie, e facciano lume mentre imbandisse. Qui si douerà ualer del suo giuditio lo Scalco, perche se scorgesse troppa tardanza nell'imbandire potria portarne vna parte, e far seguirar d'imbandir l'altra, e con gran prestezza tornare à prenderla, ma questo in caso che la tauola fusse stata fornita per inanti.

Facciasi il conto prima d'uno ò due giorni di quanti piatti, e tondi, che vi bisognano, come à dir se si deue dar diciotto viuande per piatto; habbiasi da raddoppiate; essendo bancheetto, cinque volte, cioè per freddo, per alessò, per arrosto, per frutta, e per confetture: accrescendone poi venti per cento, quelli, che si rompano, che non sono così buoni, che sono messi in opera: ma se fossero d'argento, e si lauassero (il che non lodo) basteria triplicare: dico che non lodo il lauarli: perche oltre il romor, il cattino odore, vi è il rischio di perderli: Però a me piacerea d'vn loco sospettoso d'hauer vna, e più gran cassa, nellequali, leuato il piatto di tauola, si potesse incontinentemente riporre; e volendo il seruitio polito, così come i piatti di cucina, per il più douranno esser tutti d'vna misura; intendendo in quel che li conuiene, con quelli delle frutta, e confetture, siano tutti d'vna grandezza istessa.

Siano prouisti per poterli mutare, cinque tondi per ciascheduna persona, che si habbia a tauola, ò che si serua; aggiungendo sempre il vantaggio di dieci per cento. Et se fossero d'argento, tre per persona basteranno, e per Prencipe sei, e sei per il Trinciante; disponendo huomini, che li portino di mano in mano a mettere, doue si trincerà.

Si dia buon'ordine per la sicurezza de gli argenti, mettendo guardie alla porta, & vno, che li accòpagni in cucina, & vn'altro, che vi sia assistente: & essendoui sospetto, pongasi vno, ò dua da ogni lato della tauola, che non facciano altro, che porri ben mente, & più doue hauranno più sospetto: quello che sarà assistente à gli argenti in cucina con vn staccio che gli netti; & ancò poi che saranno imbanditi, ò che imbandiranno.

rannosi, con vn'altro li vadi nettandoli gli ori. Auuertendo di fare imbandire in più spaciofo luogo, che sia possibile: perche la viuanda non si pigli confusa; fuggendo però i luoghi ventosi, e l'aria fredda.

A ciaschedun piatto sia posto vno Scalco: ma potrebbe anco seruire a duoi piatti se fosse buono & esperto: hauendo però vno, o due incontri, che leuassero dal lato opposto, a quello doue esso anco pone, aiutandosi l'vn l'altro a porre, & a leuare, e siano posti dalla banda di quel che leuara, che deura esser presso il muro alcuni cestoni per riscuotere la viuanda; nè meno d'vn cestone per ogni due piatti, e chi lo porti; e così situiscasi vn galant'huomo, che accompagni la viuanda al luogo, che dee condursi, doue poi da vn'imbanditore, sarà secondo i luoghi ordinati dallo Scalco dispensata: Et in questo, come in tutti gli altri maneggi, auuertiscasi sopra il uero di procedere sempre con il minore strepito che sia possibile.

Richiede ancora il Tinello vn buon'imbanditore, acciò che dispensi bene la viuanda alla turba de' seruitori minuti, e tratti ogn'huomo secondo l'esser suo, nelqual Tinello si douerà esser fatto prouisione di mātiti, rouaglie, guardanappi, piatti, tondi, bacili, e fiaschi, con bicchieri, tazze di stagno, e lumani per tutto, con gran tagliori di legno, e gran coltelli, e tutte le altre appartenēze del Tinello, che per breuità tralascio, della prouisione di cose simili: deue esser lo Scalco auuertito a tempo da i Sottoscalchi.

Il Credenziero douerà, sapendo il conto di chi mangia a tavola, proueder il pane che basti per bocca ordinaria, e di più ha uerne alla credenza, per ogni dieci bocche; quello che basti a tre bocche d'auantaggio, e più, se fossero tutti huomini, reudendone poi buon conto.

Il Bottigliero, per ogni dieci persone, prouegga sei fiaschi di vino: essendo però huomini, e donne insieme; ma se fossero tutti huomini, ne prouegga d'auantaggio.

Se ben par cosa impossibile il trattar del tempo dell'imbandire: dirò nondimeno per quanto hò prouato questo poco, che se saranno quattro piatti a sedici, o diciotto viuande per piatto; hauendo buon Cuoco, e la cucina distante dalla tauola circa a passi 150, & essendo prima altra viuanda in tauola, di freddo

freddo, si douerà imbandire quando si lauaranno le mani, e se haueſſero il caldo in tauola, basteria quando tutti sedessero; e se fossero sei piatti al freddo, facciasì imbandire quando vengono fuori per entrare in sala, e se vi farà il caldo, quando vſciranno di camera: e se saranno dodici piatti, eſſendo il freddo in tauola si potrà imbādire ſino alla terza parte, e auì ſar poi che è poſto in tauola; e se fosse il caldo, ſubito che ſi è meſſo in tauola il terzo delle viuande della prima portata, imbandiſcaſi l'arroſto, ſollecitando ò più, ò meno a venir a tauola, ò coloro che imbandiranno: e se fossero ventiquattro piatti, e da credere, che vi fariano piu Cuochi, & allhora ſi potriano imbandire i due terzi delle viuande, prima che ſi chiamino i conuitati al freddo; e ſe'l caldo fosse in tauola ſubito, che fossero ſgombrate le tauole, cominciſi ad imbandir l'arroſto. Il qual perche rieſca più caldo, che ſi può, dopo che ſarà imbandito ſe li gettarà ſopra il degù, ò ſugo bolente, per riſcaldarlo. Auuertedo però di dar ſempre più tempo aſſai a i pottaggi, che a gli arroſti: perche più toſto ſi imbandiſcano. Dico bene queſto, che in tutti, ò nella maggior parte de i Banchetti, che io hò ordinato a mio guſto, de' Principi, quando paſſano li dieci piatti, gli hò fatto di uerno tutti d'arroſto ſolo, oltra il freddo aleſſo; E queſto, perche il freddo nell'imbandire tanta roba i potaggi ſi agghiacciano, e ſono cattiuì, e fanno brutto vedere: ſi che gli arroſti portano vn terzo manco di tempo, di quel che fariano i pottaggi ad imbandire: gouernandoſi di queſta maniera, anco a me par non poſſa in alcun modo fallire, ogni volta che non ſia la cucina più diſtante dalla tauola, di quello che hò di ſopra detto: & eſſendo ancor più lontana, ò meno, con l'affrettare, ò ri tenere il paſſo ſi puole giuſtamente operare.

Mefſo il ſeruitio in tauola, ſe ſaranno quattro piatti, potraſſi lo Scalco ſermar alla tauola circa ad vn miſerere, e poi andar per l'altro ſeruitio: facendo cenno alli Scalchi, & quelli che porteranno, che ſeguino ſenza ſtrepiti; e ſe ſaranno otto, ſi deue fermare la metà meno, ma ſe ſaranno più, ſubito meſſo in tauola, ſi potranno ridur a baſſo: & auuertisca lo Scalco, caſo, che nõ poſſa di meno, di errar piu toſto al venir più preſto con la viuanda, che tardi.

Deue anco lo Scalco principale guardar bene spesso il Prencipe suo, e poi scorrere con gli occhi tutta la tauola per poter rimediare ad ogni disordine.



AVENDO detto dell'imbandire, voglio dir' anco del porre in tauola, se ben ciò è di pochissima difficoltà alli Scalchi praticchi in qualche parti. Auuertischi dunque nel leuare le viuande di cucina di farle leuar per ordine, doppo che saranno imbandite, l'vna dietro a l'altra: percioche di qui auuiene, che si vada, leuando dinanzi a lista a lista: e mentre che caminano l'vno non pasci inanti a l'altro: ma ogn'huomo seguiti il suo compagno, & è bene, che gli Scalchi sappiano, qual sij la lor prima viuanda, e l'ultima: perche a questo modo difficilmente potrà fallire.

Sarà bene ancora il far portare i piatti garbatamente da Prencipi, come faria a dire non tanti basfi, che paia che cerchino la braghetta, nè meno tanto alti, che paia che si ponghino al mento: ma pigliar la strada di mezzo, cosi ancora nel portarli larghi dalla persona, & deue auuertire lo Scalco di nõ mai muouer piatti dinanzi al suo Prencipe se beuense, nè poruelli, nè far l'vno, ò l'altro, se prima non lo guarda, mentre pon le mani con destrezza a i piatti: questo dico quando non mangiasse col suo Prencipe maggiori di lui; che essendoui di lui maggiori, quel che dourebbe far al suo Prencipe, facciasi a quel maggiore.

Deue l'vno Scalco sempre andar aspettando l'altro, accioche in vn tempo giunghino alla tauola: auuertendo però, che'l Prencipe sij il primo a cui pone, ò leua la viuanda: e ciò si farà ageuolmente: e quando saranno giunti alla tauola, tutti prima guarderanno in volto lo Scalco principale.

E bene, che giunti, che saranno alla tauola, ogni Scalco postosi dinanzi al suo piatto, il quale conoscerà, ò per l'incontro, ò per i salini, ò per i candelieri, ò per altro facci ritirarli dietro, tutti coloro, che gli portano la viuanda: e questo per non impedire per la lunga fila il luogo dello Scalco che seguita, & auuertisca

Auertisca ciascheduno, che alcuno di essi Scudieri, non dia piatti in mano a qual si voglia persona: ma sia lo Scalco sempre quello a chi la porga, & habbia ogni incontro di quelli che leuaranno, due che li tolgino i piatti di mano in mano, e porti ne gli cestoni. Nè farà male ne' luoghi non in tutto capaci per accortar la fila, che si portino i piatti a due a due.

Ricordinfi questi Scalchi, di non leuar mai piatti alcuni di tauola, che subito non ve ne ponghino vn'altro, nè mai lascino la tauola vuota, nè faccino pigliar piatti di mano alli suoi, se prima non fanno doue gli vogliono porre, suggendo il metterli vno sopra l'altro: nè faccino con troppa fretta, anzi a dagio, e politamente: perche mostra questo maggior grandezza. Auuertendo anco dopo l'hauer messo la loro viuanda in tauola, di andar poi riuedendo ogni cosa, per acconciar il tutto con il maggior garbo, che si possi.

Quando poi li parrà tempo di leuar le viuade, e di porre le frutte in tauola, auuertischino, si come si è detto, di non metter mai piatto sopra piatto, & auanti, che ne mettino vno di frutte, ne leuino tre di carne, e facciano sì, che sempre sij netto vn palmò di tauola dalla carne alle frutte.

Quando poi darà l'acqua alle mani, habbia lo Scalco di dietro le sue confetture, per non perder punto di tempo; e colui, che li farà stato di rincontro, faccia che quelli che gli haueranno aiutato, con cestelline da braccio riscuotino subito le saluiette, e touaglioli, i coltelli, i tondi, & i salini: e così essendo sparecchiato, & hauendo le confetture dietro si potranno facilmente, e presto presentare alla tauola.

Io hò molte volte costumato, quando hò hauuto delle confetture, per far che meglio appariscano, e perche non siano rubate di porle in tauola prima, sopra vn mantile, di metterui sopra certe asse, due per piatto, e sotto alcuni cospetti leggeri, che facilmente si leuano, e doppo porre l'altro mantile, oue vada la viuanda: in modo, che lauato le mani si trouano le confetture imbandite in tauola, e fanno bellissima mostra.

Per non vsar il triuial modo di portar le viuande a mano a mano in tauola ne i Banchetti, soleua io già in prima farle portare in certe barelle dipinte, nelle quali capiuo sino a diciotto piatti, che sono vn piatto intero: e queste erano portate da due persone: ma fei poi formar alcuni instrumeti a ciò

atti in forma di scatole; che essendo portate da vn'huomo solo, conteneuano in loro la medesima quantità di piatti, che le barelle; e così veniuano ad esser molto più comode, e vaghe: e sono queste scatole state da molti vsare perfino ad hoggi: ma forse non passeranno molti giorni, che io mi seruirò d'vna foggia molto più bella, e commada di queste due, che io hò sino ad hora, per mancamento di occasione, tenuta nascosta nell'animo.

Poi che si è fino a qui parlato del seruitio Italiano, non sarà fuori di proposito, che noi trattiamo in qualche parti di quelle, che sogliono vsare in Alemagna, ancora che sia in queste nostre parti d'Italia poco bisognueole: e tratteremo ancora di alcuni Banchetti in questo modo formati. Pongasi prima in mezzo della tauola, che si dee seruire il piatto maggiore, & intorno ad esso, quei piatti ordinarij, che vi capiranno in due ordini, che per il più doneriano esser sei intorno al gran piatto, e poi quindici intorno alli sei: ma però secondo le tauole, e saranno questi in tutto venti vno, che facèdo tre piatti, come è il vero ordine di questo seruitio, fariano sette viuande. Lo imbandire & il tempo di tal seruitio, è facile: perche è poco, e si gouerna lo Scalco, come vede, che mangiano i conuitanti. Il bel di questo seruitio è, che'l gran piatto sij molto pieno, così nell'Alesso, come nell'arrosto, e vi sia olio a potrida, il qual adorna molto bene l'orlo, come ne i Banchetti si vedrà; e le sette viuande siano esquisite. Il vero seruitio a questo modo e di carne, e di pesce: così il bollito, come l'arrosto vuol esser tenuto assai più lungo che l'Italiano, e ricerca apparato di bellissima bottiglieria con ogni qualità e varietà di bicchieri.

Quanto al seruitio mi piacerebbe, che si vsasse di questa maniera, che lo Scalco mettesse il gran piatto, e poi mentre andasse ponendo li suoi in ruora, vn'altro seguitasse, mettèdo li quindici, a tal che fra due facessero vna ruota intera.

E se per sorte si seruiffe alla Alemana, con tauola quadra, ponghiuifi per il più quattro gran piatti, e ben pieni, cò otto piccioli di sapor, e di salsa, più tosto con più, che con meno speciarie in ogni cosa; e sopra li tondi vi douria esser gran fetta di pane larghe come i tondi, che si mutino spesso: e se vi faranno Prencipi da farli credenza, vogliono esser li credenzi-
ni quasi

ni quasi vn sommeffo, e lunghi, e grosi a proportione.

E perche da molti in tutti i conuiti, viene detto indifferente-
mente Banchetti: mi pare anco di scriuere la differenza, che
è tra Banchetti, e Cene grosse, e desinari, ò da grosse cene, e de
finari, e cene desinari domestici. Dico adunque, che il Ban-
chetto vuol'esser tutto compiutamente perfetto in sua spe-
cie, cioè apparecchiato a due mantili ben piegati di bel fred-
do di due bei seruitij caldi, & vno di frutti, & vno di confet-
ture: e mancandoui qual sia di queste conditioni, non è Ban-
chetto: perche si vede per esperienza, che per grande appa-
recchio, che faccia vn Cavaliero a Principi, ò a chi si sia: du-
bitando, che non vi manchi qualche cosa, prima spesso si suol
dire, non vi pensate, ch'io vi facci Banchetto. Vi sono de'
Banchetti, oue si deuono vaghi adornamenti, e belle inuentio-
ni, come in quelli di nozze, & anco in quelli, oue siano molte
Dame, & è cosa vsata ne' più celeberrimi Banchetti fatti da
varij Principi, & approuati da ogn'huomo intendente: tra
quali ne fu fatto vn bellissimo in Roma del 1470. alla Sere-
nissima LEONORA d'Aragona d'Este, Duchessa di Fer-
rara, oue si viddero infinite inuentioni in viuande, come l'Hi-
storia d'Atlante, & in vn'altro seruitio vn'Orfeo, & molte al-
tre in questo istefso desinare, e de Duchi di Milano pur se
ne leggono molti, Don Ferrante Gonzaga, in vn Banchet-
to à Carlo Quinto, gli rappresentò in viuande alcune sue vit-
torie, e in Roma pur all'Imperatore fu fatto vn Banchetto, oue
furono fatte inuentioni. Il Cardinal di Ferrara di buona me-
moria, anco ne ha fatto molti, come si legge. Il Duca Herco-
le Secondo di felice memoria altresì, che pur ne scriue lo Sbu-
go, & infiniti, come in Bauiera, e in molti luoghi, che per bre-
uità si tacciono, nè credo, che per altro da valenti Scalchi ciò
si faccia, se non per sodisfare a tutti i sensi, a l'occhio con po-
litie, vaghezze, & inuentioni, all'orecchio con musiche, e rari
trattenimenti; a l'odorato, è delle viuande ben'acconcie, &
al gusto, e tatto di perfetti condimenti, e così varij, come so-
no varij i gusti: & alle cene grosse poi, ò desinari si fanno, e si
posson fare senza freddo la sera; ma la mattina poi ben tutto
caldo, & apparecchiato cò vn mantile solo; se bene si seruono
confetture, che in questo è in libertà di chi lo fa, & in obbligo
di due portate almeno di cucina, e poi di frutte, così come è
anco

anco in obbligo di certe galanterie, che si seruono a' Banchetti, come per esempio di latte miele, di geladie, di varie paste, e simili.

Ma la cena, ò desinare ordinarij, è fuori di tutti questi oblighi; perche vn Cavaliero, che dia domesticamente desinare ad altri Canalieri, non è in obbligo, nè sarà tassato, mancandoui delle cose dette di sopra: ma il tutto consisterà solo in dargli buone, & elette viuande; e con ogni suo sforzo qualcheduna non più fatta, e non conosciuta da loro; perche in tal conuersatione si gusta, e gode meglio vna viuanda ben còdita, e buona, che in vna confusione di tante; e per questo, vn Scalco di giudicio, ordina le viuande secondo le occasioni, poi che vna di queste viuande, che io intendo, quì non seruirà ad vn Banchetto, ò cena grossa; perche saria raffreddata, ò tra tante non conosciuta.



G E N A I O .

Banchetto fatto di Genaiò dalla Serenifs. Madama
Lucretia da Este, Duchessa d'Urbino,
nelle nozze d'vna sua Dama,
doue si trouò Sua Altezza, e Serenifs. sua Conforte,
e questi Eccellentissimi Signori tutti,
e Dame, e Cauallieri.

*Fu fatto di sera, e furono in tutti à tauola fra il T.
e l'altra tauola settanta, che furono in
tutto à dodici per piatto.*



V SERVITO il T. a tre piatti, e l'altra tauola a noue, e tutte due le tauole vagamente fiorite, con rare piegature; e la sala con apparato Regio, la quale era allumata per dodici Elefanti, sei da ogni canto della tauola, attaccati al solloio, di grâdezza d'vn Vitello; e da quei dua denti, che guardano in sù, nè vsciuano due torcie per ciascuno: tacendo per breuità il resto dell'apparato. Fu posto in tauola per compartir i piatti, vndici carri di pasta di mostacciuoli, con le ruote di profciutto, cò sopra vna figura rappresentata per la Fama, che era di zuccaro; & il fondo del carro era di mangiar biâco; nō erano attaccati al carro alcuni animali, poi che mostrauano d'esser quelli Elefanti attaccati al solloio. Era seguitato ciascun carro da cinque figure di donne, che erano poste nel mezzo della tauola per il lungo, cioè vna Lucretia, Helena, Sofonisba, Cleopatra, Giustina; e ciascuna di esse caualcaua vn Alicorno; che il primo era vna Lepre arrosto, con resta d'Alicorno di stucco, & il corno di cristallo; e piedi, e gambe all'istesso modo. La seconda caualcaua vn capretto arrosto

- arrosto, concio al simile. La terza vn Coniglio all'istesso modo. La quarta vna Porchetta pur'acconcia così. La quinta vn'Agnello acconcio come l'altre, e tutte molto ben fiorite: pur tacendo il garbo, & adornamenti d'esse: le quali figure erano parte di pasta di gnochetti, parte di zuccaro, e parte di butiro, e parte di pasta di susamelli, che furono in tutto
 carri numero 19
- E figure in piatti numero 60
- Seguitaua pur nel freddo il monte Etna, che era vn Pasticcio di Ceruio, con fuochi di profumi rarissimi, & alcune figurine per l'intorno bellissime in piatti numero 12
- Pauoni arrosto con teste, e piedi dorate schitenate di Lacha cò penne lunghe turchine, e gialle, rimessegli per coda, come di Papagallo, e tutti fioriti in piatti numero 12
- Galline appastate in bianco, impilotate di cedro confetto, con piedi, e teste dorate, e tutte fiorite in piatti numero 12
- Teste di Vitello finte di Elefanti naturalissime tutte fiorite in piatti numero 12
- Fagiani arrostiti tutti fioriti con teste, e piedi dorate, e rimessoli le sue penne alla coda, ma tutte lauorate d'oro, e di seta bellissima in piatti numero 12
- Pernice in quarti sotto geladia torbida in piatti numero 12
- Salami mōdi tagliati in fette, e rimesse insieme trameggiati da foglie di cedro dorate in piatti numero 12
- Pasticcio di Coturnici tutti dorati, e fioriti in piatti numero 12
- Infalata d'indiuia con fette di bue salato, e formaggio di Parma in tocchi interzato in piatti numero 12
- Infalata di germogli con oua dure spaccate, e anchioue interzate attorno all'orlo, in piatti numero 12
- Infalata di lattuga con sumata in fette, e grugnoli di marzolino di Fiorenza interzati, in piatti numero 12
- Infalata di mescolanze con rauanelli, e rafani interzati attorno all'orlo in piatti numero 12
- Manzo di Pauia salato vn gran pezzo per piatto, tutto fiorito, con manzo fresco trinciato attorno, con aceto, e pepe, in piatti numero 12

Secondo seruitio, e caldo.

Pauoni con fapor giallo alla Alemana in piatti	numero	12
Capponi appastati coperti d'ostreghe con for maggio, in piatti	numero	12
Fagiani con ceci infranti, e codighe ben cotte, in piatti	numero	12
Pasticci di polpettoni di vitello in piatti	numero	12
Pizzoni in brolardiero con carne vergelata, in piat ti	numero	12
Pasticcietti di quaglie a sei per piatti, & vua per pa sticcio, in piatti	numero	12
Pernici in cauoli bianchi, con salficcia Modonese, in piatti	numero	12
Offelle sfogliate di cai di latte, in piatti	numero	12
Frittelle di mangiar bianco, in piatti	numero	12
Petti di vitello pieni poi all'Vnghera, con cipolle intere, in piatti	numero	12
Lombi di Lepore in peuerata con canellini so pra, in piatti	numero	12
Quaglie in sapore, con fette di tetta di vacci na, in piatti	numero	12
Lingua di bue piena, e stufata, con porrea so pra, in piatti	numero	12
Sapor bianco, in piatti	numero	12
Cingiaro cotto in pasticcio, poi discassato, e ricotto con fapor di pistacchi, fatti con maluasia, in piatti	numero	12
Petti di capretti dorati alla reale, con pan dorato attorno, in piatti	numero	12
Piedi di capretti, sotto geladia chiara, in piatti	numero	12
Salsa verde con vn poco di rafano, in piatti	numero	12

Terzo seruitio, e d'arrosto.

Gallinazzi di motagna cò fette di cedro, in piatti	numero	12
Pauoni d'India con fette di limone, in piatti	numero	12
Tortore abardate, tramezzate di salficcia Lucche se, in piatti	numero	12
	Caponi	

Capponi coperti di dati di prosciuto, in piatti	numero	12
Mostarda di zuccharo, in piatti	numero	12
Cafatelle di puina di butiro in piatti	numero	12
Pizzoncini a sei per piatto, in piatti	numero	12
Torte di bieda con tumino, in piatti	numero	12
Pulcini a sei per piatto, in piatti	numero	12
Cigotti di caprio con sua salsa sopra, in piatti	numero	12
Ritornelli d'vua Schiaua senz'anime, e pistacchi in, piatti	numero	12
Capretti con cipollata sopra, in piatti	numero	12
Sapor di visciole, in piatti.	numero	12

Fruite.

Latto miele, in piatti	numero	12
Cialdoni, in piatti	numero	12
Tartufole, in piatti	numero	12
Carciofoli, in piatti	numero	12
Cardi, in piatti	numero	12
Marzolini di Pesarò, in piatti	numero	12
Pere Bergamotte, in piatti	numero	12
Pastizzetti di pere garauelle, in piatti	numero	12
Pistacchi, in piatti	numero	12
Pome da filo, in piatti	numero	12
Grostata di tomino, in piatti	numero	12
Puina di pana salata, in piatti	numero	12
Finocchi secchi, in piatti	numero	12
Castagne, in piatti	numero	12
Vua, in piatti	numero	12
Oliue, in piatti	numero	12
Tomiri disfatto sopra fette di pã fritto, in piatti	numero	12

Tutto il sopradetto seruitio fù portato, e seruito con varie musiche, e d'instromenti varij, e di voce, che ancho seguitorno sino, che si ballò.

Leuato le frutte, e dato l'acqua alle mani, e leuato il mantile si mi: s: 10 in tauola le Confetture, che firono vndici carri di pasta Portugheste, oue era sopra vna figura, che rappresentaua la Vittoria, e la detta era di pastumo di marzapano seguitata da cinque figure sopra à varij animali del pastumo

LIBRO SECONDO. 51

passumo del carro, e le figure come la sopradetta, che erano vna Semirami, Tomiri, Pantasilea, Thalesiri, e Zenobia.

Ogni cosa era pur di questo seruitio fiorito, si come si trouò il mantile di sotto tutto ricamato a bellissimi fiori.

Carri, in piatti	numero	11
Figure, a cinque per piatto, in tutte	numero	61
Cedri interi in zucchero asciutto, in piatti	numero	12
Cottogni in gelo, con aranzi purgati in vasetti di cristallo, in piatti	numero	12
Brogne di Genoua, in piatti	numero	12
Cotognate di Genoua, in piatti	numero	12
Copetta di Bari, in piatti	numero	12
Gielo di Reggio in vasetti di maiolica, in piatti	numero	12
Pistaccea dorata, in piatti	numero	12
Confetture bianche tutte insieme, in piatti	numero	12
Confetture di Napoli varie in siropo, in piatti	numero	12
Mazzuoli d'oro, e di seta lauorati a gucchia, in piatti	numero	12
Saluiette, e coltelli, e stecchi lauorati, in piatti	numero	12

Si ballò poi tutta notte con varij balli, e balletti, e con ricche, e vaghe Liuree cosi di Cavalieri, come di Dame, al costume di questa Città.

DELLO SCALCO.

G E N A I O.

*Banchetti fatti à Scandiano per le nozze dell' Illustriss. Signor
Conte Giulio Tieni Conte di Scandiano, nella Illustrè
Signora Leonora San Vitali.*

*Prima Cena à otto piatti, poi che durorno queste nozze
sette giorni, e sempre a gran Banchetti.*

**La prima tauola tutta di arrosti, e di sera, e portata la vi-
uanda sempre a suono di trombe, e tamburi,
& a tutti bellissime piegature, e fioriti, e variati dal
primo all'ultimo d'inuentione, e d'ornamenti,
e di viuande, e confetture.**

Pauoni arrosti freddi, & in piedi, con ale di serpen- ti, tutti acconci con foglie di lauro dorato, in piatti	numero 8
Indiua con formaggio duro a torno in piatti	numero 8
Salami interi sopra a case d'artiglieria dorate, in piatti	numero 8
Lattuga con anchioue attorno, in piatti	numero 8
Pasticci cò vn castello sopra tutto dorato, in piatti	numero 8
Germogli con voua dure attorno, in piatti	numero 8
Capponi in bianco, con teste, e piedi dorati, con fo- gli attorno dorate, in piatti	numero 8
Anatre domestiche, con piedi, e teste inargentate, con foglie di lauro dorato, in piatti	numero 8
Lingua di bue intera salata, acconcia con piedi, e teste di capretto, che finge vn'animale, in piatti,	numero 8
Geladia morella in cedri vuoti, in piatti	numero 8
Geladia gialla in cedri, in piatti	numero 8
Offelline piccole a dieci per piatto, in piatti	numero 8
Prosciutto in fette con manzo salato, trinciato at- torno, in piatti	numero 8
Pernice conciate in piedi, trinciate con teste, e pie- di dorati, in piatti	numero 8
Vna pasta piena di marzapane, in piatti	numero 8
Cauiaro	numero 8

Cauiaro con fette di cedro, e costoli d'arancio, in piatti	numero	8
Poi si partono dodici viuande, e se ne leuorno altre tante, e se ne ritornò per il resto.		

Primo seruitio di Cucina.

Pernice confette di limone, a quattro per piatto, in piatti	numero	8
Tordi a otto per piatto, tramezzati di prosciutto, in piatti	numero	8
Pasticci sfogliati di brusaso a dua per piatto, in piatti	numero	8
Polanche a due per piatto con aranzi, in fette in piatti	numero	8
Pizzoni a tre per piatto cò fette di limone, in piatti	numero	8
Ritortoli, in piatti	numero	8
Mostarda, in piatti	numero	8
Fegatelli in stecchi tramezzati di fette di sumata, in piatti	numero	8
Quaglie arrosto a sei per piatto, in piatti	numero	8
Tortore arroste bardate a quattro per piatto, in piatti	numero	8
Oliue in piatti	numero	8
Oua fresche, in piatti	numero	8

Seconda portata di Cucina.

Lonze di vitello, con fette di cedro, in piatti	numero	8
Panoni grossi, con fette di cedro, in piatti	numero	8
Capponi con falficcia gialla, in piatti	numero	8
Anatre domestiche con oliue sopra, in piatti	numero	8
Cigotti di monton, in piatti	numero	8
Gattafure Genouese, in piatti	numero	8
Torte di riso, in piatti	numero	8
Lepre intere con sua salza, in piatti	numero	8
Fagianani con tartufole sopra, in piatti	numero	8

Frutte

Frutte.

Carciofoli a quattro per piatto, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Latte miele in gran monti, con vna grotta sotto, & vna figura, che rappresentaua l'Inuerno, in piatti	numero	8
Cialdoni grossi, in piatti	numero	8
Cialdoni piccoli, in piatti	numero	8
Paste di Monache, in piatti	numero	8
Mandole fritte, in piatti	numero	8
Pignoli, in piatti	numero	8
Pome rose a sei per piatto, in piatti	numero	8
Pome dolci brustolate con anisi sopra, in piatti	numero	8
Pere Carauelle, in piatti	numero	8
Pere garzignole, in piatti	numero	8
Vua, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Formaggio duro, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Nicciuole brustolate con sale, in piatti	numero	8
Gucchiaroli, in piatti	numero	8
Oliuoni, in piatti	numero	8

Lenata la touaglia, che tutta era fiorita, doppo hauer dato acqua alle mani, si scoperse vn mantil tutto lauorato à fiori, e vccelletti, con gran fattura da Giulio Bianchino: e si messe in tauola con gran romori di trombe, tamburi, & artiglierie: e cosi sempre tutti li desinari, e cene: furono adornati di Mortelle dorate, argètate, e fiorite.

Codognati di Genoua, in piatti	numero	8
Cose in siropo, in piatti	numero	8
Brugne confette di Genoua, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Coriandoli confetti, in piatti	numero	8
Nicciuole confette, in piatti	numero	8
Anime di melone confette, in piatti	numero	8
Anesi confetti, in piatti	numero	8
Canellini di Bergamo, in piatti	numero	8

Canella

Canella grossa confetta, in piatti	numero	8
Cotognata in scatole a due per piatto, in piatti	numero	8
Copetta, in piatti	numero	8
Marmellata, in piatti	numero	8
Pistacchi, in piatti	numero	8
Spongardine, in piatti	numero	8
Persicata, in piatti	numero	8
Persiche confette da Suore, in piatti	numero	8
Pasta real, in piatti	numero	8

*Desinar primo il lunedì mattina, e pur sempre portate le vi-
uande, con tante trombe, e tamburi, e sempre bellissi-
me piegature. Vi stette sempre il Prencipe di
Parma, e vi venne il Sereniss. S. Duca
di Ferrara, il S. Don Alfonso,
e molti Signori.*

Primo servizio caldo di Cucina.

Quarti di Porchetta missalta rimessa alla graticola, con pan grattato, e pepe, in piatti	numero	8
Pauoni in sapor giallo, in piatti	numero	8
Petti di vitello pieni in zuppa informaggiata sopra, in piatti	numero	8
Cingiaro in brodo negro, coperto di pignoli confetti, in piatti	numero	8
Pasticci di Cingiaro caldi, in piatti	numero	8
Manzo stufato con mortadella di fegato, in piatti	numero	8
Tortelli tondi di monete di zucche, in piatti	numero	8
Pizzoni casalenghi in brolardiero a tre per piatto, in piatti	numero	8
Fegato di vitello in cassetta, in piatti	numero	8
Offelle sfogliate, in piatti	numero	8
Tartare di pana, in piatti	numero	8
Animelle di vitello, e di capretto in sapor con pane sotto, in piatti	numero	8
	Zampette	

Zampette di vitello nel forno, in piatti	numero	3
Petti di capretti in padella con cipollata sopra, in piatti	numero	3
Agliata senza aglio, in piatti	numero	3
Suppa informaggiata, e fette di tomino con brufato sopra, in piatti	numero	3
Minestra di tortelletti, in piatti	numero	3

Arrosto secondo servitio.

Pauoni polastrotti a due per piatto con fette di limoni, in piatti	numero	3
Broci di Capretto con aranzi, in piatti	numero	3
Cingiaro arrosto, con la sua salsa, in piatti	numero	3
Conigli con fette di cedro, in piatti	numero	3
Mostarda, in piatti	numero	3
Torta di pome, in piatti	numero	3
Casatelle, in piatti	numero	3
Caponi grossi con fonghi fritti sopra, in piatti	numero	3
Pulcini a fette per piatto, in piatti	numero	3
Tordi a otto per piatto con falciccia Modanese, in piatti	numero	3
Pizzoni a quattro per piatto, in piatti	numero	3
Cotornice a tre per piatto, in piatti	numero	3
Sapor di visole, in piatti	numero	3
Ortolani a 12. per piatto, in piatti	numero	3
Ceruellati, in padella	numero	3
Lingue di bue in fette impilotata, e con mostarda Francese, in piatti	numero	3

Terzo servitio, e frutta.

Cardi in foggia di tartufole, in piatti	numero	3
Tartufole intere con pepe, e sal dentro calde, in piatti	numero	3
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	3
Pere guaste, in piatti	numero	3
Pere carauelle, in piatti	numero	3
Pome, in piatti	numero	3
Castagne		

Castagne pelate, rimesse in forno con pepe, e zucchero, in piatti	numero	8
Pignoli fritti, in piatti	numero	8
Mandole brustolate con sale, in piatti	numero	8
Pistacchi mondi, in piatti	numero	8
Latte miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Carchio foli crudi, in piatti	numero	8
Vua rimesa nel forno con zucchero sopra, in piatti	numero	8
Sugoli di mosto conseruato, in piatti	numero	8
Mandole schizze con guscia, in piatti	numero	8
Finocchi di Fiorenza secchi, in piatti	numero	8
Groste di pan brustolate, con cauiaro sopra, in piatti	numero	8

Leuato il mantile.

Cinamomo rosso, in piatti	numero	8
Pistacchi confetti, in piatti	numero	8
Pignoli confetti, in piatti	numero	8
Finocchi confetti, in piatti	numero	8
Marzapano, in piatti	numero	8
Canellini lunghi, in piatti	numero	8
Cotogni in vaseti in gielo, in piatti	numero	8
Melli, oui di zucchero, in piatti	numero	8
Varij frutti conditi, in piatti	numero	8
Canelle rosse, e bianche Portughesi, in piatti	numero	8
Pignochati grandi, in piatti	numero	8
Persecate Genouese, in piatti	numero	8
Zenzero confetto in bianco, in piatti	numero	8
Vna pasta Portughesa, in piatti	numero	8
Castagne di zucchero, in piatti	numero	8
L'arme di casa da Tiene, e san Vitali di pasta reale, piena di batù di cedro, in piatti	numero	8
Coriandoli grossi, in piatti	numero	8
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	8
Mazzuolli, e stecchi, in piatti	numero	8

Secondo banchetto il Lunedì sera pur tutto fiorito, e con trombe cinque, & quattro tamburi, e sempre seguitò così sera, e mattine, e girauano tutto all'intorno la tauola, che oltra a vna certa grandezza, seruiuano à far allargar le genti da la tauola, e si seruiua più commodamente.

Primo seruitio tutto freddo, e sempre torcie dipinte alla liurea del Conte Giulio, & altri varij lumi senza por mai candelieri in tauola.

Teste di vitello con corni di Alicorno argente, in piatti	numero	8
Pauoni trinciati, e rimesfi tutti intieri ricamati di fette di limone, e foglie dorate, in piatti	numero	8
Tre pernice per piatto trinciate, e insieme con oliue senza anima, in piatti	numero	8
Caponi alefsi appastati pieni adorni di cedri, e foglie dorate, in piatti	numero	8
Anatre appastate in mangiar bianco, con foglie dorate, in piatti	numero	8
Polpettoni grandi di vitello vn per piatto con foglie di lauro dorate, in piatti	numero	8
Preficuto di porchetra tagliato in tondi con foglie dorate d'aranzo, in piatti	numero	8
Groffata di pan fritto col battuto sopra, in piatti	numero	8
Manzo salato con mezzi salami, in piatti	numero	8
Cigoti di castrato rimesfi in tondo con rosmarino, e aglio, in piatti	numero	8
Mostarda, in piatti	numero	8
Pasticci di vitello laorati, e dorati, in piatti	numero	8
Offelline, che non erano sfogliate, in piatti	numero	8
Geladia torbida con Pauoni sotto, in piatti	numero	8
Insalate cotte fatte in varij lauori, in piatti	numero	8
	Insalate	

Infalate di germogli, in piatti	numero	8
Rauanelli lauorati in varie figure, in piatti	numero	8

Secondo seruitio caldo di cucina arrosto per leuar solo altre tanto freddo.

Capretti intieri pieni con aranzi, in piatti	numero	8
Teste di vitello arrosto con fette di cedro, in piatti	numero	8
Spalle di montone, in piatti	numero	8
Lonze di caprioli cotte in forno con la sua salsa, in piatti	numero	8
Salza di sangue di pizzoni, in piatti	numero	8
Quaglie in carta a otto per piatto, in piatti	numero	8
Polastri à tre per piatto in rete di castrato, in piatti	numero	8
Tordi impilotati di carne vergolata, in piatti	numero	8
Lombi di manzo in doba con la sua salsa, in piatti	numero	8
Porchette di latte piene, in piatti	numero	8
Varie figure di pasta sfogliata, in piatti	numero	8
Oliuoni, in piatti	numero	8

Terzo seruitio arrosto per leuar il resto del freddo, e il più mangiato del caldo.

Pauoni grossi con grane di mel granato, in piatti	numero	8
Torta di cialdoni, in piatti	numero	8
Beccazze con la sua salsa, in piatti	numero	8
Lingue di vitello impilotate, in piatti	numero	8
Pizzoni à quattro per piatto con oliue senza anime, in piatti	numero	8
Pasta di pome infette, in piatti	numero	8
Trinciata di vitello concia con maluasia, in piatti	numero	8
Fegati di pauari impilotati, in piatti	numero	8
Brozzi di lepore arrosto con sua salsa, in piatti	numero	8
Salza real, in piatti	numero	8

Frutte.

Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Pere garauelle brustolate, in piatti	numero	8

H

Pome

Pome paradife, in piatti	numero	8
Cardi acconci intieri, in piatti	numero	8
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Vua, in piatti	numero	8
Pistacchi fritti, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Pignoli, in piatti	numero	8
Radice d'Ebij acconci, in piatti	numero	8
Mele apie, in piatti	numero	8
Latto miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Mandole, in piatti	numero	8
Cose in aceto, in piatti	numero	8

Leuata la touaglia, si missero le Confetture.

Carchiofoli conditi, in piatti	numero	8
Cedri in zuccaro asciutto, in piatti	numero	8
Mandole verde finte, di zuccaro, in piatti	numero	8
Castagne di zuccaro finte, in piatti	numero	8
Vna pasta de fusamelli piena, in piatti	numero	8
Anime di perfiche di zuccaro finte, in piatti	numero	8
Fulignari, in piatti	numero	8
Pome apie in gielo, in piatti	numero	8
Marene in gielo, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Anesi confetti, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati, in piatti	numero	8
Mazzuoli di bellissima fattura, in piatti	numero	8
Cotognata di perfiche, in piatti	numero	8
Torte di pistacchi, in piatti	numero	8
Biscotelli fini, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	8

Secondo desinare tutto caldo primo seruitio.

Pasticci di palato di bue, in piatti	numero	8
Petti di vitelli rimessi alla gradella, in piatti	numero	8
	Lepre	

Lepre in puerata con anesi sopra, in piatti	numero	8
Sumata rimessa in fette alla gradella, in piatti	numero	8
Galline appastate coperte di cardi, in piatti	numero	8
Petti di capretto con porrea sopra, in piatti	numero	8
Anatre appastate coperte di gnochetti, in piatti	numero	8
Rouiglia conseruata verde con zambudelli, in piatti	numero	8
Còde di castrato rimesse alla gradella, in piatti	numero	8
Pizzoni casalenghi pieni con cauoli, e falciccia, in piatti	numero	8
Teste di capretto senza osso piene con budel gentile in fette sopra, in piatti	numero	8
Pasticci di tripette di vitello, in piatti	numero	8
Manzo appastato cotto all'Vnghera cò suppa sotto, in piatti	numero	8
Piedi di manzo cotto in forno, in piatti	numero	8
Pernice con ceci infranti, e mortadella di fegato, in piatti	numero	8
Agrestino, in piatti	numero	8
Recheffe in insalata, e in casetta, in piatti	numero	8
Tette di vaccina in fette in carta alla gradella, in piatti	numero	8

Arrosto secondo seruitio.

Cigotti di montone battuti, e poi rifatti, in piatti	numero	8
Fritelle di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Lonze di vitello state in aceto con aglio in piatti	numero	8
Cingiaro con la sua salsa, in piatti	numero	8
Pauoni grossi con mezzo cedro d'ogni banda, in piatti	numero	8
Fagiani à due per piatto l'vn col pilotto, & l'altro senza, in piatti	numero	8
Gallinazzi di montagne di Vicenza, con fette di limone, in piatti	numero	8
Lepre bianche di Vicenza, con salsa reale sopra, in piatti	numero	8
Coturnice à quattro per piatto con aranzi, in piatti	numero	8
	Pernice	

Pernice à cinque per piatto, in piatti	numero 8
Ortolani à otto per piatto, in piatti	numero 8
Sapor di cotogni con aranzi, in piatti	numero 8
Mostarda Francese, in piatti	numero 8
Torra di mele apie, in piatti	numero 8
Vna pasta vu ota, in piatti	numero 8
Oliuoni di Spagna, in piatti	numero 8
Sumata in rete, e in ispiedo, in piatti	numero 8
Fegatelli di polli tramezzati di gola di porco in piatti	numero 8

Seguita il seruitio delle Frutte.

Pome rose, in piatti	numero 8
Suppa de vissole secche, in piatti	numero 8
Biscotti di Spagna, in piatti	numero 8
Cose da Monache piene, in piatti	numero 8
pistacchi pelati, in piatti	numero 8
Castagne con tumino, e zuccaro, in piatti	numero 8
Tertufole in cassetta, in piatti	numero 8
Pere carauelle, in piatti	numero 8
Formaggio di Piacenza, in piatti	numero 8
Cose varie in aceto, in piatti	numero 8
Finocchio, in piatti	numero 8
E il resto	

Seguita le Confetture doppo leuata la tonaglia.

Confetture di Genoua, in piatti	numero 8
Confetture in siropo di Ferrara, in piatti	numero 8
Persicata in scatole, in piatti	numero 8
Canelloni rossi Portughesi, in piatti	numero 8
Canelloni bianchi Portughesi, in piatti	numero 8
Pasta reale piena Portughesa, in piatti	numero 8
Mazzuoli di fiori, in piatti	numero 8
Stecchi, in piatti	numero 8
Cortelli, e saluiette, in piatti	numero 8
Anime di melone confette, in piatti	numero 8
Morsellette di marzapano, in piatti	numero 8
Mandole confette, in piatti	numero 8
	Perfiche

Perfiche confette in mastellette, in piatti	numero	8
Pero di Genoua, in piatti	numero	8
Finocchi con zuccaro, in piatti	numero	8

Terzo Banchetto il Martedì sera.

Primo seruitio.

Fagiani in piedi finti, Pelicani in nidi di pasta, con otto Tordi acconci, che'l suo finto sangue li cadea in bocca, in piatti	numero	8
Insalate verdi in fontane alte vn braccio, cò tutto quello, che si mangia con insalata, in piatti	numero	8
Pasticci di Cingiario, che formauano vna Galera, acconcia di pasta sfogliata, con figurine sopra, in piatti	numero	8
Geladia torbida sopra lombi di Lepore, in piatti	numero	8
Superfata di grugni, e orecchie di porco salato, tagliato, in piatti	numero	8
Cassette di pasta reale piene di ginestrata, in piatti	numero	8
Capi di latte in nauicelle di pasta di susamelli, in piatti	numero	8
Capponi appastati freddi, e pieni, in piatti	numero	8
Prosciutto tagliato in tondo, in piatti	numero	8
Pizzoni freddi pieni, e in agliata senz'aglio, ma con pepe, in piatti	numero	8
Gelatina gialla in certi vasi di vetro col coperto tondo, in piatti	numero	8
Salamo tagliato in bastoni lunghi, in piatti	numero	8
Zampette di vitello piene accarpionate, in piatti	numero	8
Mostarda di Modona, in piatti	numero	8
Pernice trinciate in salata, con fette di cedro, in piatti	numero	8
Pauoni freddi cotti intieri, mezzi aleksi, e mezzi arrosti, in piatti	numero	8
Qffelline piccole non sfogliate a dicee per piatto, in piatti	numero	8
	Casatelle	

Casatelle di ricotta di butiro e sei per piatto in piatti numero 8

*Primo servizio di arrosto per leuar infalate,
& altro tanto freddo.*

Spalle di Castrato in rete, & alla gradella, in piatti	numero	8
Porchette grandette in forno, in piatti	numero	8
Capretti piccioli pelati, & impilotati, in piatti	numero	8
Beccazze piene di fonghi falati a tre per piatto, in piatti	numero	8
Anatre d'India piene di brufaso, in piatti	numero	8
Due lonze di vitello attaccate insieme di lire 14. in piatti	numero	8
Polanche d'India a due per piatto, con limoni, in piatti	numero	8
Vccelletti di Cipro inghiotta a dieci per piatto, in piatti	numero	8
Sapore d'vua passa, in piatti	numero	8
Torta di fagioli alla Scandiana, in piatti	numero	8
Ritortoli di cibibo sgranato, e pignoli confetti, in piatti	numero	8
Vua fresca, in piatti	numero	8

*Seconda portata d'arrosto, per leuar il resto del
freddo, & anco il più guasto d'arrosto.*

Sfogliate piene di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Fiadoncelli pieni di tomin fritti a sei per piatto, in piatti	numero	8
Salsa real, in piatti	numero	8
Quaglie tramezzate di gola di porco a sei per piatto, in piatti	numero	8
Tordi tramezzati di fumata in rete a sette per piatte in piatti	numero	8
	Fagiani	

Fagiani in carta a due per piatto, in piatti	numero	8
Pernice a quattro per piatto, in piatti	numero	8
Mostarda Francese, in piatti	numero	8

Fruite .

Ostreghe con la guscia, in piatti	numero	8
Ostreghe caue con oglio, sardelle, e perfemoli, in piatti	numero	8
Latte miele in gran fontane, con lauri, che faceano vn montè alto vn braccio, e mezo, in piatti	numero	8
Cialdoni al medemo modo entro a certi brocchi in piatti	numero	8
Latte miele, in piatti piani	numero	8
Tartufole in saluiette monde con dentro pepe, sal, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Pere buone christiane, in piatti	numero	6
Pere garzignole, in piatti	numero	8
Pistacchi mondi, e in maluagia, in piatti	numero	8
Mandole fritte, in piatti	numero	8
Pignoli con zucchero, e acqua d'aranzi, in piatti	numero	8
Cardi di finochi, in piatti	numero	8
<i>Poi dato acqua alle mani, leuata la touaglia si portò</i>		
Cotogni in gielo in vaseti col suo coperto, e cordoni di seta alla sua liurea, in piatti	numero	8
Gielò di Reggio in scatole, in piatti	numero	8
Marmelata in scatole, in piatti	numero	8
Girele di persiche confette Ferraresi, in piatti	numero	8
Bottarghe di zucchero Venetiane, in piatti	numero	8
Cirese rosse di zucchero, in piatti	numero	8
Marzolini di zucchero Venetiani, in piatti	numero	8
Castagne pelate di zucchero Venetiane, in piatti	numero	8
Zenzaro confetto in bianco, in piatti	numero	8
Niciuole confette, in piatti	numero	8
Fulignati, in piatti	numero	8
Pignoli confetti, in piatti	numero	8
Brogne verdose di zucchero Venetiane, in piatti	numero	8

Brogne di Genoua, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati di feta, in piatti	numero	8
Mazzuoli d'oro tirato, e a gucchia, in piatti	numero	8
Anesi con cucchiari d'argento, in piatti	numero	8
Coriandoli, in piatti	numero	8

Terzo desinar la mattina. Primo seruitio alessò.

Suppa di latte alla Alemana, in piatti	numero	8
Puine di butiro à tre per piatto, in piatti	numero	8
Butiro fresco sopra fette di pan brustolate, in piatti	numero	8
Anatre d'India piene di batù di mortadella di fegato, in piatti	numero	8
Quaglie in brolardiero a sei per piatto, in piatti	numero	8
Pizzoni acconci sopra tartare a due per piatto, in piatti	numero	8
Suppa di merolla, e cal di manzo in fette, in piatti	numero	8
Caponi appastati sopra suppa di ceci bianchi, in piatti	numero	8
Salsa verde, in piatti	numero	8
Gola di porço rimessa in carta, in piatti	numero	8
Pasticci di ceruelle di vitello sfogliati, in piatti	numero	8
Biscotti Pisani con minestra di manzo, in piatti	numero	8
Zampette di vitelio accarpionate, in piatti	numero	8
Teste di capretto senza osio coperte di ostreghe, in piatti	numero	8
Budello di vitello pieno con sumata, in piatti	numero	8
Pernice con herbicine, in piatti	numero	8

Secondo seruitio arrosto.

Pauoni grossi con scudellini di carchiofoli fritti sopra, in piatti	numero	8
Cigotti di monton battuto, e rifatti con rete in piatti	numero	8
Tortore in rete di vitello a cinque per piatto, in piatti	numero	8
Lonze di vitello state in dobba con cipolle intie-		

re sopra dorate , in piatti	numero	8
Mostarda di zuccaro, in piatti	numero	8
Gelatina morella , in piatti	numero	8
Sapor d'vua con aranzi, in piatti	numero	8
Animelle di capretto in rete in ispedo con aranzi, in piatti	in piatti	8
Pizzoni sotto banca à quattro per piatto, in piatti	numero	8
Fagian con vna Pernice per banda , in piatti	numero	8
Lombi di cingiaro con sua salsa , in piatti	numero	8
Torta di bieda , in piatti	numero	8
Fritelle di puina, e chiara d'oua , in piatti	numero	8
Lingua di vitello piena impilotata , e in rete, in piatti	numero	8
Fiadoncelli pieni di tomino fritti, in piatti	numero	8
Vua, in piatti	numero	8
Oliue senza anima , in piatti	numero	8
Ortolani a otto per piatto , in piatti	numero	8

Fruite.

Pistacchi fritti, in piatti	numero	8
Cardi in bianco, in piatti	numero	8
Cardi in foggia di tartufole , in piatti	numero	8
Pasticcetti di tartufole , in piatti	numero	8
Pome rose , in piatti	numero	8
Grostata di tomino, in piatti	numero	8
Formaggio Parmeggiano trianciato minuto , in piatti	numero	8
Pome brustolate monde con garofollini confetti in piatti	numero	8
Nicciuole brustolate, in piatti	numero	8
Noce pelate in trebiano , in piatti	numero	8
Pome dece, in piatti	numero	8
Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Mandole schizze con la guscia , in piatti	numero	8
Grostata di castagne , in piatti	numero	8
Carchiofoli crudi , in piatti	numero	8
Castagne secche , e in menta , in piatti	numero	8
Biscottini di Spagna , in piatti	numero	8

Pignoli asciutti, in piatti numero 8

Levata la tovaglia, si posero le Confetture.

Pistaccea dorata grande, in piatti	numero 8
Cedro in zucchero asciutto, in piatti	numero 8
Copetta di Bari, in piatti	numero 8
Spongardine di zucchero, in piatti	numero 8
Sufamelli a sei per piatto, in piatti	numero 8
Cinnamomo grosso, in piatti	numero 8
Cotognata fatta con cannella intiera, in piatti	numero 8
Delfini dorati di pasta Portoghese, in piatti	numero 8
Nicciole confette, in piatti	numero 8
Grani di faua verde di zucchero, in piatti	numero 8
Gambari di zucchero, in piatti	numero 8
Matzapani a due grosse, in piatti	numero 8
Pignoli confetti, in piatti	numero 8
Stecchi, e saluiette, in piatti	numero 8
Mazzuoli, in piatti	numero 8

Quarto Banchetto freddo, il Mercoledì sera.

Primo servizio.

Otto Elefanti, che erano otto Porchette assai grandi cotte in forno, tanto naturali Elefanti, quanto si possi credere, con teste di Elefante di pastumo, con Castelli sopra, che erano pasticci di manzo, con figurine armate, che era cosa bellissima da vedere

Pauoni pieni in bianco carichi di confetti bianchi, in piatti	numero 8
Galline appastate in nido di pasta, che mostravano di fedare, con uova dure pelate, con garofoli confetti, in piatti	numero 8
Infalate di polpe di Fagiani, e cedri, in piatti	numero 8
Mangiar bianco, in piatti	numero 8

Lombi

Lombi di Lepre, con salsa reale, in piatti	numero	8
Pasticci di polpettoni di vitello, in piatti	numero	8
Fiadoni sfogliati di farro freddo, in piatti	numero	8
Gole di Porco con copudegi spaccati da i canti, in piatti	numero	8
Fette di lonze di porco, con mostarda France- se, in piatti	numero	8
Insalate di Indinia, cò formaggio attorno, in piatti	numero	8
Insalate capuzzine, con scalogne, e anchioue, in piatti	numero	8

Secondo seruitio d'arrosto caldo.

Teste di vitello arrosto, in piatti	numero	8
Petti di vitelli in rete cò frittelline sopra, in piatti	numero	8
Tutte due le lonze d'vn Capriolo attaccate insie- me, in piatti	numero	8
Pauoncini a due per piatto, in piatti	numero	8
Torte di cedro, e di pome, in piatti	numero	8
Retortoli di zibibo, e pistacchi, in piatti	numero	8
Fette finte di salame che eran di gelatina, in piatti	numero	8
Quaglie con sopra tartufole, in piatti	numero	8
Capponi appastati con grane di mel granati, in piatti	numero	8
Pernice con capparini sopra a cinque per piat- to, in piatti	numero	8
Conigli a due per piatto con mortadelle gialle nello spiedo, in piatti	numero	8
Animele di capretto in padelle, in piatti	numero	8

*Terzo seruitio d'arrosto caldo, & si leuò, come
s'è detto ne gli altri.*

Tripette di vitello in rete nello spiedo, in piatti	numero	8
Pulcini a sei per piatto, in piatti	numero	8
Oliue senza anima, in piatti	numero	8
Spalle di castrato, in piatti	numero	8
Francollini con fette di limone, in piatti	numero	8

Lombi

Lombi di manzo alla Venetiana, in piatti	numero	8
Mortadelle di fegato di vitello in rete, con sua salsa, in piatti	numero	8

Frutte.

Otto navi cariche di latte miele, in piatti	numero	8
Latte miele in altri piatti, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Carciofoli cotti, in piatti	numero	8
Pome calimane, in piatti	numero	8
Pere spine, in piatti	numero	8
Gucchiaroli cotti, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Pistacchi, e pignoli insieme, in piatti	numero	8
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	8
Vua rimessa in forno, in piatti	numero	8
Fichi dal Sol brustolati, in piatti	numero	8
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	8
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	8
Castagne secche con boccoli di rose, in piatti	numero	8
Gambe di finocchio brustolati, in piatti	numero	8

*Dato l'acqua alle mani, e levata la tovaglia si scrivi
queste Confetture susseguenti.*

Zizole di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Cardi di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Salsiccioni di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Cottogni in pezzi in ghielo, in piatti	numero	8
Perfiche di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Toronata di Cremona, in piatti	numero	8
Mandole di zucchero confette, in piatti	numero	8
Anime di meloni confette, in piatti	numero	8
Cinamomo di Bergamo, in piatti	numero	8
Mazzuoli, in piatti	numero	8
Saluiette, e cortelli, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati, in piatti	numero	8
Carciofoli		

LIBRO SECONDO. 71

Carciofoli in zuccaro, in piatti	numero 8
Radicchi in zuccaro asciutto, in piatti	numero 8
Tortelle Portugese, in piatti	numero 8

Desinar quarto con l'istesso ordine.

Primo seruitio caldo.

Suppa dorata di ceruelle di capretto, in piatti	numero 8
Tortelli di zucche, e polpe di capponi, in piatti	numero 8
Pauóni pieni di budel gentil di bue all'Vnghe- ra, in piatti	numero 8
Capponi appastati coperti di ostreghe, in piatti	numero 8
Suppa di Maluasia con pasticci battuti, e sa- pore di pignoli, in piatti	numero 8
Castrato, la schiena intiera, con la coda aleffa poi grillata, in piatti	numero 8
Petto di vitello, rimesso in padella, con salami in fette fritto, in piatti	numero 8
Agliata, in piatti	numero 8
Petti di capretti in forno, con porrea sopra, in piatti	numero 8
Lattesini di di vitello, e gola missalta in sapor, con pan sotto, in piatti	numero 8
Tette di vaccina in pasticcio tondo, in piatti	numero 8
Fegato di vitello in pasticcio tondo, in piatti	numero 8
Vna pasta sfogliata vota, in piatti	numero 8
Lingue di bue fresche pelate, e ricotte, con salsa sopra, in piatti	numero 8
Lodole a brolardiero a cinque per piatto, in piatti	numero 8
Herbecine con zambudelli, e pan sotto fritto in piatti	numero 8
Tartarine, in piatti	numero 8

Secondo servizio d'arrosto non starò à replicar sempre con trombe, & tamburi, e belle piegature, e fiori poiche fu sempre l'istesso.

Pauoni nostrali impilotatti minutissimi, in piatti	numero	8
Ceruo arrosto, con la sua salsa, in piatti	numero	8
Brocci di capretto, in piatti	numero	8
Polanche a due per piatto, con fette di limone,	numero	8
Quaglie tramezzate di falsiccia Lucchese, in piatti	numero	8
Spalla di bue lessati poi impilotatti, e in rete in spiedo, con sua salsa, in piatti	numero	8
Porchette di latte, in piatti	numero	8
Tortore a cinque per piatto, in piatti	numero	8
Casatelli di genestrata, in piatti	numero	8
Torta lattarola, in piatti	numero	8
Sapor di vissole, in piatti	numero	8
Mostarda forte, in piatti	numero	8
Pane fritto con battuto di tomafelle in forno, in piatti	numero	8
Pizzoni casalenghi senza osso impilottati, e pieni a tre per piatto, in piatti	numero	8
Mortadelle di fegato in spiedo consumata fritta, in piatti	numero	8
Budelli di capretti pieni di panà alla Francese in gradella, in piatti	numero	8
Zampette di vitello allese pieni impilottate con sua salsa, in piatti	numero	8
Vua rossa di Scandiano, in piatti	numero	8

Fruite.

Cotogni voti dentro pieni di zucchero, e cannella cotti in forno, in piatti	numero	8
Pome paradise, in piatti	numero	8
Cardi di Finocchi, in piatti	numero	8
Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Pere garauelle, in piatti	numero	8

Pere

Pere garzignole, in piatti	numero	8
Formaggio di Parma, in piatti	numero	8
Formaggio brustolato sopra biscottini, in piatti	numero	8
Castagne fritte, con buttiro, con zucchero, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Cibibo sgranato, in piatti	numero	8
Pignoli fritti, in piatti	numero	8
Mandole in padella, con sale, in piatti	numero	8
Pignoli freschi, e vua passa, in piatti	numero	8
Carchiofoli a quattro per piatto, in piatti	numero	8
Cardi di Finocchi in cassetta in concia di tartufole in piatti	numero	8
Nicciuole monde, in piatti	numero	8
Anime di melon non confette, in piatti	numero	8
Bracciadelline da fuore	numero	8

Dato l'acqua, e levato la touaglia, con l'istessi suoni di trombe, tamburi si portò le confettere.

Pignocati grandi, in piatti	numero	8
Pan papati di susamelli, in piatti	numero	8
Pan papati di zucchero, in piatti	numero	8
Rosete di Marzapano, in piatti	numero	8
Gnochetti Francesi di zucchero, in piatti	numero	8
Conditi di Cipro, in piatti	numero	8
Cedri conditi intieri, in piatti	numero	8
Cotognata in scatole in bocconi, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	8
Mazzuoli di Bologna, in piatti	numero	8
Stecchi con oro tirato, in piatti	numero	8
Cacciatelle di zucchero Venetiane, in piatti	numero	8
Zenzero confetto bianco, in piatti	numero	8
Fulignari, in piatti	numero	8
Cinamomi piccoli, in piatti	numero	8

Quinto, & vltimo Banchetto di carne, col medesimo ordine de gli altri.

Erano sopra la tauola per compartir i piatti, sette archi di tre volti per arco, coperti di belle piegature, con varie figure in cima: e sopra i capitelli delle colonne amorini, con varij gesti, & molti fiori: & di dentro pendevano cerse, corona di douitia, con l'arme di quei Prencipi, che erano presenti, e lor parenti: oltre, che la sala era molto bene arazzata con bel fregio di verdure, e frutte, con tutte l'arme di tutti i parenti del Conte, e della Sposa, con bei festoni, e tenuti di belle figure, e con molti frutti: & fu veramente bellissimo apparato, che per breuità tralascio, se ben merita di esser scritto. Posti i sette bellissimi archi, con misura giusta, fu posto in tauola

Primo seruitio freddo.

Teste di vitello con corna di Daino dorati, le teste tutte fiorite, in piatti	numero	8
Lepre fredde arrosto in piedi, con atto di fuggire, con vn dardo fitto dal lato manco, con vn breue, & vn motto, in piatti	numero	8
Fagiani arrosti freddi, con teste, e piedi dorati, in piatti	numero	8
Grue arrosto fredde, impilotate di lardo, e d'aglio, in piatti	numero	8
Capponi appastati alessi, e pieni, con sopra piognoli confetti, in piatti	numero	8
Prosciutto sfilato, con fette di prosciutti attorno, in piatti	numero	8

Ceruo aleſſo trinciato con pepe, e fette di limo ne, in piatti	numero	8
Polpettoni di Ceruo aperti, ſtati in dobba con aglio, in piatti	numero	8
Lingua di bue ſalato attorno, in piatti	numero	8
Salami ſpaccati pel mezzo mondi, con tagliata di ſalami in mezzo, in piatti	numero	8
Quaglie groſſe, a cinque per piatto in bianco freddo, con pepe, e ſal intorno al piatto, in piatti	numero	8
Battuto di bruſaſo cotto aleſſo, con fette di ce- dro attorno, in piatti	numero	8
Cigotti di Caprio arroſti, con aglio, e roſmari- no, tagliato via tutto l'oſſo, in piatti	numero	8
Inſalate di ramponzoli, in piatti	numero	8
Inſalata di creſſon, in piatti	numero	8
Formaggio Parmeggiano in tacconi grandi in piatti	numero	8

Secondo ſervitio d'arroſto, e caldo.

Coſſetti di Caprio, in piatti	numero	8
Pavoni d'India carichi d'uva bianca ſgranata, in piatti	numero	8
Aieronì carichi di coſtoni d'aranzo bruſco mondo in piatti	numero	8
Tortore allardate cariche di dati di preſciutto frit- ti, in piatti	numero	8
Quaglie tramezzate di fette di ſumata, in piatti	numero	8
Galline appaſtate, con coteche prima alleſſe, poi alla gradella, con pan gratatto, in piatti	numero	8
Fegato di vitello in bocconi piccioli in rete tramez- zate di carne vergelata, in piatti	numero	8
Sfogliata d'uva paſſa, e piſtaocchi, in piatti	numero	8
Gataſure Genouſe, in piatti	numero	8
Sapor di ribes, con aranzi, in piatti	numero	8
Lodole tramezzate di falſcecia gialla, in piatti	numero	8

Si levò tanto freddo quel, che più disparea, e infalate, & se pose subito l'altro servitio.

Terzo servitio.

Mostarda dolce, in piatti	numero	8
Pizzoni piccioli a sei per piatto, in piatti	numero	8
Lóze di vitello trinciata, e in pezzi col suo sapor stata in forno, in piatti	numero	8
Frittele di pasta Todesca, in piatti	numero	8
Oliuoni senza anime, in piatti	numero	8
Lombi di porco missalti arrosto, con rame di Finoc chi in aceto sopra, in piatti	numero	8
Vua rossa, e bianca tramezzata, in piatti	numero	8
Gelatina gialla, in piatti	numero	8

Frutte.

Cardi in scudellini in mezzo, con pepe, e sal, in piatti	numero	8
Cotogni cotti in fette, con zucchero sopra, in piatti	numero	8
Perèguaste, in piatti	numero	8
Pome da filo, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Pistacchi, in piatti	numero	8
Carchiosoli in sei parti fritti nel butiro, in piatti	numero	8
Latto miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Biscotti di Fiorenza, in piatti	numero	8
Marzolini di Pésaro, in piatti	numero	8
Formaggio di Sauoia, in piatti	numero	8
Tarrufole, in piatti	numero	8
Perè bergamotte, in piatti	numero	8

Poi dato acqua alle mani, e levato il mantile, si posero in tavola le Confeiture.

Sette gran figure di zucchero, che erano di Giulio Cesare, in piatti	numero	8
	Cielo	

Gielo in masette a quattro per piatto, in piatti	
Berfigata in scatole, in piatti	numero 8
Cotogni interi, in piatti	numero 8
Aranzi interi col suo giello, in piatti	numero 8
Lattuga condita asciutta, in piatti	numero 8
Coriandoli grossi, in piatti	numero 8
Castagne di pasta di marzapane in piatti	numero 8
Morzelletti di marzapane, in piatti	numero 8
Pistachea in pezzi piccoli, in piatti	numero 8
Anefi conferti, in piatti	numero 8
Pere di cotognata di Genoua adorati, in piatti	numero 8
Serpenti di cotognata di Genoua adorati, in piatti	numero 8
Vna caccia di varij animali, e cani di zuccaro in piatti	numero 8
Coltelli, e saluette, in piatti	numero 8
Mazzuoli, in piatti	numero 8
Stecchi, in piatti	numero 8

Primo desinar di pesce il Venere con listesi tamburi, e trombe, & ornamenti.

Però non si pote hauer quella quantità di Pesce di Mare, che si era mandato a pigliar, ma se n' hebbe assai di dolce; venne poi il Sabbatho à sera Pesce di Schiamonia, che fu gettato via in moda di dire.

Desinar Primo seruitto alessò caldo.

Suppa di pan fritto, con capi di latte a tre solari con pana, & oua calde gittatoui sopra con zuccaro, e cannella, in piatti	numero 8
Luci grandi alla Alemana in belle saluette damascate, in piatti	numero 8
Gran Testa di Raina allattue con fette di pan Todesco sotto, in piatti	numero 8
Gran pezzi di Luci in bianco, con salsa alla Alemana, con rafano, in piatti	numero 8
	Suppa

Suppa di fagiuoli passati, e cipolle, e butiro alla Zangotolla, in piatti	numero	2
Vna viuanda di gambari pieni, con voua dure spaccate attorno, in piatti	numero	2
Rauata con formaggio tenero, in piatti	numero	2
Oue stracciate con zucchero, e cannella, in piatti	numero	2
Suppa di latte alla Alemana, con voua fresche sperdute sopra, in piatti	numero	2
Oue fresche con la gufcia, non dure, ne in tutto da bere, in piatti	numero	2
Cauoli bianchi con miglioramenti dentro, in piatti	numero	2
Raina in pottaggi, con pan sotto, in piatti	numero	2
Trutte in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	2
Suppa di ceci rossi, co cape cauate sopra, in piatti	numero	2
Linguatoli in sapore, in piatti	numero	2
Ritortoli sfogliate, in piatti	numero	2
Tortolleti di marzapan fritti, in piatti	numero	2

Secondo seruitio, fritto.

Luci schiappati fritti rimessi alla gradella, con butiro, in piatti	numero	2
Luci nello spiedo impilotati d'anguilla salata, con sua sale, in piatti	numero	2
Raine grandi alla gradella, con sopra mandole confette, in piatti	numero	2
Passare fritte, in piatti	numero	2
Frittate d'oua piene di rasioli, di puine, di butiro, in piatti	numero	2
Suole in carta, cauate la spina, piene d'anchio-ue, in piatti	numero	2
Gatio pieno di mangiar bianco di luet, in piatti	numero	2
Fiadoncelli pieni d'anguilla fritti, in piatti	numero	2
Anguilline fritte, con aranzi, e pepe, in piatti	numero	2
Pescarie di Fontamille, in piatti	numero	2
Goi fritti a sette per piatto, in piatti	numero	2
Fette di limoni, e cedri con zucchero, & acqua, in piatti	numero	2
	Frittate	

Frittate di chiara d'uoua con gran torfi in cima fatto in vna vesica di capretto, in piatti	numero	8
Schille fritte, in piatti	numero	8
Pesci persichi fritti, con agrestini sopra, in piatti	numero	8
Carpioni accarpionati, riscaldati, in piatti	numero	8
Galane fritte, con salsa verde, in piatti	numero	8
Oliue grosse, in piatti	numero	8

Fruite.

Fichi del Sol pieni di zibibo sgranato, in piatti	numero	8
Vua schiaua, in piatti	numero	8
Pignoli freschi, in piatti	numero	8
Mandole con zuccharo, & acqua rosa, in piatti	numero	8
Pome dolci, in piatti	numero	8
Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Pere garauelle riscaldate, in piatti	numero	8
Torta di farina di castagne alla montanara in piatti	numero	8
Ostreghe in foggia di cappe sante, in piatti	numero	8
Teline, in piatti	numero	8
Cappe alla braggia, in piatti	numero	8
Cappe in padella, in piatti	numero	8
Spoletti, in piatti	numero	8
Pauerazze, in piatti	numero	8
Canestrelli, in piatti	numero	8
Finocchi in aceto, in piatti	numero	8
Tartusole intiere in saluiette monde con pepe, e sal dentro, in piatti	numero	8
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	8

Dato acqua alle mani, leuato il mantile, si posero le

Confesture.

Mandole Confette, in piatti	numero	8
Pignoli Confetti, in piatti	numero	8
Marmelatta, in piatti	numero	8
Vua di zuccharo, in piatti	numero	8
Anime di melone con sette, in piatti	numero	8
Garofoli		

Garofoli minutissimi, in piatti	numero	8
Cirele di persiche di Suore di Ferrara, in piatti	numero	8
Progne di Genoua, in piatti	numero	8
Siropati di Genoua, in piatti	numero	8
Cedri intieri asciutti, in piatti	numero	8
Fichi bruscioti di zuccaro, in piatti	numero	8
Fagioli in tegole di zuccaro, in piatti	numero	8
Pignocati dorati, in piatti	numero	8
Stecchi, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	8

Primo Banchetto il vener di sera, con il medesimo ordine di quelli di carne, e le medesime allegrie, il fritto prima poi arrosto, e fritto senza potacchi poiche si faceano la mattina.

Primo seruitio freddo.

Sette voua duri grandissimi, il torlo fatto in vesica di vitello, & il chiaro attorno indurito in vna vesica di bue concio l'ouo duro con la punta in sù, tenuto in piedi da oue dure di ocha, e in cima vna figurina di zuccaro, adorna di fiori, forno solo sette oua, come forno sette archi, e sette teste, e tutto il resto simile per còpartire, e far il voto di otto piatti, in piatti	numero	8
Luci grandi cotti in acqua, e sal freddi dorati testa code, e penelli, in piatti	numero	8
Miglioramenti salati cotti intieri posti in piatti a biscia, con olio, e aceto, sette di limone testa, e code, in piatti	numero	8
Maroache intiere monde, e aperte, con olio pepe, e sal, in piatti	numero	8
Ceuali salati fritti, con aceto, e zuccaro, in piatti	numero	8
Cauiaro di Ferrara, con aranzi, in piatti	numero	8
	Carpioni	

Carpioni accarpionati, in piatti	numero	8
Pasticci di sardè del lago, in piatti	numero	8
Trutta in cassetta scoperti, in piatti	numero	8
Puine di mandole, e butiro, in piatti	numero	8
Insalate di mesedanze, con cipolle, e crude intiere, in piatti	numero	8
Insalate di germogli, e rauanelli, con cascio, in piatti	numero	8
Cauolo con cascio Parmeggiano trito attorno, in piatti	numero	8
Sapor bianco, in piatti	numero	8
Salmon salato, in piatti	numero	8

*Secondo seruitio, e caldo, e si leuò l'insalate,
& altri tanti piatti quanti si posero.*

Raine state in doba fritte, con limoni tagliati sopra, in piatti	numero	8
Luci pieni cotti in forno, con funghi in fette fritte sopra, in piatti	numero	8
Trutte piccole a sei per piatto, con fette d'aranzi, in piatti	numero	8
Pesci persichi alla gradella, con salsa alla Alemana, in piatti	numero	8
Passare fritte con prassemoli fritti a due per piatto, in piatti	numero	8
Carpioni accarpionati, e pelati mesfi grillati in carta, in piatti	numero	8
Rane di Fontanille fritte, con spigoli d'aglio fritto, in piatti	numero	8
Torte di spinazzi, in piatti	numero	8
Tortelletti fritti di fagioli, in piatti	numero	8
Agrestino per sapore, in piatti	numero	8
Moleche con foglie di saluia fritte, in piatti	numero	8
Fritelle Tedesche, in piatti	numero	8

Poi si tornò subito à leuar il resto, che in quel tempo era imbandito, ò almen li presso.

Calamari fritti, in piatti	numero	
Tenche grandi fritte grillate, con pan grattato, seruite con schena a sei per piatto, in piatti	numero	8
Grostoli fatti con maluasìa, in piatti	numero	8
Sopra cengio fritti, con fette di limone, in piatti	numero	8
Miglioramenti freschi arrostiti, tramezzati di tonina, in piatti	numero	8
Linguatole fritte, con aranzi fritti, in piatti	numero	8
Oliue grosse, in piatti	numero	8

Frutte, & fù di trauaglio à trouarne di certe: perche si era logoro ogni cosa, che come hò detto altre alli otto piatti, se ne faceuano, altri à sei: vno per il Marchesino fratello della Sposa; due à quelli, che non capiuano alla tauola, e tre fuori di casa à Gentilhuomini Vicentini, Modanesi, & Reggiani.

Pomeda filo, in piatti	numero	8
Pere spinde, in piatti	numero	8
Pome decie, in piatti	numero	8
Pere garzignole, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Tartufole in sua foggia ordinaria, in piatti	numero	8
Vua bianca, in piatti	numero	8
Marzolini di Romana, in piatti	numero	8
Puine salate, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Finocchi secchi di Fiorenza, in piatti	numero	8
Pistacci in maluagia, in piatti	numero	8
Garugli di noce in Trebbiano, in piatti	numero	8
Giuncata di mandole, in piatti	numero	8
	Strufoli	

Strufoli in castelli, in piatti	numero	8
Ciambelline di Parma, in piatti	numero	8
Fichi pieni di pignoli, in piatti	numero	8
Cose in aceto, in piatti	numero	8

*Data l'acqua alle mani, & leuata la touaglia,
si misserò le Confetture in tauola.*

*Confetture, e nota, che si come si variò molti freddi, e caldi, si
variò anco molte Confetture in quanto si potè.*

Gnocchetti di cedro da Coreggio, in piatti	numero	8
Tortelle di cotognata di Genoua, in piatti	numero	8
Mastellette di brugnata, e cedro di Suore da Co reggio, in piatti	numero	8
Pere garzignole in gielo, con aranzi purgati, in piatti	numero	8
Tortelli di marzapano colorite, in piatti	numero	8
Pere moscatelle con zucchero asciutto, in piatti	numero	8
Nicciuole confette, in piatti	numero	8
Finocchio, con panocchia, con grane col zucchero, in piatti	numero	8
Copeta di Bari monda fuor di scatole, in piatti	numero	8
Fulignati, in piatti	numero	8
Anguilla arrosto di zucchero Venetiano, in piatti	numero	8
Anchione di zucchero Venetiano, in piatti	numero	8
Bottarghe di zucchero Venetiano, in piatti	numero	8
Cappe fante di zucchero, in piatti	numero	8
Cappe lunghe di zucchero Venetiane, in piatti	numero	8
Mazzuoli, e stecchi insieme, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, e forzine, in piatti	numero	8

Secondo desinare del Sabato mattina senza Pesce di Mare, che venne poi tutto doppo il desinare, con ben poco per la mattina.

Primo seruitio.

Suppa di ceci bianchi mezzi passati, e mezzi non con ostreghe tramezzate, e formaggio tenero, in piatti.	numero	8
Trutta alla Alemana in maluasìa, in piatti	numero	8
Pasticci di miglioramenti freschi, in piatti	numero	8
Sapor bianco, in piatti	numero	8
Suppa bianca di mandole, e zucchero, in piatti	numero	8
Raina in sapor, con cipolle dorate intiere sopra, in piatti	numero	8
Lucio alla Alemana, con la sua salsa, in piatti	numero	8
Pesce persico in forno, con canestrelli cauati, in piatti	numero	8
Pasticci di carpioni a due per pasticcio, in piatti	numero	8
Papina con suoi dati di pane, in piatti	numero	8
Tenca grande in rouiglia Fiorentina serbata, con colore verde, in piatti	numero	8
Tomaselle di tenca, in piatti	numero	8
Pasticci di fette di milce di lucio, e latte di pesci in piatti	numero	8
Seppa in fetta, in broetto Chiogiotto, con suppa in fette cotta in tecchia, in piatti	numero	8
Polenta con cai di latte, in piatti	numero	8
Tartarete, in piatti	numero	8
Capucci intieri pieni in minestra d'herbicine, in piatti	numero	8

Secondo seruitio fritto, e alla gradella.

Carpioni accarpionati riscaldati fritti a due per piatto, in piatti	numero	8
Calamari fritti, con aranzo, in piatti	numero	8
Trutte		

Trutte piccic le fritte, e con cedri in fette, in piatti	numero	8
Luci mezzi impilotati, e mezzo alefsi, e mezzi arrosi, però tutti intieri, in piatti	numero	8
Grancelle cotte in sua guscia, in piatti	numero	8
Codè di gambari fritti con salsa reale, in piatti	numero	8
Lumache fritte, con salsa verde, in piatti	numero	8
Torta di panà di latte, in piatti	numero	8
Pasticceti d'ostreghe a quattro per piatto, in piatti	numero	8
Frittate piene di cauiaro di Ferrara, in piatti	numero	8
Retortoli d'oua pieni di capi di latte, in piatti	numero	8
Tortelletti di marzapano fritti, in piatti	numero	8
Miglioramenti nello spiedo, in piatti	numero	8
Pescarie di Fontanille, in piatti	numero	8
Luci fritti, prima salati d'vn dì, & aglio pesto sopra, in piatti	numero	8
Zangarinelli fritti, con agreste moscatellata in piatti	numero	8
Ostreghe alla gradella, in piatti	numero	8
Cappe in padella, con aranzi, in piatti	numero	8
Peuerazze, in piatti	numero	8
Calcinelli, in piatti	numero	8
Caparocioli, in piatti	numero	8
Cappe fante, in piatti	numero	8
Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Gucchiarolli cotti, in piatti	numero	8
Cardi di finocchi, in piatti	numero	8
Pome Paradise, in piatti	numero	8
Pere spinole, in piatti	numero	8
Pistacchi, in piatti	numera	8

Dato l'acqua alle mani, e leuato la touaglia si portò in tavola le Confetture.

Cotogni interi in vasetti di maiolica, in piatti	numero	8
Scatole di gielo, con varie figure, in piatti	numero	8
Morselette di persiche confette, in piatti	numero	8
Varij fiori di aranzi, e cedri, e boccoli di rose in zucchero, in piatti	numero	8

Gielo

Gielo di brogne in maffellette, in piatti	numero	8
Pignocati di pistacchi, in piatti	numero	8
Meloni di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Mezzi oui di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Oliue di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Coriandoli confetti, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Pomi deci di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	8
Mazzuoli, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati, in piatti	numero	8

Ultimo Ban chetto il Sabbatho di sera.

Primo seruitio freddo.

Sette astesi grandissimi compartiuano i piatti mondi, code, e zampe, il busto dorato, e dipinto, con vna Fortuna di zucchero in piede, con la sua vela, e nel piatto, olio, aceto, e pepe cō gambari ordinarij attorno mondi, come lui, e figurine sopra, in piatti

Sette astesi grandissimi compartiuano i piatti mondi, code, e zampe, il busto dorato, e dipinto, con vna Fortuna di zucchero in piede, con la sua vela, e nel piatto, olio, aceto, e pepe cō gambari ordinarij attorno mondi, come lui, e figurine sopra, in piatti	numero	8
Salami freddi di pesce tagliati per lungo, in piatti	numero	8
Pesce in gielo Schiauone, in piatti	numero	8
Bottarga, in piatti	numero	8
Struccoli di mandole, in piatti	numero	8
Infalata di lattuga capuccina, con anchioue attorno, in piatti	numero	8
Infalata d'Indiuiua, con bastoni d'anguilla salata attorno, in piatti	numero	8
Formaggio tumino, in piatti	numero	8
Formaggio di Sardegna, in piatti	numero	8
Orate vecchie alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	8
Trutte accarpionate, in piatti	numero	8
Pastelli di Dentali, in piatti	numero	8
Fiadoncelli sfogliati di mangiar bianco di Luci, in piatti	numero	8
Tunina di salata in agliata, in piatti	numero	8

Offelle

Offelle sfogliate, in piatti	numero	8
Cauiaro di Ferrara, in piatti	numero	8

Secondo servitio, e caldo.

Varoli in forno carichi d'vuà fresca stata in forno, con zuccaro, in piatti	numero	8
Rombi fritti con limoni in fette, in piatti	numero	8
Sepe fritte con sugo di limone, e butiro caldo sopra, in piatti	numero	8
Sole grandi fritte, con oliue senz'anima sopra, in piatti	numero	8
Molecche fritte, con aranzi, in piatti	numero	8
Pasticci da sicta di lucio sfilato, in piatti	numero	8
Torta di vissole secche, in piatti	numero	8
Cefali alla gradella, con cipolle, e sugo sopra, in piatti	numero	8
Raine fritte rimesse alla gradella, in piatti	numero	8
Trutta tagliata come taglietelle, & fritte con aranzi sopra, in piatti	numero	8
Oliuoni grossi, in piatti	numero	8

Seguita il terzo servitio, come s'è detto.

Granceuole in sua guscia, in piatti	numero	8
Cappe sante, in piatti	numero	8
Frittata fatta a bagno maria, in piatti	numero	8
Code di gamberi rimessi in forno in tecchia, in piatti	numero	8
Pescarie di Fontanille, in piatti	numero	8
Ostreghe fritte con lumache, in piatti	numero	8
Fiadoncelli di miglioramenti salati fritti, in piatti	numero	8
Miglioramento affumato nello spiedo, in piatti	numero	8

*La sera del dì da Pesce, io non seruiuo con le frutte, ne ostra-
ghe, ne cose calde, ma la mattina sì.*

Frutte.

Pere Carauelle brustolate, in piatti	numero	8
Pome rose, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	8
Cardi acconci intieri, in piatti	numero	8
Latto miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Grani di mel granato dolce, con cucchiari, in piatti	numero	8
Pome cotte intiere, e in fette, con zuccharo, e ane- si, in piatti	numero	8
Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Groftata di formaggio tenero, in piatti	numero	8
Tomin disfatto sopra fette di pane, in piatti	numero	8
Pistacchi mondi, in piatti	numero	8
Finocchi brustolati, in piatti	numero	8
Vua bianca, in piatti	numero	8

*Data l'acqua alle mani, si leuò il mantile, e si portò le Con-
fetture con la solita allegria.*

Prima sette statue di varij gesti di Ortauiano, & tre n'erano à cauallo di zuccharo fatte in Vene- tia, in piatti	numero	8
Vccelletti di zuccharo fatti in Venetia, in piatti	numero	8
Cucumeri di Venetia, in piatti	numero	8
Carne salata di zuccharo di Venetia, in piatti	numero	8
Salami di zuccharo, in piatti	numero	8
Marmellata, in piatti	numero	8
Pignoli confetti, in piatti	numero	8
Anime di melon confette, in piatti	numero	8

Cotognata

Cotognata di Portogallo, in piatti	numero	8
Gratura di cedro, in piatti	numero	8
Carciofoli di zuccaro, in piatti	numero	8
Coltelli, e saluette, in piatti	numero	8
Mazzuoli, in piatti	numero	8
Stecchi, in piatti	numera	8

Si ballò eternamente tutte le seve, one erano Dame principali di Ferrara, di Parma, di Reggio di Piacenza, e di Milano, e si sformi Parma, Reggio, Modona, Bologna, e Ferrara, di Mazzuoli, stecchi lauorati, e di molte altre cose, et vi erano vini eccellentissimi, che forsi Scandiano non hebbe mai i migliori, oltra molti altri vini forestieri, e lasciarò di dire, che non scrino le colationi d'ogni mattina di susamelli, maluagie, feste di zuccaro, e suppe, con capponi, e salami, poiche questo non è il mio ordine.

Banchetto pur di Genaio fatto da carne à sei piatti.

Dal molto Reuerendo Monsign. Preuosto Trotti, à questi Serenissimi Prencipi, e à Cavalieri, e Dame.

Primo seruitio, e freddo.

E RA apparecchiata la tauola à due mantili, o l'vno, e l'altro fiorito, e mantili piegati, e saluette, poiche ciò mi par di grande adornamento, e quasi necessario, à Banchetto di che sorte si siano prima.

Pasticci di cingiaro freddi, in piatti	numero	6
Pauoni freddi carichi di mel granato, in piatti	numero	6
Gran pezzi di manzo salato di Pauia, e ben cotti, in piatti	numero	6
Polanche appastate piene, due per piatto, con geladina torbida, in piatti	numero	6
Offelline picciole, con la rosola, in piatti	numero	6
	M	Pasticci

Pasticci di manzo tagliato in fette, in piatti	numero	6
Polpe di panoni aleksi, cò māgiar bianco, in piatti	numero	6
Polpettoni grandi di vitello, in piatti	numero	6
Mostarda di zuccaro, in piatti	numero	6
Sumata in fette, con pan fritto, & fette di limon in piatti	numero	6
Piedi di porco salati in insalata, in piatti	numero	6
Insalata d'Indiua, e cipolle cotte insieme, e for- maggio attorno, in piatti	numero	6
Insalata di Lattuca, e carobe insieme, con rananel- li, in piatti	numero	6

Secondo seruitio di aleppo caldo

Capponi appastati coperti di scudelini di carchio- foli conferuati, e cotti in brodo, e formaggio, e pan sotto, in piatti	numero	6
Pauoni in broliardiero, in piatti	numero	6
Anatre d'India coperte di tortelletti, in piatti	numero	6
Ceci infranti, con mezze teste di porco salato, in piatti	numero	6
Pasticci di polpette di vitello, in piatti	numero	6
Pasticci di capriò, in piatti	numero	6
Fagian, con le verze, con ceruellato fino di Mi- lano, in piatti	numero	6
Agliata senza aglio, che il pepe serue il medesimo in piatti	numero	6
Pizzoni in sapor, con gola di porco, in piatti	numero	6
Suppe in bon brodo, con formaggio tenero, e baruto di mortadella di segato, in piatti	numero	6
Petti di vitello pieni coperti di sapor giallo Vn- garo, in piatti	numero	6
Gelatina gialla, in piatti	numero	6
Quaglie in tecchia, con pan sotto, in piatti	numero	6
Petti di capretti in padella, con cipolle fritte so- pra in piatti	numero	6
Lepre il denanzi in peuerata, in piatti	numero	6

Terza servitio arrosto.

Porchette di latte, in piatti	numero	6
Pauouí grossi arrosto, cò prosciutto in dadi fritto sopra, in piatti	numero	6
Spalle di castrato, in piatti	numero	6
Fagiania due per piatto, con aranzi, in piatti	numero	6
Torca di pome, in piatti	numero	6
Sfogliata di aninelle di capretti, e fegatelli, in piatti	numero	6
Sapor di Vissole, in piatti	numero	6
Mostarda, in piatti	numero	6
Pollastrini in rete tramezzati di falsiccia gialla sopra, in piatti	numero	6
Cigotti di Caprio impilotati di lardo, e garofoli, in piatti	numero	6
Bernici a quattro per piatto, in piatti	numero	6
Tortore a quattro per piatto, in piatti	numero	6
Fegato di vitello in bocconi piccoli in rete, con prosciutto, in piatti	numero	6
Oliue grosse, in piatti	numero	6
Vua, in piatti	numero	6

Frutte.

Garchiofoli cotti, in piatti	numero	6
Cardi acconci in foggia di tartufole, in piatti	numero	6
Cardi semplici, con pepe, e sale, in piatti	numero	6
Rauaioli Toscani, in piatti	numero	6
Formaggio di Cagli, in piatti	numero	6
Ostreghe fuori della guccia, còcei in piatti d'aragento, con olio, e prassemoli, poi in tauola sugo d'aranzi, in piatti	numero	6
Pere garauelle scaldate, in piatti	numero	6
Pome, in piatti	numero	6
Castagne con gucchiaroli còsi attorno, in piatti	numero	6
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	6
Latto miele, in piatti	numero	6
Gialdoni, in piatti	numero	6

*Dato l'acqua alle mani, leuata la tonaglia, si posero
in tauola le Confetture.*

More negre di zuccaro di Venetia, in piatti	numero	6
Mandole confette, in piatti	numero	6
Oua di zuccaro di Venetia, in piatti	numero	6
Coriandoli grosi, in piatti	numero	6
Cotognata in scatole lunghe, con canella intiera, in piatti	numero	6
Anefi freschi, in piatti	numero	6
Cipolle di zuccaro, in piatti	numero	6
Gielo di vissole, in piatti	numero	6
Copetta di Bari, in piatti	numero	6
Varie cose in sirupo, in piatti	numero	6
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	6
Mazzuoli, in piatti	numero	6
Gran cedri e onditi, doue erano fichi, stecchi lauorati, in piatti	numero	6

**Banchetto di pesce tutto fiorito, e con
belle piegature.**

*Fatto dall'Iustriss. Signor Conte Camillo Constabili, a questi
Sereniss. Prencipi, e Cavalieri, e Dame.*

Primo seruitio freddo.

Varuoli in pasticci, in piatti	numero	6
Gelatina con anguilla sotto, in piatti	numero	6
Gambari in gran piatti intieri, e attorno al piatto delli mondi, in piatti	numero	6
Anguilla in tondo, cotta con acqua, e sale, con canella sopra, in piatti	numero	6
Lucci in bianco, con frittata rognosa d'anchio-ue sotto, con canella, in piatti	numero	6
	Sardoni	

Sardoni dissalati, in piatti	numero	6
Miglioramenti con olio, & aceto, in piatti	numero	6
Insalata di germogli, con zucchero sopra, in piatti	numero	6
Insalata verde, con vn poco di mosto cotto, dopo acconcia, in piatti	numero	6
Insalata di radicchi cotti, e carobbe fatta bellisfima, in piatti	numero	6
Insalata di cappari, e cipolle cotte, acconcie molto vaga, con anchioue attorno, in piatti	numero	6
Pasticci di Granceuole, in piatti	numero	6
Gelatina bianca, in piatti	numero	6
Oue copate con bocconi di sardella, con la spina sopra, e bastoni di pan fritto attorno, in piatti	numero	6
Sapor di mandole agreste, e finocchi, in piatti	numero	6
Salami di pesce in fetta, in piatti	numero	6

Secondo seruitio, e caldo.

Pollenta con cai di latte, in piatti	numero	6
Pasticci di code di gamberi, a sei per piatto, in piatti	numero	6
Trutta in sapor Francese, con pan sotto, in piatti	numero	6
Miglioramenti in cassetta in forno, in piatti	numero	6
Genestrata con zucchero, e canella sopra, in piatti	numero	6
Ostreghe in sapor, cō pan fritto attorno, in piatti	numero	6
Suppe di calamari in forno, in piatti	numero	6
Luccio alla Alemana, in piatti	numero	6
Tortelli Lombardi, in piatti	numero	6
Pasticci di Dentali, in piatti	numero	6
Sapor bianco ducale, in piatti	numero	6
Gambari in poraggio alla Polacha	numero	6
Raine in sapor, in piatti	numero	6
Sgombri sottostati con sua salsa, in piatti	numero	6
Tomafelle di Sardi fresche, in piatti	numero	6
Polpette di Luccio in sapor, in piatti	numero	6

Terzo servizio fritto, & arrosto.

Rombi fritti, e rimessi alla gradella, con scalogne battute, in piatti	numero	6
Varuoli in ispiedo in forno impilotati di miglioramenti con sua salsa, in piatti	numero	6
Luccio aperto, e fritto, con calamaretti minuti sopra, in piatti	numero	6
Dentali alla graticola, con sua salsa, e cappe alla bragia, fuor di guscia, in piatti	numero	6
Varoletti fritti con cappe fritte, & aranzi, in piatti	numero	6
Cafatelle di pana, e formaggio tenuto, a sei per piatto, in piatti	numero	6
Sardelle fresche in tecchia, con spolete cauate, in piatti	numero	6
Cefali salati fritti, con grane di mel granato dolci, in piatti	numero	6
Fiadoncelli pieni di tumino fritto, in piatti	numero	6
Sapor di Cofogni, in piatti	numero	6
Pescaria minuta frita, in piatti	numero	6
Calamari fritti, con fette di limone, in piatti	numero	6
Burattelli al fumo fritti, in piatti	numero	6
Carpioni in piatti pelati, e in forno con sua salsa, in piatti	numero	5
Suole fritte, con polpe di rane, con fette di cetro, in piatti	numero	6
Orate in gielo, in piatti	numero	6

Frutte.

Carciofoli crudi, tolto via il piccolo ia piedi, concio con pepe, e sale, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Zibibo senz'anima, e due doppij, tramezzati di pignoli freschi, in piatti	numero	6
Pere spinole, in piatti	numero	6
Pere guaste, in piatti	numero	6
Tartufole		

Tartufole intiere, cotte sotto la cernice, e in sal uierre, in piatti	numero	6
Tartufole in sua concia, in piatti	numero	6
Ostreghe alla gradella, in piatti	numero	6
Granciporri, in piatti	numero	6
Latto miel, in piatti	numero	6
Cialdoni, in piatti	numero	6

*Si diede acqua alle mani, leuata la touaglia,
e si posero le Confetture.*

Torte di pistacchi, e schizzi, e intieri, in piatti	numero	6
Torte di marzapano, in piatti	numero	6
Nocciuole confette, in piatti	numero	6
Cielo in scatole, in piatti	numero	6
Cinamomi grandi, in piatti	numero	6
Persegara in scatole, in piatti	numero	6
Garofolini minuti confetti, in piatti	numero	6
Gnocheti di Genoua, in piatti	numero	6
Nespole di zuccaro, in piatti	numero	6
Aranzi di zuccaro, in piatti	numero	6
Cedro con zuccaro asciutto in gran fetta, in piatti	numero	6
Zenzaro in zuccaro, in piatti	numero	6
Mazzuoli di seta, & oro, à guecchia, in piatti	numero	6
Stecchi lanorati d'oro, & seta, in piatti	numero	6
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	6

*Doppò leuate le confetture, si diede in tauola, sopra tanti piatti
ti una saluietta per uno bagnata d'acqua di ce-
dro per un somesso, il resto asciutto
poi si leuo ogni cosa.*

*Cena fatta dal Signor Camil Gigliolo, à Cavalieri, e Dame,
à cinque piatti, e fur messi l'insalate sopra i piatti,
imbänditi à ciò, che lauare restasse la
tauola piena.*

Primo seruitio.

Insalata d'Indiuiua in piatti, con bocconi di formaggio à l'orlo del piatto, in piatti	numero	5
Insalata verde, con rauanelli, in piatti	numero	5
Petti di vitelli pieni, con suppa sotto, e mortadella di fegato, in piatti	numero	5
Pauoni in buon brodo, con tortelletti sopra, in piatti	numero	5
Anatre domestiche, con suppa informaggiata sotto, e salliccia di Modona, in piatti	numero	5
Capponi aleffi, con suppa Todesca, à due per piatto, in piatti	numero	5
Pernice, con capucci alla Todesca a due per piatto, in piatti	numero	5
Pizzoni casalenghi spacati, cotti alla Alemana, in piatti	numero	5
Pasticci da sieta sfogliati, in piatti	numero	5
Herbicine, con pan sotto, e zambudelli in piatti	numero	5
Bianco mangiar raconcio, con pan fritto sotto, in piatti	numero	5
Pasticci di porco, in piatti	numero	5
Tomaselle di fegato di vitello, con gran fette di pan fritto sotto, in piatti	numero	5
Sapor bianco, in piatti	numero	5
Vna viuanda di vitello battuto in rete, in piatti	numero	5
Tortore, con mandole fritte attorno, in piatti	numero	5
Caprio in penerata, in piatti	numero	5
	Secondo	

Secondo seruitio arrosto.

Pauoni d'India grossi con tette di cedro, e caparini sopra, in piatti	numero	3
Lonze di vitello, con aranzi, in piatti	numero	5
Capponi Padouani, con cardi fritti sopra, in piatti	numero	5
Polastri a tre per piatto, in piatti	numero	5
Pulcini a sei per piatto, in piatti	numero	5
Quaglie a cinque per piatto, in piatti	numero	5
Tortore a quattro per piatto abardate, in piatti	numero	3
Fernice a quattro per piatto, con fettine di fonghi salati fritti, in piatti	numero	5
Casatele di mandolata a sei per piatto, in piatti	numero	5
Torta di pete, in piatti	numero	5
Mostarda, in piatti	numero	5
Rizzoni pieni a quattro per piatto, con torli d'oua dure, in piatti	numero	5
Vua fresca, in piatti	numero	5
Porchette, in piatti	numero	5
Ortolani a otto per piatto, in piatti	numero	5

Frutte.

Pasta sfogliata d'vua passa, e pignoli, in piatti	numero	5
Pome rose, in piatti	numero	5
Pere cotte, con anesi sopra, in piatti	numero	5
Pistacchi, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Pignoli, in piatti	numero	5
Vua, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5
Formaggio, in piatti	numero	5
Grostatata di formaggio tenero, in piatti	numero	5
Pere garauelle, in piatti	numero	5
Mandole fritte, in piatti	numero	5
Pistacchi fritti, in piatti	numero	5
Pignoli fritti, in piatti	numero	5

Tartufole, in piatti	numero	5
Gucchiarolli, in piatti	numero	5

Levati i piatti, acqua à mani, e stecchi.

Definar grosso à cinque piatti, fatto dal Sig. Scipio Buonlei, à questi Serenissimi Principi, e Cavalieri, e Dame.

Primo servizio.

Pauoni coperti di tortelletti, in piatti	numero	1
Anatre appastate con capirotata sotto di vitello, in piatti	numero	2
Capponi in bianco con grostata di tomino sotto, in piatti	numero	3
Quaglie con capucci alla Alemana, in piatti	numero	4
Rizzoni pieni, e messi in tartara, in piatti	numero	5
Pasticci di trippe di vitello sfogliati, in piatti	numero	5
Tagliata di castrato, acconcia in cassette, con mandole fritte attorno, in piatti	numero	5
Pernici con ceci infranti, con fetta di mortadella di fegato, in piatti	numero	2
Agliata, in piatti	numero	5
Cingiaro in brodo negro, con canellini sopra, in piatti	numero	3
Tortore in brolardiero, in piatti	numero	2
Suppa tramezzata di rognoni di vitello, e pan dorato, in piatti	numero	3
Fegatelli di polli in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	3

Secondo servizio arrosto.

Pauoni con grane di mel granato, in piatti	numero	5
Pauoncelli à due per piatto, con sopra vna fresa in forno, in piatti	numero	3
Capponi		

LIBRO SECONDO.

99

Capponi con fette di limone, in piatti	numero	5
Pollastri con vua fresca, rosa bollita in vino, in piatti	numero	5
Pulcini con aranzi, in piatti	numero	5
Quaglie a sette per piatto, con olive spaccate sopra, in piatti	numero	5
Tartare sopra frittate a tre per piatto, in piatti	numero	5
Pernici a quattro per piatto, con fette di cedro, in piatti	numero	5
Mostarda, in piatti	numero	5
Conigli a due per piatto, coperti di cipolle soffritte, in piatti	numero	5
Zampette di vitello impilate piene, prima lessate, poi arrostate, in piatti	numero	5
Salsa verde di Suore, in piatti	numero	5

Fruite.

Pome dolci in cassetta, in piatti	numero	5
Ritortoli d'vua passa, e pignoli, in piatti	numero	5
Pome decce, in piatti	numero	5
Torta di pere, in piatti	numero	5
Cardi in cassetta, in piatti	numero	5
Cardi, con pepe e sale, in piatti	numero	5
Pistacchi, in piatti	numero	5
Vua, in piatti	numero	5
Pignoli, con acqua rosa, e zucchero, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5
Formaggio di Parma, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	3

Lauate le mani, si misse stecchi, e levò la tovaglia.

N 2 Cena

Cena di pesce grossa à sei piatti; fatta dal Signor
Bartolameo Prosperi, à questi Serenissimi
Prencipi, e Cauallieri, e Dame.

Primo seruitio.

Lattuga capuccina, con salmoni attorno, in piatti	numero	6
Indiua, con Maroaca attorno, in piatti	numero	6
Mesedanze, con anchioue, e formaggio attorno,	numero	6
in piatti	numero	6
Trutte alla Alemana, in piatti	numero	6
Varolli in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	6
Miglioramenti freschi, in piatti	numero	6
Meggie fresche, in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	6
Potentia, con panà di latte, in piatti	numero	6
Suppa di pesce persico sfilato battuto, con latte di mandole, e fette di locusta, e pan fritto, in piatti	numero	6
Tortelli di zucche, con il latte, in piatti	numero	6
Gran teste di raina in sapor, in piatti	numero	6
Pasticci di dentali, in piatti	numero	6
Anchioue, con fette di limon, in piatti	numero	6
Storione salato fritto in fette, con fette di cedro, in piatti	numero	6
Sapor bianco, in piatti	numero	6

*Poi si portorno le sei altre viuande,
e si leuò le insalate.*

Secondo seruitio.

Lucci alla Alemana, con vna salsa sopra, in piatti	numero	6
Suppa di pan fritto in butiro, e tumino, e rape in fette, e panà bolita in piatti	numero	6
Busti di gamberi pieni tramezzati, con le code ac- carpionate, in piatti	numero	6

Raina

LIBRO SECONDO.

101

Raina sfilata, con pandorato intorno, in piatti	numero	6
Pasticetti da sieta di luccio, in piatti	numero	6
Sfogliare d'anguila, in piatti	numero	6

Terzo servitio arrosto, e fritto.

Orade vecchie alla gradella, con salsa, in piatti	numero	6
Code di varuoli fritti, con fette di limone, in piatti	numero	6
Cefali alla gradella, con cipolle fritte, in piatti	numero	6
Carpioni pelati rimessi alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	6
Code di lucci in dobba fritti con cedro sopra, in fette, in piatti	numero	6
Zangarinelli fritti, con aglioni sopra, in piatti	numero	6
Barboni alla gradella, con fonghi incarta attorno, in piatti	numero	6
Sole fritte, con aranzi, in piatti	numero	6
Rombi fritti, con limoni, in piatti	numero	6
Calamari fritti, con cedro, in piatti	numero	6
Sgombri alla gradella, con salsa reale, in piatti	numero	6
Ostreghe fritte, con pepe, e grugnoli di aranzi pelati, in piatti	numero	6
Torta di bieda, con rumino, in piatti	numero	6
Fiadoncelli piehi di mandolata, in piatti	numero	6
Lumache fritte, con salsa, in in piatti	numero	6

Frutte.

Torta di cardi, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Sfogliata di Tartufole, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Pastelletti di ostreghe, in piatti	numero	6
Ostreghe alla gradella, in piatti	numero	6
Pere in fette, cotte con zucchero sopra, in piatti	numero	6
Pere Spinole, in piatti	numero	6
Formaggio brustolato sopra biscotti, in piatti	numero	6
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	6
Pastadelle		

Pastadelle d'vua passa, e pignoli, in piatti	numero	6
Vua passa, e pignoli, in piatti	numero	6
Tortella di pistacchi, in piatti	numero	6
Pistacci mondi, in piatti	numero	6
Ancisi confetti, in piatti	numero	6
Gucchiaroli, in piatti	numero	6

Definar grosso da pesce a sei piatti, fatto dall' Ill. S.
Conte Bellisario Estense Tassoni a questi Sere
nifs. Prencipi, Cauallieri, e Dame.

Primo seruitio

Capi di latte in cassette, in piatti	numero	6
Qua fresche a dieci per piatto, in piatti	numero	6
Lucci alla Alemana, con Salmon attorno, in piatti	numero	6
Trutte in bianco con bottarghe pelate intiere a i canti, in piatti	numero	6
Varuoli a bruetto Venetiani, con tonina attor- no, in piatti	numero	6
Pastelli di lucci, con cauiaro attorno a l'orlo, in piatti	numero	6
Raine in techia in forno, con allicie su l'orlo del piatto, in piatti	numero	6
Gran carpioni accarpionati, in piatti	numero	6
Maccaroni di pane, in piatti	numero	6
Bianco mangiar, in piatti	numero	6
Suppa di grossata di tomino, con pana bollita, oua, e succaro, in piatti	numero	6
Riso Turchesco, con biscotti attorno, in piatti	numero	6
Qua alla Francese, in piatti	numero	6
Corefini di cauoli allestati, e fritti in bucio, con pepe, & aranzi, in piatti	numero	6
Dernice finte di pesce, in piatti	numero	6

Secondo

Secondo servizio fritto.

Milze di Luccio fritte, in piatti	numero	6
Sardoni freschi fritti, con aranzi, in piatti	numero	6
Cappe sante a sette per piatto, in piatti	numero	6
Sardoni all'gradella, con pan fritto brustolato, olio, & aceto, in piatti	numero	6
Broccoli fritti, con melangoli, in piatti	numero	6
Carpioni fritti, con fette di limone, in piatti	numero	6
Polpette di Luccio nello spiedo, in piatti	numero	6
Pasta sfogliata pida, in piatti	numero	6
Porcellotte fritte, con grani di mel granato, in piatti	numero	6
Frittate grosse, in piatti	numero	6
Rastelli d'ostreghe, in piatti	numero	6
Sapor di vissole, in piatti	numero	6
Oline senza anime, in piatti	numero	6
Frutta piccola fritte, con una sgranata sopra, in piatti	numero	6

Prima vivanda di Cucina.

Ostreghe alla gradella, in piatti	numero	6
Telline in suppa, in piatti	numero	6
Peuerazze, in piatti	numero	12
Spolletti, in piatti	numero	12
Canestrolli, in piatti	numero	12
Cappe in padella, in piatti	numero	12
Cappe alla bragia, in piatti	numero	12
Granceuole, in piatti	numero	12

Frutte.

Carchiofoli freschi, in piatti	numero	6
Mandole di Genova, con la guscia, in piatti	numero	6
Rome in gislo, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Fornaggio di Lodi, in piatti	numero	6
	Pere	

Pere garauelle, in piatti	numero	6
Pere garzignole, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Pignoli, in piatti	numero	6
Pistacchi, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Pere guaste, in piatti	numero	6
Vna pasta in triangolo di pastumo di pan papato, in piatti	numero	6
Pastelli di melangole, in piatti	numero	6
Vna pasta fatta in feston di marzapane, in piatti	numero	6

E perche mi par anco far mentione di Banchetti alla Alemana, se ben par, che non si costumino troppa, che pur son belli, farà il primo un banchetto; che di questo mese il Signor Don Atfonso Eccellentiss. fece al Prencipe di Bawiera, e à sua Aliczza Sereniss. e à molti Signori Alemanni, e Italiani à quattro tauole tonde tutte seruite à un modo, se ben non si parla, che d'una per non confonder il lettore.

Banchetto di mattina alla Alemana.

Erano apparecchiate nella stuffa di sua Eccellenza, la quale era benissimo adornata, tre gran tauole tonde ciascuna con tre mantili, e con bellissime piegature con tre bottiglierie, con gran quantità, varie, e strane foggie di bicchieri, e ben fiorite.

Primo seruitio, e freddo.

Nel gran piatto, grande insalate, olio putride, e intorno all'orlo, oua dure spaccate, caniaro formaggio, poi con vna pasta, & altre

Et altre cose, che faceuano vn vago, e adorno fregio, ne palà,
à chi lo leggerà lungo; perche stanno à tavola di molte hore
li Alemani, questi gran piatti posti in mezzo è attorno quel
che segue:

Salami tagliati per mezzo alla lunga acconci, con profciutto sfilato attorno, in piatti	numero	3
Lingua di bue salata in fette, con ostreghe salate fritte attorno, in piatti	numero	3
Profciutto in fette, con manzo salato trinciato attorno, in piatti	numero	3
Pavoni freddi arrostiti tagliati in due pezzi insieme con gelatina morella in dati; che s'ingea gran di mel granato, in piatti	numero	3
Anatre domestiche salate, con fette di sumaca at- torno, in piatti	numero	3
Pasticci di caprio freddi, in piatti	numero	3

Secondo seruitio, e freddo.

Nelli gran piatti erano, con sopra sotto pezzi di vitello pieni,
& Pavoni e Anatre, & appattate brufatto.
E attorno:

Capponi coperti di tortelletti	numero	3
Fagiani coperti d'ostreghe, in piatti	numero	3
Pizzoni in sapor, con gole di porco, in piatti	numero	3
Osselle sfogliate, in piatti	numero	3
Pasticci di fegato di vitello sfogliate, in piatti	numero	3
Pernice coperte di rouiglia con zambudelli	numero	3
Vna viuanda di vitello battuta in rete, con bat- tù di mortadella di fegato attorno, in piatti	numero	3

Terzo seruitio.

Nei gran piatto erano Varuoli grandi, e Trutte grandi, e
sopra di loro salsa Alemana.

E attorno.

Orade vecchie in sapore, in piatti	numero	3
Code di gambari in sapore, in piatti	numero	3
Gran teste di carpa in sapore, in piatti	numero	3
Trutte in bianco, in piatti	numero	3
Pollenta con capi di latte, in piatti	numero	3
Polpeate		

Polpette di Dentali, in piatti.	numero	6
Sapor bianco, in piatti	numero	6

Quarta portata nel gran piatto.

Gelatina posta sopra a certi vetri, con certi pesciolini, che nuotauano in acqua sotto, e su l'orlo varie forti di gelatine, che fingea no salami; profciutti, mangiar bianco, & altre cose simili.

Attorno.

Occhi di vitello arrosto in rete, in piatti	numero	
Lattesini, e ceruelle di vitello in padella, in piatti	numero	
Mortadelle di fegato in paticci sfogliati, in piatti	numero	
Casatelle, in piatti	numero	
Tartare di pana, in piatti	numero	
Frittelle di mangiar bianco, in piatti	numero	
Tomafelle, in piatti	numero	

Quarta viuanda nel gran piatto.

Gran Varuoli alla gradella, e gran Raine alla gradella, e sua salsa sopra,

Attorno.

Lamprede con sua falza, in piatti	numero	
Carpioni alla gradella, con salsa sopra, in piatti	numero	
Sardelle fresche alla gradella, in piatti	numero	
Rombi fritti rimessi alla gradella, in piatti	numero	
Orade vecchie alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	
Ostreghe alla gradella, in piatti	numero	
Astesi acconci, in piatti	numero	

Sesta viuanda nel gran piatto arrosto.

Vna lonza, vn pauone, vn capretto, vna lepre, & vn coniglio, e sua salsa, & aranzi intorno all'orlo.

E attorno.

Pernice a cinque per piatto, con oliue, in piatti	numero	3
Quaglie a sei per piatto, in piatti	numero	3
Pollastrini a sei per piatto, in piatti	numero	3
Fagiani a due per piatto, in piatti	numero	3

Torte

Torte di capi di latte, in pitti	numero	3
Vua fresca, in piatti	numero	3

*Settima viuanda, e fritto, con aranzi spaccati
attorno all'orlo.*

Nel gran piatto gran rombi fritti dua, trutte frite quattro,
sole fritte quattro, cariche di milze, con aranzi, cedri,
limoni in fette, e latte di pesce intorno
all'orlo del piatto.

Attorno.

Sardoni freschi fritti, con limoni, in piatti	numero	3
Sardelle fritte, in piatti	numero	3
Guoi fritti, in piatti	numero	3
Calamari fritti, in piatti	numero	3
Moleche fritte, in piatti	numero	3
Trutte picciole fritte, in piatti	numero	3
Oliuoni grossi, in piatti	numero	3

Ottava viuanda.

Nel gran piatto tutte ostreghe, e attorno l'orlo capefante

Attorno.

Pastici d'ostreghe, in piatti	numero	3
Ostreghe in cappefante, in piatti	numero	3
Cappe in suppa, in piatti	numero	3
Ostreghe fritte, in piatti	numero	3
Calcinelli in suppa, in piatti	numero	3
Spoletti, in piatti	numero	3
Peuerazze in suppa, in piatti	numero	3

*Poi si leuò un mantile, e si misse pan coltelli netti
saluette salini, e si portò le frutte.*

Nono seruitio.

Per il gran piatto gran fontane alte vn braccio, e mezzo
di latte miele.

Attorno

O 2

Cialdoni

Cialdoni, in piatti	numero	3
Spoluerini grandi pieni di zucchero, in piatti	numero	3
Pasticci di Naranzi purgati in pasta di festa, in piatti	numero	3
Pasticci di pere, in piatti	numero	3
Vna pasta di marzapane, in piatti	numero	3

Decimo seruitio.

Nel gran piatto varie pome cotte, varie pere cotte, con anesi, sopra, & attorno l'orlo grostata di tomino.

E attorno.

Tomino, in piatti	numero	3
Marzolini, in piatti	numero	3
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	3
Carciofoli, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Castagne, in piatti	numero	3

*Qui si diede acqua alle mani, & se leuò un'altro mantile,
& si posero le Confecture.*

Nel gran piatto scatole di Copetta, gielo in scatole, cotognata in scatole, pastumi di Geuoua di piu forti, in modo, che veniu pienissimo: e intorno all'orlo del piatto vna moresea di figurine di pasthumo.

Attorno.

Pistacci confetti, in piatti	numero	3
Confecture in siropo, in piatti	numero	3
Mandole confette, in piatti	numero	3
Nocciuole confette, in piatti	numero	3
Pignoli, e anime di melon confette, in piatti	numero	3
Anesi confetti, in piatti	numero	3
Saluette, e colcelli, in piatti	numero	3

Defmar

Definar domestico alla Alemana
di carne.

*Fatto dal Signor Manfredo Manfredi all Eccellentissimo
Signor Don Alfonso, & a i suoi Cavalieri.*

Teste di porco missalte intiere, vn gran pezzo di fumata, quattro gambucci di porco salato, molte codighe ben cotte, e grossette, con sopra ceci infranti in vn canto, e piselli, e rouiglia in vn'altro, e ceci bianchi in vn'altro, intorno l'orlo cucchiari, e forzine d'rgento.

Attorno.

- Suppa di buon brodo con formaggio tenero, e battuto di mortadella, di fegato, e suo sugo, con vna gallina appastata sopra, in piatti numero 3
- Suppa fatta di buon brodo di panzetta tramezzata d'ostreghe crude, stuffata in forno tanto, che l'ostreghe, si scaldarono, in piatti numero 3
- Pauoncini alardati di fette di tomino, e sopra, in piatti numero 3
- Suppa di biscottini, e capi di latte Venetiani, con zuccaro, panà di latte, e torli d'oua freschi, battuti, e cannella, con pizzoncini in pasticcini pieni, poi discassati, e postoui sopra, in piatti numero 3
- Suppa di pan brustolato, e maluagia, e pernice fritte, & vn zambudello buono sopra, in piatti numero 3
- Suppa di buon brodo, e formaggio tenero, e pan dorato tramezzata di rogoni di vitello battuto, e pepe, con ponte di petto di vitello in fette alla lunga state in padella, in piatti numero 3
- Suppa di pan brustolato suppare in buon brodo, e tortore arrosto smembrate, con marzolini di Fiorenza gratate, e salsa reale sopra, con palaci di bue, stati rimessi alla gradella, in piatti numero 3
- Suppa tramezzata d'occhi di vitello, in fette, con buon formaggio, e pepe sopra, anatre appastate, in piatti numero 3

Secondo servizio. Nel gran piatto tutto arrosto.

Teste di vitello arrosto,
 Teste di capretto senza osso piene,
 Lingue di bue arrosto,

Attorno.

Fagiani à due per piatto, con cipolata sotto, in piatti	numero	3
Pernici à cinque per piatto, con frittata rognosa sotto, in piatti	numero	3
Tortore a cinque per piatto, con porrea sotto, in piatti	numero	3
Quaglie à sei per piatto, con fette di pan brustolato bagnato di sapor di mel granato brusco sotto, in piatti	numero	3
Beccazze à cinque per piatto, con pan brustolato, bagnato di sapor di mel granato brusco sotto, in piatti	numero	3
Francolini a cinque per piatto, con rosmarino, salvia, e persemoli fritti sotto, in piatti	numero	3
Ortolani a dieci per piatto, con pan onto, e prociutto fritto, in piatti	numero	3

Nel gran piatto, e frutta.

Attorno.

Vna gattafura, intorno all'orlo, casatele reali		
Pere Carauelle, e bergamotte insieme, in piatti	numero	3
Pome da filo, e rose insieme, in piatti	numero	3
Pistacchi, e pignoli insieme, in piatti	numero	3
Carciofoli, in piatti	numero	3
Castagne, e gucchiaroli, in piatti	numero	4
Nicciuole, e mandole brustolate, in piatti	numero	3

Leuato via, e dato l'acqua alle mani, si ripose in tavola.

Copetta in scatole, in piatti	numero	3
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	3
	Carafe	

Carafe di maluagie	numero	3
Bicchieri à quatto per piatto, in piatti	numero	3

Io non restarei dentro di me ben sodisfatto, se io non facesi anco un desinare così alla Alemana di pesce, e scriuerò un solo per abbreviarmi più, che potrò benche mi basterà hauer mostro à chi non sà quest'ordine, che non mi obligarò farne d'ogni mese, mà si bene d'alcuno mese.

Definar di pesce alla Alemana positiuo, in buona compagnia fatto, perche non auazasse niente.

Primo seruitio.

Nel gran piatto, erano le sotto scritte robe

Vn gran Varuolo

Vn gran dentale

Vna grande Orata

Vn gran Rombo

Cotti in maluagia senza altra salsa fuor, con gran fette di pan^a brustolato in suppa di maluagia, e attorno all'orlo anchiou^e bottarghe, tonina, miglioramenti, salato cauiaro, e arenghe.

Attorno.

Suppa di fagioli passati, cipolla fritta passata, butiro, in piatti	numero	3
---	--------	---

Suppa di panà, con sei oua per suppa fresche sperdute, in piatti,	numero	3
---	--------	---

Suppa di pan fritto tramezzata di calamari fritti con salsa verde, in piatti	numero	3
--	--------	---

Suppa di broetto tramezzata di lingue, occhi, ceruelle di Raine, e milze di luzzo, e latte di pesce, in piatti	numero	3
--	--------	---

Suppa di pan, e butiro fresco, detto buttirata, con oua fritte sopra, in piatti	numero	3
---	--------	---

Suppa di tomin disfatto in tegghia messo a solari		sopra
---	--	-------

sopra a pan brustolato, cog panà, e torli d'ova bolenti sopra, in piatti	numero	3
Suppa di pesce persico battuto di latte di mandole, butiro tramezzato di fette di ligusta,	numero	3

Secondo seruitio.

Nel gran piatto, vna torta di bieda, con formaggio grasso tenero

Attorno.

Trutta fritta, in piatti	numero	3
Varuoli in gradella, con sua salsa, in piatti	numero	3
Megia a capazzolo, in piatti	numero	3
Lampreda, con sua salsa, in piatti	numero	3
Sardelle fritte, in piatti	numero	3
Carpioni fritti, in piatti	numero	3
Pasta sfogliata piena d'amidon, in piatti	numero	3

Frutte.

Nel gran piatto tutte queste sorti di formaggi

Gran pezzo di formaggio di Lodi	numero	2
Vn marzolino Fiorentino	numero	3
Due preature		
Due marzolini di Pesaro		
Rauaglioli		
Casi Canalli		
Formaggio tesinaro.		

Attorno.

Cardi in cassetta, con cardi attorno, in piatti	numero	3
Tortelle di pome, con pome attorno, in piatti	numero	3
Tartufole in cassetta, con tartufole sotto le cenice attorno, in piatti	numero	3
Pere cotte, con zucchero, con bergamotte attorno, in piatti	numero	3
Grostatà di castagne, e tomino, con castagne at- torno, in piatti	numero	3
Resortoli di pignoli, e cibibo sgranato, con pi- gnoli attorno, in piatti	numero	3
Casatelle di pistacchea, con pistacchi attorno, in piatti	numero	3
	Leuato	

Leuato i piatti, e data l'acqua alle mani si misse in tauola festa Todesca, & una gran fugaccina, e attorno maluagia, greco, trebiano, e molti bicchieri, Perche come hò detto non intendo far più di questo mese simili definirari alla Alemana, dirò solo, che à chi non piace tante suppe può variar uinanda, e così di fritto come anco, e più, e men uende secondo la grandezza della tauola tonda, auuertendo, che quel piatto, che uà in mezzo uol esser grandissimo quasi più d'un bacile da tauola ordinario.

**Cena domestica da godere con tauola tonda,
e quadra a dieci piatti di carne.**

Insalata d'indiua, con oua dure attorno, e formaggio in bocconi, in piatti	numero	2
Insalata capucina, con rauanelli, & anchione attorno il piatto, e sopra uua sgranata, & oliue senza anime, in piatti	numero	2
Anatre d'India piene di battuto, di brufaso, con carne vergelata, in piatti	numero	2
Capponi appastati pieni di battuto, di zambudello in brodo, con pan sotto, e sugo di detto, in piatti	numero	2
Pizzoni in sapore, con gola di porco, in piatti	numero	2
Suppa di fapor d'ua passa, tramezzata di vitello trinciato arrosto, e suo rognone, in piatti	numero	2
Pauoncini in brolardiero, con ceruellà fin di Milano, in piatti	numero	2
Pernice in rouiglia, con ongelle di porco salato, in piatti	numero	2
Foleghe cò fagiolini, e codeghe ben cotte, in piatti	numero	2
Suppa d'herbicine ben trite, con sumata sopra, in piatti	numero	2

Secondo seruitio arrosto.

Pasticci di manzo frollo, in piatti	numero	2
Pauoni arrosti, in piatti	numero	2
Torta di capi di latte, in piatti	numero	2
Fagiani arrosto a due per piatto, in piatti	numero	2
Fiadoncelli sfogliati, pieni di mangiar bianco, in piatti	numero	2
Lonze di vitello, in piatti	numero	2
Gatafure, in piatti	numero	2
Mostarda, in piatti	numero	2

Frutte.

Tartufole, in piatti	numero	2
Pere di due forti, in piatti	numero	2
Pome di due forti, in piatti	numero	2
Oliue, in piatti	numero	2
Castagne, in piatti	numero	2
Pistacchi, in piatti	numero	2
Nocciole brustolate, in piatti	numero	2

*Desinar domestico a tauola tonda, o quadra.**Primo seruitio.*

Petti di vitello pieni, con fette di pan sotto, e sopra funghi dissalati con formaggio, cotti in buon brodo, in piatti	numero	2
Pauoni d'India in pezzi, con sapor Vnghero sopra, in piatti	numero	2
Agliata, in piatti	numero	2
Superfata di grugni di porco, & orecchie, in piatti	numero	2
Trippe di manzo, con suppa sotto, e fette di prosciutto caldo, in piatti	numero	2
Galline appastate, piene in bianco, con oua fresche attorno, da poter bere, in piatti	numero	2
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	2
	Tortelli	

Tortelli di zucca, e formaggio duro, e marzolino, in piatti	numero	2
Fagiani in verze, in piatti	numero	2

Secondo servizio d'arrosto.

Porchette arrosto, in piatti	numero	2
Petti di vitello arrosto, con prosciutto in dadi sopra, in piatti	numero	2
Lombi di manzo Venetiani, in piatti	numero	2
Tordi con falsiccia di Modona, in piatti	numero	2
Colombi fauari tenuti in grassa, in piatti	numero	2
Ortolani con scudellini di mostarda in mezzo, in piatti	numero	2
Lingue di vitello piene, impilate, & in rete, con sua salsa, in piatti	numero	2
Torta di faro, e tumino, in piatti	numero	2

Frutte.

Formaggio tumino, in piatti	numero	2
Pere bergamote, in piatti	numero	2
Puina falata di pana, in piatti	numero	2
Pome rose, in piatti	numero	2
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2
Casio Parmeggiano, in piatti	numero	2

Cena domestica di pesce à tauola tonda, ò quadra.

Primo servizio.

Insalata d'indiua, con vna cipolla intera in mezzo, e sardelle attorno, in piatti	numero	2
Insalata verde con rauanelli in mezzo, e taran-		
P	2	telo

telo , e scalogne attorno, in piatti	numero	3
Suppa di grancelle cauate, e pan fritto , in piatti	numero	2
Tenca aperta in forno, con scepe in fette in mezzo, in piatti	numero	2
Trutta in sapor Boemo, in piatti	numero	2
Suppa con sardelle fresche senza spina, e herbeolose, in piatti	numero	2
Tartara di latte di mandole, in piatti	numero	2
Varnolo in pasticcio , in piatti	numero	2
Sapor bianco con rafani , in piatti	numero	2
Cauoli con spighi d'aglio, in piatti	numero	2

Secondo seruitio fritto.

Tomafelle di tenga, in piatti	numero	2
Frittata Corsica, con bida sufritta, in piatti	numero	2
Suppa di pan brustolato, tomin disfatto, & oue fritte, e latte sopra, in piatti	numero	2
Varnoli alla gradella, coperti d'ostreghe in tegghia, in piatti	numero	2
Rombi fritti cō sardelle in bocconi sopra, in piatti	numero	2
Sole fritte, con code di gambari in dadi sopra, in piatti	numero	2
Varnoletti piccoli fritti, cō aglione sopra, in piatti	numero	2
Ostreghe fritte con salsa verde, in piatti	numero	2

Fritte.

Formaggio tenero brustolato, con formaggio duro brustolato inserito insieme, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2
Sfogliata di pistacchi, e zibibo sēz'anime, in piatti	numero	2
Suppa di datteri freschi in maluagia, in piatti	numero	2
Grostata di tomin in fette di pere bergamotte, in piatti	numero	2
Castagne, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2
Pistacchi, in piatti	numero	2
Pere, e pome insieme, in piatti	numero	2

Desinar

Definar di magro domestico,
al medesimo.*Primo seruitio allefso.*

Suppa tramezzata di trutta in bocconi, con salsa Todesca sopra, in piatti	numero	2
Ceci infranti, con miglioramenti, salato, e salomon disalato, in piatti	numero	2
Varuoli in forno, con calamaretti tagliati sopra, con pan sotto, in piatti	numero	2
Oua copate, con oua di trutta attorno state in forno, in piatti	numero	2
Maccaroni cotti in panà di latte, con formaggio duro, e tenero, in piatti	numero	2
Rauata, con tomino, in piatti	numero	2
Calamari, & ostreghe in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	2
Papina di panà, in piatti	numero	2

Secondo seruitio fritto, e arrofso.

Varuoli schiapati, e in dobbia fritti, con fette di limone, in piatti	numero	2
Raina alla gradella piena, con oliuoni sopra, in piatti	numero	2
Torta di mangiar bianco di luzzo, in piatti	numero	2
Galane di bosco fritte, e sardelle fresche attorno, in piatti	numero	2
Salsa verde, con vn poco d'aglio, in piatti	numero	2
Frittata piena di cauiaro, in piatti	numero	2
Miglioramento al fumo in forno, in piatti	numero	2
Passare grande piene fritte, con aranzi, in piatti	numero	2

Frutte.

La muosa di latte in padellette, in piatti	numero	2
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	2
Insalata oglio putrida, in piatti	numero	2
Pasticci di tartufole, in piatti	numero	2
Noce brustolate, in piatti	numero	2
Pere Caranelle calde, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2
Pome, in piatti	numero	2
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	2

F E B R A I O .

Cominciano i Banchetti di Febbraio, nel qual mese anco pur passard l'ordine, poiche mi trono hauerne fatti, per nozze infiniti, tutti non gli scriuerò già, perche scriuerci troppo, e verrei à fastidio à chi li volesse leggere, ne fard però alcuni, che io più serbo à memoria, perche se io hauessi serbato tutte le liste de Banchetti, cene, e desinari, e per miei Principi, e per altri Cavalieri fatti in 27. anni, sino al giorno d'hoggi, che io sono Scalco, e pur seguito sarei troppo ricco di carta scritta da vendere à frutaruoli.

Banchetto fatto dall'Eccellentiss. Signore
Don Alfonso da Este,

*Alla Sereniss. Duchessa Lucretia Medici da Este Duchessa
di Ferrara, & al Sereniss. S. Duca nostro, & al
Sereniss. Principe di Toscana,*

*& Ambasciatori di Venetia, & altri principalissimi
Cavalieri, e Dame.*

L'apparato della tauola certo fù bellissimo, poiche erano piegature bellissime, con dodici archi, che compartiuano i piatti carichi di Cupidi di zucaro, che in mille atti scherzauano, & in cima vna Venere pur di zucaro

*caro con arme, che ne pendevano di zucchero attorno attorno. Poi la tavola d'una cortina di piegature, con sue merlature, e la posta de i ton-
di erano torrioni, e sopra questi torrioni, e cortine erano infinite figure-
ne di zucchero, con varie armi in mano, e sopra i torrioni alficri, e da
basso sopra il pian della tavola, erano figurine rosse, fatte di pasta di susa-
melli finissima, che fingevano voler scallare detti torrioni, alcuni altri
con picche, altri con archibusi, e loro alficri, che facevano bellissimo vede-
re. Era apparecchiata vna tavola di tredici piatti pel lungo, e in capo
vna sopra vn palco eminente, che si chiama da noi il T. poi, che forma
tal lettera, ò carratcro, doue stauano i Principi, la qual era sotto vna
pergola, con vna fresca, e le foglie di vite erano di tabi verde, la sala era
con superbo, e raro apparato vagamente acconcia, tutta intorno in giro
d'arme di stuccho de Principi parenti della casa d'Este, il solare era fatto
vn vago cielo sereno, che serui à quel, che dirò doppo.*

Era allumata da infiniti amoretti, che calauano da questo cie-
lo, che non si conoscea, chi li sostentasse. Questi haueano ba-
stoni in mano dorati, e dentro erano torcie bianche con vn
ramo à vida, che le spiegaua in suso, mentre andauano ab-
bruggiando. Erano ambi i mantili lauorati à fiori di finissi-
ma cimossa di panno, e seta. Fù portata la viuanda della ta-
uola lunga sopra certe tauole dipinte, che ciascheduna por-
taua vn pi atto, e duoi huomini portauano vna di queste, e
fù portata, con gran suoni di tamburi, e trombe, e colpi di
mortaletti. I Scalchi erano vestiti tutti in liurea di veluto
negro ricamati d'argento, portauano poi la viuanda alla ta-
uola de i Principi, venti quattro giouani vestiti di raso bian-
co, con capotti di veluto nero, e spade argentate, & erano
apprecchiate le tauole à due mantili.

*Primo seruitio freddo, e dirò tutti i piatti insieme, e quelli
del T. e quelli della tauola lunga, perche vènero insieme,
se ben quel portato da Gentil huomini, e questo, con le ta-
uole sopr adette.*

**Pasticci di vitello adorati sopra a quali, erano le
forze d'Hercole, in piatti**

numero 16
Pauoni

Pauoni in bianco freddi, con piedi dorati, con foglie di cedro dorate, in piatti	numero	16
Capponi appastati in bianco, con piedi, e testa inargentata, e foglie di lauro inargentate, in piatti	numero	16
Pernice in pan alla Francese, con pan tutto dorato, in piatti	in piatti	16
Salami interi, e in fette tutti mondi, in piatti	numero	16
Lingue di bue, salate tagliate a foglia d'vliua, in piatti	numero	16
Sumata in fette, con prosciutto sfilato, in mezzo, in piatti	numero	16
Offelle sfogliate a cinque per piatto, in piatti	numero	16
Pasta di Marzapán, in figura di draghi messi a oro, e argento, in piatti	numero	16
Mangiar bianco, in piatti	numero	16
Gelatina torbida, con Pauoni sotto, e foglie di lauro, in piatti	numero	16
Pasticci di fagianidi dipinti, in piatti	numero	16
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	16
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	16
Indiua, in piatti	numero	16
Lattuga, in piatti	numero	16
Germogli, in piatti	numero	16
Ramponcelli, in piatti	numero	16
Colombi, in piatti	numero	16
Cedri, in piatti	numero	16

Seconda portata, e calda tutta arrosto.

Pasticci di mortadella di fegato, in piatti	numero	16
Pernice arrosto a sei per piatto, con aranzi, in piatti	numero	16
Fegato di vitello arrosto, in rete di porco, con sua salsa, in piatti	numero	16
Torta di mangiar bianco, in piatti	numero	16
Salsa real, in piatti	numero	16
Pasticci di vitello battuti, con pasta sfogliata, in piatti	numero	16
	Fiadoncelli	

Fiadoncelli di pasta reale, con pastmo di pisacchi, in piatti	numero	10
Gelatina chiara gialla, con pernice sotto, in piatti	numero	16
Francolini, in piatti	numero	16
Vua fresca, con foglie di cedro dorate, in piatti	numero	16
Gatio Francesi, con canellini sopra, in piatti	numero	16
Quaglie arrosto, otto per piatto, in piatti	numero	16
Polastrini a sei per piatto, con aranzi sopra, in piatti	numero	16
Tordi a dieci per piatto, in piatti	numero	16
Tartarughe di brognata, con piedi, e teste dorate, con pignoli, e ancsi confetti, in piatti	numero	16
Mostarda, in piatti	numero	16
Conigli piccioli arrosti a due per piatto, con limoni sopra, in piatti	numero	16
Ortolani, con gola di porco, in piatti	numero	16

Terza portata calda, tutta arrosto.

Lingue di vitello, con aranzi sopra, in piatti	numero	16
Brocci di agnelli, con cedri, in quarti sopra, in piatti	numero	16
Pauoni grossi, con limoni in fette, in piatti	numero	16
Pasticci di colombi in pasta sfogliara, in piatti	numero	16
Cigoti di montone, con salsa Francese, in piatti	numero	16
Polanche a due per piatto, con aranzi sopra, in piatti	numero	16
Lombi di manzo in spiedo, con sua salsa, in piatti	numero	16
Pasta Todesca schizzata, con zuccaro, e canella, in piatti	numero	16
Beccazze, con sua salsa, in piatti	numero	16
Petti di vitello in rete di porco, con salsa sopra, in piatti	numero	16
Salsa di marasche, con zuccaro, e canella sopra, in piatti	numero	16
Capretti arrosti, con vna salsa bastarda, in piatti	numero	16
Piuieri arrosti, con suo fugo, in piatti	numero	16
Lingua di vitello nello spiedo, con salsa di cipol-		

le, in piatti	numero	16
Capponi arrostiti à due per piatto, con limone sotto, in piatti	numero	16
Lepre arrostito, in piatti	numero	16
Torta di Cialdoni, in piatti	numero	16
Pasta di pome in fette, in piatti	numero	16
Oliue, in piatti	numero	16

Frutte.

Pasticci di carchiofoli, in piatti	numero	16
Ostreghe, in piatti	numero	16
Pasticci d'ostreghe, in piatti	numero	16
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	16
Latto miele, in piatti	numero	12
Cialdoni, in piatti	numero	16
Tortelle di pome, in piatti	numero	16
Rosoni doppij, in piatti	numero	16
Fiadoncelli di pasta imperiale pieni di mariconda, con anime di melone confette sopra, in piatti	numero	16
Pome, con formaggio Piasentino, in piatti	numero	16
Pere, con formaggio tumino, in piatti	numero	16
Pistacchi, in piatti	numero	16
Cardi, in piatti	numero	16
Pignoli freschi, in piatti	numero	16
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	16
Vua fresca, in piatti	numero	16
Oliue senza anime, in piatti	numero	16
Tartufole, in piatti	numero	16

Dato l'acqua alle mani, si leuò la touaglia, e si posero le Confetture.

Figure di zuccaro, in piatti	numero	16
Arme della Duchessa di zuccaro, in piatti	numero	16
Arme di S. A. di zuccaro, con feltoni di pistacchea, in piatti	numero	16
	Cedro	

Cedro in siropo intiero, in piatti	numero	16
Varie frutte in siropo, in piatti	numero	16
Brogne di Genoua, in piatti	numero	16
Confetti di Genoua, in piatti	numero	16
Copetta, in piatti	numero	16
Toroni, in piatti	numero	16
Mastellette di gielo, in piatti	numero	16
Cotognata, in piatti	numero	16
Mandole confette, in piatti	numero	16
Pignoli confetti, in piatti	numero	16
Niciuole, confette, in piatti	numero	16
Pistacchi confetti, in piatti	numero	16
Cinamomi grossi confetti, in piatti	numero	16
Canellini bergamaschi, in piatti	numero	16
Fulignati, in piatti	numero	16
Mandole confette, in piatti	numero	16
Saluiette, e coltelli, e forzine, in piatti	numero	16
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	16

Poi, che fù levata la touaglia, si aperse il solaro finto à cielo, che già dissi della sala, con gran tuoni, e lampi, e bellissimoi fuochi, e ne vsti del capo di sotto vna Dea Flora, con nube caminando per aria, appresso al solaro due braccia; vaghissima cosa certo, la qual così caminando faceva varij, e bellissimoi effetti, e gettando gran quantità di bellissimoi fiori di seta di grandissima spesa, giunta imanti alla Ducchesa, disse i sequenti versi, e mentre, che ogn' uno si fermava, si sentiva sopra lei nel solaro, che era in quel dirrito di seta, una eccellente Musica, che tante volte variò canti, e suoni, quante volte ella fece pausa, e finito i suoi versi, come prima si ritornò, con tuoni, lampi, e bei fuochi, e si nascose; i versi furono questi.

*Flora son'io la vaga Dea, che spenti
 Le bianche neui, e le pruine, e'l ghiaccio
 Orno di frutti, e di bei fior diuersi
 Le riue, e i prati, e le campagne, e i boschi.
 Io son la Dea, da cui bei fiori il nome
 Pres' hà quella, vic più d'ogn'altra bella*

Città, che irriga alteramente l'Arno,
 E che dà legge à i generosi Toschi.
 Quella antica Cittade, à cui cortese
 E' stato il Ciel di così largo dono,
 Che prodotto hà questa real, e degna
 Donna d'Impero, che nouellamente
 Venuta ad illustrar con doppia fama
 Questa nostra felice alma Cittade,
 Poi che Giunon propitia, & Himeneo
 Con lieti auspicij, e con suauo nodo
 Con sì raro Signor, la stringe, e lega:
 Empiete Muse il Ciel di lieti suoni.

Qui si fondò, e cantò della musica detta.

Però dal grand'amor spinta, ch'io porto
 Alla Giouine Illustre, e à la Cittade,
 Che del nome di Fior s'orna, e si gloria,
 E spinta ancor dal generoso grido
 De i chiari gesti, e de le eccelse pruoue
 Del magnanimo Duca, che ben Iano
 Nò sol la Sena, e il Ren, ma il Gange, e il Tago.
 Fatto sù'l più bel fior de gli anni suoi.
 Venuta sono ad honorar' il vostro
 Lieto conuito, & à mirar le rare
 Beltà di tante valorose Donne.
 E vi faccio saper, se ben' à voi

Non

Non si lascia veder venuto è meco,
 E qui di sopra, e con le Muse Apollo,
 El' armonia, che voi sentite è quella,
 Ch' in vostro honor fa il santo aonio Coro,
 E Venere inuisibile scherzando
 Stassi fra voi, co i pargoletti amori;
 Empiete Muse il Ciel di lieti suoni.

Qui si fondò.

Copia gentil, non pur à questa etade
 Lume, e splendor: ma à l'altre, che verranno.
 Di bontà, di valor, specchio, & effempio;
 Siennù benigni i Ciel, benigni i Fati,
 E la Natura, e la Fortuna insieme
 Di tutti i doni suoi cortese, e larga
 Copia gentil, e non men chiara, e degna
 Di quella copia celebre, & antiqua
 Di Peleo, e di Theti, à le cui nozze
 Non si sdegnaro i Dei d'esser presenti.
 Però, come di lor nacque l'ardito
 Et intrepido Achil, del cui valore
 Cantò così altamente il grande Homero.
 Così nascan da voi felici Heroi,
 Che di chiara virtude ornino il mondo,
 Estendano il confin del loro Impero
 Dal'istiro

*Da l'Istro al Nilo, e da l'Hisero al Gange;
Empiete Muse il Ciel di lieti canti.*

Qui pur si cantò.

*Restami à dirvi, che per farvi ancora
Maggior honor, più bella, che mai fosse
Vuò rimandar la Primavera à voi;
Tosto vedrete il nouell anno à poggi
Di salubre aria pien, sotto benigno,
E temperato Ciel; tosto vedrete
Le selue; e i prati riuestirsi, e i poggi
Di mille varij fior, d'odorate herbe,
E il Rosignuol, e mille vaghi augelli
Cantando dir i lor focosi amori:
Oltre di ciò, la mia Compagna antiqua
Cerere bionda, e il buon Pastor Lico
Vi fan saper; ch'in vostro honor quest'anno
Ricchi faran de' cari doni loro,
Che con largo prouento, e con usura
I Pastor vostri, e l'altre turbe agresti
Ristoreran d'ogni passato danno;
Si che viuete lieti in pace, e in gloria;
Che tempo è ch'io vi lasci, e torni in Cielo;
Finite Muse i vostri suoni, e canti.*

*Qui si raddoppiarano le voci, e i stromenti, con rara armonia.
Sparita Flora, e finita la Musica, cominciarono i piferi à sonare, e*

nare, e si cominciò à ballare. Vi erano cento, e trenta Gentildonne, con alcune, che erano, e stettero sempre in maschera. E doppo hauer ballato due balli, si aperse la sala da vn capo, e vedutosi molti folgori, e tuoni, comparfero in sala sei carri, ciascuno di essi tirato da quattro Aquile grandi; le quali haueuano ciascuna di loro vna saetta di Giove, in bocca, che ardeuano, con suauissimo profumo. I carri erano tutti coperti di veluto cremesino ricamati d'oro, e in cima di ciascun carro, vn caualiero vestito da Giove, tutto di broccato d'oro, che presentauano sei Gioui mostrando, che Giove volea ballare, con la sua Dama, & perche non fosse conosciuta, qual ella fosse, hauea diuinamente fatto comparire cinque altri Gioui, con lui, & a ciò non si conoscesse qual fosse il vero Giove disceso dal cielo, per ballare, come hò detto, con colei, che egli amaua.

Giunti in sala, andarono questi carri doue erano quelle Signore, e ciascun Giove discese dal suo carro, e pigliato vna di quelle Signore, per ciascuno, le condussero sopra esso, & ballarono vn ballo, in passeggio come si costuma qui, & finito il ballo le accompagnarono al suo luoco, e rimontati in carro, con mille bei fuochi, tuoni, e lampi sparuerono, per doue erano venuti.

Si ballò doppo gran pezzo, poi si fece vna superba colatione di varie còfetture, frutte, acque zuccherate, e vini. La qual tutta era portata da molti Cupidi, con infiniti fiori, e mazzuoli di fiori, e seta, con molte paia di guanti de fiori, d'acque odorifere in bei fiaschetti, e rari saponetti, che mentre si dauano, il solaro facea bellissimi fuochi, & vna bella Musica: poi finita, si tornò à ballare sino à due hore di giorno.

Banchetto fatto in queste nozze di sua Altezza Serenissima, dall' Illustre Signor Conte Alfonso,
E Conte Hercole de Contrarii, à tutta la còpagnia de' Prencipi nominata nel Banchetto passato.

Erano apparecchiate le tauole, con bellissime piegature à due mantia, e si serui à quattordici piatti, vndici alla tauola lunga, &

ga, & tre all'altra doue erano i Prencipi, e si posero in tavola, per compartir i piatti, varij pasticci tutti in vno, che formauano il monte Etna, con fuochi, erari profumi: questi pasticci si poteuano leuar à vno à vno, se ben pareuano vn solo.

Primo seruitio

Pauoni arrosti tagliati, ma vniti insieme, con due figurine di Marzapano, con acetate in mano, che mosttauano di hauergli tagliati, dorati piedi, e teste, in piatti	numero	14
Pernici arroste a quattro per piatto dorato piedi, e teste, e in mezzo loro vn cedro intero dritto, con vna figurina di zuccaro sopra, che era vna Fortuna a vele piene, in piatti	numero	14
Salami mondi tagliati in fette, e vniti, con fette di mortadella di fegato attorno, in piatti	numero	14
Prosciutto in fette, e alessò, e arrosto tramezzato, con prosciutto sfilato in mezzo, in piatti	numero	14
Insalata d'Indiuiua, con zuccaro sopra, e pepe, in piatti	numero	14
Insalata Capucina, con mesedanze, in piatti	numero	14
Marzolini di Fiorenza, in due parti, in piatti	numero	14
Formaggio Parmeggiano, in due pezzi, in piatti	numero	14
Conigli in due pasticci, in piatti	numero	14
Pasta piena di datteri, in piatti	numero	14
Gelatina morella, in piatti	numero	14
Gelatina bianca, in piatti	numero	14
Mostarda, in piatti	numero	14
Cipolla cotta, e carobe, e vna passa attorno, in piatti	numero	14
Cigoto di castrato arrosto tagliato, e salato insieme, in piatti	numero	14

Secondo seruitio, e caldo.

Pauoncelli arrosti, due per piatto, con limoni, in piatti	numero	14
	Pauoncella	

Pauoncella castrata appastata alefso, coperta di cardi di Finocchi, in piatti	numero	14
Fagian arrosto a due per piatto, con cedro, in piatti	numero	14
Fagian in ceci infranti, con golle di porco, in piatti	numero	14
Pernici arrosto a quattro per piatto, in piatti	numero	14
Quaglie arrosto a sei per piatto, in piatti	numero	14
Pernice, con cauoli bianchi, con mortadella gialla, in piatti	numero	14
Quaglie in brolardiero, in piatti	numero	14
Pizzoni arrosto a cinque per piatto, in piatti	numero	14
Pizzoni pieni in sapor, in piatti	numero	14
Caprio in brodo negro, con garofolletti sopra, in piatti	numero	14
Cossetto di caprio con spigoli d'aglio fritti sopra, in piatti	numero	14
Pasticci di fegato di vitello sfogliato, in piatti	numero	14
Fegato di vitello in mortadella, in piatti	numero	14
Agliata di mandole, in piatti	numero	14
Offelline di marzapano, in piatti	numero	14
Oliuoni grossi, in piatti	numero	14
Sapor d'vua di moscatello, in piatti	numero	14

Terzo seruitio, e caldo tutto arrosto.

Capretti intieri, in piatti	numero	14
Geladia gialla chiara, in piatti	numero	14
Tordi tramezzati di prosciutto, in piatti	numero	14
Orrolani a dieci per piatto, in piatti	numero	14
Francolini, in piatti	numero	14
Conigli d'India a quattro per piatto, in piatti	numero	14
Lonza di vitello, in piatti	numero	14
Lepre intiere, in piatti	numero	14
Tortore abbardate a cinque per piatto, in piatti	numero	14
Coturnici a tre per piatto, in piatti	numero	14
Torta domenicale, in piatti	numero	14
Frittelle di mangiar bianco, in piatti	numero	14
Sapor di moniaghe, in piatti	numero	14

Vua, in piatti	numero	14
Pasticetti di animale, in piatti	numero	14
Polpette di polpe di capponi, con sua salsa, in piatti	numero	14
Polanche, in piatti	numero	14
Fegati d'ocha d'Hebrei appastate, in piatti	numero	14

Fruite.

Formaggio di Calgi, in piatti	numero	14
Groftata di formaggio, in piatti	numero	14
Pere carauelle, in piatti	numero	14
Sfogliate di pere, in piatti	numero	14
Pome di due sorti, in piatti	numero	14
Torta di pome, in piatti	numero	14
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	14
Tartufole sotto le cernici, in piatti	numero	14
Vua in forno sgranata, con zuccharo, in piatti	numero	14
Retortoli di pignoli, & vua passa, in piatti	numero	14
Pignoli, & vua passa, in piatti	numero	14
Fiadoncelli di pistacchi, in piatti	numero	14
Pistacchi, in piatti	numero	14
Latto miele, in piatti	numero	14
Cialdoni, in piatti	numero	14
Mandole fritte, in piatti	numero	14
Mandole di Genoua, in piatti	numero	14

*Dato l'acqua alle mani, e leuato il mantile,
si portò le confetture.*

Capi di aglio in zuccharo, in piatti	numero	14
Cotogni in gielo dentro a vasetti di vetro, in piatti	numero	14
Pere moscatelle di zuccharo, in piatti	numero	14
Cotognate di Genoua, in piatti	numero	14
Pomi granati di zuccharo di Venetia, in piatti	numero	14
Pasta Portughefe piena di cedrata, in piatti	numero	14
Tegami di zuccharo, con oui di Venetia, in piatti	numero	14

Pasta

Pasta real Portughefe, in piatti	numero	14
Pistacchi confetti, in piatti	numero	14
Marmellata, in piatti	numero	14
Mandole confette, in piatti	numero	14
Conditi di più forte, in piatti	numero	14
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	14
Mazzuoli, in piatti	numero	14
Stecchi, in piatti	numero	14
Grugneti di Marzapano Portughefe, in piatti	numero	14

Doppo leuato le tauole, si cominciò à ballare, e ballato, che si fù, comparue Nettuno sopra, con vn Mostro Marino, seguitato da dieci altri Mostri Marini, tutti vestiti di tela d'argento, lauorata à scaglie, & giunti doue erano quelle Signore, prima il Dio, si leuò vna di quelle Signore in groppa, poi gli altri tutti vna per vno, & erano accomodati in modo, che esse stauano commodissime, e sicurissime, e si poserò à passeggiare vn ballo, come si costuma à Ferrara, e doppo finito il ballo, si partirono, poi à mezza notte tornorno; ma senza il Dio, e in numero di ventiquattro, e portorno vna bella colatione di confetture, frutte, acque zuccheratte, e vini, e tutte queste cose erano in varie cuppe, e guscie, e con che marine di maiolica, fatte à posta in Faenza.

**Banchetto per l'istessa occasione, e con gli istessi
Prencipi, fece l'Illustre Signor Conte
Hippolito Turchi.**

Era apparecchiata la tauola à due mantili, con belle piegature, & era in tauola per compartir i piatti, che furono quattordici vn Turco à cavallo, di zuccaro grande assai, anzi tredici Turchi.

Primo seruitio.

**Salami, che facea il tronco d'vn'arbore, con vn
Cupido in cima all'albore, & vn'altro legato**

R. 2 al tronco

al tronco,, in piatti	numero	14
Turbanti da Turchi, il torcione di mangiar bianco, e quel capellino di pasta di fusamelli, in piatti	numero	14
Pasticci di vitello freddo, tutti carichi di lune d'argento, & vna in cima, in piatti	numero	14
Teste di vitello, coperte di pistacchi mondi, con vna luna d'argento in capo, in piatti	numero	14
Galline appastate, con oua dure monde attorno, in piatti	numero	14
Sumata con menta sopra, in piatti	numero	14
Pauoni in bianco stati in sale, coperti di prasse-moli, in piatti	numero	4
Gelatina torbida, con inuestitura di salami sotto, in piatti	numero	6
Insalata d'indiuia, in piatti	numero	14
Insalata di lattuga, in piatti	numero	14
Insalata di germogli, in piatti	numero	14
Insalata di mesedanze, con rauanelli, in piatti	numero	14
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	14
Lonza di porco, con molti tagli, con dentro fet- te di limone, in piatti	numero	14
Mostarda Francese, in piatti	numero	14
Insalata di cedro, e polpe di pernice, & oliue senz'anime, in piatti	numero	14
Offelle sfogliate, in piatti	numero	14
Pasticci tondi, in piatti	numero	14

Secondo seruitio, caldo, e arrosto.

Pauoni grandi nostrani arrosto, con limoni sopra, in piatti	numero	14
Fritelle Todesche, in piatti	numero	14
Porchette arrosto, in piatti	numero	14
Torte di capi di latte, in piatti	numero	14
Capponi appastati arrosto, con fette di cedro, in piatti	numero	14
Tartare di panà, in piatti	numero	14
Mostarda di zucchero, in piatti	numero	14

Lingua

Lingua di buè impilotata arrosto, in piatti	numero	14
Vua fresca, in piatti	numero	14
Tripette d' vitello arrosto, in rete, con sua falsa, in piatti	numero	14
Pasticci di zambudello, in piatti	numero	14
Faggiani arrosto a due per piatto, in piatti	numero	14
Fiadoncini da Pasqua, pieni di mandolata, in piatti	numero	14
Galinazzi di montagna da Vicenza, in piatti	numero	14
Figatelli di poli, in stecchi tramezzati di fumata, in piatti	numero	14
Spalle di castrato, in piatti	numero	14
Oliue, in piatti	numero	14

Secondo seruitio arrosto.

Pernice impilotate di prosciutto, in piatti	numero	14
Tortore piene di tartufole, in piatti	numero	14
Ortolani cotti in triangolo, in piatti	numero	14
Vccelletti di cipro, in piatti	numero	14
Occhi di vitello, in rete, con sua falsa, in piatti	numero	14
Cerulee di vitello, e lattecini, in rete, con altra falsa, in piatti	numero	14
Polcini à sette per piatto, in piatti	numero	14
Gellatina in fetta, che fingea prosciutto, in piatti	numero	14
Sapor di cotogni, in piatti	numero	14
Brozzi d'agnello, in piatti	numero	14
Ocche appastate piene arroste, in piatti	numero	14
Tortelletti di pasta di pistacchi, in piatti	numero	14
Arciauole, in piatti	numero	14
Piuieri, in piatti	numero	14
Tordi impilotati, in piatti	numero	14
Lodole, in piatti	numero	14
Salsa reale, in piatti	numero	14
Geladia di sugo di mele granate brusche, in piatti	numero	14

Frutte acconcie in piatti alte in gran monni, con foglie di cedro, e lauro dorato, postomi per dentro.

Pere bergamote, in piatti	numero	14
Pere spinole, in piatti	numero	14
Pere Carauelle, in piatti	numero	14
Pome Paradise, in piatti	numero	14
Pome dece, in piatti	numero	14
Pome da filo, in piatti	numero	14
Latto miele, in piatti	numero	14
Cialdoni, in piatti	numero	14
Formaggio di Parma, in piatti	numero	14
Raioli, in piatti	numero	14
Tartufole, in piatti	numero	14
Cardi, in piatti	numero	14
Pistacchi mondi, in piatti	numero	14
Noce pelate in vino, in piatti	numero	14
Carchiofoli, in piatti	numero	14
Finocchi di Fiorenza, in piatti	numero	14

Dato acqua alle mani, e lenato il mantile si portò le confetture.

Tempij grandi di zuccaro, con figurine dentro, e fuori, in piatti	numero	14
Persiche di Venetia, in piatti	numero	14
Pistacchi confetti, in piatti	numero	14
Vua di zuccaro, in piatti	numero	14
Nicciuole confette, in piatti	numero	14
Tortelle di marzapano, in piatti	numero	14
Pistacchea, in piatti	numero	14
Cirelle di persiche de Monache, di Ferrara, in piatti	numero	14
Mastelette a tre per piatto di conserva di cedro, in piatti	numero	14
Cotognate grandi di Genoua, in piatti	numero	14
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	14
Mazuoli, in piatti	numero	14

Stecchi,

Stecchi, in piatti	numero	14
Atbercocchi di zucchero, in piatti	numero	14
Visciole di zucchero, in piatti	numero	14

Lenato ogni cosa, si cominciò à ballare, e fatto vn ballo, comparuero in sala, sette fuste, con lihuomini, che vogauano vestiti di tabi incarnato, & alla poppa staua vn turco vestito, sotto di veluo cremesino, e sopra di broccato d'oro, & erano tanto lunghe le fuste quanto bastaua voltarsi per sala, e mentre giungeuano, oue erano le Dame, ne pigliauano vna per ciascheduno, e le conduceuano à sedere à poppa appresso di loro, così ballorno vn ballo, come si costuma in Ferrara, e posto giù le Dame, si partirono, e à mezza notte tornorno, ma senza il Bassà sopra, con vna colatione, che girando à vna à vna porgeuano i galiotti à Dame, e à Cauallieri, & à ciasuno.

Banchetto e cena, che per questa occasione con gli istessi Principi fece l'Illustrissimo Sig. Cornelio Bentiuogli.

Era il Cortile del suo palazzo tutto pieno di torcie in aria pochissimo distante l'vna dall'altra, & altri varij, e bellissimi fuochi à vedere, nè si potea conoscere come si stessero. Era il Cortile acconcio tutto all'intorno di palchi, doue sopra ad vno pomposamente adorno, staua la Serenissima Duchessa, & il Principe suo fratello, e Dame, e Cauallieri principalissimi; & comparuero con grandissimi romori di tamburi, e trombe, & artiglierie venti quattro Cauallieri, ma à sei, & sei sopra a superbissimi corsieri, e ricche liuree, e bellissimi cimieri: e così entrati in questo campo, sei di loro, come ho detto, del pari andauano galoppando à far riuerenza à sua Altezza: poi si andauano à porre à vn lato del Cortile: poi altri veniuano pur all'istesso modo: e fatta la riuerenza à sua Altezza, si andauano à porre in vn'altro lato: e fatto ciò tutte quattro le coppie, e postosi in quattro faccie del Cortile, & con grand'arte pareo, che tutti à vn tempo girassero i cauallieri, e restassero con le teste pari verso l'inimico: indi ad vno ad vno partendosi, e cominciarono à combattere tra loro incrociati, e

ciati, e secondo i primi, subintrorno à due à due pur combattendo in croce, poi à quattro, e sempre ingrossandosi, che oltre l'esser cosa difficile, essendo ben fatta, facea bellissima vista, senza disordinarsi punto. All'ultimo fecero giornata insieme tutti, che veramente lo spettacolo fù di terrore; aggiuntoui tanti i suoni di tamburi, e trombe, & artiglierie, & infiniti fuochi artificciati per tutto, che pareva che'l mondo volesse finire: e finito si ridussero à cena, che fù à quindici piatti: & in questo modo taccio l'apparato, che veramente fù regio, per esset quanto più io posso breue: così tralascio i trattenimenti di musiche, & d'altri ben'ordinati trattenimenti simili.

Era apparecchiata la tauola à due mantili, con bellissime piegature, e sopra dette piegature bellissimi fiori con oro, & con argento.

Primo seruitio freddo tutto adorno di foglie di cedro, e lauri inargentati.

- | | | |
|---|--------|----|
| Fù posto in tauola per compartir i piatti quattordici Alicorni di zucchero, con vna fontana piena di mangiar bianco, & vna figurina vestita di bianco sopra in piedi, che mostraua esser la Fede, in piatti | numero | 15 |
| Cameli di zucchero, con dua ceste sopra piene di genestrata, in piatti | numero | 15 |
| Vn pasticcio di cingiaro grande, sopra il quale si formaua vn bosco in cima, con molti animali, in piatti | numero | 15 |
| Dua pauoncini vn'arrosto, & vn'allesto, l'vn dorato piedi, e testa, che era il bianco, e l'arrosto inargentato, in piatti | numero | 15 |
| Dua fagianiani l'vno arrosto, e l'altro allesto, come quelli di sopra, in piatti | numero | 15 |
| Due capponi appastati, l'vno arrosto, e l'altro allesto, così pur dorato, e argentati piedi, e te- | | |

ste, in piatti	numero	15
Quattro pernici due arrosto, e due allese pur al 1 simile, in piatti	numero	15
Casacelle grandotte di capi di latte, in piatti	numero	15
Indivia, e lattuga insieme, in piatti	Tortelli	15
Germogli, e lattuga insieme, in piatti	numero	15
Mafedanze, e lattuga insieme, in piatti	numero	15
Salami, con fumata in fette attorno, in piatti	numero	15
Prosciutto, con mortadelle gialle in fette tra- mezzate, in piatti	numero	15
Mangiar bianco in forma di galane, con testa, e piedi dorati, in piatti	numero	15
Marzolini di Pesaro, in piatti	numero	15
Caniaro, in piatti	numero	15
Insalata di cedro, con quaglie, in bianco, in piatti	numero	15
Fette di pasticcio di cingiaro, con gelatina so- pra, in piatti	numero	15

Secondo seruitio, e caldo.

*Venne in sala un' Orfeo sonando, con tre voci, che non pa-
reano in sua compagnia, e dietro lui lo seguivano quinde-
ci animali, e diuersi quali erano di uenci coperti, come fosse
il lor pel naturale, e tutti vuoti dentro, con certe tauole à
due solari: che ciascuno di essi portaua un piatto nel corpo,
e giunti alla sua posta, oue era lo Scalco di quel piatto si
apriua una fenestra, in la panza verso la tauola, & lo
Scalco metteua le viuande in tauola, che erano queste, e
tutti arrosti, e l' Orfeo sempre sonaua, e si cantaua, men-
tre si metteua in tauola, poi girando la tauola si partiuu.*

Pauoni grossi mezzi impilotati benissimo, mez-
zi nò, in piatti

numero 15
Dua

Dua Fagianì, vno impilato, e l'altro nò, in piatti	numero	15
Cossetti di daini arrostiti impilotati, con garofoli, in piatti	numero	15
Polpettoni di daini, con sua salsa sopra, in piatti	numero	15
Lattaruole, in piatti	numero	15
Pasticci di Cingiaro, in piatti	numero	15
Sapor, con mostarda, in piatti	numero	15
Lonze di vitello, in piatti	numero	15
Zampette di vitello accarpionate, in piatti	numero	15
Francolini, con fette di cedro, in piatti	numero	15
Fanari tenuti in grassa, in piatti	numero	15
Quarti di dietro di porchetta, in piatti	numero	15
Lepre intere, con salsa reale, in piatti	numero	15
Oliue, in piatti	numero	15
Figadetti di poli impilotati di fumata, cò sua salsa, in piatti	numero	15
Geladia bianca, in piatti	numero	15

Terzo servitio, con l'istesso Orfeo.

Pernici à quattro per piatto, in piatti	numero	15
Tortore à cinque per piatto, in piatti	numero	15
Cigoti di montone battuti, poi riconci, in piatti	numero	15
Tordi tramezzati di falsiccia gialla, in piatti	numero	15
Fiadoni sfogliati pieni di genestrata, in piatti	numero	15
Aieronì, con fette di fumata, in piatti	numero	15
Ortolani, in piatti	numero	15
Tarabusi, con salami triti sopra, in piatti	numero	15
Torta di naranzi purgati, in piatti	numero	15
Pasticetti pieni di mandolata, e capi di latte, in piatti	numero	15
Sapor di vissole, in piatti	numero	15
Quaglie bardate di salmone, in piatti	numero	15
Tortore, con prosciutto, in piatti	numero	15
Sapori di ribes, con aranzi purgati, in piatti	numero	15
Vua fresca, in piatti	numero	15
Broci di capretti, n piatti	numero	15
Pulcini in rete di porco tramezzati di falsiccia		

Luchese,

Luchese, in piatti	numero	51
Frittelle di ricotta ben battuta, e butiro, in piatti	numero	15

Frutte.

Vn gran monte di latte miele, con vna figurina sopra, che era l'Inuerno	numero	14
Latte miele in altri piatti	numero	30
Cialdoni, in piatti	numero	30
Ostreghe fuor di guscia alla Francese, in piatti	numero	15
Pere spinole, in piatti	numero	15
Pere guaste, in piatti	numero	15
Pome calimane, in piatti	numero	15
Pome brustolate, con anesi, in piatti	numero	15
Pistacchi in maluagia, in piatti	numero	15
Cardi, in piatti	numero	15
Biscottini Fiorentini, in piatti	numero	15
Marzolini di Pesaro, in piatti	numero	15
Tomino, in piatti	numero	15
Oliue, in piatti	numero	15

*Dato l'acqua alle mani, e leuato in mantile
vennero le confetture.*

Figure di zuccaro, che erano Orfei, con la lira per compartir i piatti, in piatti	numero	14
Sei animali diuersi di zuccaro per piatto, che lo seguiauano, e questi fur posti per mezzo della tauola per il lungo, in piatti	numero	91
Brogne di Genoua, in piatti	numero	15
Gielo di Reggio, in piatti	numero	15
Cedro, con zuccaro asciutto, in piatti	numero	
Conditi di Cipro, in piatti	numero	15
Pasta Portugnese piena, in piatti	numero	15
Cotognata Portugnese, con stecchi lauorati sopra, in piatti	numero	15
Genero confetto, in bianco, in piatti	numero	15
Nucciouole confette, in piatti	numero	51

Mandole confette, in piatti	numero 15
Mazzuoli, in piatti	numero 15
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero 15

Leuato le tauole si ballò, & à mezzò il ballare fù portata vna colatione da parecchie Ninfe, e Pastori molto ben vestiti, e con vna rarissima Musica sin che durò detta colatione, poi si tornò à ballare,

Banchetto, e cena, che fece la Serenissima Madama Lucretia d'Este, Ducchessa d'Vrbino, mia Signora; per le nozze d'vna sua Dama, che maritò.

Doue erano il Serenissimo Signor Duca, e la Serenissima Signora Ducchessa sua consorte; l'Eccellentissimo Signor Don Alfonso, con duoi suoi figliuoli, & molte Dame, e frà le altre la Contessa di Sala, e molti Cavalieri, à otto piatti, à due il T, che sono in tutti piatti dieci.

Fù seruito sopra d'vna tauola, doue erano molti fiori, e vn molto ben piegato mantile; le confetture, che poi si nominarono à suo tempo, poi postoui sopra certe asse fortilissime coperte di cendale incarnato, e bianco, con certi cospetti alti quanto erano le confetture. Le quali confetture non erano in piatti, ma in belissime piegature di saluiette, a ciò non si leuassero tanto, e questi cospetti fermati all'asse, tenean, che detta tauoletta non si venisse à fermare sopra le confetture, & erano due di queste tauolette così sotili per piatto, che tutte insieme formauano vna tauola, poi sopra detta si apparecchiò vn altro mâtile, e vi si posero le frutte sopra di fugacine felta, e gemelle d'Hebreo, interzare pur perche facessero poco rilcuo, e si copersero d'altri tanti asfi, e così adorne come le prime

le prime, che adornaua la terza tauola, tal che erano tre tauole l'vna sopra l'altra, poi si tirò il mantile molto ben piegato, onde venia questa tauola vltima, più alta dell'ordinario tre ditte, & quando, si riducea a le confetture restauano più basse delle tauole ordinarie quattro dita, e in somma non disparea, ne si conoscea, nõ vi erano piatti sotto, saluo alle frutte tondi d'argento, con coltelli, saluiette, e cacciatelle piccolissime.

La tauola era con bellissime piegature, & erano in tauola per compartir i piatti, noue archi, che erano tre per ciascuno arco; quei di mezzo più grandi tutti di mortelle dorate, & fiori di seta, e d'oro sopra, e sopra il maggiore vn papagallo di seta naturalissimo.

Fermuansi questi volti fioriti, sopra termini di stucco dorati, sotto il maggior volto vi era vn pozzo inargentato, e dorate le cornici, e il pozzo pieno di mangiar bianco, con quel ferro alto, che tiene i secchi con le catene alla girella, e dua secchi che erano pieni di zucchero grattato, & in cima al ferro era vna Flora, sotto a gli altri due vi erano due casse d'aranzi, come si costumano ne i giardini, con gli arbori, e frutti, & in cambio di terra vi era geladia morella, con figurine d'intorno.

Primo seruitio .

Salami mondi, che fingeano traui sopra à cualletti, con dua figurine di zucchero, l'vna di sopra, e l'altra di sotto, con la sega inargentata, e mostrauano segarli sopra figurine di seta fermate sopra i piatti, e la segatura, che mostraua esser caduta d'essi, era manzo freddo trinciato, in piatti	numero 10
Pauoni arrostiti finti Idre, con sette teste in piedi, con ale, e piedi dorati, in piatti	numero 10
Lingua di bue salata, fatta in doghe da botte, con vna figurina di zucchero, con suoi ordigni, che la cerchiaua, in piatti	numero 10
Capi di latte in vna conca da manuale, sopra il suo tre piedi, con vna figurina di zucchero, che	mostraua

mostraua di leuarla, in piatti	numero	10
Fagiani arrostiti, trinciati con fette di cedro, & aceto di fiori d'aranzi, in piatti	numero	10
Insalata di germogli, con fette di Salmone attorno, in piatti	numero	10
Insalata d'indiuia, con anchioue attorno, in piatti	numero	10
Lattuga capuccina, con bottarga attorno	numero	10
Insalata di mesedanze, con sumata attorno, in piatti	numero	10
Cauiaro, in piatti	numero	10
Pasticci di lingua di bue in fette, in piatti	numero	10
Rosoni pieni di pastume di cedro, in piatti	numero	10
Pasticci di polpette piccole, in piatti	numero	10
Pezze di manzo da Pauia salati, in piatti	numero	10
Mostarda di Reggio, in piatti	numero	10
Fette di cedro, con oliue senza anime in salata, in piatti	numero	10

Nota che in questa sera cominciai à seruir con quella casseta à scasse, non più usata, & che hora è adoperata in ogni desinare, e cena: ma quella ch'io seruij per esser la prima, comparue più honoreuole, poi che haueua una coperta di ormesino dinanzi, che scorrea con anelli, e potea coprirla viuanda.

Secondo seruitio è di carne, e pesce, e caldo.

Gran pasticci caldi di trutta, in piatti	numero	10
Pauoncini arrostiti à dua per piatto, in piatti	numero	10
Pulcini impilotati minuti à sei per piatto, in piatti	numero	10
Gran pasticci d'orate vecchie, e di dentali, per non ve n'esser tanti, in piatti	numero	10
Quaglie à sei per piatto, in piatti	numero	10
Gran pasticci di carpioni à due per pasticcio, in piatti	numero	10
	Tortore,	

Tortore, in piatti	numero	10
Pasticci di mangio, in piatti	numero	10
Ortolani, in piatti	numero	10
Sapor d'vua moscatella, in piatti	numero	10
Mostarda Francese, in piatti	numero	10
Calamari e scèpe in cassetta, ma prima cotti, in piatti	numero	10
Vccelletti di Cipri, in piatti	numero	10
Vua bianca, e rossa insieme, in piatti	numero	10
Oliuoni di Spagna, in piatti	numero	10
Zampette di vitello arrosto, in piatti	numero	10
Occhi di vitello arrosto, in piatti	numero	10

Terza portata, e calda.

Fauoni grossi arrosti, in piatti	numero	10
Galline appastate piene, in piatti	numero	10
Capretti pelati, & impilotati, in piatti	numero	10
Fagiani dua, con vn ceruellato fino di Milano in mezzo, in piatti	numero	10
Pernici à quattro per piatto, con gola di porco grillata in mezo, in piatti	numero	10
Coscietti di caprio, con sua salsa, in piatti	numero	10
Salsa rezle, in piatti	numero	10
Brozzi di lepre, con scalognata sopra, in piatti	numero	10
Sapor di visciole, in piatti	numero	10
Fegato d'ocha appastata in tegame, con fette di prosciutto, in piatti	numero	10
Polanche à dua per piatto, in piatti	numero	10
Animelle in rete arrosto, con sua salsa sopra, in piatti	numero	10
Panza di vitella, prima allestata, e poi in rete di porco nello spiedo, con sua salsa, in piatti	numero	10
Nauicelle piene di genestrata, in piatti	numero	10
Torte di cardo, in piatti	numero	10
Petti di vitello arrosto in rete, in piatti	numero	10
Arzaule à tre per piatto, con aranzi, in piatti	numero	10
Mortadelle di fegato nello spiedo in rete, à due per piatto, in piatti	numero	10
	Leuando	

Leuandosi questa viuanda, si leuò ogni cosa, & insieme il mantile, il quale, mentre si andaua leuando; gente ordinata a posta con prestezza leuauano queste tauole, che erano sopra le frutte, come dissi nel principio, così restoro scoperte le frutte, & furono

Tartufole intiere con pepe, e sal dentro, in piatti	numero	10
Tartufole acconcie, in piatti	numero	10
Cardi, in piatti	numero	10
Pistacchi, in piatti	numero	10
Pignoli, in piatti	numero	10
Pere garauelle, in piatti	numero	10
Pere bergamotte, in piatti	numero	10
Pere dece, in piatti	numero	10
Pere brustolate, con anesi, in piatti	numero	10
Pere guaste, in piatti	numero	10
Formaggio Parmeggiano, in piatti	numero	10
Puina salata grassa, in piatti	numero	10
Zambellette da Suore, in piatti	numero	10
Castagne, in piatti	numero	10
Mandole fritte, in piatti	numero	10
Nocciuole brustolate, in piatti	numero	10
Finocchi di Fiorenza, in piatti	numero	10
Garugli di noce in vino, in piatti	numero	10

Data l'acqua alle mani, si leuò il mantile, e si leuò di lungo via prestissimo quelle leggierissime tauole, una da un canto, l'altra da l'altro della tauola si scopersero le confetture, che seguirono.

Pezzi di formaggio Piasentino di zucchero, con coltelli di zucchero, in piatti	numero	10
Ciregie negre di zucchero, in piatti	numero	10
	Pome	

Pome rosse di zucchero, in piatti	numero	10
Persiche di zucchero, in piatti	numero	10
Persiche noce di zucchero, in piatti	numero	10
Vua di zucchero, in piatti	numero	10
Fichi di zucchero, in piatti	numero	10
Gielo in belle figure, in piatti	numero	10
Cotognata di persiche, in piatti	numero	10
Draghi di Genoua, in piatti	numero	10
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	10
Stecchi, in piatti	numero	10
Cotogni ingielo, in piatti	numero	10
Cedri intieri in siropo, in piatti	numero	10
Mandole confette, in piatti	numero	10
Coriandoli confetti, in piatti	numero	10
Anesi confetti, in piatti	numero	10
I mazzuoli, e certe figurine di pasta di Marzapano, faceano vn fregio attorno la tauola, che fece bel vedere in quel scoprire.		

Nota, che la sala era allumata da otto Sirene per banda della tauola, che in tutte erano sedeci inargentate, e tenendosi le code in mano, ne usciva una torcia à tal, che ogni Sirena, ne hauea due.

**Banchetto di sera, che fece la Signora Serenissima
Ducchessa d'Urbino, mia Signora;**

In occasione pur delle nozze della Signora Margherita Catabeni sua Dama, nel Signor Lanfranco Gianelli, doue erano li sopra nominati, nell'antecedente Banchetto pur à piatti dieci.

Erano apparecchiate le tauole, con bellissime piegature, e fù posto per compartir i piatti, vn pauone arrotto, ma in piedi

T. con ale

- con ale d'Aquila bianca inargentate, & con collo, e testa d'Aquila bianca pur inargentata, cō corona in testa arma di questi Serenifs. Signori, hauea coscie, e piedi d'Aquila inargentata, e tenea ne gli artigli, vna lepre arrosto, con cornine di ceruo dorate, piedi dorati, e testa distesa al lungo, con la schiena a l'in sù, che facea bellissima mostra,
- in piatti numero 10
- Sedie piccoline d'vn palmo dorate, che il sedere, e gli appoggi, era profciutto, in piatti numero 10
- Il salamo fingea vn zocco, & dua figurine di zucchero, che mostravano duoi stellazocchi, che lo stellassero, in piatti numero 10
- Il mangiar bianco, in vn mastello dorato, in spalla à due facchini, che erano due figurine, in piatti numero 10
- Lingue di bue, salate intiere finte, mostri, con testa di stucco inargentata, e vna figura di zucchero à cauallo, che lo tenea, con la briglia, & col tridente, in mano, in piatti numero 10

Nota, che tutte queste inuentioni, e le antedette, e che si dirãno, uogliono esser fatte sopra fugacine di festa, che siano sopra à i piatti, perche siano piani.

- Insalate di polpe di pauoni in cedro, in piatti numero 10
- Piedi di capretti accarpionati, in piatti numero 10
- Suppa di dateri, con zucchero, e caecla, in piatti numero 10
- Pizzoni in bianco pieni, con agliata, in piatti numero 10
- Profciutto con pan fritto, sotto saluia, e persemoli fritti, in piatti numero 10
- Sumata in fette, con fette di limone, in piatti numero 10
- Insalata di germogli, con formaggio Parmeggiano attorno, in piatti numero 10
- Insalata di lattughe, con Marzolini di Fiorenza attorno, in piatti numero 10
- Insalata d'indiua, con formaggio tenero attorno, in piatti numero 10
- Insalata

Infalata di mescanze, con Marzolini di Romagna attorno, in piatti	numero	10
Galline appastate in bianco piene, e con gola di porco grillata, in piatti	numero	10
Pauoncelle appastate in bianco, piene di polpette, in piatti	numero	10
Salsa verde, in piatti	numero	10

Secondo seruitio arrosto.

Fagiani in fagioletti, cauato loro gli occhi, in piatti	numero	10
Vna viuanda di mangiar bianco, rifatta con mādole confette attorno, in piatti	numero	10
Capponi appastati con tortelletti, in piatti	numero	10
Fette di lingue di bue in tegame, sopra gran fette di pane dorate, in piatti	numero	10
Pizzoni pieni in sapore, con pan sotto, & fette di budel gentile, in piatti	numero	10
Pasticci discassati, racconci con latte di pignoli, e torli d'oua dure, in piatti	numero	10
Perti di vitello pieni, coperti di ostreghe, in piatti	numero	10
Polpette di vitello ribattute, e con sapor d'vua passa, in piatti	numero	10
Tortelli alla Lombarda, tramezzati di capi di latte, in piatti	numero	10
Anatre domestiche appastate, coperte di calamaretti, in piatti	numero	10
Pasticci di fegato di vitello in fette, in piatti	numero	10
Tartare in cassetta, con canellini sopra in piatti	numero	10

Si lasciò sei viuande fredde in tauola, e si leuò l'insalate, e si posero queste; si che restarono in tauola per ciascun piatto 18. viuande.

Terzo foruitio, e caldo.

Frittelle di latte, in piatti	numero	10
Pauoni grossi, con fette di cedro, in piatti	numero	10
Fagiani à dua per piatto, sopra frittate rognose, in piatti	numero	10
Torta di mele apie, in piatti	numero	10
Lingue di vitello impilotate, con sua salsa, in piatti	numero	10
Brocci di capretti, con aranzi, in piatti	numero	10
Sapor di ribes, in piatti	numero	10
Offelle Milanese, in piatti	numero	10
Pernici a sei per piatto, con frittà verde sotto, in piatti	numero	10
Mezze teste di vitello arrosto, in piatti	numero	10
Spalle di montone della Mirandola, in piatti	numero	10
Cigotti di caprio, in piatti	numero	10
Tortore a cinque per piatto, in piatti	numero	10
Ortolani a dieci per piatto, in piatti	numero	10
Vua bianca di Bologna, in piatti	numero	10
Paste sfogliate vuote, in piatti	numero	10
Budelline di capretto, piene di panà alla Francese grillate, in piatti	numero	10
Vaccina arrosto ben frolla, con sua salsa, in piatti	numero	10
Torta di fagiolini, in piatti	numero	10
Strufoli in vna torte, in piatti	numero	10
Pere bergamotte in fette in forno tramezzate di zuccaro, in piatti	numero	10
Pastizzetti di naranzi purgati, in piatti	numero	10
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	10
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	10
Pedon di carchiofoli in cassetta, in piatti	numero	10
Tartufole, & ostreghe cauate, & acconcie insieme, in piatti	numero	10
Cardi, in piatti	numero	10
Pistacchi mondi, stati vna notte in maluasia, in piatti	numero	10
Pignoli fritti, in piatti	numero	10

Mangiar

Mangiar di Maggio , in piatti	numero	10
Mandole brustolate, con sale, in piatti	numero	10
Biscotti di Pisa , in piatti	numero	10
Pere , e pome insieme , in piatti	numero	10
Castagne , in piatti	numero	10

*Data acqua alle mani , leuata la touaglia ,
si posero queste Confitture.*

Aranzi intieri purgati con gielo , in piatti	numero	10
Cedri intieri conditi , e poi con gielo , in piatti	numero	10
Fiori d'aranzi , e cedro in zuccaro , asciutti col suo odore , in piatti	numero	10
Mastellette di brognata , a tre per piatto , in piatti	numero	10
Pastumo di persiche in figure , in piatti	numero	10
Marmellata , in piatti	numero	10
Limoncini piccoli di Napoli in siropo , in piatti	numero	10
Gnocchetti di persichi , in piatti	numero	10
Pignocati , in piatti	numero	10
Mozzaruoli Napolitani adorati , in piatti	numero	10
Copetta di Bari , in piatti	numero	10
Mandole confette , in piatti	numero	10
Anime di meloni , in piatti	numero	10
Garofolini confetti , in piatti	numero	10
Mazzuoli , in piatti	numero	10
Stecchi , in piatti	numero	10
Saluiette , e coltelli , in piatti	numero	10

**Banchetto fatto di fera , dalla Signora Lodouica
Giliola , per le nozze della Sig. sua figliuola ,
a piatti sette , e tre mantili .**

Indiua con cipolline , e mesedanze , in piatti	numero	7
Lattuga con germogli , & aglietti , in piatti	numero	7
Salami intieri , e mondi , in piatti	numero	7
Lingua di bue in fette , con manzo trinciato at- torno , in cestelle di pasta di susamelli , in piatti	numero	7

Cauiaro

Cauiaro in scorze di cedro, in piatti	numero	4
Pauoni arrostiti freddi tagliati, e insieme, e pieni quei tagli di geladia morella, e fette di limoni, in piatti	numero	7
Capponi allesti in cestelle di festa, con cinamo- mo confetto sopra, in piatti	numero	7
Polpettoni di vitello arrostito, in cestelle di pasta di susamelli, in piatti	numero	7
Anatre domestiche appastate in bianco, impilotate d'anchioue in cestelle di pasta da Suore, in piatti	numero	7
Pasticci di cingiaro, in piatti	numero	7
Offelline piccole, in piatti	numero	7
Mangiar bianco in cestelle di pasta di susamelli, in piatti	numero	7
Capri di latte, in piatti	numero	7
Formaggio di Lodi in cestelle di pasta da Suore, in piatti	numero	7
Gelatina morella, in scorcie di pomi d'Adamo, in piatti	numero	7
Gelatina chiara in scorze di limoni adorati, in piatti	numero	7
Capponi arrostiti freddi tempestati di pezzi di cannella fina, in piatti	numero	7
Pernici, in pan alla Francese, in piatti	numero	7

Tutto questo freddo, coperte di fiori, e adorno di mazzuoli bellissimi, e foglie d'aranzi, e cedri dorati, e piegature bellissime; pur tutte fiorite.

Secondo seruitio, e caldo, e si leuò di tavola insalate, formaggio, e certi salami.

Pernici arrostite a quattro per piatto, dua impilotate, e dua, con osmarino, in piatti	numero	7
Polastrini piccolini a sei per piatto, tre impilottati, e tre abbardati, in piatti	numero	7
Tordi a otto per piatto, quattro impilottati. e	quattro	

LIBRO SECONDO.

143

quattro abbardati, in piatti	numero	7
Pizzoni a quattro per piatto, dua impilatorati, e dua pieni, in piatti	numero	7
Casafelle di capi di latte a sette per piatto, in piatti	numero	7
Salsa real, in piatti	numero	7
Oliue senza anime, in piatti	numero	7
Fegato di poli nello steccho, in piatti	numero	7
Pasticci sfogliati di melon di fegato, in piatti	numero	7

Terza viuanda portata subito, e si leuò il resto del freddo.

Lonze di vitello arrosto, con fette di limone, in piatti	numero	7
Capretti intieri arrostiti, con fette di cedro, in piatti	numero	7
Pauoni arrostiti, con grane di mela granato, in piatti	numero	7
Petti di vitello arrosto, con capretti sopra, in piatti	numero	7
Fagianani a dua per piatto, l'vno impilatorato, e l'altro con osmarino, in piatti	numero	7
Cigotti di caprio, con osmarino fritto, in piatti	numero	7
Polanche a dua per piatto, in piatti	numero	7
Lepre con salsa sopra, in piatti	numero	7
Torte dominicali, in piatti	numero	7
Piadoncini di riso, in piatti	numero	7

Quarta viuanda.

Ostreghe alla bragia, in piatti	numero	7
Ostreghe in cappe sante, in piatti	numero	7
Ostreghe fritte, in piatti	numero	7
Peuerazze in padella, in piatti	numero	7
Peuerazze alla bragia, in piatti	numero	7
Cauestrelli, in piatti	numero	7
Spoletti in padella, in piatti	numero	7
Teline, in piatti	numero	7

Cappe

Cappe in padella , in piatti	numero	7
Cappe alla bragia , in piatti	numero	7
Pasticci d'Ostreghe , in piatti	numero	7
Pasticci di cappe , in piatti	numero	7
Cappe fuori di guscia , in piatti	numero	7
Granceuole , in piatti	numero	7
Cappe sante , in piatti	numero	7
Mule , in piatti	numero	7
Aranzi spaccati, e fette di limone, vn gran piatto pieno , in piatti	numero	7

Qui si leuò vn mantile , e si posero saluiette pane, e coltelli, e tondi , e seguitoro i frutti .

Latto miele , in piatti	numero	14
Cialdoni , in piatti	numero	14
Tartufole , in piatti	numero	7
Cardi , in piatti	numero	7
Pere bergamotte , in piatti	numero	7
Pere garzignole , in piatti	numero	7
Pere garauelle , cotte, monde con anesi sopra , in piatti	numero	7
Pome rose , e dece , in piatti	numero	7
Pome brustolate, e monde , con canellini sopra , in piatti	numero	7
Castagne , in piatti	numero	7
Gucchiaroli , in piatti	numero	7
Formaggio di Gradara , in piatti	numero	7
Marzolini di Fiorenza , in piatti	numero	7
Giuncata di panna , in piatti	numero	7
Mandole , in piatti	numero	7
Carchiofoli , in piatti	numero	7
Palte da Suore , in piatti	numero	7

Si diede

*Si diede acqua alle mani, e si levò l'altro man-
tile, e si posero le Confetture.*

Cotognata di Genoua, in piatti	numero	7
Persicata in figure di Genoua, in piatti	numero	7
Cedri di Genoua in zucchero, in piatti	numero	7
Brogne di Genoua, in piatti	numero	7
Cotognate di Ferrara, in piatti	numero	7
Gielj di Ferrara, in piatti	numero	7
Marene di Ferrara, in piatti	numero	7
Cotogni in gielo in vasetti di maiolica, in piatti	numero	7
Confetti in siropo, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Coriandoli grossi, in piatti	numero	7
Pignoli confetti, in piatti	numero	7
Nocciuole confette, in piatti	numero	7
Anime di meloni confette, in piatti	numero	7
Anesi confetti, in piatti	numero	7
Canellini confetti, in piatti	numero	7
Folignari in scatole, in piatti	numero	7
Mazzuoli d'oro, e di seta, con stecchi, in piatti	numero	7
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	7

Desinar grosso fatto dalla Signora Duchessa Serenissima Signora à sua Altezza, e Serenissima. Sig. sua Consorte.

Al Signor Don Alfonso Eccellentissimo Signor suo figliuolo, Donna Marfisa, & à Cavalieri, e à Dame.

A otto piatti, e di carne, e di pesce: il pesce tutto grande, & intiero di Mare, e di Lago, & tutto bellissimo in gran piatti dua d'essi del paro, con tondetti di cosette per mezzo 8. Et per il lungo della tauola, acciò la tauola venisse piena, e del pari.

Primo seruitio di Cucina, e caldo.

Pauoni arrosto, con fette di prosciutto attorno, in piatti	numero	8
Varuoli in bianco, con vna salsa sopra, e bottarga intorno, in piatti	numero	8
Fagiani arrosti à dua per piatto, con salame attorno, in piatti	numero	8
Trutta alla Alemana, con anchioue attorno, in piatti	numero	8
Cossetti di caprio, con lingua di bue, salata attorno, in piatti	numero	8
Dentali in forno, con tonina attorno, in piatti	numero	8
Capretti intieri arrosti, con prosciutto fritto attorno, in piatti	numero	8
Rombi fritti rimessi, con anguilla salata attorno, in piatti	numero	8
Preti di virello, in rete arrosti, con fette di manzo carpionato, in piatti	numero	8
Megie all'Vnghera, con cauiaro attorno, in	piatti	

piatti	numero	8
Porchette arrosto, con fette di gola di porco mis-		
falza attorno, in piatti	numero	8
Carpioni in teggia, con salmone attorno, in		
piatti	numero	8

*Questi piatti erano interzati, poi si pose per mezzo, come
si è detto, le susseguenti vinaude, pel lungo del-
la tavola in tondi, e cestelline.*

Frittelle di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Salsa di anchioue in piatelletti, in piatti	numero	8
Offelline picciole sfogliate, in piatti	numero	8
Potacchi di calamari, in piatti	numero	8
Pasticcetti di fegato di vitello, in piattellini	numero	8
Agliata, in piattellini	numero	8
Tortette piccole di pome, in piattellini	numero	8
Agrestini, in piattellini	numero	8
Mandolata in casserta, in piattellini	numero	8
Capi di latte, in piattellini	numero	8
Pasticcetti di lieta, in piattellini	numero	8
Oliue senza anime, in piattellini	numero	8
Mostarda di Modona, in piattellini	numero	8

Secondo seruitio.

Pernici à cinque per piatto arroste, con cedro, in piatti	numero	8
Trutte piccole fritte, con grane di mel granato brusco, in piatti	numero	8
Pulcini à sei per piatto, con limoncelli di Napo- in piatti	numero	8
Carpioni fritti, con capparini, in aceto, in piatti	numero	8
Quaglie a sette per piatto, in piatti	numero	8
Varuoletti piccioli fritti, con limoni, in piatti	numero	8
Sfoglie grandi a due per piatto, con fardelle in dati sopra, in piatti	numero	8
Teste di capretto spaccate, con rete arrosto, e sua		
	V 2	salsa

falsa, in piatti	numero	8
Calamari fritti, in piatti	numero	8
Fegato d'ocha appastata d'Hebreo, in tegame, in piatti	numero	8
Passare fritte, con aranzi sopra, in piatti	numero	8
Pizzoni sotto banca a sette per piatto, in piatti	numero	8
Ostreghe fritte, con fetto di limoni, in piatti	numero	8
Lombi di lepre, con sua salsa sopra a due per piatto, in piatti	numero	8
Orate picciole fritte, con prassemoli, e salvia fritta, in piatti	numero	8
Fraccascea sopra biscotti, in piatti	numtro	8
Goui fritti, in piatti	numero	8

Frutte, con seco insalate.

Pastici di cotogni, con aranzi sopra, in piatti	numero	8
Vna pasta di salsa di cedro, in piatti	numero	8
Tortelle d'aranzi, in piatti	numero	8
Casatelle di pere, e cotognata di Genoua, in piatti	numero	8
Insalata d'induia, in piatti	numero	8
Insalata capuccina, in piatti	numero	8
Insalata di germogli, in piatti	numero	8
Insalata di mesedanze, in piatti	numero	8
Latto miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Carchiofoli, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Formaggio di Parma, in piatti	numero	8
Pome rose, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Nuocchie brustolate, in piatti	numero	8
Pere bergamotte, in piatti	numero	8
Anesi, e stecchi	numero	8

Definar

Definar del Conte Scandiano à sua Altezza,
à sei piatti, in gran piatti.

Galine appastate, con teste, e piedi coperte di gnocheti, e codeghe attorno, in piatti	numero	6
Anatre appastate, con pan sotto coperte di trippe informaggiate, in piatti	numero	6
Pauoncelli in broliardiero, con pezzi di cingiaro, in piatti,	numero	6
Pasticci grandi di caprio, in piatti	numero	6
Capitorata di capponi arrostiti, e rognoni di vitello arrostito, in piatti	numero	6
Pollenta, con capi di latte, in piatti	numero	6
Suppa di ceci bianchi, con melloni di fegato, in piatti,	numero	6
Petti di vitello pieni, con pan sotto coperti di cardi, in piatti	numero	6
Pezzi pieni in bianco, sopra grossata di tomino, e pan sotto, in piatti	numero	6
Agliata di mandole, con gole di porco, in piatti	numero	6
Tortelli grandi di battuto di totelletti, in piatti	numero	6
Papina, in piatti	numero	6
Battuto di carne in rete, con fette di vaccina in carta, piatti	numero	6
Ceci infranti, con mezze teste di porco, in piatti	numero	6
Tomafelle, in piatti	numero	6

Arrosto.

Coscietti di Caprio impilotati di garofoli, con sua salsa, in piatti	numero	6
Pauoni grandissimi, in piatti	numero	6
Lepre intiere piene, con sua salsa, in piatti	numero	6
Frittelle di Pasta Todesca, in piatti	numero	6
Fagianani a due per piatto, con cipollata sotto, in piatti	numero	6
Pernici a quattro per piatto, in Greco alla Francese, in piatti	numero	6
Quaglia a sette per piatto, in piatti	numero	6
Ortolani		

Ortolani a dieci per piatto, in piatti	numero	6
Torte di bieda, e di tomino, in piatti	numero	6
Gatio pieno di genestrata, in piatti	numero	6
Polanche a due per piatto, con aranzi, in piatti	numero	6
Mostarda di zuccaro, in piatti	numero	6
Lombi di porco in doba, in piatti	numero	6
Tortelli di scorza di limone, in piatti	numero	6
Sapor di cotogni, in piatti	numero	6

Fritte.

Ostreghe, con guscia, in piatti	numero	6
Ostreghe cauate, concie in tegame, in piatti	numero	6
Cappe Sante, in piatti	numero	6
Granceuole, in piatti	numero	6
Cappe alla bragia, in piatti	numero	6
Cappe in padella, in piatti	numero	6
Peuerazze, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Pome di due forti, in piatti	numero	6
Pere spinole, in piatti	numero	6
Carciofoli, in piatti	numero	6
Tartufole con guscia, in piatti	numero	6
Tartufole monde, in piatti	numero	6
Oliue, in piatti	in piatti	6
Pistacchi, in piatti	numero	6
Vua bianca di Scandiano, in piatti	numero	6
Copetta di Bari, in piatti	numero	6
Anceli confetti, in piatti	numero	6
Puina salata, in piatti	numero	6

Banchetto

Banchetto di sera di pesce, apparecchiato à due mantili, con belle piegature.

Fatto dall' Illustrè Signor Conte Cesare Tassoni à questi Serenissimi Prencipi, e Signori Eccellentifs. e Cavalieri, e Dame.

Primo seruitio freddo à otto piatti.

Capi di latte in cassetta sfogliati, in piatti	numero	8
Puine di latte di mandole, in piatti	numero	8
Maroaca pelata, & intiera, con oglio, aceto, e pepe, in piatti	numero	8
Bottarga intiera, con fette pur di bottarga, in piatti	numero	8
Trutte accarpionate, in piatti	numero	8
Code di gambari, con aceto in mezzo, in piatti	numero	8
Pasticci di Varuoli, in piatti	numero	8
Astefi in fette, in piatti	numero	8
Raine fritte, e in dobba fredde, in piatti	numero	8
Pasticci di miglioramenti, in piatti	numero	8
Cauiaro, in piatti	numero	8
Pasticcetti sfogliati, pieni di mangiar bianco, à tre per piatto, in piatti	numero	8
Insalata d'indiuiua, con anchioue attorno, in piatti	numero	8
Insalata capuccina, con formaggio attorno, in piatti	numero	8
Germogli con anguilla salata, in piatti	numero	8
Polpettoni di luzzo, in piatti	numero	8
Sapor bianco, in piatti	numero	8
Gelatina con anguilla sotto, in piatti	numero	8

Secondo seruitio di cucina, e caldo.

Vna grostata di tumino, con sopra vn dentale in bianco, in piatti	numero	8
	Pasticci	

Pasticci di carpa, in piatti	numero	8
Luzzi alla Alemana, in piatti	numero	8
Muosa alla Alemana, in piatti	numero	8
Miglioramenti alefsi, acconci con butiro, e formaggio, in piatti	numero	8
Pernici finte di battuto di tenca, in piatti	numero	8
Mostarda Francefe, in piatti	numero	8
Varuoli in bianco, con milze di luzzo attorno, e latte di pesce, in piatti	numero	8
Maccaroni alla Vrbinata, in piatti	numero	8
Galane in pasticcio, in piatti	numero	8
Meggie in sapore, in piatti	numero	8
Tartare con anesi sopra, in piatti	numero	8
Miglioramenti alla Alemana, cō sua salsa, in piatti	numero	8
Salsa d'anchioue, in piatti	numero	8
Pesci persichi pelati, sopra suppa dorata, in piatti	numero	8
Suppa di latte, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	8
Cauoli bianchi rimessi in padella, con butiro, e aranzi, in piatti	numero	8
Foro passato, con latte, in piatti	numero	8

Terzo seruitio, e caldo.

Luzzo fritto rimesso alla gradella, con butiro, e finocchio, in piatti	numero	8
Frittata rognosa d'anchioue, in piatti	numero	8
Barboni alla gradella, in piatti	numero	8
Suole in carta, in piatti	numero	8
Frittata, e retortoli alla Fiorentina, in piatti	numero	8
Passare, in piatti	numero	8
Grostoli impastati di maluagia, in piatti	numero	8
Pasta piena di pastume di pistacchi, in piatti	numero	8
Pescaria minuta, in piatti	numero	8
Salsa verde, in piatti	numero	8
Galane fritte, con sua oua, in piatti	numero	8
Torta de peri, e cedri confetti, in piatti	numero	8
Calamari fritti, in piatti	numero	8
Goui fritti a sette per piatto, in piatti	numero	8

Luzzo

Luzzo impilato d'anguilla salata in spedo, con sua salsa, in piatti	numero	8
Garpa alla gradella carica di mandole confette, in piatti	numero	8
Agrestino, in piatti	numero	8
Rane, con prafsemoli fritti, e saluia, in piatti	numero	8

Frutte.

Latto miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8
Butiro fresco lauato tre volte, con acqua d'aranzi in fogliuzzi, con zucchero, in piatti	numero	8
Gioncate di latte di mandole, in piatti	numero	8
Tortelle piccole a tre per piatto di scorze d'aranzi purgate, in piatti	numera	8
Pere guaste, in piatti	numero	8
Pere gafzignole, in piatti	numero	8
Pome rose in piatti colmi, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Mandole fritte, con pignoli fritti attorno, in piatti	numero	8
Tortelletti di pasta di pistacchi, in piatti	numero	8
Formaggio di Sauoia, in piatti	numero	8
Puina salata di panà, in piatti	numero	8
Ziambelline di monache piene, e vuote, in piatti	numero	8

*Quasi si diede acqua alle mani, e leuato il mantile, si posero le confetture, quelle, ch'io chiamo di zucchero, e un profumo, di che fanno ogni cosa contra-
fatta in Venetia,*

Anguille arrosto di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
Anchione di zucchero di Venetia, in piatti	numero	8
X	Bottarghe	

Bottarghe di zuccaro di Venetia, in piatti	numero	8
Calcinelli di zuccaro di Venetia, in piatti	numero	8
Cappe lunghe di zuccaro di Venetia, in piatti	numero	8
Gambari di zuccaro di Venetia, in piatti	numero	8
Tegami d'oua di zuccaro, in piatti	numero	8
Marzapani grossi Portughesi, in piatti	numero	8
Torte di pistacchi à due grossi, in piatti	numero	8
Zarabasca di Venetia, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Nocciuole confette, in piatti	numero	8
Anesi con cinamomi grossi attorno, in piatti	numero	8
Cedri intieri conditi, in piatti	numero	8
Mazzuoli di seta, e d'oro tramezzati, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, e stecchi lauorati, in piatti	numero	8

**Cena con qualche vantaggio fatta à sua Altezza,
e serenissima sua Consorte, e Cauallieri,
e Dame, à dodici piatti.**

Pasticci di vitello freddi, in piatti	numero	12
Capponi freddi in bianco, con mandole fritte sopra, in piatti	numero	12
Salami freddi in fette, cò foglie d'aranzi, in piatti	numero	12
Lingue salate, in fette lunghe, in piatti	numero	12
Pauoni arrostiti, cò oliue sèz'anima sopra, in piatti	numero	12
Prosciutto sfilato, in piatti	numero	12
Offelle sfogliate, in piatti	numero	12
Mangiar bianco, in piatti	numero	12
Geladia torbida, con capponi sotto, in piatti	numero	12
Indiua con cipolline, in piatti	numero	12
Lattuga con aglietti, in piatti	numero	12
Germogli con formaggio attorno in bocconi, in piatti	numero	12
Ramponzoli con Marzolino sgarugliato attorno, in piatti	numero	12
Cappari, in piatti	numero	12
Radicchi cotti, in piatti	numero	12
		Cipolle

Cipolle cotte, in piatti	numero	12
Carobbe, in piatti	numero	12
Cedro, in piatti	numero	12

Seconda viuanda sol per leuar l'insalate, e lasciar il freddo in tauola, e tutto arrosto.

Ceruio arrosto, in piatti	numero	12
Pasticci di zambudelli, in piatti	numero	12
Pernici arrosto à cinque per piatto, in piatti	numero	12
Salsa reale, in piatti	numero	12
Polpettoni grossi di vitello, in piatti	numero	12
Arzauole à quattro per piatto, in piatti	numero	12
Nauicelle sfogliate, in piatti	numero	12
Lepre intiere, in piatti	numero	12

Seconda portata per leuar il freddo: e nota, che se ben passano due portate calde, non è che una sola, & una di freddo, il caldo tutto arrosto.

Conigli arrostiti à due per piatto, in piatti	numero	12
Anatre domestiche, con fette di cedro, in piatti	numero	12
Lonza di vitello, con aranzi, in piatti	numero	12
Pàuoni grossi, con grane di mel granato sopra, in piatti	numero	12
Cigotti di montone, con vua sgranata sopra, in piatti	numero	12
Capretti arrostiti, con pignoli sopra, in piatti	numero	12
Polanche arroste, con fette di limone, in piatti	numero	12
Lingua di bue arrosto, con dadi di prosciutto sopra, in piatti	numero	12
Capponi appastati arrostiti, con fette di cedro arrosto, in piatti	numero	12
Torta di pome, in piatti	numero	12

Moftarda di zuccaro , in piatti	numero	12
Porchette di latte , in piatti	numero	12

Fruite , e confetture infieme .

Latto miele , in piatti	numero	24
Cialdoni , in piatti	numero	24
Piftacchi mondi , in piatti	numero	12
Pome crude , in piatti	numero	12
Pome in gielo , in piatti	numero	14
Cotogni corti in forno , e in fette , con zuccaro , in piatti	numero	12
Cotognata , in piatti	numero	12
Formaggio di forma , in piatti	numero	12
Pere cotte , in piatti	numero	12
Pere crude , in piatti	numero	12
Cotogni in gielo intieri , in piatti	numero	12
Tartufole , in piatti	numero	12
Cardi , in piatti	numero	12
Cotognata di Genona , in piatti	numero	12
Anesi e ftechi , in piatti	numero	12

Definar da magro , fatto dalla Sereniffima Signora
Duccheffa d'Urbino , alla Sereniffima Sig.
Duccheffa di Ferrara , e Dame in ab-
fenza di fua Altezza .

Varuoli in potacchi , con pan Todefeo fotto , in piatti	numero	4
Paflare in bianco , con falfa d'anchioue , in piatti	numero	4
Meggie in fapor , in piatti	numero	4
Luzzi alla Alemana , in piatti	numero	4
Raina in teggia , in piatti	numero	4
Anguille in morelli nello fpedo poi in teggia , con fua falfa , in piatti	numero	4
	Luzzi	

Luzzi sfilati in cassette, in piatti	numero	4
Raine in pasticcio, in piatti	numero	4
Papina alla Alemana, in piatti	numero	4
Casatelle di riso, in piatti	numero	4
Suppa di latte Todefca, in piatti	numero	4
Fagioli senza occhi, in piatti	numero	4
Cauoli bianchi fritti in butiro, in piatti	numero	4

Fritto.

Varnoli alla gradella, con sua falsa sopra, in piatti	numero	4
Barboni alla gradella, con falsa Polacca, in piatti	numero	4
Luzzi nello spedo impilotati d'anguilla salata, in piatti	numero	4
Calamari fritti, con aranzi, in piatti	numero	4
Suole fritte, con sette di limone, in piatti	numero	4
Passare fritte, con sugo di melo granato-brusco, in piatti	numero	4
Barboni fritti, con aranzi, in piatti	numero	4
Gouli fritti, con vna falsa sopra, in piatti	numero	4
Schille fritte, in piatti	numero	4
Tenche grandi rimesse alla gradella, con pan grattato, e butiro, in piatti	numero	4
Granceuole, in piatti	numero	4
Retortoli d'oua alla Fiorentina, in piatti	numero	4
Oua copatte con anchioue in dadi sopra, in piatti	numero	4

Fritte.

Ostreghe alla bragia, in piatti colmi	numero	4
Cappe alla padella, con aranzi, in piatti	numero	4
Cappe al testo, in piatti	numero	4
Spolette in padella, in piatti	numero	4
Groftata di formaggio tenero, in piatti	numero	4
Formaggio Parmeggiano, in piatti	numero	4
Oliue, in piatti	numero	4
Finocchi, in piatti	numero	4
Pere in piatti colmi	numero	4
Pome in piatti colmi	numero	4

Cardi in finocchi, in piatti	numero	4
Tartufole, in piatti	numero	4
Cardi di Cardi, in piatti	numero	4
Gucciaroli alla bragia, in piatti	numero	4

Banchet to alla Alemana, fatto dal Signor Don Alfonso Eccellentifs. à Madama Lucretia d'Este all' hora ; che hora è la Serenifs. Duchessa d'Urbino, & al Duca di Guisa, & à molti Cauallieri, e Dame quattro tauole tonde .

Nel gran piatto .

Insalata oglio à potrida, con l'orlo adorno con vn bel fregio d'oua dure spaccate, sardelle, formaggio sgarugiato, vua passa, vua fresca, mandole fritte, e cose simili.

Attorno .

Manzo fresco trinciato, con aceto, e pepe intorno all'orlo, e fette di salame, in piatti	numero	3
Prosciutto sfilato, con lingua di bue, in fette lunghe attorno il piatto, in piatti	numero	3
Pauoni in fette con grane di melgranato sopra, e fette di cedro attorno il piatto, in piatti	numero	3
Offelle di Milano, in piatti	numero	3
Milze con fette di salmone attorno, in piatti	numero	3
Pasticcini di cingiali, in piatti	numero	3
Galline appastate, impilotate di maroaca, in piatti	numero	3

Seconda viuanda, e calda .

Nel gran piatto .

Petti di vitello, due pieni alla Lombarda, due bondole, due pezzi di porchetta missalti, e due pauoncini appastati.

Attorno

Attorno.

Capponi coperti di gnocchetti di panzetta, in piatti	numero	3
Anatre domestiche copette d'ostreghe, in piatti	numero	3
Pizzoni pieni in sapore, cò sumata in fette, in piatti	numero	3
Casatelle di tumino, in piatti	numero	3
Pasticci di fegato di vitello, in piatti	numero	3
Pernici in bouiglia, con zambudelli, in piatti	numero	3
Vitello battuto in rete, e brufaso seco, in piatti	numero	3

Terza vivanda arrosto.

Nel gran piatto.

Pauoni dua, lonze di vitello dua, porchette dua, con aranzi, cedri, e limoni, intorno all'orlo.

Attorno.

Pernici a sei per piatto con fette di cedro, in piatti	numero	3
Quaglie a sette per piatto, in piatti	numero	3
Pollastrini a sei per piatto, in piatti	numero	3
Pizzoni pieni arrostiti a cinque per piatto, in piatti	numero	3
Torte di capi di latte, in piatti	numero	3
Teste di capretto arroste, in piatti	numero	3
Mostarda Francese, in piatti	numero	3

Quarta vivanda.

Nel gran piatto.

Gefatina gialla chiara sopra certi vedri, sotto cui erano varij vcelli viui, che si vedeuano caminare, e il lor verso senza poterli conoscere, il tramezzo fra loro è la geladia.

Attorno

Occhi di vitello in rete arrosto, e sua salsa, in piatti	numero	3
Lattesini in rete arrosto, e altra salsa, in piatti	numero	3
Mortadella di fegato in pasticci sfogliati, in piatti	numero	3
Tartare di panà, in piatti	numero	3
Ceruelle di vitello in frittelle, in piatti	numero	3
	Frittelle	

Frittelle di Genestrata, in piatti	numero	3
Pizzoni accarpionati, in piatti	numero	3

Quinta vivanda.

Nel gran piatto polpette di vitello aperte, e in tegghia chiate arroste, vn coscietto di caprio, dua lepre, dua mezze teste di vitello arroste in rete, con fette di lonza di porco mista attorno all'orlo.

Attorno.

Capponi appastati, in piatti	numero	3
Conigli a dua per piatto, in piatti	numero	3
Fagiani a dua per piatto, in piatti	numero	3
Retortoli di zibibo senz'osso, e pistaccea, in piatti	numero	3
Vua, in piatti	numero	3
Oliue di Spagna, in piatti	numero	3
Mostarda, in piatti	numero	3

Sesto seruitio.

Nel gran piatto.

Ostreghe alla bragia, e attorno all'orlo gambari.

Attorno.

Ostreghe, e cappe sante, in piatti	numero	3
Ostreghe fritte, in piatti	numero	3
Granceuole in sua guscia, in piatti	numero	3
Spoletti in padella, in piatti	numero	3
Cappe in padella, in piatti	numero	3
Reuefазze, in piatti	numero	3
Calcinelli, in piatti	numero	3

Frutte.

Nel gran piatto.

Cialdoni, e grandi, e piccoli, e attorno biscotti Fiorentini.

Attorno.

Latto miele, in piatti	numero	3
Pere bergamotte con pome rose attorno, in piatti	numero	3
Pistacchi in maluasia, in piatti	numero	3
Pignoli mondi, in piatti	numero	3
	Castagne	

Castagne con gucciaroli cotti attorno, in piatti	numero	3
Pome brustolate, con anesi sopra, in piatti	numero	3
Oliue senz'anima, in piatti	numero	3

*Dara l'acqua alle mani, e leuato vn mantilo, si posero le
Confetture. Nel gran piatto.*

*Scatole di copetta tre, scatole tre di cotognata, tre scatole di ce
dronato, tre scatole di marmellata, con mazzuoli bellif-
mi attorno all'orlo, e stecchi per dentro.*

Attorno,

Confetture in siropo, in piatti	numero	3
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	3
Mastellette di gielo à tre per piatto, in piatti	numero	3
Confetture varie di Genoua, in piatti	numero	3
Pistaccea, in piatti	numero	3
Mandole, e pignoli, in piatti	numero	3
Anime di meloni con anesi, in piatti	numero	3

*Leuate le Confetture, si tornò à mettere in tauola festa Tedesca,
maluagia, e varij bischieri: e ciascuno tauolino
era seruito come il soprascritto.*

*Definar alla Alemana, fatto dal Signor Gaspare di
Monte à sua Altezza, e molti Cauallieri, sen-
za Dame, con tre tauole tonde.*

Nel gran piatto.

*Vn pauone in brolardiero appastato, vn petto di vitello, due
anatre appastate, vna lingua di bue missalata, vna
mezza testa di porco, sei gambuzzi, & vn
salame in due pezzi.*

Y

Attorno

Attorno.

Capponi appastati in brodo, con mortadelle di fegato, e pan sotto, in piatti	numero	3
Pizzoni in sapore con brusafò, a tre per piatto, in piatti	numero	3
Pernici coperte di ceci infranti, con codeghe a dua per piatto, in piatti	numero	3
Petti di capreto in sapore, con pan dorato sotto, in piatti	numero	3
Budelli gentili, con suppa, e zambudelli, in piatti	numero	3
Lattesini in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	3
Vna salsa con pasta sfogliata attorno, in piatti	numero	3

*Seconda viuanda.**Nel gran piatto.*

Dua pauncini appastati arrostiti, dua galline appastate, doe anatre appastate, vna gran lonza di vitello, con cedri, aràzi, elimoni in fette, e prosciutto fritto attorno à l'orlo.

Attorno.

Polanche à due per piatto, e attorno à l'orlo ortolani, in piatti	numero	3
Gelatina gialla, con gelatina morella attorno, in piatti	numero	3
Pasticci da siera à sei per piatto, in piatti	numero	3
Pernici à quattro per piatto, con tordi attorno à l'orlo, in piatti	numero	3
Brozzi di capretto, con occhi di vitello attorno, in piatti	numero	3
Vna pasta, con scudellini di sapor a'vua attorno, in piatti	numero	3

Frutte nel gran piatto.

Vna gran torta di pome, e cotognata, e attorno à l'orlo casatelle di pastumi di pistacchi.

Attorno.

Attorno.

Mandole brustolate in sale, in piatti	numero	3
Pome di due forti, in piatto pieno, in piatti	numero	3
Carchiofoli, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3
Oliue, in piatti	numero	3
Vua fresca, in piatti	numero	3
Pere, con formaggio intorno l'orlo, in piatti	numero	3

Poi fù portato in tauola.

Copetta, anesi, maluagia, trebbiano, e moscatello,
e bicchieri assai, e saluiette.

*Erano tre tanolini quadri grandi, in modo, che vi capiua-
no quattro persone per faccia à star agiate, e si seruiua-
no attorno attorno. Nella prima tauola, oue mangiarono le
loro Serenissime Altezze, vi era un buco nel mezo, tan-
to, che vi potea sorgere un huomo, & era coperto da un
gran pasticcio uoto, che anco egli nel fondo era forato qua-
nto il buco della tauola, col coperto, ma il coperto si potea le-
uare. Era poi nascosto sotto la tauola, senza, che nissuno
lo sapesse fuoriche la Duchessa Sereniss. Pedrolino Come-
diante, e posti, ehe furono à tauola, cõ le viuande, ch'io dirò
poi, venne in sala Pantalone mostrando cercare Pedroli-
no, come fachino goloso, oue si mangiaua, chiamandolo,
costui forse fuori del pasticcio la testa solo, ne si uedeua il resto
egli rispose, che per sua disgratia essendo ito in cucina per
gola, i cuochi l'hauuano fatto in pasticcio, poi si tornò à
ricoprire, e mentr'c quei Signori desinarono, sempre par-
lò in quel pasticcio molto ben sentito, per molti buchi, che*

vi erano acconci, con foglie, tutte le altre tauole haueuano pasticci simili, ma pieni di varie cose, che stettero sempre in tauola à tal, che anco gli altri aspettauano qualche nouità: si seruirono a quattro piatti per ciascuna, queste cose gran tauole.

Primo seruitio, a quattro piatti.

Pauoni coperti di tortelletti, in piatti	numero	4
Suppa di ceci bianchi, con zambudelli sopra, in piatti	numero	4
Groftata di tomino, con pizzoni in bianco pieni, in piatti	numero	4
Capponi appaltati sopra roniglia, con fette di formata, in piatti	numero	4
Anatre domestiche coperte di calamari in brogiallo, con pan sotto, in piatti	numero	4

Secondo seruitio.

Lodole arroste à sedeci per piatto, in piatti	numero	4
Lombi di lepore in pauerata, in piatti	numero	4
Ortolani à sedeci per piatto, in piatti	numero	4
Offelle sfogliate piene di mangiar bianco, in piatti	numero	4
Tortore a cinque per piatto, in piatti	numero	4

Terzo seruitio.

Pauoni arrosti, in piatti	numero	4
Mostarda, in piatti	numero	4
Fagiani a due per piatto, in piatti	numero	4
Pernici a sei per piatto, in piatti	numero	4
Torte di pome, in piatti	numero	4

Fruite.

Pome, e pere in piatti pieni	numero	4
Tartufole intiere, e in sette insieme, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	4
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	4
Pistacchi, in piatti	numero	4

Si diede acqua alle mani, e si leuò ogni cosa, e si pose sopra l'istesso mantile.

Cotogni intieri, in gielo, in piatti	numero	4
Cedro in zuccaro intiero, in piatti	numero	4
Cotognata di Genoua, in piatti	numero	4
Copetta in scatole, in piatti	numero	4
Anesi, e stecchi, in piatti	numero	4

Desinar del Conte Scandiano à sua Altezza, e Cavalieri senza Dame, sopra l'istesse tauole, seruite à duoi piatti di carne, e pesce.

Sopra i canti della tauola erano quattro gran piatti ouati, dua con gran Varuoli in sapor, & dua, con due trutte alla Alemana, in piatti	numero	2
Suppa di ceci bianchi passati, con fette di gole di porco, in piatti	numero	2
Suppa di bon brodo, e formaggio tenero, con capone appastato sopra, e fette di melone di fegato, in piatti	numero	2
Anatre d'India appastate, con fette di tetta di vitella, in piatti	numero	2
Suppa di calamari, e ostreghe sopra, in piatti	numero	2
Luzai alla Alemana, con sua salsa, in piatti	numero	2
Petti di capretti in teggia, con suo sapor, in piatti	numero	2
Pizzoni in sapor pieni di pastumo di brufato, in piatti	numero	2
Galline appastate in quarti alla Alemana, in piatti	numero	2
Pastieci		

Pasticci di orade vecchie, in piatti	numero	2
Pasticci di caprioli, in piatti	numero	2
Teste di vitello arrosto, in piatti	numero	2
Dentali alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	2
Fagianani di montagna, in piatti	numero	2
Luzzi nello spedo pieni di cappe lunghe, in piatti	numero	2
Coturnici a quattro per piatto, in piatti	numero	2
Rombi grandi fritti, in piatti	numero	2
Torta di herbe, e capi di latte, in piatti	numero	1
Sapor di ribes, in piatti	numero	2
Pernici, e tordi insieme, in piatti	numero	2
Polastrini a sei per piatto, in piatti	numero	2
Sole grande fritte, in piatti	numero	2
Pasta piena di marzapano, in piatti	numero	2

Terzo servizio.

Granceuole in cassetta, in piatti	numero	2
Cappe sante, in piatti	numero	2
Ostreghe alla bragia, in piatti	numero	2
Ostreghe fritte, in piatti	numero	2
Ostreghe cauate, e in piatti, con oglio, e prasse- moli, in piatti	numero	2
Spoletti in padella, in piatti	numero	2
Calcinelli, in piatti	numero	2
Canestrelli, in piatti	numero	2
Peuerazze, in piatti	numero	2
Caparocelli, in piatti	numero	2
Cappe in padella, in piatti	numero	2

Frutte.

Torta di pere, e cotognata di Genoua, in piatti	numero	2
Latto miele, in piatti	numero	4
Cialdoni, in piatti	numero	4
Tartafole, in piatti	numero	2
Biscotti Spagnuoli, in piatti	numero	2
Cardi di finocchi, in piatti	numero	2
Istacchi fritti, in piatti	numero	2
Mandole		

Mandole brustolate, in piatti	numero	2
Corogni cotti, e in fette con zuccaro, in piatti	numero	2
Copeta di Bari, in piatti	numero	2

Ceña domestica tra Cauallieri à tauola tonda, oue ne
capiuano dodeci, e quattordici,
à due piatti.

Primo seruitio.

Insalata di germogli, con anesi freschi, & anchio ue intorno all'orlo, in piatti	numero	2
Indiua con cipolline fresche, & arringa attor- no, in piatti	numero	2
Suppa con buon formaggio, tramezzata di ro- gnoni di vitello arrosto in fette, in piatti	numero	2
Pasticci di trippette di vitello, in piatti	numero	2
Pauoncelle appastate in pezzi, & in cappuzzi al- la Alemana, in piatti	numero	2
Anatre d'India in quarti, con suppa sotto, e fet- te di zambudello, in piatti	numero	2
Quaglie con ceci infranti, e gambucci di porco salato, in piatti	numero	2

Secondo seruitio.

Pasticei di tetra di vaccina in fette, in piatti	numero	2
Petti di vitello in tegghia, cō cardi sopra, in piatti	numero	2
Pauoni sopra frittate rognose, in piatti	numero	2
Fagiani à due per piatto, sopra frittate verdi, in piatti	numero	2
Mostarda, in piatti	numero	2
Gatio, in piatti	numero	2
Torte di pome, in piatti	numero	2
Sapor di visciole, in piatti	numero	2
Pernici à sei per piatto, in piatti	numero	2

Frutte

Fritte.

Formaggio tenero brustolato, sopra fette di pan fritto, in piatti	numero	2
Pome, e pere, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2
Formaggio di Parma sgarugliato, acconcio con oglio, aceto, e pepe, in piatti	numero	2
Mandole brustolate con sale, in piatti	numero	2
Puina di panna salata, in piatti	numero	2
Pistacchi, e pignoli, in piatti	numero	2

Desinar domestico à tauolino tondo,
al simile.

Suppa di pan brustolato, e butiro fresco, con oltreghe sopra, in piatti	numero	2
Suppa tramezzata di battuta di tomasette fritte, in piatti	numero	2
Suppa Todefca tramezzata d'occhi di vitelli ben corti, e spaccati, in piatti	numero	2
Pauoncelle appastate in brolardiero, con mortadelle di codeghe, in piatti	numero	2
Pasticci di manzo discassati, e tagliati in fette, e poste in tegame, con sapor Francese, in piatti	numero	2
Agliata con punte di petti di vitello, in fette dentro, in piatti	numero	2
Capponi appastati in brodo giallo pieni, e con pan sotto, in piatti	numero	2

Arrosto.

Cigoto di montone pieno d'aglio, e osmatino, in piatti	numero	2
Tottore, con pan fritto, e prosciutto, in piatti	numero	2
Quaglie, con pan dorato, e fumata fitta, in piatti	numero	2
Pattoni, con fette di manzo in aceto e fritto, in piatti	numero	2

Moltarda

Mostarda, in piatti	numero	2
Fiadoncini sfogliati di faro, in piatti	numero	2
Miglioramento al fumo in forno, in piatti	numero	2
Bottarga intiera monda, e in fette, in piatti	numero	2
Formaggio di Parma, in piatti	numero	2
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	2
Tumino disfatto, con pane brustolato attorno, in piatti	numero	2
Fomè, e pèrè insieme, in piatti	numero	2
Fistacchi, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2

Cena da magro fra Cauialieri
all'istesse tauole.

Insalata d'indiuia, con cipolle cotte, in piatti	numero	2
Insalata di germogli, con radicchi cotti, in piatti	numero	2
Arenga acconcia, con oglio, e aceto, in piatti	numero	2
Miglioramenti in bianco, in piatti	numero	2
Maroaca intiera, in piatti	numero	2
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	2
Cauiaro di Ferrara, in piatti	numero	2

Secondo seruitio.

Polenta, con capi di latte, in piatti	numero	2
Suppa di panà alla Alemana carica d'oue sperdu- te, in piatti	numero	2
Luzzo alla Alemana, con sua salsa, e mostarda Francesca, in piatti	numero	2
Cauogli, con miglioramento dentro, in piatti	numero	2
Varuoli in bianco, con salsa Francesca, in piatti	numero	2
Tortelli di zuche, e panà, in piatti	numero	2
Herbicine, con suppe, in piatti	numero	2

Fritto.

Varyolo schiappato in dobba fritto, in piatti	numero	2
Salsa d'anchioue, in piatti	numero	2
Torta di fagiuoli, in piatti	numero	2
Calamari fritri, in piatti	numero	2
Salsa verde, in piatti	numero	1
Luzzo alla gradella, in piatti	numero	1
Luzzo rimesso alla gradella, in piatti	numero	1

Frutte.

Tartufole, in piatti	numero	2
Ostreghe e alla bragia, in piatti	numero	2
Pere bergamote, in piatti	numero	2
Pome calimane, in piatti	numero	2
Gucchiaroli, in piatti	numero	2
Oliue, in piatti	numero	2

Desinar à tauolini al simile.

Suppa di tomino disfatto in tegghia, con butiro, sopra pan brustolato à due solari, con pan à bulita, torli d'oua, zuccaro, e canella, in piatti	numero	2
Suppa di pan brustolato, con oglio, aceto, scalogne sopra, e anchioue, in piatti	numero	2
Suppa di biscottini, con cappi di latte tramezzata a tre solari, con latte bulito oua, e butiro, e perfico sfilatto sopra, e canella, in piatti	numero	2
Pasticci di miglioramento salato, in piatti	numero	2
Lafagne cotte nel latte, in piatti	numero	2
Varuoli grandi in potacchio, in piatti,	numero	2

Fritto.

Sopracengio missaltato fritto, in piatti	numero	2
Frittata piena di cauiaro Ferrarese, in piatti	numero	2
Tenche grandi fritte grillate, con pan grattato,		piatti

in piatti	numero	2
Raina alla Alemmana, in piatti	numero	2
Miglioramenti al fumo, nello spedo, in piatti	numero	2
Galane fritte, con salsa verde, in piatti	numero	2
Stolé mezze fritte rimesse in carta piene d'anchio- ue, in piatti	numero	2

Frutte.

Formaggio duro brustolato, in piatti	numero	2
Tumino, in piatti	numero	2
Retortoli d'vua passa, e pignoli, in piatti	numero	2
Pistacchi, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2
Mandole fritte, in piatti	numero	2
Pome, e pere, in piatti	numero	2

MARZO, E DI QUARESIMA.

Banchetto fatto dal Sig. Don Alfonso Eccellentiss.
in Parigi, al fratello del Re, al Duca di Anemur,
al Duca di Ghisa, al Duca di Saffo,
Duchessa di Anemur,

Ed Dame, e Cavalieri principali, che erano à tavola ventiquattro: così fecero tutti questi altri Prencipi, pur vn Banchetto per vno: e questo fu l'ultimo, tutto seruito sempre in Bacili, che erano dua al pari, e tre pel lungo per piatto, che venivano ad essere sei per piatto: si che si disforarono molti Orefici in Parigi, oltre à gli altri: e fu di mattina à quattro piatti: e furono questi Banchetti fatti quasi à gara tutti insieme.

Primo seruitio freddo.

- Vn gran pasticcio di Salmone, tutto coperto di aquilini d'argento, con offelle attorno, cariche di gigli d'oro, in bacili numero 4
- Luzzi cotti in bianco, con molto sale, dorati testa, e coda, con vn collaro al collo di cera dorato, con gioie false, ma bellissime, & attorno fette di limoni, anchioue, e cauiaro, in bacili numero 4
- Varuoli alla gradella, con testa dorata, e coda, con vn'anello grande in bocca, riuolto all'insù, che era di stucco, con vn Diamante in punta, di quelli di Fiandra, attorno barboni alla gradella, arenghe, e sua salsa, in bacili numero 4
- Gelatina chiara, sopra certi vedri, con pesce, che li nuotaua sotto, & attorno rubini di gelatina morella chiara, e diamanti di gelatina biacca, che

ca, che faceuano vna presa, in bacili	numero	4
Pezzi di Salmone in bianco, con foglie di lauro, con corone d'oro sopra dette foglie, & attorno vn'ordine di San Michele dorato, di pasta di marzapano, e fette di cedro confetto in casatelle dentro, in bacili	numero	4
Sapor bianco, con varie paste sfogliare attorno, e l'ultime, che erano sopra l'orlo erano paste piene di batturo di pistacchi dorate, & irargentate, fatte in gigli d'oro, & aquile d'argento, in bacili	numero	4

Seconda portata, e calda.

Chieppe in sapor, che in Francia sono grandissime, e senza spine, cariche di chieppa sfilata, con fette di pan fritto attorno, in bacili	numero	4
Suppa di panà di latte, cò oua schiappati intorno a l'orlo, che pareano naturali fatte di mandole, e il torlo dell'ostesso, con zafarano, questo si suol fare di torlo d'oua di galana, ma non se ne puote hauere, in bacili	numero	4
Luzzo alla Alemana, in drappi lauorati di seta, e d'oro, con cedri schiappati per mezzo, e fette di limone, in piatti	numero	4
Pasticci d'anguilla, con pasticetti di calamari più piccoli attorno, e casatelle di mandolata sopra a l'orlo, in bacili	numero	4
Varuoli in sapor, con pan dorato, e polpette di salmone, in bacili	numero	4
Minestra, oglio à putrida Spagnola, con anguilla in bacili	numero	4

Fritto.

Gran rombi, con rombetti attorno, e aranzi, e limoni, in bacili	numero	4
Torta grande di pome, con grostata de polpe di sarde, e grosta di piccola anguilla attorno, in bacili	numero	4
	Chieppa	

Chieppa alla gradella , con sua salsa , e attorno a l'orlo ostreghe in cassetine dorate di pasta, acco- ncie in cappe sante, in bacili	numero	4
Astefi fritti code zampe, poi tornate insieme, cō sua gufcia piena, e attorno infinite viuande di gambari vuoti, pien i in doba accarpio- nati, e freschi, in bacili	numero	4
Luzzo aperto fritto, e tornato alla gradella, con oglio, e pan grattato, e pepe, e attorno passate, e sfoie, e fette di limone, e cedro, in bacili	numero	4
Salmoncini, lampreducci, e calamari, ostreghe, & altre pescarie, con aranzi, cedri, e limoni attorno a l'orlo, bacili	numero	4

Frutte .

Pere di molte forti, in bacili	numero	4
Pasticci d'ostreghe attorno tortelle di pere, in bacili	numero	4
Pome di più forti, e cotte, e crude, in bacili	numero	4
Retortoli di pistacchi, e pignuoli, e cibibo sen- za grani, in bacili	numero	4
Pistacchi, pignoli, vua passa, mandole, e cibibo, concertate in bacili	numero	4
Cardi, tartufole in scudelini, cauiaro fresco, e mandole fritte, in bacili	numero	4

*Dato acqua alle mani leuato una touaglia,
si posero in tauola.*

In scatole, copetta, gielo, cotognata, marmel- lata, cedronato, in bacili	numero	4
Varie cose di Genoua, e quante ve ne sono, in bacili	numero	4
Confetture bianche quanto ve ne sono, in bacili	numero	4
Cedri intieri in siropo, cotogni intieri, con gie- lo, aranzi intieri in gielo fette di cedro asciut- to, in bacili	numero	4
	Pistachea	

Pistacchea di più forte pignocati, e marzapani, in bacili	numero	4
Mazzuoli di feta di Ferrara, cociature da capo, stecchi, saluiette, e coltelli, in bacili	numero	4

**Banchetto, che fece il Signor Don Alfonso
Eccellentissimo all'Isola,**

*A sua Altezza Serenissima, sua Consorte, Cavalieri, e
Dame, per occasione della volaria de' Falconi.*

Era apparecchiato a due mantili, e belle piegature, e fiori.

*Primo servitio freddo à otto piatti
la prima tavola.*

Insalata d'indiuja, con cipolline, in piatti	numero	3
Insalata di ramponzoli, in piatti	numero	3
Insalata di germogli, con aglietti, in piatti	numero	3
Insalata capucina, con cipolle vecchie intiere, in piatti	numero	3
Pasticci di carpioni, in piatti	numero	3
Pasticci di carpa scoperti, in piattii	numero	3
Luzzo in pasticci, poi discassati, e in piatti, con mostarda Francese, in piatti	numero	3
Arenghe, con oglio, e aceto, in piatti	numero	3
Miglioramento, in bianco, con prafemoli frit- ti, in piatti	numero	3
Cauiaro, con aranzi, e fette di pan fritto, in piatti	numero	3
Offelline, con battuto di spinazzi, e noce, in piatti	numero	3
Mangiar bianco, con anguilla fresca, in bastoni sotto, in piatti	numero	3
Gelatina torbida, con tarantello sotto dissalatto, in piatti	numero	3

Yaine fritte in dobba, con salvia, & osmarino fritto, in piatti	numero 8
Anchione, e sardoni, in piatti	numero 8
Salmon con fette di cedro, in piatti	numero 8

Secondo servizio, e caldo.

Chieppe à bruetto, con pan sotto, in piatti	numero 8
Gran teste di raine allattue, in piatti	numero 8
Pasticci di pezzi di raine, in piatti	numero 8
Suppa di latte di pistacci, e zuccaro, e fettine di pan brustolato, in piatti	numero 8
Torta di sarde senza spine, in quarti, in piatti	numero 8
Pasticetti da siera di chieppa sfilata, con oua di galana sopra, in piatti	numero 8
Suppa di latte di mandole, cò luzzo sfilato, in piatti	numero 8
Varuoli in sapore, con pan sotto, in piatti	numero 8
Luzzo alla Alemana, in piatti	numero 8
Sapor bianco, in piatti	numero 8
Ceci infranti, con miglioramenti, in piatti	numero 8
Suppa di rouiglia pastata, con sgombri in forno sopra, in piatti	numero 8
Passare in bianco, con salsa Boema sopra, in piatti	numero 8
Gelatina bianca, in piatti	numero 8
Battuto di tenga, & anguilla, che fingeuano teste di capretto, in piatti	numero 8
Genestrata per minestra, in piatti	numero 8

Fritto.

Galane con salsa, e prassemoli fritti, in piatti	numero 8
Rombi con grane di melo granato sopra, in piatti	numero 8
Chieppe alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero 8
Dentali nello spiedo, impilotati di panza di toa no, con sua salsa, in piatti	numero 8
Torte di spinazzi, in piatti	numero 8
Sapor d'vua, in piatti	numero 8
Tortelletti di fagioli, in piatti	numero 8
Goui fritti, con aranai spaccati, in piatti	numero 8

Sole

Sole fritte, in salsa reale, in piatti	numero	8
Agnulle grosse nello spiedo in morelli, tramezzati di fette d'ombrina salata, in piatti	numero	8
Suppa di zibibo senz'anime, e visciole secche, e ferelle di sceppa fritta, in piatti	numero	3
Salsa verde, in piatti	numero	8
Carpioni accarpionati, e riscaldati, con sapor di ribes, e concio sopra, in piatti	numero	8
Oliue grosse, con oliue senz'anima, in piatti	numero	8
Vua fresca, in piatti	numero	8
Pescaria minuta, in piatti	numero	8

Frutte.

Fichi dal Sole pieni, e fritti, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Fichi con noce pelate dentro schizzi, e col piccolo in sù, in piatti	numero	8
Noce pelate con trebbiano, in piatti	numero	8
Mandole fritte, in piatti	numero	8
Mandole in bianco, in piatti	numero	8
Pignuoli, in piatti	numero	8
Pistacchi, con maluagia, in piatti	numero	8
Vua seccha da Sassuolo, in piatti	numero	8
Nocciuole brustolate, in piatti	numero	8
Pome di dua sorte, in piatti	numero	8
Pere, in piatti	numero	8
Pere Garauelle calde, in piatti	numero	8

*Si dieae acqua alle mani, e si leuò una touaglia,
e si posero le confetture.*

Persiche in cirelle da Monache, in piatti	numero	8
Pasta Portugheze piena, in piatti	numero	8
Morfeletti di Marzapano, Portugheze, in piatti	numero	8
Gielo di brogne in mastellette, in piatti	numero	8
Foiaci di Genoua, in piatti	numero	8
Gnocchetti di Genoua, in piatti	numero	8

Zuccaro in gran pezzi di Genoua, in piatti	numero	8
Conditi di Ferrara, in piatti	numero	8
Tortelle di pignocati, in piatti	numero	8
Draghi di Marzapano, in piatti	numero	8
Pistacchi confetti, in piatti	numero	8
Mazzuoli di fiori, in piatti	numero	8
Cotognate di Ferrara, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati, in piatti	numero	8
Saluiette, e coltelli, e forcine, in piatti	numero	8

Banchetto fatto dal Conte Giulio Tieni,
Conte di Scandiano,

Il giorno della Madonna di Marzo, per esser festa da casa sua, à sua Altezza Serenissima Duchessa, e à Dame, e Cavalieri à otto piatti di mattina, con dua mantili, e belle piegature.

Ricotte da monica a dua per piatto, in piatti	numero	8
Vermicelli di butiro da monica sopra biscotti Pifani, in piatti	numero	8
Meggie intere spaccate con olio in aceto, e pepe, in piatti	numero	8
Pasticci di miglioramento salato, in piatti	numero	8
Bottarghe acconcie, in piatti	numero	8
Casatelic di mandolata, in piatti	numero	8
Pasticci di varuoli, in piatti	numero	8
Pan brustolato in olio, e aceto, con scalogne, & anguilla affumata, e pelata in bastoni sopra, in piatti	numero	8
Cefali salati, con oliue in aceto sopra, in piatti	numero	8
Luzzi schiappati, salati, e cò olio fritto, in piatti	numero	8
Sapor di mandole, in piatti	numero	8
Galane finte di guscia, piene di genestrata, in piatti	numero	8
Cauiaro sopra a pan fritto, in piatti	numero	8
Pesce Sciauone in gielo, in piatti	numero	8
Salsa reale, in piatti	numero	8

Secondo

Secondo servizio, e caldo.

Chieppe in bianco, cotte in maluasfa, con fette di pâ brustolato, pur supparate in maluasfa, in piatt.	numero	8
Macaroni alla Vrbinata, con agliata di pistacchi, in piatti	numero	8
Anguilla in acqua, e sale, cò sua salsa sopra, in piatti	numero	2
Polpette di luzzo in tegghia, in piatti	numero	8
Sole in tegghia, con pignoli sopra, e pan Tode- sco sotto, in piatti	numero	8
Raina alla Alemana, in piatti	numero	8
Calamari à bruetto, in piatti	numero	8
Meggie in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	8
Sapor Corfo, in piatti	numero	8
Lumache in cassa piene, in sapore, in piatti	numero	8
Pasticei d'ostreghe, in piatti	numero	8
Gallane in pasticci, in piatti	numero	8
Fauetta menata fritta con cipolline, con pezzo di tonno dissalato sopra, in piatti	numero	8
Suppa di latte di mandole, in piatti	numero	8
Corefini di cauoli bianchi fritti, e con aranzi, in piatti	numero	8

Terzo servizio, e fritto.

Dua tenche fritte rimesse le schiene insieme, e piene, poi grillate, con pan grostato, in piatti	numero	8
Molecche con prassemoli fritti, in piatti	numero	8
Trutte piccole accarpionate, e riscaldate, con aranzi, in piatti	numero	8
Sarde fresche, fritte con aranzi, in piatti	numero	8
Torte di fagioli, in piatti	numero	8
Schille, con aranzi, in piatti	numero	8
Chieppe alla gradella, con vua passa cotta, e praf semoli sopra, in piatti	numero	8
Varoletti fritti, con fette di limone, in piatti	numero	8
Rosoni pieni di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Goui fritti, con salsa di rafano, in piatti	numero	8

Varoli alla gradella, con mandole confette sopra, in piatti	numero	8
Meggie schiappate in dobba, e fritte, in piatti	numero	8
Miglioramenti al fumo in forno, in piatti	numero	8
Lampredozze di fiume fritte, con sua salsa, in piatti	numero	8

Frutte.

Giuncare di mandole in foglie, in piatti	numero	8
Latto appreso in piatti, fatto di mandole, con fiori di boraggine, in piatti	numero	8
Fichi dal sole, in piatti	numero	8
Carchiofoli in frittelle, fritte, in piatti	numero	8
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	8
Ostreghe alla bragia, in piatti	numero	8
Cranceuole, in piatti	numero	8
Pome rose, e dece insieme, in piatti	numero	8
Pere garzignole, in piatti	numero	8
Noci pelate in vino, in piatti	numero	8
Cose in aceto, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Oliue, in piatti	numero	8
Vua fresca, in piatti	numero	8
Finocchio di Fiorenza, in piatti	numero	8

Dato acqua alle mani, e levata la tovaglia: si missero le confetture in tavola.

Pignocati grandi dorati a tre per piatto, in piatti	numero	8
Zenzaro confetto, in bianco, in piatti	numero	8
Cinamomi confetri grandi, in piatti	numero	8
Gnochetti di cedro, in piatti	numero	8
Mastellette di brognata, con cedro, in piatti	numero	8
Aranzi purgati inticri in gielo, con sue foglie, in piatti	numero	8
Delfini di pasta reale pieni dorati a quattro per piatto, in piatti	numero	8

Fette

Fette di cedro, con zuccaro asciutto, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Confetti varij in siropo, in piatti	numero	8
Carchiofoli, con zuccaro asciutto, in piatti	numero	8
Anesi confetti, in piatti	numero	8
Mazzuoli, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati, in piatti	numero	8
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	8

Ranchetto, che fece la Sereniss. Madama Lucretia da Este, Duchessa d'Urbino, mia Sig.

A sua Altezza, alla Sig. Duchessa Serenissima, à Donna Marsisa, all' Eccellentissimo Signor Don Alfonso, e Cavalieri, e Dame à otto piatti, con dua mantili, e bellissime piegature di sera.

Primo seruitio, e freddo.

Perogni piatto, vn gran piatto alla Alemana, in mezzo de infalata a oglio a potrida, con l'orlo tutto adorno, in piatti	numero	8
Storione in pasticcio, in piatti	numero	8
Storione in bianco, con fiori gialli, e morelli, e fette di cedro, in piatti	numero	8
Luzzi in doba fritti, con fette di limone, in piatti	numero	8
Ricotta da suore in vermicelli, con zuccaro, in piatti	numero	8
Butiro pur di mandole fatte in vna figurina, in piatti	numero	8
Cauiaro fresco, in piatti	numero	8
Tono, con oglio, e aceto, e praffemoli sopra, in piatti	numero	8
Fonghi salati in agliata, in piatti	numero	8
Fiadoncelli d'vua schiava, e pistacchi, in piatti	numero	8
Alesi mondi, code, e zampe in aceto, con fette di cedro		

di cedro, in piatti	numero	8
Sapor d'vua, in piatti	numero	8
Miglioramento salato cotto in acqua, con anchio- ue attorno in oglio, aceto, e pepe, in piatti	numero	8
Geladia di dua colori, in piatti	numero	8

Secondo seruitio, e caldo.

Torta di dateri, in piatti	numero	8
Chieppe in tegghia in forno, in piatti	numero	8
Latte di storione sopra suppa di pistacchi, in piatti	numero	8
Varuoli alla Alemana, con salsa Francese, in piatti	numero	8
Minestra d'herbecine, con panza di storiorione dentro, in piatti	numero	8
Capuzzi pieni di battuto di tomafelle di tenga in piatti	numero	8
Sfoglie in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	8
Frittelle piccole di pasta di marzapano, in piatti	numero	8
Groffata di polpe di rane, e pignoli, e alice, in piatti	numero	8
Fonghi dissalati in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	8
Agliata di nociole, in piatti	numero	8
Mandolata, con zuccaro sopra, in piatti	numero	8
Pelle di tenga piena d'vn battuto in tegghia, in piatti	numero	8
Miglioramento in pasticci, in piatti	numero	8
Pasticetti pieni di calamaretti, in piatti	numero	8
Guscie di gambari pieni, in piatti	numero	8
Chieppa sfilata, con oua di galana dure attor- no, in piatti	numero	8

Terzo seruitio fritto.

Tenghe grandi, con pepe, aceto, messe con la schiena in sù, in piatti	numero	8
Storione arrosto, impilotato di panza di Salmo ne, con vna salsa, in piatti	numero	8
Storione in tagliadelle fritte, con aranzi, in piatti	numero	8
Polpettoni di storione, in piatti	numero	8
	Tortelletti	

LIBRO SECONDO. 191

Tortelletti di marzapano , in piatti	numero	8
Chieppe alla gradella, con capparì sopra, in piatti	numero	8
Luzzi schiappati, con porrea sopra, in piatti	numero	8
Gouì a otto per piatto, con fette di limone, in piatti	numero	8
Sapor di marasche, in piatti	numero	8.
Lumache fritte, con fette di cedro, in piatti	numero	8
Torta di spinazzi, & anguilla, in piatti	numero	8
Casatelle piene di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Sopracengio, in piatti	numero	8
Miglioramento nello spiedo, in piatti	numero	8
Pescaria minuta, in piatti	numero	8
Sardelle fresche, con fette di limone, in piatti	numero	8
Rombi, con oliue senz'anima sopra, in piatti	numero	8

Fruite.

Struccoli finti, fatti di mandole, in piatti	numero	8
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	8
Scudellini di carchiofoli pieni, e cotti in forno, in piatti	numero	8
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	8
Biscottini di Fiorenza, in piatti	numero	8
Pere cotogne stufate, in piatti	numero	8
Fichi dal Sole brustolati, in piatti	numero	8
Cibibo, in piatti	numero	8
Pistacchi, in piatti	numero	8
Pistacchi fritti, in piatti	numero	8
Garugli di noce in vino, in piatti	numero	8
Mandole, in piatti	numero	8
Pignoli, in piatti	numero	8
Oliuoni, in piatti	numero	8
Vua fresca, in piatti	numero	8
Pere cotte con anesi sopra, in piatti	numero	8
Pere garauelle, in piatti	numero	8
Pome paradise, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8

*Dato acqua à le mani, e lenato il mantile,
si posero in tavola le confetture.*

Castagne secche monde di pastume di Venetia, con boccoli di rose fresche sopra, in piatti	numero	8
Mandole, con guscia di pastume, in piatti	numero	8
Persiche di pastume naturalissime, con garofoli fioriti, in piatti	numero	8
Visciole di pastume, con rami di mortella dorate, in piatti	numero	8
Canellini rossi Portughesi, in piatti	numero	8
Pasta Portughesa, in piatti	numero	8
Cotognata, con aranzi purgati, in piatti	numero	8
Pezzi di cotogni, in gielo, in piatti	numero	8
Marzolini di Fiorenza, di pastume di Venetia, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Pistacchi confetti, in piatti	numero	8
Ponghi di zucchero, con viole rosse, gialle, bian- che, in piatti	numero	8
Que spaccate di pastume, con sopra viole morelle, Salviette, e coltelli, in piatti	numero	8
Mazzuoli bellissimi, in piatti	numero	8
Stecchi laubрати, con aranze di pastume, n piatti	numero	8

Definar fatto dalla Sereniffima Madama Lucretia da Este, Duchessa d'Urbino,

*A sua Altezza, e Sereniffima sua Consorte; Eccellentifs-
Signor Don Alfonso, e figliuoli, e Signora Donna
Marfisa Eccellentifs e Dame, e Cava-
lieri à cinque piatti.*

Primo seruitio, e caldo.

Di pastume di storione fatto, vn Pauone, con pan sotto, in piatti	numero	5
Di chieppa sfilata fatta pernice, con testa, e piedi di pastume di Venetia, e ceci infranti, in piatti	numero	5
Di pastume di tenga, & anguilla fatto faggiano, piedi, e teste di pastume di Venetia in cauoli, in piatti	numero	5
Di pezzi di storione, fatti petti di vitelli pieni in tegghia, in piatti	numero	5
Polpette di luzzo, e miglioramento salato addoppiato insieme, in piatti	numero	5
Pezzi di storione impilotati di gran piloti d'anguilla, cotti in maluasia, con fette di pan brustolato, in piatti	numero	5
Pasticci di storione, con sopra vn pic di caprio, di pastume, in piatti	numero	5
Pasticcetti da siera, in piatti	numero	5
Mangiar bianco, in piatti	numero	5
Geladia in cedri, in piatti	numero	5
Suppa di latte di pistacchi, con chieppa sfilata, tramezzata, in piatti	numero	5
Panza di storione, con agliata, in piatti	numero	5
Varoli in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	5
Casatelle di fauetta, e porrea, in piatti	numero	5
Luzzi grandissimi alla Alemana, in piatti	numero	5

Secondo seruitio fritto.

Storione come in lonze di vitello, impilotate arrosto, con sua falza, in piatti	numero	5
Spalle di montone, fatte di batturo di pesce, in piatti	numero	5
Chieppe soffritte, poi rimesse alla gradella, con suo sapore, in piatti	numero	5
Varoletti fritti in agrestino, in piatti	numero	5
Raina scorticata, & impilotata di panza di Sulfone, in piatti	numero	5
Galane fritte, con pan fritto attorno, in piatti	numero	5
Sapor di cotogni, in piatti	numero	5
Torte di fagioli, in piatti	numero	5
Sarde fresche fritte, con aranzi, in piatti	numero	5
Frittelle amare, in piatti	numero	5
Morelli d'anguilla al fumo fritti, in piatti	numero	5
Anguille affumate in forno, in piatti	numero	5
Barboni alla gradella, con vna salsa, in piatti	numero	5
Burat telli piccoli fritti, con fette di limone, in piatti	numero	5
Latte di storione, milze di luzzo fritte, con aranzi, in piatti	numero	5

Fritte.

Ostreghe acconcie in piatti, con dadi di anchio ua sopra, in piatti	numero	5
Suppa di cappe cauate, in piatti	numero	5
Suppa di telline cauate, in piatti	numero	5
Ostreghe alla bragia, in piatti	numero	5
Suppa di marene confette, e canela intera, in trebbiano, in piatti	numero	5
Cappe in guscia in padella, in piatti	numero	5
Telline in padella in guscia, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Fichi dal Sole, in piatti	numero	5
Palmetti, in piatti	numero	5
Pere di dua sorte insieme, in piatti	numero	5
	Pistacchi	

LIBRO SECONDO. 193

Pistacchi mondi, in piatti	numero 5
Vua fresca, in piatti	numero 5
Tartufole, in piatti	numero 5
Pignoli, in piatti	numero 5
Gucchiaroli brustolat, in piatti	numero 5

Cena, oue si trouarono tutte queste Serenissime Altezze, e Cauallieri. e Dame a sei piatti, Fatta dal S. Alfonso Trotto.

Primo seruitio caldo, e con insalate.

Insalata d'Indiua in cuspelti, trappassata di fetelle d'anchioua, in piatti	numero 6
Lattuga capuccina, trappassata di bastoncelli d'aglio fresco, in piatti	numero 6
Germogli trappassati di bastoncelli di cipolla vecchia, in piatti	numero 6
Ramponzoli trappassati di scalogne vecchie, in piatti, in piatti	numero 6
Sblisegotti d'anguilla, con agliata, in piatti	numero 6
Pezzi di storione in teggia, con salami di pesce, in piatti	numero 6
Pasticci di coscie di rane, in piatti	numero 6
Teste di raina allattue, in piatti	numero 6
Ceuali alla Alemana, in piatti	numero 6
Minestra di pignoli, con ceci pessati, con tonno dissalato, in piatti	numero 6
Spinacci con bastoni d'anguilla salata, in piatti	numero 6
Luzzo alla Alemana, con fette di pome, in piatti	numero 6

Seconda portata, e si lenò insalate, e due altre cose.

Storione in fette alla gradella, cò sua salsa, in piatti	numero 6
Broccoli in aceto, olio, sale, e sugo di mel granato, in piatti	numero 6

Luzzi coperti di mirasto, in piatti	numero	6
Gambari, cioè code fritte, e il guscio pieno, in piatti	numero	6
Scudellini di carciofoli pieni in teggia, con pan fritto, in piatti	numero	6
Torte di dattoli, e cibibo, in piatti	numero	6

Terza portata, e si levò gli altri sei piatti d'aleppo rimasti, e tre de gli altri più tocehi.

Chierpe in forno, con brugnoli sopra, in piatti	numero	6
Fiadoni di faro, con latte di mandole, e anguilla in piatti	numero	6
Polpertoni di storioni nello spedo, con salsa reale, in piatti	numero	6
Rauiglia in tegole, con fette di tōno, in piatti	numero	6
Sarde fresche, in carta, in piatti	numero	6
Barbi fritti, con agreste cotta, in piatti	numero	6
Rane fritte, con prassemoli fritti, e foglie di salvia fritti, in piatti	numero	6
Ceciali aperti salati, in piatti	numero	6
Orate fritte, con fette di limone, in piatti	numero	6

Frutte.

Cardi, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Mandole, con zucchero, e acqua di cedro, in piatti	numero	6
Pignoli, con zucchero, e acqua rosa, in piatti	numero	6
Pistacchi, con zucchero, e acqua di mortella, in piatti	numero	6
Fichi pieni di noce, in piatti	numero	6
Vua fresca, in piatti	numero	6
Nocciuole brustolate, in piatti	numero	6
Vua schiava, in piatti	numero	6
Pere, in piatti	numero	6
Pome, in piatti	numero	6

Definat

Definar fatto , con Cauallieri , e Dame à quattro
piatti , con Prammatica fatte fra loro ,

*Che furono cinque di non poter seruire più, che una sorte di
pesce , ne l'un seruesse quel , che seruua l'altro , e canato
à sorte qual douesse esser il primo , e così , il secondo, terzo,
e quarto , e quinto , ogni uno fuor , che l'ultimo , che non
importaua , dicesse qual sorte di pesce volea seruire , e cosa
furono seruiti . Il primo fu tutto di storione , fatto dal Si-
gno Camil Gigliolo .*

Primo seruitio , e primo definare .

Tette di storioni cotte , in bianco , con grane di melo granato , sopra , in piatti	numero	4
Polpette di storione in sapor , con pan sotto , in piatti	numero	4
Fette di storioni in acqua , e sale coperte di sapor di pistacchi , in piatti	numero	4
Pasticci di storioni , in piatti	numero	4
Storione sotto stato , con visciole , e cibibi , in piatti	numero	4
Pasticci di siera di storione , in piatti	numero	4
Minestra di latte di storione , e herbe oliose , in piatti	numero	4
Cauoli bianchi , con panza di storione , in piatti	numero	4
Ceci infranti , con fette di storione salato , in piatti	numero	4
Budelle di storione in foggia di tripe , con pan Todesco sotto , in piatti	numero	4
Storione in pasticci e discassato , con sopra salsa forte , in piatti	numero	4
Oua di storioni , e storione battuto , in potaggio, con pan sotto , in piatti	numero	4
Pezzi di storioni alla Alemana , con mostarda	Francesc,	

Francese, in piatti	numero	4
Caviaro fresco, in piatti	numero	4
Polpette aperte di storione in tegghia, in piatti	numero	4

Secondo servizio.

Storione nello spiedo, cò aglio, & osmarino, in piat.	numero	4
Storione alla gradella in fette, con salsa, in piatti	numero	4
Storione in tagliadelle, fritto con aranzi, in piatti	numero	4
Storione battuto, & acconcio in guscie di gran- ceuole, in piatti	numero	4
Storione in dooba in fette grandi fritto, con sal- la verde, in piatti	numero	4
Torta di latte di storione, e spinacci, in piatti	numero	4
Polpettoni di storione pieni nello spiedo, in piatti	numero	4
Panza di storione alessata, poi in bastoncini, mes- si in fiadoncini, con cedro e ossetto, e fritti, in piat.	numero	4
Pezzettini di storione impilotati di zucca marina, in piatti	numero	4
Storione accarpionato, rimesso alla gradella in carta, con sapor di visciole sopra, in piatti	numero	4
Storione battuto con caviaro, & herbe oliose in guscie di lumaca, in piatti	numero	4
Braiuole di storione, con porri fritti sopra, in piatti	numero	4
Fette di storione fritte, cò prassemoli fritti, in piat.	numero	4
Latte di storione in teggia, poi posti sopra bis- cottoni, in piatti	numero	4
Polpette piccole di storione in dooba piene, e poi fritto con frittelle d'osmarino, e salvia tra- mezzati, in piatti	numero	4

Fruite.

Pere guaste, in piatti	numero	4
Pere cotte con canellini sopra, in piatti	numero	4
Pome brustolate, con anelli sopra, in piatti	numero	4
Pome cotte, & in fette, con zucchero, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	4
Mandole		

Mandole pelate , in piatti	numero	4
Fichi dal Sole , in piatti	numero	4
Tartufole , in piatti	numero	4
Cardi , in piatti	numero	4
Finocchio secco , in piatti	numero	4
Pignoli , in piatti	numero	4
Cibibo , in piatti	numero	4
Pistacchi , in piatti	numero	4
Vua passa , in piatti	numero	4

Secondo desinar fatto tutto di Luzzi ,
à quattro piatti .

Fatto dal Signor Alfonso Fiaschi .

Primo seruitio caldo.

Luzzi alla Alemana in salniette , in piatti	numero	4
Luzzi alla Alemana , con salsa sopra , in piatti	numero	4
Luzzi in teggia , con sapor dorato sotto , in piatti	numero	4
Panza di luzzo salato in herbiciue , in piatti	numero	4
Polpette di luzzo missalte piene d'aglio , in ceci infranti , in piatti	numero	4
Pasticci di luzzo , in piatti	numero	4
Luzzo all'Vnghera , con cipolle , in piatti	numero	4
Luzzo coperto di sapor incarnato , in piatti	numero	4
Pezzi di luzzo coperti di agliata , in piatti	numero	4
Luzzi in cassetta , con fette di nauoncini , cotti sotto le bragie , con sale , e pepe , in piatti	numero	4
Luzzo sfilato , con fette di cedro attorno , in piatti	numero	4
Luzzo in potacchio , con fette di pome , in piatti	numero	4
Luzzo in sapor , con visciole confette sopra , e pan fritto sotto , in piatti	numero	4
Luzzo salato , & affumato , in lente , con spighi d'aglio , in piatti	numero	4
Milce di luzzo , in concia , con tartufole , con pan		

sotto

sotto, in piatti	numero	4
Capirota di luzzo, con latte di amandole, in piatti	numero	4
Polpette di luzzo aperte in tegghia, con dateri alla cipriota, in piatti	numero	4
Zangarini in bianco, con sapor bianco, e cagnella sopra, e aranzo confetto, e fette di cedro attorno, in piatti	numero	4

Secondo servizio.

Luzzi nello spedo pieni, con salsa sopra, in piatti	numero	4
Luzzo fritto schippato poi alla gradella, in piatti	numero	4
Luzzo in fette fritto, con finocchi sgranati, e prassemòli fritti sopra, in piatti	numero	4
Panza di luzzo cotta in bianco, poi rimessa in carta alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	4
Milze di luzzo fritte, con pan fritto, e aranzi, in piatti	numero	4
Polpette di luzzo in doba fritte, in piatti	numero	4
Polpette di luzzo nello spedo, in piatti	numero	4
Luzzi interi fritti a dua per piatto, con fette di cedro, in piatti	numero	4
Zangarinelli fritti, con aglio, in piatti	numero	4
Luzzo, e in fette, e alla gradella, in piatti	numero	4
Torta di luzzo, in piatti	numero	4
Retortoli, con luzzi sfilati, fichi, e noce, in piatti	numero	4
Coda di luzzo in doba, con salsa verde, in piatti	numero	4
Mezzi luzzi accarpionati, e caldi, con sua carpionadura sopra, in piatti	numero	4
Morelli di luzzo schiappati impilotati d'aglio in forno, in piatti	numero	4
Milce di luzzo nel stecco tramezzati di salvia, con sua salsa sopra, in piatti	numero	4
Fricasea di milce di luzzo sopra pan brustolato, in piatti	numero	4
Lucetti piccoli fritti, poi fatto corbio alla bragia in piatti	numero	4
	Frutte	

Frutte.

Carchiofoli cotti interi, in piatti	numero	4
Carchiofoli in quarti fritti, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	4
Cardi di finocchi, in piatti	numero	4
Pere, in piatti	numero	4
Pome, in piatti	numero	4
Tartufole intere cotte sotto le cenice, con sal, e pepe dentro, in piatti	numero	4
Tarrufole, in sua concia, in piatti	numero	4
Anesi, in piatti	numero	4
Mandole con guscia alla Genouese, in piatti	numero	4
Pignoli, in piatti	numero	4
Fichi riscaldati, in piatti	numero	4
Cibibo, in piatti	numero	4
Castagne secche, con menta, in piatti	numero	4
Garugli di noce pelate, con vino, in piatti	numero	4
Composte di varie cose, in piatti	numero	4
Drago in aceto, in piatti	numero	4
Oliue grosse, in piatti	numero	4

Terzo desinar d'anguille à piatti quattro.

Dal Signor Hippolito Trotti.

Primo serustio caldo.

Anguille in bianco, in piatti	numero	4
Anguille à broetto, in piatti	numero	4
Anguille in gelo, in piatti	numero	4
Anguille in cauoli, in piatti	numero	4
Miglioramento salato, con ceci bianchi, in piatti	numero	4
Torta d'Anguille, in piatti	numero	4
Pasticci d'anguille, in piatti	numero	4
Anguille in teggia, con pan fritto sotto, in piatti	numero	4
Anguilla salata, con olio, aceto, e pan brustola-		

to, in piatti	numero	4
Miglioramento in sapore, con dadi di pan fritto, in piatti	numero	4
Miglioramento salato, coperto di salsa reale, in piatti	numero	4
Anguilla fresca con agliata, in piatti	numero	4
Miglioramento in pasticcii, poi cauato, e messo sopra pan brustolato suppatto in greco, in piatti	numero	4
Casafelle d'anguilla, in piatti	numero	4
Anguilla all'Vnghera, con cipolle intere, in piatti	numero	4

Secondo servizio.

Morelli di miglioramenti nello spiedo, con sua grostata, in piatti	numero	4
Sopracingi fritti, in piatti	numero	4
Miglioramenti al fumo nello spiedo, in piatti	numero	4
Pezzi di miglioramento schiappato, e alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	4
Buratelli nello spiedo, in piatti	numero	4
Anguille fritte piccole, con salvia fritta, e limone fritto, in piatti	numero	4
Tortelletti fritti d'anguilla, e spinacci, in piatti	numero	4
Morelli d'anguilla fritti, con salsa Francese, in piatti	numero	4
Anguilla al fumo in morelli fritti, con oliue schiappate, in piatti	numero	4
Anguilla salata in bastoni, cotta alessa, poi con villa fritte, in piatti	numero	4
Anguilla rouescia, e piena, alla gradella, in piatti	numero	4
Miglioramento schiappato salato, & alla gradella, con porrea sopra, in piatti	numero	4
Miglioramento fresco intero, impilotato d'anguilla salata, in piatti	numero	4
Miglioramento in fettelline fritto, con vua sgranata sopra fresca, in piatti	numero	4
Anguilla scorticata, e piena di pastume alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	4

Fruite.

Oliue, con gran fette di cedro attorno, il qual ce- dro era insprocato di cinamomi grandi con- fetti, in piatti	numero	4
Vua fresca fiorita di molti fiori, in piatti	numero	4
Pome rose, in piatti	numero	4
Fichi, in piatti	numero	4
Mandole fritte, in piatti	numero	4
Nocciuole brustolate, con sale, in piatti	numero	4
Pistacchi stati vna notte nel greco, in piatti	numero	4
Noçi brustolate, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Vua schiaua, in piatti	numero	4
Pignoli, in piatti	numero	4
Finnocchio brustolato, in piatti	numero	4
Tartufole, in piatti	numero	4
Zoncata di mandole, in piatti	numero	4
Cialdoni piccoli, e grandi, in piatti	numero	4

Quarto desinar tutto d'ostreghe e à quattro piatti,
fatto dal Signor Vespesian Manzini.

Primo seruitio.

Ostreghe cauate, e crude sopra à biscotti suppati in maluagia, in piatti	numero	4
Ostreghe in suppa a broetto, con pan sotto, in piatti	numero	4
Ostreghe, in pasticcio, in piatti	numero	4
Ostreghe in potacchio, in piatti	numero	4
Ostreghe in maluagia, in piatti	numero	4
Ostreghe in teggia, con herbe oliose, e cipolline, in piatti	numero	4
Capirota d'ostreghe, con latte di pignoli, in piatti	numero	4
Ostreghe salate in faua infranta, in piatti	numero	4
Pasticcetti d'ostreghe battute, in piatti	numero	4

Minestra d'ostreghe in dua parti, in piatti	numero	4
Ostreghe, con agliata di nociuole, in piatti	numero	4
Ostreghe all'Vnghera, con cipolline, in piatti	numero	4
Capucci pieni d'ostreghe, in piatti	numero	4

Secondo seruitio.

Ostreghe in guscia alla bragia, in piatti	numero	4
Ostreghe fritte, con aranzi, in piatti	numero	4
Ostreghe in cape sante, in piatti	numero	4
Ostreghe in doba fritte, con spighi d'aglio, e prasse- moli fritti, in piatti	numero	4
Fia doncelli d'ostreghe fritte, in piatti	numero	4
Torta d'ostreghe, in piatti	numero	4
Ostreghe in carta, con vn poco d'aglio battuto sopra, in piatti	numero	4
Battuto d'ostreghe in guscia di granceuole, in piatti	numero	4
Ostreghe in forno, con salsa verde sopra, in piatti	numero	4
Ostreghe in cola di maluagia, e fritte, in piatti		
Cipolle vecchie cotte, poi vuore, e in mezzo, piene d'ostreghe, in teggia, in piatti	numero	4
Ostreghe nello stecco, vna salata, e vna fresca, e cosi tramezzate, con salsa reale, in piatti	numero	4
Ostreghe accarpionate, e riscaldate in forno, con sua carpionadura, in piatti	numero	4

Fruite.

Fichi pieni, in piatti	numero	4
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	4
Retortoli d'vna pasta, e pignoli, in piatti	numero	4
Palmetti, in piatti	numero	4
Cose in aceto, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Carchiosoli, in piatti	numero	4

Vua

Vua fresca, in piatti	numero	4
Olive, in piatti	numero	4
Composte di rape, in piatti	numero	4
Anesi, con fette, in piatti	numero	4
Pome, e pere insieme, in piatti	numero	4

Quinto, perche, chi lo fece non potete hauere tante trutte à gran pezzo, che li potessero bastare, si risolse di voler passar l'ordine di desinare, ma far un bianchetto senza pesce ne fresco ne salato, ne rane, ne galane, ò cose animate: fu un Vener di Marzo, apparecchiato à due mantili, con belle piegature, e ben fiorito ogni cosa, à cinque piatti.

Fatto dal Signor Lionel Lauegiolo.

Primo seruitio freddo à cinque piatti.

Insalata d'Indiuiua, con taglietti freschi attorno tempestato il verde de l'aglio tutto d'oro, in piatti	numero	5
Lattuga capuccina, con cipolline attorno tempestato il verde delle cipolle tutto d'argento, in piatti	numero	5
Insalata d'germogli con rauanelli attorno, tempestato il verde del rauanello tutto d'oro, in piatti	numero	5
Oue dure spaccate, fatte di mandole, con fiori sopra, in piatti	numero	5
Insalata di ramponzoli, con scalognette fresche, attorno, tempestato il verde delle scalogne tutto d'argento, in piatti	numero	5
Fonghi salati fritti, con foglie di cedro dorato attorno, in piatti	numero	5
Scudellini di Carciofoli pieni, fritti con foglie di Luro inargentato attorno, in piatti	numero	5
Ricotte d'amandole in vermicelli, con fiori di uersi sopra, in piatti	numero	5
Butiro di mandole, con		

Mandolata

Mandolata, con fette di biscottini Spagnuoli attorno, in piatti	numero	5
Brogne damaschine stufate sopra a frittelle di Pastume di Tartufole, con foglie verdi di carciofoli, attorno tempestate d'oro, in piatti	numero	5
Suppa di visciole, e dattoli, cotti in trebbiano, con canella intjera, in piatti	numero	5
Fiadoncelli di pistacchi, in piatti	numero	5
Casatelle di brugnata, in piatti	numero	5
Grostate di pignoli confetti, in piatti	numero	5
Tortelle di spinacci, cariche di anefi confetti, in piatti	numero	8

Secondo servizio, e caldo.

Pastelli di pignoli, in piatti	numero	5
Suppa di latte d'amandole, in piatti	numero	5
Pasticcetti di carciofoli, in piatti	numero	5
Suppa di pistacchi, tramezzata di prugnoli spaccati, in piatti	numero	5
Maccaroni piccoli, con agliata, in piatti	numero	5
Spinacci in sapore, in piatti	numero	5
Fauetta menata con porri soffritti, in piatti	numero	5
Suppa di prugnoli, in piatti	numero	5
Broccoli con aranzi, in piatti	numero	5
Ceci rossi, e passati, con pan sotto, in piatti	numero	5
Riso con latte d'amandole, e zucchero, in piatti	numero	5
Faro passato con latte di pistacchi, e carciofoli pieni sopra, in piatti	numero	5
Fiadoni di mandolata, con garofoletti confetti sopra, in piatti	numero	5
Minestra di finocchi, con funghi dissalati, in piatti	numero	5
Corefini di cauoli bianchi, soffritti con aranzi, in piatti	numero	5
Funghi dissalati, e pieni, e in teggia, con pan fritto sotto, in piatti	numero	5
Suppa di pan bollito, con acqua di canella, & olio di mandole dolci, tramezzata di ricotte da monache, e zucchero, e canella, in piatti	numero	5

Terzo

Terzo servizio, e fritto.

Funghi fritti, con salvia fritta, e cipolle intiere e fritte, in piatti	numero	5
Torte d'amidon, in piatti	numero	5
Fonghi alla gradella, con aglietti, e porri in carta attorno, in piatti	numero	5
Carciofoli in fette fritte, con prassefoli, e gambe di carciofoli fritti, in piatti	numero	5
Carciofoli in forno pieni, poi postoui le sue foglie verdi attorno, in piatti	numero	5
Tortelle di pastinage, con pastinage-fritte attorno, in piatti	numero	5
Tortelletti di marzapani, con aranzi purgati fritti, in piatti	numero	5
prugnoli fritti, con salsa verde, in piatti	numero	5
Frittelle di fichi pieni, con pistacchi fritti attorno, in piatti	numero	5
Torte di prugnoli, e datteri, in piatti	numero	5
Pasticci di carciofoli, in piatti	numero	5
Casatelle di tartufole, con pignoli fritti attorno, in piatti	numero	5
Retortoli pieni di pistacchi, e senz'anime, in piatti	numero	5
Frittelle piccole amare, con drago in cola fritto attorno, in piatti	numero	5
Fonghi disalati, e alefati, e fatti in fette, e messe in cola, e fritte, in piatti	numero	5
Carciofoli tutti intieri spaccati, e pieni in teglia, e con cardi di finocchio, in piatti	numero	5
Pasticci lunghi di cardi, e tartufole insieme, in piatti	numero	5

Fritte.

Carciofoli, in piatti	numero	5
Rouiglia in tegole, in piatti	numero	5
Cardi acconci, in foggia di tartufole, in piatti	numero	5
Giuncata		

Gioncate di mandole, in herbe, e fiori, in piatti	numero	5
Struccoli di mandole, con biscottini, con ricotta da monica sopra, in piatti	numero	5
Torte di pistacchi, in piatti	numero	5
Pasta piena di cibibo, e anime di melone, in piatti	numero	5
Finocchi in aceto, con altre cose simile, in piatti	numero	5
Oliuoni, in piatti	numero	5
Pome rose, e dece con piat pieno, in piatti	numero	5
Pere, in piatti	numero	5
Cardi di Finocchi, in piatti	numero	5
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	5
Mandole fritte, attorno, e composte fine, in piatti	numero	5
Carchiofoli pelati, e stati dua di in maluagia, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	5

*Tutto acqua à le mani, e tenuto il manile,
si posero in tavola.*

Scatole di corognata a due per piatto, in piatti	numero	5
Scatole di gielo a due per piatto, in piatti	numero	5
Scatole di copeta a due per piatto, in piatti	numero	5
Scatole di marmelata a due per piatto, in piatti	numero	5
Scatole di cedronato a due per piatto, in piatti	numero	5
Guanti di fiori a sei para per piatto, in piatti	numero	5
Zuccole di acqua nanfa a quattro per piatto, in piatti	numero	5
Vaseti di saponetti a quattro per piatto, in piatti	numero	5
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	5
Mazzuoli, in piatti	numero	5
Stecchi lauorati, e anesi confetti, in piatti	numero	5
Mandole confette, in piatti	numero	5
Pistacchi confetti, in piatti	numero	5
Zenzaro confetto in bianco, in piatti	numero	5
Canellini Bergamaschi, in piatti	numero	5
Coriandri		

Coriandoli confetti, in piatti
 Grugnoli di marzapano, in piatti

numero 5
 numero 5

Banchetto alla Alemana di sera, fatto dall' Ill. Sig.
 Conte Almerico Giliolo, alla Sereniss.
 Duchessa d' Urbino, e Dame, e Ca
 ualieri, à cinque tauolini.

Nel gran piatto.

Testa di storione missalta, vn pezzo di Salmone,
 vn luzzo grande salato, con aglio fritto, vna
 rana grande in doba fritta, con fette di cedro
 e limone, & aranzi intoruo all'orlo, coperto
 tutto di fiori, e mortella dorato, in piatti numero 3
 Attorno.

Meggie sfilate, con aglio, & aceto, in piatti numero 3
 Cauraro con aranzi, in piatti numero 3
 Insalata d'indiuia, cò vna sgranata dentro, in piatti numero 3
 Pasticcetti di tarantelo, in piatti numero 3
 Insalata capuccina, con anchione sopra, in piatti numero 3
 Pasticcetti di funghi dissalati, in piatti numero 3
 Insalata di germogli, con sopra olio e, in piatti numero 3

Seconda portata, e calda.

Nel gran piatto, vn gran luzzo alla Alemana, vna
 gran rana alla Alemana, vn varolo alla Ale
 mana, due meggie alla Alemana, con cedri, e
 limoni, & aranzi attorno allorlo, in piatti numero 3
 Attorno.

Suppa di prugnoli, in piatti numero 3
 Pasticcetti di latte di storione, in piatti numero 3
 Vna salsa, in piatti numero 3
 Meggie in genestrata, in piatti numero 3
 Lampredozze in sapore, con pan sotto, in piatti numero 3

D d Sapor

Sapor di mandole, in piatti	numero	3
Calamari in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	3

Terza portata, e calda.

Nel gran piatto storione alla gradella, vn dentale alla gradella, vn'orada veccchia alla gradella, ceuali alla gradella, orade piccole alla gradella, cò sua salsa sopra, e attorno all'orlo olive, e mandole fritte, in piatti	numero	3
---	--------	---

Attorno.

Chieppe alla gradella, con suo sapore, in piatti	numero	3
Frittelle, in piatti	numero	3
Salsa reale, in piatti	numero	3
Sgombri alla gradella, in piatti	numero	3
Carpioni alla gradella, in piatti	numero	3
Barboni alla gradella, in piatti	numero	3

Fritto, e quarta portata.

Nel gran piatto vn pezzo di storione impiloto d'anguilla, vn luzzo fritto, e rimesso alla gradella, vn rombo, e dua gran passare, & attorno all'orlo code di gambari fritti, e schianchi d'vua fresca, in piatti	numero	3
--	--------	---

Attorno.

Varoletti fritti a quattro per piatto, con fette di limone, in piatti	numero	3
Sole fritte, con aranzi, in piatti	numero	3
Salsa verde, in piatti	numero	3
Torta di fagioli, in piatti	numero	3
Goui fritti, con fette di cedro, in piatti	numero	3
Fiadoncini di mandolata fritti, in piatti	numero	3
Lumache fritte, in piatti	numero	3

Quinto seruitio.

Nel gran piatto, ostreghe alla bragia, tutto pieno, cò aranzi spaccati intorno all'orlo, in piatti	numero	3
Ostreghe		

Ostreghe canate dalla guscia, & in teggia, con prallemoli, & aranzi, in piatti	numero	3
Cappe fantè, in piatti	numero	3
Grancetoie, in piatti	numero	3
Canestrelli, in piatti	numero	3
Cappe di Comacchio, in piatti	numero	3
Spolerte, in piatti	numero	3
Peuerazze, in piatti	numero	3

Sesto servizio.

Nel gran piatto pome di tre sorte, pere di tre
sorte, e intorno all'orlo pome cotte, con ane
fi, e pere cotte, con zucchero

Attorno:

Tortelle di anesi, in piatti	numero	3
Fichi, e pignoli, in piatti	numero	3
Pasticcetti di tartufole, in piatti	numero	2
Cardi, e cardi di finocchi insieme, in piatti	numero	3
Ritortoli d'vua passa, e pistacchi, in piatti	numero	3
Mandole, e vua schiava, in piatti	numero	3
Finocchio secco, in piatti	numero	3

*Dato acqua alle mani, e levata la sonaglia: si mis-
sero le confetture in tavola.*

Nel gran piatto mandole confette, pignoli con-
fetti, nocciuole, confette, pistacchi confetti,
anime di melone confetti, anesi confetti, co-
riandoli, e intorno all'orlo mazzuoli, e stec-
chi, per sopra

Attorno.

Pignocati grandi a dua per piatto, in piatti	numero	3
Mustazzuoli di Napoli, in piatti	numero	3
Torta di Pistacchea, in piatti	numero	3
Codognota, con aranzi purgati, in piatti	numero	3
Cotogni in gielo, con aranzi purgati, in piatti	numero	3
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	3
Tortelle di marzapano, in piatti	numero	3

Definar alla Alemana , fatto dal Signor Giulio del
Moro , all' Eccellentissimo Signor Don
Alfonso da Este , suo Signore .

Nel gran piatto, vn gran Varolo in sapore, vna
gran trutta in fapor, due chieppe in fapor,
con pan sotto.

Attorno .

Pasticci di polpettoni di storione , in piatti	numero	3
Lumache , con gufcia in fapor , con pan sotto, in piatti	numero	3
Suppa di fafuoli passati , in piatti	numero	3
Suppa di mandole , in piatti	numero	3
Suppa di ceci rossi passati , e ostreghe sopra , in in piatti	numero	3
Suppa , con prugnoli , in piatti	numero	3
Suppa chiozata , con calamari pieni , in piatti	numero	3

Secondo seruitio .

Nel gran piatto storione fritto, miglioramento
al fumo arrosto, luzzo in doba fritto, e raina
falata fritta, e intorno a l'orlo aranzi, e limoni.

Attorno .

Trutte piccole fritte , in piatti	numero	3
Sarde fresche fritte , in piatti	numero	3
Sapor di marasche , in piatti	numero	3
Seppe fritte , in piatti	numero	3
Rombi fritti , in piatti	numero	3
Lampreda , con sua salsa , in piatti	numero	3
Tortelle di genestrata , in piatti	numero	3

Fruite .

Nel gran piatto vna fresca bianca , e rossa , e at-
torno al'orlo pome dece.

Attorno .

Attorno.

Tartufole, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Corogni in gielo, in piatti	numero	3
Pere, in piatti	numero	3
Cedro in siropo, in piatti	numero	3
Mandole, e pignoli insieme, in piatti	numero	3
Pistacchi, & vua passa insieme, in piatti	numero	3

Definari ordinarii à tauole tonde, ò quadre, doue ca-
piscano otto, ò dieci, ò dodici Cauallieri, ne si
porta più, che quattro viuande per vol-
ta in piatti grandetti.

Suppa di datteri freschi in trebbiano bolliti, tra mezzata di chieppa sfilata, in piatti	numero	1
Chieppe due alla Alemana, in piatti	numero	1
Suppa di pistacchi, con fettelline di latte di sto- rione, in piatti	numero	1
Luzzo alla Alemana, con mostarda Francese ba- starda, in piatti	numero	1

Seconda portata.

Minestra di cauoli, con miglioramento dentro, in piatti	numero	1
Carpa in potaggio, in piatti	numero	1
Ceci infranti in minestra, con miglioramento a- lesso, in piatti	numero	1
Miglioramento in trebbiano, in piatti	numero	1

Terza portata.

Vn luzzo alla gradella, pieno di cappe, in piatti	numero	1
Torta di amidon, in piatti	numero	1
Chieppa alla gradella, in piatti	numero	1
Frittelle di pome, e saluia, in piatti	numero	1

Quarta

Quarta portata.

Pescaria minuta fritta, con aranzi, in piatti	numero	2
Sole fritte, con limone, in piatti	numero	2
Goui fritti, in piatti	numero	1
Fette di storione fritto, in piatti	numero	1

Frutte.

Pome, e pere, in piatti	numero	1
Cardi, in piatti	numero	1
Fichi, e noce, in piatti	numero	1
Vua passa, e mandole, in piatti	numero	1

Desinar ordinario.

Suppa di rouiglia, passata con prugnoli, in piatti	numero	1
Storione in poraggio, in piatti	numero	1
Suppa di latte di nociole, con polpettoni di storione sopra, in piatti	numero	1
Chieppa in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	1

Seconda portata.

Rifi con latte d'amandole, e zuccaro, in piatti	numero	1
Chieppe alla gradella, in piatti	numero	1
Herbicine con tonno dissalato, e pan fritto attorno, in piatti	numero	1
Vna carpa alla gradella, in piatti	numero	1

Terza portata.

Vn rombo fritto, in piatti	numero	1
Passare fritte, con agrestin sopra, in piatti	numero	1
Groftata d'ostreghe, in piatti	numero	1
Sole fritte, in piatti	numero	1

Frutte

Frutte.

Ritortoli di pignoli, & vua passa, in piatti	numero	1
Pere, e pome, in piatti	numero	1
Pistacchi, in piatti	numero	1
Fichi, e gucchiaroli mondi brustolati, in piatti	numero	1

A P R I L E.

Banchetto fatto dall'Al. Sig. Conte Ludouico Manfredi, à questi Serenissimi Prencipi, & Eccellentissimi Signori, e Cauallieri, e Dame, à otto piatti; apparecchiato à duoi mantili, con belle piegature, e tutto fiorito di fera.

Et per comparir i piatti, vi furono due forze d'Hercole fatte sette volte, per comparir otto piatti, quella quando amazzò l'Idra, e quella del Toro interzate, quella dell'Idra era vn fagiolo arrosto in piedi, con le sette teste, e la figura d'Hercole era di pastume di zuccaro, quella del Toro era vn capretto intero arrosto in piede, con cornice d'argento, e l'Hercole era dell'istesso pastume fatto, con bellissimo gesto in quella forza, in sette piatti.

Pasticci di caprio, con vn'Hercole di pasta di fusamelli in cima, in piatti	numero	8
Insalata d'indiuia, con cacio in bocconi attorno, in piatti	numero	8
Insalata di germogli, con oua dure spaccate attorno, in piatti	numero	8
Lattuga		

216. **DELLO SCALCO**

Lattuga capuccina, con tocchetti di cauiaro attorno, in piatti	numero	8
Fette di manzo di pasticcio, con fette di cedro attorno, in piatti	numero	8
Geladia, con polpe di pernice sotto, in piatti	numero	8
Pasticcetti sfogliati pieni di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Lingua di bue in fette lunghe, con oliue senza anime, in piatti	numero	8
Rosoni sfogliati pieni di pasta di marzapano, in piatti	numero	8
Pauoni in bianco impilotati di sumata, in piatti	numero	8
Teste di cingiaro coperte di grane di mel grana- to, in piatti	numero	8
Salami spaccati alla longa, e tagliati trameggia- ti di foglie di cedro dorate, in piatti	numero	8
Persciuto in bastoni sopra, pan fritto, e fette di persciuto aleffo, in piatti	numero	8
Capponi appastati in bianco impilotati di cina- momi grossi, con mortele dorate, in piatti	numero	8
Quaglie in spedo fredde tramezzate di falziccia gialla, in piatti	numero	8
Fette di lonza di porco stae in aceto, con pan do- rato, in piatti	numero	8
Sapor di visciole, in piatti	numero	8

Secondo seruitio, e caldo, e tutto arrosto.

Pauoni arrostiti coperti di ostreghe fritte, con a- ranzi, in piatti	numero	8
Fagiani a dua per piatto coperti di fette di seppe fritte, con limoni, in piatti	numero	8
Brocci di capretto coperto di porri dorati, fritti, in piatti	numero	8
Spalle di castrato, in piatti	numero	6
Pala di bue impilotati, e in rete, in piatti	numero	8
Offelle di sfogliate piene di battuto de torteller- ti, in piatti	numero	8

Terzo

Terzo servitio pur d'arrosto .

Pernici a sei per piatto, con fette di limone, in piatti	numero	8
Torte di mele apic, in piatti	numero	8
Lingua di bue in fette impilotate, con sua salsa in piatti	numero	8
Beccacie, con limoni, in piatti	numero	8
Pauoncini d'India, à dua per piatto, in piatti	numero	8
Pasticcetti di polpette di polpe di capponi, in piat.	numero	8
Lonze di vitello, con aranzi, in piatti	numero	8
Cigotti di caprio, con aglio, & osmarino, in piatti	numero	8
Salsa bastarda, in piatti	numero	8
Pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	8
Fegato di vitello impilotato in bocconi, con sua salsa, in piatti	numero	8
Panza di vaccina impilotata, ma prima aleffata in spedo, con sua salsa, in piatti	numero	8
Frittelle di mangiar bianco, in piatti	numero	8
Oliue grosse, in piatti	numero	8

Frutte .

Latte miele, in piatti	numero	16
Cialdoni, in piatti	numero	16
Tortelle di rouiglia, in piatti	numero	8
Cotogni sgarugliati, e pieni di zuccharo, e canella, cotti in forno, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Castagne, in piatti	numero	8
Pere cotte, e in fette, con fulignati sopra, in piatti	numero	8
Pere crude, in piatti	numero	8
Pome di dua forte, in piatti	numero	8
Marzolini di Pesaro, in piatti	numero	8
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Vua fresca, in piatti	numero	8
Oliue senz'anime, in piatti	numero	8

E e Dato

*Dato acqua alle mani leuato vna touaglia ,
si posero le confetture .*

*Prima sette forze d'Hercole di Zuccaro , che
compartiuano i piatti .*

Gielo di visciole in vasetti di maiolica , in piatti	numero	8
Mezzi cedri in siropo , in piatti	numero	8
Carchiofoli in zuccaro asciutto , in piatti	numero	8
Pignocati di pistacchi , in piatti	numero	8
Fiadoni Portughesi pieni , in piatti	numero	8
Canelloni bianchi Portughesi dorati , in piatti	numero	8
Canelloni piccoli rossi , inargentati , in piatti	numero	8
Scatole di cotognata in bocconi , con cannella in- tera , in piatti	numero	8
Scatole di marmellata , in piatti	numero	8
Mandole confette , in piatti	numero	8
Gnocchetti di marzapani , in piatti	numero	8
Anesi , in piatti	numero	8
Mazzuoli , in piatti	numero	8
Saluette , e coltelli , in piatti	numero	8
Stecchi lauorati , in piatti	numero	8

**Desinar fatto dall'Il. Sig. Francesco Villa , à questi
Serenifs. Prencipi , & Eccellentifs. Sig.
e Cauallieri , e Dame .**

*A sette piatti , con dua mantili , e belle piegature , & era
per compartir i piatti , sei belle colonne di piegatura , con vna
strada , doue attorno attorno si caminaua sin in cima ; e sopra
ad esse vi era vna figurina di zuccaro , che figuraua la Fede :
caminauano attorno per questa strada varie figure di pastu-
me , e di Imperatori , e di Re , e Cauallieri , de' quali altre pare-
uano , che trabocassero al basso , e parte , che pur ascendeano .*

Primo

Primo seruitio caldo.

Pauoni con peuerata, con sopra pignoli confetti, in piatti	numero	7
Capponi appastati in bianco coperti di generata, in piatti	numero	7
Anatre domestiche in potaggio, coperte di nauoncini, in piatti	numero	7
Cingiaro in brodo negro con canellini sopra, in piatti	numero	7
Pernici in maccheroni Napolitani, con formaggio tenero, in piatti	numero	7
Petti di capretti in teggia, con cipolline, e pan sotto, in piatti	numero	7
Quaglie in cauoli bianchi à sei per piatto, con fumata, in piatti	numero	7
Zampette di vitello in sapore, con fette di budel gentile, e pan sotto, in piatti	numero	7
Pasticci di lombi di lepree, in piatti	numero	7
Lingue di vitello piene in teggia, con pan sotto, in piatti	numero	7
Pizzoni casalenghi pieni di manzo, trinciato cò buon brodo, e pepe, in piatti	numero	7
Tartare con pistacchi, in piatti	numero	7
Zambudelli con herbicine, e rouiglia, in piatti	numero	7
Quattro scudellini in vn piatto, vn d'agliata, vn d' i salsa, vn di mostarda, vn di sapore di ribes, in piatti	numero	7
Inuestiture di salami, con ceci infranti, e suo sapor, in piatti	numero	7
Ceruelle di vitello, e lattesini in sapor, con pan dorato, in piatti	numero	7
Fegatelli di polli in sapor in caffetta, cò pasta sfo gliata sopra, in piatti	numero	7
Arrosto .		
Brocci di agnello mezzo impilotato, e mezzo nõ in piatti	numero	7
Mezzo vitello non nato arrosto, con sua salsa, in		
E e 2		piatti

piatti	numero	7
Lombi di porco in aceto, e arrosto, in piatti	numero	7
Anatre saluariche arrosto, con salsa reale, in piatti	numero	7
Arzauole abbardate, in piatti	numero	7
Lodole, in piatti	numero	7
Quarti di porchetta misalta arrosto, con cipolle fritte sopra, in piatti	numero	7
Torta di formento grosso, in piatti	numero	7
Sapor d'vua alterato, in piatti	numero	7
Pauoncini a dua per piatto, in piatti	numero	7
Pulcini a sei per piatto, in piatti	numero	7
Polanche a dua per piatto, in piatti	numero	7
Polpette piccole tramezzate di gola di porco, in piatti	numero	7
Gatiofore, in piatti	numero	7
Oliue, con finocchi, in piatti	numero	7
Tortelle Todefche, in piatti	numero	7
Parnici a sei per piatto, in piatti	numero	7
Vua, in piatti	numero	7

Frutte.

Torta di aranzi purgati, in piatti	numero	7
Cotogni in faba, con aranzi, in piatti	numero	7
Pere garauole riscaldate, in piatti	numero	7
Pome ruggine in fette, con formaggio, tomin disfatto sopra, in piatti	numero	7
Fiadoncelli pieni di tomin, e fritti, in piatti	numero	7
Formaggio di Parma, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	numero	7
Cardi di finocchi, in piatti	numero	7
Mandole, con guscia Genouese, in piatti	numero	7
Carchiofoli, in piatti	numero	7
Mandole fritte, in piatti	numero	7
Pistacchi, in piatti	numero	7
Ciambellette da monache, in piatti	numero	7
Castagne, in piatti	numero	7
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	7
	Pignoli	

Pignoli, in piatti	numero	7
Finocchi di Fiorenza, in piatti	numero	7

Dato acqua alle mani, e leuato il mantile, si portò in tauola un tempio di belle piegature, con la Fede dentro di pastume, con una figurina ingenocchione, che si ammazzaua, con un pugnale, facendo di se stessa come sacrificio, che era una Lucretia Romana in otto piatti.

Cirège negre di pastume, in piatti	numero	7
Ficchi fioroni di pastume, in piatti	numero	7
Mandole fresche in siropo, in piatti	numero	7
Fiori di aranzi, e cedri, e zuccaro, in piatti	numero	7
Visciole di pastume, in piatti	numero	7
Torta di pistacchea, in piatti	numero	7
Torta di pignocati, in piatti	numero	7
Scatole di gielo di Reggio, in piatti	numero	7
Animali di pastume di Genoua, in piatti	numero	7
Brogne di Ganoua, in piatti	numero	7
Cafatelle Portughefe, in piatti	numero	7
Aranzi purgati interi, con gielo, in piatti	numero	7
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	7
Mazzuoli, in piatti	numero	7
Stecchi lauorati, in piatti	numero	7
Persiche, e noci di pastume di Venetia, in piatti	numero	7
Cotogni in fette in gielo, in piatti	numero	7

*Cena grossa fatta à S. A. e Sereniss. Duchesse,
e Dame, e Cauallieri à sei piatti,*

dall'Ill. Signor Aleffandro Andriasi.

Indiua con cipolle cotte, & vua fresca sgranata, in piatti	numero	6
Lattuca capuccina, con carobe, & oliue sen'ani- me, in piatti	numero	6
	Germogli	

Germogli con radicchi cotti, e cappatini, in piatti	numero	6
Mesedanze con anchioue, e rauanelli, cipolline, & aglietti, in piatti	numero	6
Formaggio di Piacenza minuto, con olio, aceto, e pepe, con grugnoli dell'istesso formaggio attorno, in piatti	numero	6
Capponi appastati aleffi, con mandole fritte sopra, in piatti	numero	6
Pauoni trinciati minuti, & in fette con olio, aceto, e pepe, e fette di cedro attorno, in piatti	numero	6
Pasticci di lingue missalte, e in fette, in piatti	numero	6
Trinciata di castrato, con olio, e sapor sopra, e pan fritto attorno, in piatti	numero	6
Fiadoni sfogliati, pieni di brognata, in piatti	numero	6
Tortore in pan alla Francese, in piatti	numero	6
Gola di porco fritta, sotto geladia torbida, in piatti	numero	6
Lombi di conigli in doba fritti, con fette di limone, in piatti	numero	6
Fette di salami, e fette di sumata tramezzate, in piatti	numero	5
Zampette di vitello accarpionate, con mostarda forte, in piatti	numero	6
Oliuoni grossi, in piatti	numero	6
Battuto di tomaselle sopra gran fette di pan fritto, in piatti	numero	6
Grue arroste trinciato, e insieme con fette di aranzi, cedri, e limoni, in piatti	numero	6

Primo seruitio caldo di aleffo, per leuar insalate, e certi freddi. poi seguita l'arrosto tanto, che si leuò il resto del freddo, e restò in tauola arrosto, e lessò caldo, questo si dimanda seruitio scauezzo, e chi lo fa bene fa gran mostra, e non è tanta, come pare la spesa.

Teste di vitello senza ossa, e piene, con sapor Ongharo sopra, in piatti	numero	6
Teste		

Tette di capreti , con fapor incarnato fopra, e pan fotta , in piatti	numero	6
Anatre appaftate piene di battuto di morta- della di fegato , con fuppa informaggiata fot- to , in piatti	numero	6
Capponi appaftati in quarti , con capucci alla Todefca , in piatti	numero	6
Gole di porco , e fumata , e gambucchi in ceci bianchi , in piatti	numero	6
Pafficci di panza di vaccina , in fette , in piatti	numero	6

*Qui fi leuò infalate , e formaggio , e un'altra cofa . Poi fi
portò subito l'altro d'arrofto , e fi leuò tutto il freddo .*

Terza portata d'arrofto .

Capponi appaftati arrofto pieni di prugnoli , in piatti	numero	6
Fagianiani pieni di tartufole , in piatti	numero	6
Bernici piene di carchiofoli , in piatti	numero	6
Pauoncini pieni di fonghi difalati , in piatti	numero	6
Broci di lepre con fette di limoni , in piatti	numero	6
Cigoti di montone battuti , e rifatti , in piatti	numero	6
Quaglie piene di dadi di profciutto , in piatti	numero	6
Tortore a cinque per piatto , in piatti	numero	6
Torte di cialdoni , in piatti	numero	6
Moftarda di zuccaro , in piatti	numero	6
Cafatelle di capi di latte , in piatti	numero	6
Salfa reale , in piatti	numero	6

Fruite .

Fogliacci pieni di pafume di piftacchi , in piatti	numero	6
Pere in caffeta , in piatti	numero	6
Pere guafte , in piatti	numero	6
Cardi in foggia di tartufole , in piatti	numero	6
Pome ruggini bruffolate , con anchi , in piatti	numero	6
Pome dece , in piatti	numero	6

Fiadon

Fiadoncelli pieni di cotognata, con aranzi, e fritti, in piatti	numero	6
Pistacchi, in piatti	numero	6
Pignoli, in piatti	numero	6
Tartufole sotto la bragia, in piatti	numero	6
Cardi di finocchi, in piatti	numero	6
Tomino, in piatti	numero	6
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Pignoli, in piatti	numero	6
Biscotti di Pisa, in piatti	numero	6
Oliue, e cose in aceto, in piatti	numero	6
Vua fresca, in piatti	numero	6

Desinar grosso fatto dal Signor Cavalier Guirino,
à questi Serenissimi Principi, e Cavalieri,
e Dame à sei piatti.

Punta di petto di vitello, in fette, e vn cappone ne appastato stufati, con suppa sotto, in piatti	numero	6
Suppa tramezzata di battuto di mortadella di fegato, e anatra appastata sopra, in piatti	numero	6
Suppa di panà di latte tramezzata di capi di latte, in piatti	numero	6
Schene di castrato rimesse alla gradella, in piatti	numero	6
Pauoni in broliardiero, in piatti	numero	6
Pasticci di cingiaro, in piatti	numero	6
Pasticcetti sfogliati pieni di battuto, di tomafelle, in piatti	numero	6
Viuanda di latte alla Alemana, in piatti	numero	6
Sapor di mandole, in piatti	numero	6
Lingua di bue, cotta, e pelata, e poi in teggia, in piatti	numero	6
Foglie in fazzoletti senz'occhi, con codeghe, in piatti	numero	6
Polpe, e colcie di anatre saluatiche in poterata, in piatti		

in piatti	numero	6
Piedi di bue in forno, con pan sotto, in piatti	numero	6
Daino in bianco, con agliata, in piatti	numero	6
Occhi di vitello in sapore, con biscottini sotto, in piatti	numero	6
Pedini di capreti accarpionati, in piatti	numero	6
Geladia chiara, in piatti	numero	6
Mangiar bianco, in piatti	numero	6
<i>Arrosto.</i>		
Fagiani cò suppa, sotto di datteri cotti in trebbiano, e cipolla intera, in piatti	numero	6
Pernici con suppa sotto di visciole cotte in maluaia con canella, in piatti	numero	6
Pauoncini à dua per piatto, con fette di limone, in piatti	numero	6
Torta di amidon, in piatti	numero	6
Sapor di visciole, in piatti	numero	6
Pulcini in rete à sei per piatto, in piatti	numero	6
Gatafure, in piatti	numero	6
Quaglie con frittate rognose sotto, in piatti	numero	6
Retortoli sfogliati, in piatti	numero	6
Mostarda, in piatti	numero	6
Capponi appastati, con geladia disgelata sotto, in piatti	numero	6
Lepre intere, in piatti	numero	6
Mezze teste di vitello in rete, in piatti	numero	6
Vua fresca, in piatti	numero	6
Lombi di manzo, con finocchi in aceto sopra, in piatti	numero	6
Oliue, in piatti	numero	6
Polpette di castrato, in piatti	numero	6
Tortelletti di marzapano, in piatti	numero	6

Frutte.

Minestra di Maggio, in piatti	numero	6
Biscottini, in piatti	numero	6
Latte miele, in piatti	numero	6
Cialdoni, in piatti	numero	6

Tartufole, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Pistacchi, in piatti	numero	6
Finocchi brustolati, in piatti	numero	6
Pome rose, in piatti	numero	6
Pere in fette con zucchero	numero	6
Pere, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Nocciole brustolate, con sale, in piatti	numero	6
Anesi, in piatti	numero	6

Cena alla Alemana, Nel gran piatto.

Vna infalata, olio à potrida, con l'orlo adorno di oua dure, di cauiaro, di anchioue, di Salmon, bottarga, e miglioramento salato, & altre simili.

Attorno.

Pastici sfogliati di pizzoni casalenghi pieni, in piatti	numero	3
Anatre domestiche appastate in agliata, in piatti	numero	3
Lattesini, e ceruelle di vitello, con salsa reale, in piatti	numero	3
Capponi coperti di cardi di finocchi, con pan sotto, in piatti	numero	3
Tartara cou capi di latte, in piatti	numero	3
Lingua di bue in fette in brolardiero, in piatti	numero	3
Offelle Milanesi, in piatti	numero	3

Secondo seruitio.

Nel granpiatto vn pauone smembrato, vn petto di vitello tagliato, dua anatre saluatiche smembrate, sei arzaule tutte in bianco, con sapor giallo alla Alemana sopra, & attorno l'orlo del piatto vn salame di carne, spaccato

per il

per il lungo, vn salame di codeghe al medesimo modo, vn salame di fegato pur cosi .

Attorno .

Sapor di visciole, in piatti	numero	3
Frittelle di pasta Tedesca, in piatti	numero	3
Tortelle di mangiar bianco, e cedro confetto, in piatti	numero	3
Genestrata, in piatti	numero	3
Vccelletti di Cipro, in piatti	numero	3
Pizzoncini in doba, e fritti, in piatti	numero	3
Pezzetti di capreto in geladia, in piatti	numero	3

Terzo seruitio arrosto .

Nel gran piatto, vna gran torta fatta di quattro cose, e ciascuna da per se, in quattro quarti, essendo tutta intera di pomi, di fagioli di bieda, con tumino, e di faro .

Attorno .

Pauncini à due per piatto, con aranzi, in piatti	numero	3
Pernici à cinque per piatto, in piatti	numero	3
Mostarda, in piatti,	numero	3
Fagian, in piatti	numero	3
Quaglie, in piatti	numero	3
Vna pasta sfogliata rotta, in piatti	numero	3
Mortadelle di fegato, in piatti	numero	3

Frutte .

Nel gran piatto inghistarete di maluafie, all'intorno dodici bicchieretti.

Attorno .

Tartufole, in piatti	numero	3
Pere, e pome insieme, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Copeta di bari, in piatti	numero	3
Formaggio di Parma, in piatti	numero	3
Nocciuole, e mādole brustolate, con sale, in piatti	numero	3
Puina salata di panna, in piatti	numero	3

Definar alla Alemana , fatto dal Signor Manfredo
Manfredi all'eccellentissimo Sig. Don
Alfonso suo Signore .

Primo seruitio .

Nel gran piatto dua mezze teste di porco salato , vn pezzo di sumata, vna lingua missalta, quat- tro gambucci di porco, & vna gola di porco salato, coperti in quattro parti di ceci biâchi, di ceci infranti, di lente, e di rauiglia, con fette di zâbudello attorno a l'orlo del piatto.	
Suppa di pan fritto, con bon brodo, e formag- gio caricato di scudellini di carchiofoli pieni, in piatti	numero 3
Pauoni in potacchio coperti di rauiglia in tegole, in piatti	numero 3
Suppa di pan Todesco tramezzata d'occhi di vitello spaccati, e fette di mortadella di fegato sopra, in piatti	numero 3
Capponi stuffati in pignata, cõ codeghe bẽ cotte sopra, in piatti	numero 3
Suppa in bon brodo, e sopra al pan prima tomi- no disfatto a due solari, con ceruellà fin sopra, in piatti	numero 3
Teste di vitello, con sapor incarnato sopra, in piatti	numero 3
Agliata, in piatti	numero 3
Pasticci di spalla di bue, in piatti.	numero 3

Secondo seruitio arrosto .

Nel gran piatto, un pauone nostrano, dua aironi,
quattro piuieri, con cigoto di castrato, e sal-
sicia gialla, e rossa cotta in giotta, attorno
l'orlo, fegato di vitello in bocconi, e in rete.

Attorno.

Attorno.

Coscietti di daino, con garofoli, e canella, e sua falsa sopra, in piatti	numero	3
Tortelle di rouiglia, in piatti	numero	3
Sapor di cotogni alterato, in piatti	numero	3
Pizzoni casalenghi pieni senza pilotti, in piatti	numero	3
Cotornice a tre per piatto, in piatti	numero	3
Fagiani, con fette di limoni, in piatti	numero	3
Tortore a sei per piatto, in piatti	numero	3

Fruite.

Nel gran piatto, pere di dua sorte, pome di dua
forte crude, poi all'intorno d'esse pere brustola-
late, con coriandolini sopra, pome brustola-
te, con canellini bergamaschi, sopra, e attor-
no a l'orlo, fette di codognata, con zucchero.

Attorno.

Castagne concie in tartufole, in piatti	numero	3
Grostatà di tomino, in piatti	numero	3
Tartufole intere, in piatti	numero	3
Formaggio di forma minuto, con oglio, aceto, e pepe, con anchioue intorno all'orlo, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Fichi pieni di pistacchi, in piatti	numero	3
Copetta, in piatti	numero	3

Desinar alla Alemana di pesce, fatto dal Signor Her-
cole Angiara, all'eccellentissimo Sig.
Don Alfonso, suo Signore.

Primo seruitio.

Nel gran piatto, in quattro piatti ogni cosa da
per se, maccharoni, e polenta, con capi di lat-
te, lasagne corte in pàna, con fette di romino, e
a l'orlo tortelli, e intorno agliata, e mostarda,

Attorno.

Pezzi di trutta, in fapor, con pan sotto, in piatti	numero	3
Suppa d'oua di trutta, in piatti	numero	3
Teste di Varoli allattue, in piatti	numero	3
Suppa, con pan fritto in butiro tramezzata di fette di seppa à brodo chiozoto sopra, in piatti	numero	3
Sarde in bianco, con mostarda Francesc sopra, in piatti	numero	3
Suppa di latte alla Alemana, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	3
Ostreghe cotte alla Aemana, coPerte d'agliata, in piatti	numero	3

Secondo seruitio, e fritto.

Nel gran piatto dua code di varolo fritto, con grani di mele granato sopra, dua code di trutta, con grani d'vua fresca sgranata sopra, dua gran rombi, con oliue senz'anime sopra, e attorno a l'orlo, aranzi, limoni, e cedri, tutti in fette.

Attorno.

Lampredozze fritte, con sua salsa, in piatti	numero	3
Torta di genestrata, in piatti	numero	3
Sgombri alla gradella, in piatti	numero	3
Storione nello spedo, con sua salsa, in piatti	numero	5
Salsa reale, in piatti	numero	3
Chieppe alla gradella, in piatti	numero	3
Sole grandi, con sua salsa d'anchioue, in piatti	numero	3

Fritte.

Nel gran piatto sfogliata d'vua passa, e pistacchi, offelle di pome, sfogliate casatelle di magiar bianco, e fiadoncini di tomin, fritto, intorno all'orlo formaggio di Parma sopra pan brustolato, tomin soprabiscotti disfatto, marzolino Fiorentino brustolato sopra di pá fritto in butiro.

Attorno.

Attorno.

Mandole Genouefe , con la gufcia fchizze , in piatti	numero	3
Cardi , in piatti	numero	3
Pome , e pere , in piatti	numero	3
Cotogni , in ghiacchio in vafetti , in piatti	numero	3
Tartufole , in piatti	numero	3
Copeta di Cremona , in piatti	numero	3
Piatti , con oglio buono , e fette di pan bruffo- lato fopra a l'orlo , in piatti	numero	3

Definare à tauolini quadri , fatto dal Signor
Conte Alfonfo Trotto .

*Che erano fei tauolini , che de fcriuendone vn folo , s'intende-
rà fempre per tutti . Poiche fi feruono per ordinario à
duoi piatti , e tanto è l'uno , come l'altro ; non metto , fe ben
anco quì fi fogliono feruire pur l'infalata di mattina , per-
che è facil cofa aggiungeruele à chi piace .*

Quinto feruitio .

Zucche more intere cotte in buon brodo piene di manzo trito , e merolla di bue , in piatti	numero	2
Caffette lunghe piene di papina , con remi di fe- fta , in piatti	numero	2
Herbicine , con zamaudelli , e pizzoni pieni , in piatti	numero	2
Ponta di petto di manzo quafi cotta , poi ftuffa- ta , con vn cappone appaftato , con pan fot- to , in piatti	numero	2
Cafatelle di latte , con anefi fopra , in piatti	numero	2
Pasticci di tetta di vaccina in fette , in piatti	numero	2
Budello di castrato pieno , e con fugo di zā- budello dentro , e pan fotto , in piatti	numero	2
Tomaselle di polpe di pauoni in fapor , con pan fotto , in piatti	numero	2

Secondo

Secondo servizio.

Gropponi interi di pavoni aleksi, rimessi alla gradella, e fette di montone, con aceto di fior d'aranzi, in piatti	numero	2
Pulcini à noue per piatto, tre impilotati, tre in rete, e tre abbardati, in piatti	numero	2
Sapor d'vua abbastardato, in piatti	numero	2
Torta di carchiofoli, in piatti	numero	2
Polanche à tre per piatto, in piatti	numero	2
Capponi appastati, con fette di limone, in piatti	numero	2
Brocci di lepre, con salsa reale, in piatti	numero	2
Lombi di manzo alla Venetiana, in piatti	numero	2
Frittelle di ricotta battuta, in piatti	numero	2

Fruite.

Carchiofoli cossi spaccati, e pieni, in piatti	numero	2
Scudellini di carchiofoli fritti, e pieni, con sue foglie crude, acconcie attorno, in piatti	numero	2
Carciofoli crudi, in piatti	numero	2
Sfogliata di tartufole, e cardi, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2
Castagne, e gucchiaroli cotti, in piatti	numero	2
Pere guaste, in piatti	numero	2
Pome, e pere crude, in piatti	numero	2
Formaggio di Parma, in piatti	numero	2

Desinar à tauolini, come di sopra di pesce,
fatto dal sopradetto Cavaliero.

Primo servizio.

Raina in pasticcio, poi discassato, e sfilato, e tornata à ricocer, con sapor di pistacchi, in piatti	numero	2
Sparagi cotti, serrati insieme pieni di chieppa, in piatti	numero	2
	Storione	

Storione in fette, e fritto, & acconcio con malua sia, come le pernici alla Franceſa, in piatti	numero	2
Storione in bianco, con agliara ſopra, in piatti	numero	2
Latte di ſtorione in paſticcio, con baſtoni di mi glioramento, in piatti	numero	2
Polpettoni di ſtorione in ſapore, con pan ſotto, in piatti	numero	2
Calamari pieni con ſarde in ſapore, e pan ſotto, in piatti	numero	2
Muoſa di latte di mandole, in piatti	numero	2
Teſte di trutta in ſapore, in piatti	numero	2

Arroſto, e fritto.

Dentali alla gradella, con ſua ſalſa, in piatti	numero	2
Code di trutta fritte, con fette di limoni, in piatti	numero	2
Sfoglata di gamberi, e ſardelle, in piatti	numero	2
Barboni alla gradella, in piatti	numero	2
Carpioni accarpionati, e pelati, poi in carta alla gradella, con ſua ſalſa, in piatti	numero	2
Fette di ſtorione fritto, con cauiaro freſco frit- to ſopra, in piatti	numero	2
Sole fritte, col ſapor di ſugo di limone, e butiro in piatti	numero	2
Fiadoncini ſfogliati pieni di amidon, in piatti	numero	2
Agreſtino, in piatti	numero	2

Frutte.

Pome in fette in caſſerta, in piatti	numero	2
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	2
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	2
Paſta fritta piena di paſtume di piſtacchi, in piatti	numero	2
Pere in fette cotte, con zucchero, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2
Cardi di finocchi, in piatti	numero	2
Formaggio di cagli, in piatti	numero	2
Pome, in piatti	numero	2

Cena grossa di pesce, fatta dal Signor Galeazzo
Fiasco à S. A. e Cavalieri, e Dame,
à sei piatti,

Primo servitio freddo.

Insalata d'indivia, in piatti	numero 6
Insalata di cipolle cotte, in piatti	numero 6
Insalata di germogli, in piatti...	numero 6
Lattuca capuccina, in piatti	numero 6
Insalata di cappari, in piatti	numero 6
Storione in bianco, coperto di mostarda accon- cia, in piatti	numero 6
Chieppe in bianco, coperte di grani di mel gra- nato, in piatti	numero 6
Salami di pesce, con fiori sopra, in piatti	numero 6
Miglioramenti con olio, aceto, con prassevoli sopra, in piatti	numero 6
Bottarga con cipolle sopra, in piatti	numero 6
Carpioni accarpionati, con fiori sopra, e fette di cedro, in piatti	numero 6
Pasticci di storione, in piatti	numero 6
Arenghe, in piatti	numero 6
Cauiaro, in piatti	numero 6
Fiadoncelli, e pignoli, & vua passa, in piatti	numero 6
Que dure spaccate piene alla Francese, in piatti	numero 6

Secondo servitio, e caldo.

Teste di capretto fatte di pastume di storione, con pan fritto sotto, in piatti	numero 6
Chieppa à bruetto, in piatti	numero 6
Tomafelle di renca, in piatti	numero 6
Pizzoni finti di battuto di chieppa, & anguilla, con biscottini sotto, in piatti	numero 6
Lafagne cotte in latte, con capi di latte dentro, e buona formaggio sopra, in piatti	numero 6

Oua

Oua copate, con poluere ducale sopra, in piatti	numero	6
Raine alla Alemana, in piatti	numero	6
Pasticcetti di rane, in piatti	numero	6
Torli d'oua, e latte, e zuccaro, e cannella cotti, e in bicchieri à bagno maria, in piatti	numero	6
Vna viuanda di latte alla Alemana, in piatti	numero	6
Latte di storione in pottaggio, in piatti	numero	6
Gambari in sapore, in piatti	numero	6
Mangiar bianco di luzzo sopra à farde senza spi- ne, in piatti	numero	6
Panza di storione misalta, coperta di sapor bian- co, in piatti	numero	6
Barbi in teggia, con zibibo senz'anime, in piatti	numero	6
Oliuc, in piatti	numero	6

Terzo seruitio, e fritto.

Goui fritti, con melangoli sopra, in piatti	numero	6
V aroletti fritti, con fette di limone, in piatti	numero	6
Sarde fresche in carta, in piatti	numero	6
Orada vecchia alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	6
Storione in forno nello spedo, impilorati d'an- guilla, con salsa reale sopra, in piatti	numero	6
Chieppe alla gradella, in piatti	numero	6
Frittata con bieda alla Corfa, in piatti	numero	6
Frittata piena di tomin disfatto, in piatti	numero	6
Calamari pieni, e in forno	numero	6
Salsa verde, in piatti	numero	6
Torta di rouiglia, in piatti	numero	6
Lamprede nello spedo, con sua salsa	numero	6
Passare fritte, con aranzi sopra, in piatti	numero	6
Schille con sugo di limone, in piatti	numero	6
Pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	6
Tortelli di marzapano, in piatti	numero	6

Frutte.

Strufoli, in piatti	numero	6
Pasta reale piena, in piatti	numero	6

Pistacchi stati in greco, in piatti	numero	6
Mandole fritte, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Latte miele, in piatti	numero	6
Cialdoni, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Zambelle piene da Monica, in piatti	numero	6
Pome dece, in piatti	numero	6
Pome in gielo, in piatti	numero	6
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	6
Formaggio in gran pezzi, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Anesi confetti, in piatti	numero	6

Definar grosso da pesce, à cinque piatti
fatto dall'Ill. Sig. Conte Hippolito
Beuil'acqua.

Primo servitio.

Oua fresche à otto per piatto, in piatti	numero	5
Broccoli con aranzi, in piatti	numero	5
Grostate di taràtelo dissalato, & vua passa, in piatti	numero	5
Galane in sapore, in piatti	numero	5
Minestra d'herbicine, con sarde sopra senza spine, in piatti	numero	5
Miglioramenti cotti in vino, con ciuiero sopra, e pistacchi confetti, in piatti	numero	5
Code di locuste in fette in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	5
Storione in brodo negro, con pignoli confetti sopra, in piatti	numero	5
Chieppe in teggia, cò zibibo senza grani, in piatti	numero	5
Lampredozze sottostate, con suo sapore sopra, in piatti	numero	5
Pasticci di storione in fette, in piatti	numero	5
Megge in genestrata, in piatti	numero	5
	Minestra	

Minestra di pignoli, in piatti	numero	5
Luzzo alla Alemana, in piatti	numero	5
Raioli di ricotte di butiro, ben battute, in piatti	numero	5
Papina, in piatti	numero	5
Pasticcetti da sieta di chieppa sfilata, in piatti	numero	5

Secondo servitio, arrosto, e fritto.

Frittelle di pasta reale, in piatti	numero	5
Storione arrosto, cò mostarda amabile sopra, in piatti	numero	5
Code di locuste in fette fritte, con salsa Francese, in piatti	numero	5
Fiadoncelli fritti pieni di anguilla salata, in piatti	numero	5
Frittata piena di tomino disfatto, in piatti	numero	5
Grostatà di latte, e fegato di storione, e onbrina, in piatti	numero	5
Calamaretti fritti, in piatti	numero	5
Sarde fresche in carta, in piatti	numero	5
Spigole fritte, con aranzi, in piatti	numero	5
Lamprèdozze fritte, con salsa verde in piatti	numero	5
Granceuole a sei per piatto, in piatti	numero	5
Agufelle fritte, con fette di limone, in piatti	numero	5
Miglioramento nello spedo tramezzato di fette di salmone, in piatti	numero	5
Gatafure, in piatti	numero	5
Ritortoli di dateri, e cibibo senz'anime, in piatti	numero	5
Chieppe alla gradella, in piatti	numero	5
Fette di storione in doba fritte, in piatti	numero	5
Pesciolini non nati fritti, con aranzi, in piatti	numero	5

Fritte.

Minestra di Maggio, in piatti	numero	5
Cialdoni, e fettine di bistotti, in piatti	numero	5
Carchiofoli in diece fette, con foglie fritte, in piatti	numero	5
Carchiofoli in pasticci, in piatti	numero	5
Tartusole cotte sotto le cenice, con sal, e pepe,	e dentro	

e dentro a soluiette, in piatti	numero	5
Pere Fiorentine, in piatti	numero	5
Marzolino di Pesaro, in piatti	numero	5
Copera di Bari, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Pistacchi, in piatti	numero	5
Cotogni in gielo, in piatti di maiolica	numero	5
Pome rose, e paradise, in piatti	numero	5
Anesi, e coriandoletti piccoli, in piatti	numero	5
Cotognata, con cannella intera, in piatti	numero	5

**Cena grossa di carne à sei piatti, fatta dal
Signor Hippolito Gianluca.**

Primo seruitio, con insalate, e caldo.

Insalate d'indiuia, con manzo accarpionato attorno, in piatti	numero	6
Insalata di germogli, con fette di lingua salata, attorno, in piatti	numero	6
Insalata di lattuga, con fette di salame attorno, in piatti	numero	6
Insalata di mesedanze, con fette di prosciutto attorno, in piatti	numero	6
Polanche di pavoni coperti di cardi, con outa, e formaggio, io piatti	numero	6
Capponi appastati coperti di gnocchetti, in piatti	numero	6
Pizzoni sotto banca pieni in brolardiero, in piatti	numero	6
Polpettoni grandi di daino, in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	6
Anatre domestiche coperte di prugnoli, con pan sotto, in piatti	numero	6
Pasticci di anatre saluatiche senz'osso, in piatti	numero	6
Caserte, con panna alla Tedesca, in piatti	numero	6
Lombi di conigli in peuerata, in piatti	numero	6
Polpettine di polpa di cappone in sapor, con pã sotto, e carne vergelata, in piatti	numero	6
Groppe di capponi in corbio, con sumata alla		

gradella

gradella , in piatti	numero	6
Teste di capretto senz'ossa coperte d'agliata, in piatti	numero	6

Tramezzo per leuar l'insalate, e subito.

Suppa, con capi di latte, e polpa di pauoni bat- tuta, in piatti	numero	6
Lodole, con sapor giallo Ongaro, in piatti	numero	6
Fiadoncelli, sfogliati pieni di muosa, in piatti	numero	6
Panza di vitella, piena, con pan sotto, in piatti	numero	6
Attorno.		
Coscietti di daino battuti, e rifatti, in piatti	numero	6
Quarti di dietro di capretto grandoto, con li- moni, in piatti	numero	6
Pulcini a sei per piatto, con mortadella di fega- gato fritto, in piatti	numero	6
Teste di capretto senza ossa in rete piene, cō sua falsa, in piatti	numero	6
Piedi di vitello senz'ossa impilotati, e pieni, con sapore sopra, in piatti	numero	6
Pauonotti mezzani pieni, in piatti	numero	6
Polanche affagianate, in piatti	numero	6
Pizzoni sotto banda abbardati, in piatti	numero	6
Piuieri, con fette di limoni, in piatti	numero	6
Mostarda Francese, in piatti	numero	6
Torta di biscotti, in piatti	numero	6
Vna pasta sfogliata, in piatti	numero	6
Vua fresca, in piatti	numero	6
Fracassea di rognoni di vitello sopra a biscotti, in piatti	numero	6
Porzane arrosto, con falsa Francese sopra, in piatti.	numero	6

Fruite.

Formaggio di Parma brustolato, e in fette frit- to inferito di tomone disfatto, in piatti	numero	6
Latte miele, con gran quantità di zucchero po- sta nel batterlo, in piatti	numero	6
Cialdoni		

Cialdoni grandi, e piccoli, in piatti	numero	12
Pere garauelle vuote del duro dentro, piene di zucchero, canella, stufate in forno, in piatti	numero	6
Pere spinole, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Pome da filo cotte, con anesi sopra, in piatti	numero	6
Pome rose, in piatti	numero	6
Puina salata in panna, in piatti	numero	6
Mandole fritte, in piatti	numero	6
Mandole fresche di Genova, in piatti	numero	6
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Sfogliata con carchiofoli, e tartufole, in piatti	numero	6

Definar grosso à sette piatti, fatto dall' Ill. Sig.

Conte Giulio Tassoni, à queste Sereniss.

Altezze, e Cauaheri, e Dame.

Primo seruitio, e caldo.

Suppa tramezzata di butiro, di tomaselle, e grugni di porco sopra, in piatti	numero	7
Petti di vitello pieni, coperti di maccaroni alla Napolitana, in piatti	numero	7
Lombi di lepore in peuerata, in piatti	numero	7
Oca appastata salata, coperta d'herbicine, in piatti	numero	7
Petti di capretto in teggia coperti di cipollata, in piatti	numero	7
Quarti di porchetta misalta, coperta di ceci infranti, in piatti	numero	7
Quaglie in cauoli bianchi, con ceruelà fino di Milano, in piatti	numero	7
Pasticcini di carne vergellata, in piatti	numero	7
Capponi appastati, coperti di minestra di capponi, e pan sotto, in piatti	numero	7
Pasticcini di trippette di vitello, in piatti	numero	7
Suppa di rouiglia, passata con zambudelli sopra, in piatti	numero	7
	Tortelli	

Tortelli di zucca, polpa di cappone, e capi di latte, in piatti	numero	7
Pegarelli di polli in cassetta sfogliati, con suo coperto, in piatti	numero	7
Falsiccetti di magone di polli, in piatti	numero	7
Fizzoni casalenghi pieni, e in minestra d'otia, e di formaggio, in piatti	numero	7
Lattesini, e ceruelle di vitello, animelle di capretto alla Alemana, con pan fritto sotto, in piatti	numero	7

Arrosto,

Frittelle di latte, in piatti	numero	7
Colombi fauari pieni di tartufole, in piatti	numero	7
Polanche a dua per piatto, in piatti	numero	7
Spalle di montone, in piatti	numero	7
Torte di mangiar bianco, in piatti	numero	7
Occhi di vitello arrosto, con sapor di ribes, in piatti	numero	7
Bastoni di polpe di anatre saluatiche in geladia morella, in piatti	numero	7
Conigli grossi, con sua salsa, in piatti	numero	7
Lonze di vitello state in aglio pesto, in piatti	numero	7
Casatelle, in piatti	numero	7
Fegato di vitello impilotato, in piatti	numero	7
Beccazze, in piatti	numero	7
Oliue, in piatti	numero	7
Sapor di cotogni, in piatti	numero	7
Ceruelle di vitello in rete nel spedo, con aranzi, in piatti	numero	7
polpe di pauroni impilate, e arrosto a tre per piatto, in piatti	numero	7

Frutte.

Linocchio secco brustolato, in piatti	numero	7
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	7
Pero garanelle riscaldate, in piatti	numero	7

Pere Fiorentine , in piatti	numero	7
Castagne monde , con menta , in piatti	numero	7
Garugli di noce , con vino , in piatti	numero	7
Stafette da monica , in piatti	numero	7
Biscotti Pisani , in piatti	numero	7
Tartufole , in piatti	numero	7
Cardi , in piatti	numero	7
Pome rose , in piatti	numero	7
Pome dece , in piatti	numero	7
Cardi di finocchio , in piatti	numero	7
Pistacchi in acqua di aranzi , in piatti	numero	7
Nocciuole brustolate in sale , in piatti	numero	7
Pignoli in acqua di mortella , in piatti	numero	7

M A G G I O .

Banchetto à S. A. Serenifs. e Serenifs. sua Consorte
& Sorella , & Eccellentissimo Sig. Don Af-
fonso , fatto dall' Ill. Sig. Conte Alfonso
Turco, di sera à otto piatti .

*Primo seruitio freddo tutto adorno, e tutto
il freddo fiorito.*

Era per compartire i piatti, vn agnello grande arrosto, con testa di pastumo di Venetia , e coda dell'istesso dorata, che rappresentaua il cauallo di Troia, in piedi pieno di quaglie arroste fredde, con dua finestre in corpo, e sca- lette dorate di pasta di mostazzoli di zucca- ro, con figurine, che vi saluano sopra	numero	8
Pasticcetti di pasta di gnocchetti, con capi di latte dentro , in piatti	numero	8
Conigli arrosti in piedi, con cestelle d'ogni ban- da sopra di loro, come caualli da soma piene di puina da butiro, e zucchero , in piatti	numero	8
	Vn pastic	

Vn pasticcio di Cingiaro fatto in vn torrione, cō cortine di pasta real attorno, e pasticcetti di polpette, che erano torrioncini, che si leuano, in piatti	numero	8
Schiffi di galera di festa carichi di perfutto sfilato, e dua figurine di zucchero, che vogauano, in piatti	numero	8
Lingua di bue salata finta, vn pesce di mare, con testa, e coda dorata, tagliata in fette, e vnita, tramezzata di foglie di aranzi dorate, in piatti	numero	8
Bastoni di salame accionci in lignaro, con foglie di lauro dorate, in piatti	numero	8
Capponi appastati in bianco, sopra vn rogo di bastoni di pasta di fusamelli, in piatti	numero	8
Pastelli lunghi di fumata, in piatti	numero	8
Pauoni arrosto freddi smembrati, con fette di limone, in piatti	numero	8
Infalata d'indiua, con figure di rauanelli in mezzo, in piatti	numero	8
Infalata capuccina, con vna figurina di carobe in mezzo, in piatti	numero	8
Infalata di germogli, con aglietti, e cipolline, in piatti	numero	8
Formaggio di forma, in piatti	numero	8
Teste di vitello, con corne di toro dorate, e ghirlanda di fiori in capo, in piatti	numero	8
Polpettoni di castrato arrosto freddi, in piatti	numero	8

Secondo seruitio, e caldo, di arrosto e aleffo insieme.

Capponi appastati, con tortelli grandi di mone te di zucche, in piatti	numero	8
Polanche di Pauoni à dua per piatto, con aranzi, in piatti	numero	8
Lingue di vitello piene sottestate, à dua per piatto, in piatti	numero	8
Pizzoni arrostiti, con fette di limone, in piatti	numero	8
Pasticcetti di manzo, in piatti	numero	8
Piedi di capretto in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	8

Vitello battuto in rete, con pan fritto attorno, in piatti	numero	8
Polpette di vitello, coperte d'agliata, in piatti	numero	8
Cigotti di caprio arrosto, in piatti	numero	8
Polcini impilotati arrosti, in piatti	numero	8
Fegatelli di polli tramezzati di salvia in stecchi, in piatti	numero	8
Geladia bianca, in piatti	numero	8
Torte di faro, in piatti	numero	8
Brocci di agnello, in piatti	numero	8
Anatre domestiche in sapore, coperte di spargi, in piatti	numero	8
Capretti impilotati, con fette di limone, in piatti	numero	8
Oliue, in piatti	numero	8
Polpette di caprio, con sua salsa, in piatti	numero	8

Terzo servitio, e arrosto.

Quaglie tramezzate di falsiccia di Modona, in piatti	numero	8
Geladia morella, con fette di cedro attorno, in piatti	numero	8
Trippette di vitello in rete nello spedo, in piatti	numero	8
Pauoni grossi, con fette di limone, in piatti	numero	8
Vccelletti di Ciprio in rete, à dieci per piatto, in piatti	numero	8
Lombi di manzo Veneriani, impilotati di su- mata, in piatti	numero	8
Fette di cal di bue, prima cotte alefso, poi tra- mezzate di fette di psciutto nel spedo, in piatti	numero	8
Sapor di ciregie, in piatti	numero	8
Lepre intere, in piatti	numero	8
Capretti interi, in piatti	numero	8
Porchette di latte, in piatti	numero	8
Frittelle Tedesche, in piatti	numero	8
Vua fresca, in piatti	numero	8
Torte di pome, in piatti	numero	8
Lombi di cinghio in doba, con oliue senz'ani- ma sopra, in piatti	numero	8
	Tomafelle	

Tomaselle, in piatti	numero	8
Polanche à tre per piatto. con aranzi, in piatti	numero	8
Mostarda forte, in piatti	numero	8

Fruite.

Latte miele, in piatti	numero	16
Cialdoni, in piatti	numero	16
Gioncate, in piatti	numero	8
Panna accagiata, in piatti	numero	8
Anesi, in piatti	numero	8
Carchiofoli, in piatti	numero	8
Pere guaste, in piatti	numero	8
Pere spinole, in piatti	numero	8
Pome calimane, e paradise, in piatti	numero	8
Pistacchi pelati, in piatti	numero	8
Lavori di pasta di Monache, in piatti	numero	8
Tartasole, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Finocchi, in piatti	numero	8

*Si dice acqua alle mani, e si leuò una tonaglia,
e si posero le Confetture.*

Hrapto di Proserpina di profumo per compar- tire i piatti	numero	7
Pezzi di marzolino di zucchero, in piatti	numero	8
Pome rose di zucchero, in piatti	numero	8
Aranzi di zucchero, in piatti	numero	8
Garugli di noce di zucchero, in piatti	numero	8
Tortelle di marzapano, in piatti	numero	8
Codognata, in piatti	numero	8
Brogne di Genoua, in piatti	numero	8
Torte di pistacchi, in piatti	numero	8
Cedro in siropo, in piatti	numero	8
Aranzi interi purgati, in piatti	numero	8
Mandole confettè, in piatti	numero	8
Pignoli confetti, in piatti	numero	8

Mazzuoli

Mazzuoli, in piatti	numero	8
Cielo con stecchi, sopra lauorati	numero	8
Saluiette profumate, con coltelli, in piatti	numero	8

Banchetto di mattina à noue piatti, apparecchiato
à due màtali, e belle piegature, e tutto fioriro,
fatto dall'Ill. Sig. Conte Ottauio Tieni,
à que sti Serenissimi Prencipi,
e Cauallieri, e Dame.

Primo seruitio.

Era per compartire i piatti, un Bacco di pastume, con un tauolin inanti fiorito, con sopra salami, salsiccie, e profsciutto, e da i canti certi botticelli dritti dorati senz a un fondo, l'una piena di geladia morella, e l'altra chiara gialla, che si vedeano, e par ea vino, era poi per ogni posta de i conuitati un susamello, un biscotto, oltre al pan ordinario, e un bicchiero di maluafia per posta, fuori, che a i Prencipi che suoi coppieri l'hauea coperta in mano pregati, à noue piatti.

Pauoni in bianco stati in sale, con fiori sopra, in piatti	numero	9
Sumata, con grane di mel granato, e viole, in piatti	numero	9
Anatre appastate in bianco coperte di mostarda Francese, in piatti	numero	9
Pasticci di rofolato missalto tutto fiorito, in piatti	numero	9
Insalate di polpe di Fagian, con foglie di cetro, in piatti	numero	9
Mangiar bianco, con gnocchetti attorno, in piatti	numero	9
Suppa di cibibo, e uua passa, con zuccaro. e ca-		

nella

nella, in piatti	numero	9
Pizzoni in bianco, e pieni, con agliata sopra, in piatti	numero	9
Prosciutto fritto, pan, e salvia fritta, con aceto sopra, in piatti,	numero	9
Fette di gola di porco accarpionato, in piatti	numero	9
Zampette di vitello accarpionate, con fette di limoni, in piatti	numero	9
Capi di latte, in piatti	numero	9
Puine di butiro, in piatti	numero	9
Lingue di bue missate in cassetta, in piatti	numero	9

Secondo servizio .

Pasticcii di quaglie a sei per piatto, in piatti	numero	9
Mezze teste di vitello coperte di trippe, in piatti	numero	9
Pauari pieni in tegghia, con cardi sopra, in piatti	numero	9
Petti di vitello pieni in arrosto del Podestà, in piatti	numero	9
Petti di manzo stuffati intagliato, e nelli tagli, messoui fette di pan Tedesco, in piatti	numero	9
Petti di capretti in sapor, in piatti	numero	9
Vna viuanda di latte alla Alemana, in piatti	numero	9
Teste di vaccina in fette, e in carta, in piatti	numero	9
Zambudelli in rouiglia, in piatti	numero	9
Suppà di Sapor d'vua passa, con vitello trinciato, in piatti	numero	9
Vitello battuto, con pan sotto, in piatti	numero	9
Pizzoni in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	9
Lepte coperte di tagliadelle, e pepe, in piatti	numero	9
Cingiaro in'brolardiero, in piatti	numero	9

Terzo servizio, e arrosto.

Polanche arroste, con aranzi, in piatti	numero	9
Animelle, e fegato di capretto in padella, poi Messoui torli d'oua dure melangoli, e pepe sopra, in piatti	numero	9
Mezze teste di vitello in rete arrosto, con fette di limoni		

di limoni, in piatti	numero	9
Pizzoni senza ossa pieni, e in rete arrostiti, in piatti	numero	9
Brocci di capretto, con osmarino, in piatti	numero	9
Grozzata di polpe di pizzoni, e perfutto, in piatti	numero	9
Anatre domestiche mezze impilotate arroste, con fette di cedro, in piatti	numero	9
Oliue grosse, in piatti	numero	9
Sapor di Visciole, in piatti	numero	9
Lingua di bue impilolata, e nello spedo; con sua salsa, in piatti	numero	9
Torta di pere, con codognata di Genova, in piatti	numero	9
Teste di capretto in padella, con frittata rogno- sa; in piatti	numero	9
Fegato di vitello in bocconi in rete, in piatti	numero	9
Ongelle di porco, e pizzoni in aceto, in piatti	numero	9
Pulcini a fette per piatto, in piatti	numero	9

Fruite.

Gioncate, con coriandolini sopra, in piatti	numero	9
Formaggio di panna freschissimi, in piatti	numero	9
Latte in cestelle lunghe, in piatti	numero	9
Formaggio di forma, in piatti	numero	9
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	9
Pasticcetti di tartufole, in piatti	numero	9
Cardi acconci in foggia di tartufole, in piatti	numero	9
Tartufole, in piatti	numero	9
Pere di dua forte, in piatti	numero	9
Pome, in piatti	numero	9
Mandoline, in piatti	numero	9
Retortoli di pistacchi, e vua passa, in piatti	numero	9
Pignoli, in piatti	numero	9
Mandole fritte, in piatti	numero	9
Finocchi, in piatti	numero	9
Vua fresca, in piatti	numero	9

*Dato acqua alle mani , e levata la tovaglia: si mis-
sero in tavola le confetture .*

Fulignati, in piatti	numero	9
Pasta Portoghese piena, in piatti	numero	9
Pasta portoghese vuota, in piatti	numero	9
Canelloni Portoghesi adorati, in piatti	numero	9
Vna caccia di molti animali, e cani di marza- pano, in piatti	numero	9
Marmellata, in piatti	numero	9
Calisoni, in piatti	numero	9
Pignocati, in piatti	numero	9
Gnocchetti di pastume di cedro, in piatti	numero	9
Confetti bianchi, in piatti	numero	9
Scatole di gielo, in piatti	numero	9
Mazzuoli, in piatti	numero	9
Stecchi, in piatti	numero	9
Coltelli, e saluiette, in piatti	numero	9
Fette di cedro, con zuccaro asciutto, in piatti	numero	9

**Cena di maggio a quattro piatti senza freddo, fatta
dal Signor Alfonso Perondelo, all'Eccellen-
tissimo Sig. Don Alfonso, e suoi
Gentil'huomini.**

Primo seruitio .

Insalata d'indiuia, con fiori di buragine, in piatti	numero	4
Insalata di lattuga, con fiori bogelosa, in piatti	numero	4
Insalata di germogli, in piatti	numero	4
Capi di latte, in piatti	numero	4
Suppadi latte, con pizzoni in bianco pieni so- pra, in piatti	numero	4
Capponi vecchi, con salami spaccati, e prasse- moli sopra, in piatti	numero	4

Paueri pieni coperti di rasioli di puina di butiro ben battura, in piatti	numero	4
Pasticci di caprio, in piatti	numero	4
Petti di capretti in sapor, con cardi di finocchio, in piatti	numero	4
Mangiar bianco in cassette di pasta reale, in piatti	numero	4
Agliata senz'aglio, con pepe, in piatti	numero	4
Pasticcetti di polpettine piccole di vitello, in piatti	numero	4
Papina, in piatti	numero	4
Tartare, in piatti	numero	4

Rinfrescamento fatto presto.

Pizzoni senz'ossa in pasticcio, in piatti	numero	4
Petti di vitello, in piatti	numero	4
Lombi di lepre, in piatti	numero	4
Cingiaro in peuerata, in piatti	numero	4
Pauoni coperti di trippette di vitello, e formaggio, in piatti	numero	4

Arrosti.

Geladia morella, in piatti	numero	4
Lonze di vitello, con fette di limoni, in piatti	numero	4
Quaglie a fette per piatto, in piatti	numero	4
Lombi di lepre, con salsa reale, in piatti	numero	4
Fegato di vitello in fette in padella, in piatti	numero	4
Tetta di vitella impilotata, e in rete, con sapore incarnato, in piatti	numero	9
Polanche con aranzi, in piatti	numero	9
Torta di amidon, in piatti	numero	9
Fiadoncini di genestrata fritti, in piatti	numero	9
Oliue senz'anime, in piatti	numero	9
Mostarda di zuccaro, in piatti	numero	9
Cigoto di montone della Mirandola, in piatti	numero	9
Fegati di pauaro in rete, impilotati, in piatti	numero	9
Sapor d'vna, in piatti	numero	9

Frutte.

Pere guaste, in piatti	numero	9
Gioncate, in piatti	numero	9
Strufoli, n piatti	numero	9
Pere di dua sorte, in piatti	numero	9
Cose in aceto, in piatti	numero	9
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	9
Cardi, in piatti	numero	9
Sparagi, in cassetta, in piatti	numero	9
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	9
Tartufole, in piatti	numero	9
Castagne, in piatti	numero	9
Noce pelate, in vino in piatti	numero	9
Pome, in piatti	numero	9
Pistacchi, in piatti	numero	9
Pignoli, in piatti	numero	9

**Definar a cinque piatti, fatto dal Signor Annibal
Castelli, all'Eccellentissimo Signor Don
Francesco, e à Cavalieri, e Dame.**

Capi di latte, in piatti	numero	5
Puine di butiro a dua per piatto, in piatti	numero	5
Butiro fresco passato per la sirenga, in piatti	numero	5
Ricotta fresca battuta, con acqua d'aranzi, e butiro fresco, in piatti	numero	5
Ceci bianchi, con gole di porco, in piatti	numero	5
Anatre appastate piene coperte di rauiglia, in tegole, e sotto rauiglia sgranata, in piatti	numero	5
Arzaole in bianco piene a dua per piatto so- pra a polenta, in piatti	numero	5
Capponi appastati sopra a vna suppa Tedesca, con pan fritto, in piatti	numero	5
Pasticci di fegato di vitello, in piatti	numero	5
Viuanda di manzo battuto, con mortadella di codeghe pelate, e spaccate, in piatti	numero	5

Cafatelle di mandolsta, in piatti	numero	5
Pizzoni, in coltoni di lattuga finte zucche, in piatti	numero	5
Tetta di vitello picua in sapor, coperta di spargi, in piatti	numero	5

Tramezzata.

Frittate, in piatti	numero	5
Vna vivanda di latte in cassetta, in piatti.	numero	5
Petri di vitello pieni stuffati, in piatti	numero	5
Tomafelle, in piatti	numero	5
Suppa con fette di budel gentile, in piatti	numero	5
Pasticcetti di siera, in piatti	numero	5

Arrosto.

Quarti di porchetta missalta, in piatti	numero	5
Tortore, in piatti	numero	5
Colombi fauari, in piatti	numero	5
Conigli piccoli a dua per piatto, in piatti	numero	5
Lombi di manzo in doba, e arrosto, in piatti	numero	5
Polanche di pauone a dua per piatto, con fette di limone, in piatti	numero	5
Spalle di montone, in piatti	numero	5
Torta di fagioli, in piatti	numero	5
Vna pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	5
Quaglie, in piatti	numero	5
Polpette di vitello, in piatti	numero	5
Storione impilotato di lardo in gran pezzi, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5
Sapor di visciole, in piatti	numero	5
Geladia chiara, in piatti	numero	5

Frutte.

Gioncate, con anesi, in piatti	numero	5
Panna di latte accggiata, in piatti	numero	5
	Minestra	

Mandole fritte, in piatti	numero	5
Codogni interi in cielo, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5
Minefra di Maggio, in piatti	numero	5
Cialdoni, in piatti	numero	5
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	5
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	5
Carchiofoli, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5
Pere, in piatti	numero	5
Pome, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5
Finocchi, in piatti	numero	5
Nociole brustolate, con sale, in piatti	numero	5
Pistacchi fritti, in piatti	numero	5

Cena alla Alemana à cinque tauolini, fatta dall' Ill. Sig. Conte Galeazzo Tassoni il più giouine all' Eccellentiss. Sig. Don Alfonso il figliuolo, & Eccellentiss. Sig. Don Cesare, e Cauallieri.

Primo seruiuo.

Nel gran piatto dua quarti di capretto dinanzi sottofatto, dua fagiani in ceci infranti, cò golve di porco: due mezze teste di vitello, quattro polpettoni grandi, cotti in pasticcio in pi gnata, & attorno all' orlo profciutto; e sumata.

Attorno.

Insalata d'indiuia, con anchioe sopra, e salame attorno, in piatti	numero	3
Pasticci di pizzoni pieni, con rouiglia dentro, in piatti	numero	3
	Insalata	

Insalata di germogli, con fettelle di bottarga sopra, & attorno formaggio di Lodi, in piatti	numero	3
Pasticci di tortore, in piatti	numero	3
Insalata di lattuga con meggia affumata sopra, & attorno cauiaro, in piatti	numero	3
Pasticci di trippette di vitello, in piatti	numero	3
Agliata, in piatti	numero	3

Secondo seruitio, arrosto, e aleſſo inſieme.

Nel gran piatto vn pauone arroſto, vna lonza di vitello arroſto, vn coſcietto di caprio, vn capone arroſto, & vna anatra appaſtata arroſto, & attorno all'orlo aranzi, e cedri, e limoni.

Attorno.

Pernici arroſto, in piatti	numero	3
Pernici in verze, con ſumata, in piatti	numero	3
Quaglie à ſei per piatto, in piatti	numero	3
Quaglie in fagiuolini ſenz'occhi, con codeghe, in piatti	numero	3
Pizzoni arroſto, con fette di limoni, in piatti	numero	3
Pizzoni in ſapore, con pan ſotto	numero	3
Sapor d'vua, in piatti	numero	3

Terzo ſeruitio.

Nel gran piatto, vna gran torta, & attorno all'orlo frittelle.

Attorno.

Pulcini, in piatti	numero	3
Tortelli di matzapano, in piatti	numero	3
Pizzoncini, in piatti	numero	3
Casatelle di mangiar bianco, in piatti	numero	3
Occhi di vitello in rete, con ſua ſalſa, in piatti	numero	3
Fraccasſea di rognoni, ſopra biſcotti, in piatti	numero	3
Salſa reale, in piatti	in piatti	3

Frutte

Fruite.

Nel gran piatto formaggio di Lodi vn grã pezzo, marzolino di Fiorenza, tomino di Ferrara, marzolino di Pesaro, puina salata di pan-
na di Ferrara, e casi caualli, e formaggio di
Cagli, e attorno all'orlo pan brustolato, e to-
min disfatto sopra.

Attorno.

Gioncate in cestelle, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Pere, e pome insieme, in piatti	numero	3
Copeta di Bari, in piatti	numero	3
Oliue, in piatti	numero	3
Carchiofoli, in piatti	numero	3

Definar alla Alemana fatto, dal Sig. Conte Ottauio
Tassone, à sua Altezza, e Cauallieri, e Dame,
che erano sei tauolini tutti seruitti, co-
me questo sol, che si scriue.

Primo seruitio.

Nel gran piatto due anatre domestiche coper-
te di tortelletti, duoi capponi coperti di mac-
caroni, due pauoncelle coperte di ostreghe, e
attorno all'orlo codeghette ben corte rimef-
se alla gradella.

numero 3

Attorno.

Teste di capretto senz'ossa piene in teggia, con pan sotto, in piatti	numero	3
Zampette di vitello senz'ossa piene, e in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	3
Ceruelle, e lattefini di vitello in sapor, con pan sotto, in piatti	numero	3
Herbicine		

Herbiccine, con fette di lingua di bue, in piatti	numero	3
Pernici in ceci bianchi, con zambudelli, in piatti	numero	3
Suppa, con pan onto di mer rola di bue, buon brodo, e formaggio, e tetta di vitello in fette per tramezzo, in piatti	numero	3
Sapor bianco, in piatti	numero	3

Secondo seruitio arrosto.

Nel gran piatto vn cigoto di montone dual epre vn pezzo di storione impilotato di lardo, lombi di cingiaro in doba, dua mezze teste di vitello in rete, con sopra salsa reale, attorno all'orlo gola di porco in fette fritta, e fette di fumata.	numero	3
---	--------	---

Attorno.

Fiadoncini sfogliati pieni di mandolata, in piatti	numero	3
Geladia chiara, con polpe di pauone sotto, in piatti	numero	3
Lombi di manzo alla Venetiana, in piatti	numero	3
Lingue di vitello, in piatti	numero	3
Sapor di marasche, in piatti	numero	3
Fagiani, in piatti	numero	3
Polpettoni di capretti, in piatti	numero	3

Fritte.

Nel gran piatto gioncate di latte appresso in cestelle, e attorno a l'orlo, biscottini.

Attorno.

Cauiaro fresco e fette di pan brustolato, in piatti	numero	3
Formaggio fresco brustolato sopra a fette di pã fritto, in piatti	numero	3
Pome rose, e calimane, in piatti	numero	3
Pere, in piatti	numero	3
Tartufote, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Mandole fritte, in piatti	numero	3

Cena

Cena di pesce à sei piatti , fatta dall'III.
Signor Hercole Varanno .

Primo seruitio.

Infaleta capuccina , in piatti	numero	6
Insalata d'indiuia , in piatti	numero	6
Germogli , in piatti	numero	6
Insalata di mesedāze, e fiori di boraggine, in piatti	numero	6
Capi di latte, in piatti	numero	9
Puine di butiro , in piatti	numero	6
Lonza di storione in doba nello spedo, coa sapo re di visciole , in piatti	numero	6
Meggia affumata, con olio, e aceto , in piatti	numero	6
Miglioramento salato in pasticcio , in piatti	numero	6
Carpione in cassetta , in piatti	numero	6
Trutte accarpionate, in piatti	numero	6
Rosoni sfogliati, pieni di mangiar bianco, in piatti	numero	6
Cauiaro con fette di cedro attorno , in piatti	numero	6
Formaggio di Parma , in piatti	numero	6
Anchicoue , in piatti	numero	6

Secondo seruitio, e caldo .

Tortelle di latte di storione , in piatti	numero	6
Chiappa a bruetto , in piatti	numero	6
Polpette di storione in sapore , in piatti	numero	6
Pezzi di storione in bianco , con prassemoli so- pra, e viole , in piatti	numero	6
Luzzi in sapore, cou pome ruggini sopra , in piatti	numero	6
Suppa di pignoli , in piatti	numero	6
Maccaroni con capi di latte , in piatti	numero	6
Torli d'oua, latte di mandole, zuccaro, e canella cotti, in bicchieri , in piatti	numero	6
Pasticci di panza di storione , e datterì , e vua pasa , in piatti	numero	6
fasticci da sieta di storione , in piatti	numero	6

Pezzi di dentali in gielo, in piatti	numero	6
Lente con miglioramento salato dentro, in piatti	numero	6
Gran fette di pane con formaggio brustolato, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	6
Luzzi in bianco, coperti di limonea bianca, in piatti	numero	6
Sole in sapor, in piatti	numero	6

Fritto.

Rombi fritti, con fette di limone, in piatti	numero	6
Frittelle di fiori di sambugo, in piatti	numero	6
Polpette di luzzo, con salsa real sopra, in piatti	numero	6
Pezzi di storione, impilotati d'anguilla fresca, in piatti	numero	6
Genestrata cō latte di storione, & ostreghe, in piat.	numero	6
Chieppe alla gradella, cō sapor d'vua passa, i piatti	numero	6
Sapor di cotogni, con aranzi purgati, in piatti	numero	6
Galane fritte, in piatti	numero	6
Frittata rognosa di pelle di tenca, in piatti	numero	6
Code di luzzo in doba, con oliue senz'anime so- pra, in piatti	numero	6
Salsa verde, in piatti	numero	6
Offelle sfogliate, piene di māgiar bianco, in piatti	numero	6
Calamari fritti, in piatti	numero	6
Sgombri fritti, con melangoli, in piatti	numero	6
Moleche, in piatti	numero	6

Frutte.

Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	6
Pere cotte, con canellini sopra, in piatti	numero	6
Pasticcetti di carchiofoli, in piatti	numero	6
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Pome, in piatti	numero	6
Pere, in piatti	numero	6
Gioncate, in piatti	numero	6
Mandole fresche, in piatti	numero	6

Fava fresca, in piatti	numero	6
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	6
Marzolini di Romana, in piatti	numero	6
Vermicelli di butiro, con acqua d'aranzi, e zucchero, in piatti	numero	2
Castagne, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6

Definar di pesce à sei piatti, fatto dall'ill. Sig.
Antonio Galeazzo Bentiuoglio.

Oua da bere à dieci per piatto, in saluette, con viole, in piatti	numero	6
Pasticci sfogliati, pieni di māgiar bianco, in piatti	numero	6
Pasticci di polperete di storione, in piatti	numero	6
Pezzi di storione, e stuffato, in piatti	numero	6
Suppa di latte di mandole, con chieppa sfilata sopra, in piatti	numero	6
Chieppa in sapore, con datteri sopra, in piatti	numero	6
Anguille alla Alemana, in piatti	numero	6
Suppa di latte Tedesca, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	6
Milze di pesce in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	6
Minestra di prugnoli, in piatti	numero	6
Ceci bianchi, con pezzi di Salmon dentro, in piatti	numero	6
Batruto di tenca nella medema pelle, in rouiglia, in piatti	numero	6
Raine alla Alemana, in saluette, in piatti	numero	6
Sgombri in teggia, in forno, in piatti	numero	6
Rafioli battuti, e fatti grossi, a tre per piatto, in piatti	numero	6

Fritto.

Fette di storione in doba, e poi riscaldate, in piatti	numero	6
Spigole fritte, in piatti	numero	6
Carpe alla gradella, con zibibo, & vua passa, e ca		

nella intera, cotte in trebbiano, in piatti	numero 6
Torta di capi di latte, e marzapano, e ricotta, in piatti	numero 6
Pesci d'oua alla Fiorentina, in piatti	numero 6
Fette di pan bulito in zucchero, con oua cotte al medemo modo sopra alla Spagnola, in piatti	numero 6
Chieppa in bianco, con viole sopra, e fette di cedro attorno, in piatti	numero 6
Agliata di nocciuole, in piatti	numero 6
Rauiglia iu minestra, con oua, e formaggio, e miglioramento fresco dentro, in piatti	numero 6
Pasticci d'anguilla, in piatti	numero 6
Faro passato, con panna, in piatti	numero 6
Corui impilatori d'anguilla al fumo nello spedo, con sua salsa, in piatti	numero 6
Sole fritte ripiene d'anchiooe, e in carta alla gradella, in piatti	numero 6
Stellette di marzapano, in piatti	numero 6
Pescaria fritta, con aranzi, in piatti	numero 6

Fruite.

Pere, in piatti	numero 6
Pere molcardine, in piatti	numero 6
Formaggio di Ouuefna, in piatti	numero 6
Faua fresca in piatti	numero 6
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero 6
Pome, in piatti	numero 6
Latte miele, in piatti	numero. 12
Cialdoni, in piatti	numero 12
Gioncate di panna, in piatti	numero 6
Pistacchi, in piatti	numero 6
Cardi, in piatti	numero 6
Tartufole, in piatti	numero 6
Carchiofoli, in piatti	numero 6
Castagne, in piatti	numero 6

Cena alla Alemana , di pesce , fatta dall' Ill.
Signor Hercole Giglioli.*Primo seruitio.*

Nel gran piatto vna grande infalata , oglio , po-
trida , e intorno a l'orlo bottarga , cauiaro , mi-
glioramento , salato , maroaca , anchioue.

Attorno. Caldo.

Teste di varuolo in sapor , con pan fritto sotto in piatti	numero	3
Pasticci di latte di storione , in piatti	numero	3
Rouiglia , con panza di storione dentro , e formag- gio tenero , in piatti	numero	3
Pezzi di varolo in bianco coperti di agliata , in piatti	numero	3
Meggie in pasticcio , in piatti	numero	3
Ceci infranti , con pezzi di salmone , in piatti	numero	3
Porcellette alla Alemana , in piatti	numero	3

Secondo seruitio.

Nel gran piatto vn luzzo impilotato d'angnil-
la fresca , vn dentale impilotato di salmon ,
vn varolo impilotato d'anguilla salata , vna
trutta impilotata d'anguilla al fumo , con sua
salsa , attorno all'orlo casatelle.

Attorno.

Barboni alla gradella , con vn sapor , in piatti	numero	3
Sgombri in carta , in piatti	numero	3
Frittelle , in piatti	numero	3
Orade alla gradella , con oglio , aceto , in piatti	numero	3
Storione nello spedo , con sua salsa , in piatti	numero	3
Torta di faro , in piatti	numero	3
Chieppe alla gradella , con prassemoli fritti fo- pra , in piatti	numero	3

Terzo

Terzo seruitio.

Nel gran piatto vn rombo fritto, dua sopraccen- gi fritti, vn luzzo in doba fritto, qnattro gran sfoglie, e quattro passare, e intorno all'orlo a- ranzi, limoni, e cee dri.	numero	3
Attorno.		
Trutte piccole accarpionate, e riscaldate, in piatti	numero	3
Seppe in fette fritte, con aranzi, in piatti	numero	3
Lampredozze fritte, in piatti	numero	3
Latte di storione fritto, in piatti	numero	3
Pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	3
Ostreghe fritte, in piatti	numero	3
Salsa, in piatti	numero	3

*Frutte.**Nel gran piatto.*

Code di gambari, code di asteli, pasticci d'ostre-
ghe, pasticci di tartufole, pasticci lunghi di
cardi, pasticci di carchiofoli in varie forme,
attorno all'orlo formaggio di piu sorte.

Attorno,

Copeta di Bari, in piatti	numero	3
Latte di panna, in piatti	numero	3
Biscotti, in piatti	numero	3
Pere, e pome, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3
Carchiofoli, in piatti	numero	3

Definar alla Alemana, di pesce, à sei tauolini, fatto dall'Alustre Sig. Conte Alfonso Trotto.

Primo seruitio.

Nel gran piatto vn varollo in sapor, vna trutta in sapore, vna orada vecchia in sapor, due chieppe in sapor, e attorno all'orlo oue dure monde, e oua da bere fresche interzate.

Attorno.

Suppa di ceci passati, con morelli di trutta in bianco sopra, in piatti	numero	3
Maccaroni d'anguilla, detti sblifegotti, in piatti	numero	3
Lasagne cotte in panna, in piatti	numero	3
Panza di storione misalta in rouiglia, in piatti	numero	3
Sapor di amandole, in piatti	numero	3
Papina, in piatti	numero	3
Ostreghe in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	3

Secondo seruitio, e fritto.

Fritto.

Nel gran piatto, vna raina schiappata in doba, Vn luzzo grande, rimesso alla gradella, e con butiro sopra, vn rombo fritto rimesso, con pan grattato alla gradella, polpette arrosto di storione, & vna gran tenga stata in doba, con aglio pesto, e frittata attorno all'orlo oua spaccate, e ripiene tramezzate di guscie di gambari ripiene.

Attorno.

Sarde fresche fritte, con aranzi, in piatti	numero	3
Frittelle Tedesche, in piatti	numero	3
Agrestino, in piatti	numero	3
Varoletti fritti, con fette di limone, in piatti	numero	3
Carpioni accarpionati, e riscaldati, con rou-		

glia

glia, in tegole fritte sopra, in piatti	numero	3
Sgombri fritti, cò pasta sfogliata attorno, in piatti	numero	3
Sfoglie fritte, con lumache fritte attorno, in piatti	numero	3

Fruite.

Nel gran piatto pere, e pome di più forti, pere moscardine, e faua fresca, & attorno all'orlo ciregie.

Attorno.

Formaggio di forma, in piatti	numero	3
Tortelle di tartufole, in piatti	numero	3
Pistacchi, in piatti	numero	3
Cardi in cassetta, in piatti	numero	3
Carchiofoli in pasticcio, in piatti	numero	3
Castagne, in piatti	numero	3
Ritortoli di piagnoli, in piatti	numero	3

Dua cene, e vn disnare, fatte dall'Ill. Sig. Conte Girardo Beuil'acqua al Quartiero, à Cavalieri, e à Dame.

Che l'obligorno poi, che furono giorni di magro, che non potesse far gli servir altro, che voua à sette piatti sempre, & sempre si variò viuande, nè mai si rifece le viuande fatte prima.

Primo seruitio, e prima cena.

Insalata d'indiuia con formaggio di Lodi sgarugliato attorno, in piatti	numero	3
Lattuca capuccina, con marzolino di Fiorenza in bocconi, in piatti	numero	3
Germogli, con fette di marzolino di Romagna attorno, in piatti	numero	3
Oua dure spaccate, con viole sopra, in piatti	numero	7

Oue copate

Que copate, in piatti	numero	7
Que piene alla Francese, in piatti	numero	7
Que in balotte, con falsa sopra, in piatti	numero	7
Que sperdute all'Onghera, con cipolle, e sua falsa, in piatti	numero	7
Suppa di latte, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	7
Vermicelli di torli d'oua dure, con butiro fre- sco, con zuccaro, in piatti	numero	7
Minestra d'oua, con amito, e butiro, in piatti	numero	7
Fiadoncelli d'oua, con cibibo, e zuccaro, in piatti	numero	7
Que in guscia cioè rotte quanto è vn grosso, e messo fuori del chiaro, poi zenzero, e sale, e de tro butiro, e canella, e cosi cotti, in piatti	numero	7
Que cotte, con zuccaro sopra à fette di pan sta to nell'istesso zuccaro alla Spagnola, in piatti	numero	7
Oua stracciate, in piatti	numero	7

Fritto.

Canoncini d'oua ripieni di pezzi di datteri, in piatti	numero	7
Oua frittellate, con prassemoli fritti sopra, in piatti	numero	7
Frittrate sottili à tre solari, con zuccaro, e ca- nella, in tramezzo, e viole sopra, in piatti	numero	7
Que cotte nello spedo, in piatti	numero	7
Que mezze dure monde fritte impilotate di ca- nelini, con sugo di melangoli, in piatti	numero	7
Oua dure spaccate, e in cola fritte, con falsa reale sopra, in piatti	numero	7
Frittata, con sugo di saluia, in piatti	numero	7
Frittata, grossa piena di tomindisfatto, e zuc- caro, in piatti	numero	7
Vua fresca, in piatti	numero	7
Oliue, in piatti	numero	7
Frittata, cou bieta all'Onghera, in piatti	numero	7
	Que fritte	

Oua fritte, con la guscia, con agreste in butiro, e zenzaro dentro, in piatti	numero	7
Oua cotte sopra il badile affogato, con salvia fritta, in piatti	numero	7
Pesci d'oua alla Fiorentina, in piatti	numero	7
Saluiata, con zuccaro, e cannella, in piatti	numero	7

Fruite.

Pere guaste, in piatti	numero	7
Composta di meloni, in piatti	numero	7
Pere spinole, in piatti	numero	7
Pome rose, in piatti	numero	7
Castagne, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7
Finocchi secchi brustolati, in piatti	numero	7
Pistacchi fritti, in piatti	numero	7
Ciregie, in piatti	numero	7
Fava fresca, in piatti	numero	7
Marzolini, in piatti	numero	7
Gioncate, in piatti	numero	7
Butiro in vermicelli, in piatti	numero	7
Biscottini, in piatti	numero	7

*Definar d'oua, pur variato dalle dette di
sopra viuande, à sette piatti.*

Oua da bere à diece per piatto, in piatti	numero	7
Frittelle d'oua sparse nell'acqua, in piatti	numero	7
Suppa di latte di pistacchi, con oue in teggia in butiro, e zuccaro sopra, in piatti	numero	7
Minestra di rasioli di rossi d'oua, con pane, e herbette, con zuccaro, e cannella, in piatti	numero	7
Oua dure in otto parti, con salsa sopra, in piatti	numero	7
Pasticci di rossi d'oua cibibo senz'anime, sale, e cannella, e zuccaro, in piatti	numero	7

Oue in

Oue in guscia da mangiare , con fette di pan dentro, in piatti	numero	7
Torli d'oua infarinati, e fritti in butiro, con zucchero, e canella sopra, , in piatti	numero	7
Oua in acqua , con guscia non dure se non il chiaro, e monde coperti di agliata, in piatti	numero	7
Torta d'oue, e d'herbe, con il resto, in piatti	numero	7
Oua mezze cotte, e spaccate sopra a fette di pan cariche di tomino, in piatti	numero	7
Oua in brodo sopra pan brustolato suppatto in maluagia, in piatti	numero	7
Oua in bicchiero à bagno maria il torlo solo, cò latte di mādole, zucchero, e canella, in piatti	numero	7
Oua sperdute, con butiro, e formaggio grattato, in piatti	numero	7
Oue spaccate al trauerfio, rifatoli il colmo fritto alla Boema, in piatti	numero	7

Secondo seruitio fritto .

Oue affritellate nelli piatti alla Francese, con mostarda Francese, in piatti	numero	7
Pandorato, con zucchero, e canella, con occhi d'oua sopra, e osmarino alla Fratresca, in piatti	numero	7
Frittata rognosa di cipolle, e noce, in piatti	numero	7
Frittata piena di cauiaro, in piatti	numero	7
Frittata piena di tomin dis fatto in teggia, con bastoui di pan fritto attorno, in piatti	numero	7
Frittata di chiara d'oua, latte di mandole, e zucchero, cò torli d'oua dure per sopra, in piatti	numero	7
Frittata cò latte dentro, e fior di sambugo, in piatti	numero	7
Torta di torli d'oua, & vn poco di mandolata, in piatti	numero	7
Oua fritte in pan fritto alla Francese, con gengero, e noce moscata, , in piatti	numero	7
Frittata rognosa d'anchioue, coperta tutta di cappe sante, in piatti	numero	7
Oua sbattute, con puina di butiro, raccolta in bastoni, con zucchero, e canella, in piatti	numero	7

Oua fresche state in aceto tre di, poi in forno in teggia, cò formaggio di Lodi brustolato, in piat.	numero	7
Oue in padella in guscia piu che mezza fatte venir grossissime, in piatti	numero	7
Torli d'oua fresche in cassetta, con panna, zuccaro, e cannella,, in piatti	numero	7
Qua dure piene d'ostreghe, ricoperte nel torlo, in piatti	numero	7
Oue, e panna di latte, tutto in vn tempo accagliate insieme, in piatti	numero	7

Frutte.

Tartufole, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	7
Sfogliata di cardi, in piatti	numero	7
Copetta di Bari, in piatti	numero	7
Garugli di noce in vino, in piatti	numero	7
Mandole fritte, in piatti	numero	7
Codogni interi in gielo, in piatti	numero	7
Pistacchi, in piatti	numero	7
Anesi, in piatti	numero	7
Marzolino di Fiorenza, in piatti	numero	7
Grostata di formaggio tenero, in piatti	numero	7
Torta di mele apic, in piatti	numero	7
Pere, e pome, in piatti	numero	7

Definar fatto dal Sig. Cesare Pasqualetti, a Dame,
e Cauallieri, fuori ad vna Casina
di Vacche,

*Con patto, che non li potesse dar' altro, che di quel della
Casina, à cinque piatti, e tauole bellis-
sime con infiniti fiori.*

Primo seruitio.

Capi di latte, in piatti	numero	10
Puine di butiro à due per piatto, in piatti	numero	10
Fioretti di latte, in piatti	numero	10
Butiro fresco, sopra pan brustolato, in piatti	numero	10
Ricotta battuta, e butiro, con acqua d'aranzi, e biscottini intorno, in piatti	numero	10
Vermicelli di butiro lauato à molte acque di mortella, con zuccaro, in piatti	numero	10
Suppa di latte alla Alamana, in piatti	numero	10
Papina, in piatti	numero	10
Muosa, in piatti	numero	10
Latte, con pan fritto all'Vnghera, in piatti	numero	10

Primo seruitio di cucina.

Minestra di latte, oua, e formaggio, in piatti	numero	10
Petti di vitello pieni, in brodo giallo, con pan sotto, in piatti	numero	10
Teste di vitello in bianco, in piatti	numero	10
Lingue di vitello in teggia in fette, in piatti	numero	10
Occhi di vitello in sapore, in piatti	numero	10
Ceruelle di vitello in sapore, in piatti	numero	10
Zampette di vitello, in piatti	numero	10
Trippette di vitello in minestra, in piatti	numero	10
Lucifini di vitello in cassetta, in piatti	numero	10

Pasticci

Pasticci di vitello , in piatti	numero	5
Vitello battuto in rete , in piatti	numero	5
Budello di vitello pieno in brodo , con pan sotto , in piatti	numero	5
Tetta di vitella piena con pan sotto , in piatti	numero	5

Arrosto.

Teste di vitello roste , in piatti	numero	5
Lengue di vitello arrosto , in piatti	numero	5
Ceruelle in rete arroste , con sua salsa , in piatti	numero	5
Occhi di vitello arrosti , in piatti	numero	5
Petti di vitello in rete arrosto , cò sua salsa , in piatti	numero	5
Zampette di vitello piene , e impilate arrosto , in piatti	numero	5
Fegato di vitello in rete , in piatti	numero	5
Fegato di vitello in fette fritto , in piatti	numero	5
Fraccascea di rognoni di vitello , in piatti	numero	5
Lonza di vitello , con fette di cedro , in piatti	numero	5
Tomafelle di fegato di vitello fritte , in piatti	numero	5
Geladia di piedi di vitello , non pelati , in piatti	numero	5
Trippette di vitello in rete arroste , con sua salsa , in piatti	numero	5
Brafale di vitello . in piatti	numero	5
Leuesini di vitello in padella , con oua , e pan fritto , in piatti	numero	5

Frutte.

Gioncate , in piatti	numero	5
Pana appresa , in piatti	in piatti	5
Latto miele , in piatti	numero	5
Cialdoni , in piatti	numero	5
Minestra di Maggio , in piatti	numero	5
Biscottini , in piatti	numero	5
Struccoli , in piatti	numero	5
Tomino , in piatti	numero	5
Puina salata di pana , in piatti	numero	4
Formaggio di forma , in piatti	numero	4
Pere , e pome , in piatti	numero	4

Sei Desinari, che fece l'Ill. Sig. Marchese Rangon, che hauea vn'altro gran Caualiere alloggiato in casa, à quattro piatti, e non si scriuono le cene, poi che mangiorno sempre ritirati la sera.

Primo seruitio, e disnar di pesce.

Capi di latte, in piatti	numero	4
Puine di butiro, in piatti	numero	4
Frauole, in piatti	numero	4
Pasticcio di maccarelli, in piatti	numero	4
Storione in bianco, con viole sopra, in piatti	numero	4
Storione in potacchio, in piatti	numero	4
Passare in sapor, in piatti	numero	4
Vua fresca, in piatti	numero	4
Oua alla Francese, in piatti	numero	4
Sparaggi, in piatti	numero	4
Pesselli in minestra, in piatti	numero	4
Riso Turchesco, in piatti	numero	4

Tramezzo.

Passare, in bianco, in piatti	numero	4
Goui in potacchio, in piatti	numero	4
Sgombri alla Francese, in piatti	numero	4
Barboni fritti, in piatti	numero	4
Rombi fritti, e grillati	numero	4

Fritto.

Calamari, con aranzi, in piatti	numero	4
Moleche affogate in latte, e fritte, in piatti	numero	4
Rombi fritti, con fette di limoni, in piatti	numero	4
Passare fritte, con fette di cedro, in piatti	numero	4
	Agufelle	

Agufelle, con oliue spaccate, in piatti	numero	4
Sardelle fresche, con fettoline d'ranzi, in piatti	numero	4
Pesticci da sietà di storione, in piatti	numero	4
Vna pasta sfogliata, in piatti	numero	4
Sgombri fritti, in piatti	numero	4
Salsa verde, in piatti	numero	4
Vua fresca, in piatti	numero	4

Fruite.

Grancenole, in piatti	numero	4
Ostreghe in guscia, in piatti	numero	4
Grancipori, in piatti	numero	4
Torta di rouiglia, in piatti	numero	4
Pasticci di carchiofoli, in piatti	numero	4
Gioncate, in piatti	numero	4
Carchiofoli soffritti, in piatti	numero	4
Carchiofoli, con brodo, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	4
Faua fresca, in piatti	numero	4
Pefelli in tegole, in piatti	numero	4
Pasticci di faua, con tomin dentro, in piatti	numero	4
Formaggio, in piatti	numero	4

Secondo desinar da grasso.

Primo seruitio.

Capponi in brodo giallo, con prassemoli sopra, sopra, in piatti	numero	4
Petti di vitello in bianco, con prassemoli cotti in piatti	numero	4
Capretto soffritto in teggia, in piatti	numero	4
Pizzoni, con vua spina, in piatti	numero	4
Polastri, con vua spina, in piatti	numero	4
Pollastri di pauoni, con visciole, in piatti	numero	4
Pasticci di vitella	numero	4
	panza	

Panza di vitello in potaggio, in piatti	numero	4
Lengua di bue fresca, cò salame spaccato, in piatti	numero	4
Sapor in bianco, in piatti	numero	4
Capi di latte, in piatti	numero	4
Butiro lauato, in piatti	numero	4
Frauole, in piatti	numero	4
Minestra di zucche maritate	numero	4

Tramezzo.

Papina alla Alemana, in piatti	numero	4
Pollastrini arrosto, con fette di limone, in piatti	numero	4
Pizzoni in carta, con aranzi, in piatti	numero	4
Fegatelli di polli in stecco, in piatti	numero	4
Polpettine di vitello piccole	numero	4

Arrosto,

Pollastri à tre per piatto, con vua sgranata sopra, in piatti	numero	4
Pizzoni ortobanca pieni, in piatti	numero	4
Lanza di vitello, in piatti	numero	4
Bolpettoni, in piatti	numero	4
Leptè con sua salsa, in piatti	numero	4
Fegato di vitello pieno in rete arrosto, in piatti	numero	4
Recortelli pieni di pignoli, & vua passa, in piatti	numero	4
Casatelle di puine di butiro, in piatti	numero	4
Geladia, in piatti	numero	5
Melangoli spaccati, in piatti	numero	4
Salsa reale, in piatti	numero	4

Frutte.

Torta dominicale, in piatti	numero	4
Pasta sfogliata, in piatti	numero	4
Pasticcetti di visciole, in piatti	numero	4
Carchiofoli in fettine fritte, in piatti	numero	4
Piselli in tegole, in piatti	numero	4
Qioncate, in piatti	numero	4

Fava fresca, in piatti	numero	4
Marzolini, in piatti	numero	4
Ciregie, in piatti	numero	4
Formaggio di forma, in piatti	numero	4
Pome, in piatti	numero	4
Pere, in piatti	numero	4

Terzo desinare.

Primo servizio.

Capi di latte, in piatti	numero	4
Retortogli di butiro, in piatti	numero	4
Puine di butiro, in piatti	numero	4
Petti di vitello pieni in brolardiero, in piatti	numero	4
Capponi con suppa sotto informaggiata, in piatti	numero	4
Pollastri, con vua crespina, e carne vergellata, in piatti	numero	4
Pizzoni in sapor, in piatti	numero	4
Capretto in forno, in piatti	numero	4
Tortelle brusche di figadetti, in piatti	numero	4
Pasticcetti di polpette di vitello, in piatti	numero	4
Frittelle di fiori di sambugo, in piatti	numero	4
Minestra di rouiglia, con zambudelli, in piatti	numero	3
Lattuga in minestra, in piatti	numero	4

Arrosto.

Pauoni d'India, con fette di limon, in piatti	numero	4
Capponi appattati, con aranzi, in piatti	numero	4
Polanche, con fette di limone, in piatti	numero	4
Brocci di capretto, in piatti	numero	4
Pizzoni casalenghi senza piloti, in piatti	numero	4
Mezze teste di vitello in rete, in piatti	numero	4
Pauari pieni, in piatti	numero	4
Pasta sfogliata piena, in piatti	numero	4
Mostarda, in piatti	numero	4
Polcini in rete, in piatti	numero	4
	Storione	

Storione impilotato di lardo, in piatti	numero	4
Oliue, in piatti	numero	4
Sapor d'vua, in piatti	numero	4
Spalle di castrato, in piatti	numero	4
Vua fresca,	numera	4

Fruite.

Torte di faua, in piatti	numero	4
Pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	4
Pasticci di faua, con fette di formaggio, in piatti	numero	4
Gioncate in cestelle, in piatti	numero	4
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	4
Tartufole, in piatti	numero	4
Faua in tegole, in piatti	numero	4
Marzolino di Fiorenza, in piatti	numero	4
Ciregie, in piatti	numero	4
Piselli in tegole, in piatti	numero	4
Latte miele, in piatti	numero	4
Cialdoni, in piatti	numero	4

Quarto disnare di pesce.

Primo seruitio.

Cappi di latte in cassettine di pasta reale, in piatti	numero	4
Puine di butiro, in piatti	numero	4
Butiro fresco in vermicelli, in piatti	numero	4
Melangoli in spigoletti, in piatti	numero	4
Oua fresche, in piatti	numero	4
Carpioni accarpionati, in piatti	numero	4
Grancenole, in piatti	numero	4
Sparagi, in piatti	numero	4
Tartarete, in piatti	numero	4
Tortelli alla Lombarda, in piatti	numero	4
Riso Turchesco, in piatti	numero	4
Minestra di Moggio, in piatti	numero	4

M. 3 Tramezzo.

Tramezzo.

Luzzi Alla Alemana, in piatti	numero	4
Storione in potacchio, in piatti	numero	4
Potacchi di luzzi in morelli, in piatti	numero	4
Luzzi in sale, in piatti	numero	4
Rafioi, in piatti	numera	4

Fritto.

Maccarelli alla Francesa, in piatti	numero	4
Goui, con aranzi, in piatti	numero	4
Passare fritte, e poi grillate, in piatti	numero	4
Calamari, con mezzi limoni in fette, in piatti	numero	4
Menole, con aranzi spaccati, in piatti	numero	4
Sardelle fresche, con fette di cedro, in piatti	numero	4
Moleche, con aranzi, in piatti	numero	4
Schille, in piatti	numero	4
Barboni alla gradella, in piatti	numero	4
Code de gambari fritte, in piatti	numero	4
Ostreghe in cappe sante, in piatti	numero	4
Pescaria, in piatti	numero	4
Salsa verde, in piatti	numero	4
Lumaghe fritte, in piatti	numero	4

Fritte.

Torta di ciregie, in piatti	numero	4
Pastelli d'ostreghe, in piatti	numero	4
Gatiosure, in piatti	numero	4
Carchiofoli in tartufola, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	4
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	4
Faua in tegole, in piatti	numero	4
Ciregie, in piatti	numero	4
Pifelli, in piatti	numero	4
Tomin, in piatti	numero	4
Formaggio di forma, in piatti	numero	4
Giuncate, in piatti	numero	4
Anefi, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4
Pere, e pome, in piatti	numero	4

Quinto

Quinto desinare:

Primo seruitio.

Capi di latte, in piatti	numero	4
Puine di butiro, in piatti	numero	4
Bondole spaccate, in piatti	numero	4
Lingua di bue misalta, e pelata, e ricotta, in piatti	numero	4
Petti di vitello stuffati, in piatti	numero	4
Capponi coperti di zucche, e formaggio, in piatti	numero	4
Trippe grosse con suppa sotto, in piatti	numero	4
Pizzoni pieni, con vua crespina, in piatti	numero	4
Petti di capretti in sapore, in piatti	numero	4
Pollastri pieni, con visciole, in piatti	numero	4
Pasticci di fegato di vitello, in piatti	numero	4
Suppa di rouiglia passata, cun fette di mortadella di fegato, in piatti	numero	4
Minestra di tortelletti, in piatti	numero	4
Minestra di rouiglia, in piatti	numero	4
Agliata, in piatti	numero	4

Tramezzo.

Pizzoni di colombara abbardati, in piatti	numero	4
Pollastrini arrosti, in piatti	numero	4
Fegatelli di polli, tramezzati di persciutto in stecchi, in piatti	numero	4
Offelle sfogliate, in piatti	numero	4
Frittelle, in piatti	numero	4

Arrosto.

Pauoni d'India, con fette di limoni, in piatti	numero	4
Lonze di vitello state in doba, in piatti	numero	4
Pollastri infoglie, in piatti	numero	4
Brocci di capretti, in piatti	numero	4
Pizzoni casalenghi in carta, in piatti	numero	4
Capponi, con fette di cedro, in piatti	numero	4
Anadrotti saluaticchi	numero	4

Pasta

Pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	4
Pastelli battuti, in piatti	numero	4
Fegati di vitello lardati, con sua salsa, in piatti	numero	4
Lepre intere, in piatti	numero	4
Melangoli spaccati, in piatti	numero	4
Gelatina chiara, in piatti	numero	4
Salsa, in piatti	numero	4

Fruite.

Carchiofoli in brodo, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudl, in piatti	numero	4
Torta di carchiofoli, in piatti	numero	4
Ciregie, in piatti	numero	4
Faua fresca, in piatti	numero	4
Formaggio di forma, in piatti	numero	4
Pastelletti di faua, in piatti	numero	4
Piselli, in piatti	numero	4
Marzolini di Pesaro, in piatti	numero	4
Gioncata, in piatti	numero	4
Latte appreso, in piatti	numero	4
Pere moscardine, in piatti	numero	4
Pome rose, in piatti	numero	4
Ristacchi, in piatti	numero	4

Sesto Desinare.

Capi di latte, in piatti	numero	4
Puine di butiro, in piatti	numero	4
Fioretta con zucchero, in piatti	numero	4
Capponi in brodo, con budel gentile sotto, in piatti	numero	4
Petti di vicello, rimessi alla gradella, in piatti	numero	4
Pollastri con lattuga, in piatti	numero	4
Pizzoni pieni, con rouiglia, e zambudelli, in piatti	numero	4
Pasticci di mortadella di fegato, in piatti	numero	4
Fegatelli in sapore, in piatti	numero	4
Sparagi, in piatti	numero	4
Mangiar bianco, in piatti	numero	4
Minestra d'oua, e formaggio, in piatti	numero	4
Sapor, in piatti	numero	4
	Tramezze	4

Tramezzo d'Arrosto.

Pollastri d'India, in piatti	numero	4
Rondoni di nido, in piatti	numero	4
Pizzoncini, in piatti	numero	4
Pollastrini, in piatti	numero	4
Fegato di pauari in padella, con sapor di marasche, in piatti	numero	4

Arrosto.

Lonze di vitello, in piatti	numero	4
Capponi, in piatti	numero	4
Anarazzi à dua per piatto, in piatti	numero	4
Pollastri à tre per piatto, in piatti	numero	4
Pizzoni di colombara, in piatti	numero	4
Conigli à dua per piatto, in piatti	numero	4
Brocci di capretti, in piatti	numero	4
Pasticci di pizzoni, in piatti	numero	4
Cigoti di montone, in piatti	numero	4
Rosoni sfogliati vuoti, in piatti	numero	4
Storione impilotato di lardo, cò sua salsa, in piatti	numero	6
Rombi grandi rimessi alla gradella, in piatti	numero	4
Melangoli spaccati, in piatti	numero	4
Mosarda, in piatti	numero	4

Frutte.

Torte di rouiglia, in piatti	numero	4
Rouiglia cotta in tegole, in piatti	numero	4
Rouiglia cruda, in piatti	numero	4
Carchiofoli in pasticcii, in piatti	numero	4
Carchiofoli suffritti, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	4
Tortelle di ciregie, in piatti	numero	4
Gioncate, in piatti	numero	4
Ciregie, in piatti	numero	4
Formaggio tomla, in piatti	numero	4
Pere moscardine, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Puina salata di paa, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4

Giugno.

G I V G N O.

Banchetto fatto dall' Ill. Sig. Conte Annibal Turco
à sue Altezze Serenifs. & à questi Eccellentifs.

Prencipi, e à Cauallieri, e Dame,

Con due mantili, e belle piegature, tutto fiorito, e di sera, & per compartir i piatti, si posero in tauola sei fontane di pasta di susamelli, de' quali era il vaso più basso pieno di mangiar bianco, il vaso di mezzo pieno di geladia chiara & il di sopra pieno di genestrata, con figurine di zuccaro all' intorno: e sopra la palla un' Aquila d' argento, con un motto, che non mi si ricorda: & era à questo fonte un' Alicorno fatto di porchette arroste, con teste d' Alicorno di pastume inargentate, & il corno di cristallo, piedi inargentati, e coda di filo d' argento, & in piedi, e ponea il corno nel fonte à piatti sette.

Primo seruitio.

Pauoni in bianco tutti fioriti, con collo, testa, e piedi di pastume, finti naturali crudi, in piatti	numero	7
Capponi appastati arrosti, tutti fioriti naturali crudi, in piatti	numero	7
Anatre domestiche in bianco, tutte fiorite, con collo, testa, e piedi di pastume, finti naturali crudi, in piatti	numero	7
Cigoti di montone arrosti, tutti fioriti, con le gambe, e piedi di pastume, finti naturali crudi, in piatti	numero	7
Conigli arrosti, tutti fioriti, con testa, e piedi di pastume finti viui, in piatti	numero	7
	Sumata	

LIBRO SECONDO.

281

Sumata con fiori di boraggine sopra , in piatti	numero	7
Perficiutto in fette, con olmarino fritto sopra, in piatti	numero	7
Lingue di bue salate, spaccate pel mezzo, con fiori di bucolosa , in piatti	numero	7
Cauiaro , con aranzi attorno , in piatti	numero	7
Insalata d'indiuia, con anchione attorno, in piatti	numero	7
Insalata capuccina, con tocchetti di formaggio attorno, in piatti	numero	7
Insalata di germogli , con fette di salame attor- no, in piatti	numero	7
Pasticci di manzo misalto , con rame d'aranzio argentate, in piatti	numero	7
Offelline piccole, con la rosola , in piatti	numero	7
Pasticci di castrato, con rame di lauro dorato, in piatti	numero	7
Mostarda , in piatti	numero	7

Secondo seruitio, e caldo.

Capponi in bianco, con salame spaccato, coper- ti di viole , in piatti	numero	7
Petti di vitello, rimessi in padella, con ostreghe fritte sopra, in piatti	numero	7
Tortelle di zucche , in piatti	numero	7
Mezze teste di vitello, rimesse in padella adora- te, in piatti	numero	7
Anadrotti, con vua crespina, e pan sotto , in piatti	numero	7
Pizzoni pieni, coperti di rouiglia i tegole, in piatti	numero	7
Pasticci di zambudelli, con rouiglia dentro , in piatti	numero	7
Pizzoncini arrosto, con aranzi, in piatti	numero	7
Tartare , in piatti	numero	7
Pulcini arrosti , in piatti	numero	7
Rondoni a dieci per piatto arrosti , in piatti	numero	7
Polpettine di vitello, con suo sapore, in piatti	numero	7
Pasticcetti di fette di lingue di vitello, in piatti	numero	7
Fegato di vitello in rete, in bocconi piccoli, in piatti	numero	7

N n

Limonea

Limonea bianca, in piatti	numero	7
Trippette di vitello in bocconi, in rete nello spedo, in piatti	numero	7
Conigli piccoli à dua per piatto, in piatti	numero	7
Tortelli piccoli di marzapano, in piatti	numero	7

Terzo servizio arrosto.

Leprotti giovani, in piatti	numero	2
Polanche d'India, in piatti	numero	7
Capponi giovani à dua per piatto, in piatti	numero	7
Paurari pieni, in piatti	numero	7
Teste di vitello nello spedo, in piatti	numero	7
Brocci di capretto, in piatti	numero	7
Teste di capretto sèz'ossa, ripiene, e in rete, in piatti	numero	7
Torta di rouiglia, in piatti	numero	7
Salsa bastarda, in piatti	numero	7
Casatelle di faua fresca, in piatti	numero	7
Anadrotti, in piatti	numero	7
Polanche à dua per piatto, in piatti	numero	7
Aranzi spaccati, in piatti	numero	7
Oliuoni grossi, in piatti	numero	7
Fegato di vitello in fette, in piatti	numero	7
Spalle di montone, in piatti	numero	7
Lingue di bue intere, impilotate, in piatti	numero	7
Mostarda, in piatti	numero	7

Frutte.

Carchiofoli in pasticci, in piatti	numero	7
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	7
Cardi in cassetta, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	numero	7
Latte miele, in piatti	numero	7
Cialdoni, in piatti	numero	7
Tortelle di pere moscardine, in piatti	numero	7
Pere zugnole, in piatti	numero	7
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	7
Castagne, in piatti	numero	7
	<i>Ciregie</i>	

Ciregie, in piatti	numero	7
Finocchi, in piatti	numero	7
Pistacchi, in piatti	numero	7
Pignoli, in piatti	numero	7
Brazadelle da monache, in piatti	numero	7

*Dato acqua alle mani, e leuato il mantile, se ne
discoperse vn' altro, tutto adorno,
e ricamato di fiori,
E si posero le Confettur e in tavola.*

Torte di pistacchi, con vna Dafne in cima, in piatti	numero	7
Pistacchi confetti, in piatti	numero	7
Pignocati, in piatti	numero	7
Pignoli confetti, in piatti	numero	7
Rosoni di marzapano, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Codognata in bocconi, in piatti	numero	7
Gnocchetti di cedro, in piatti	numero	7
Codogni interi in vasetti, in piatti	numero	7
Cedri interi in zuccaro, in piatti	numero	7
Mazzuoli, in piatti	numero	7
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	7
Gielo in figure dorate, in piatti	numero	7
Codognata di Genoua, in piatti	numero	7
Anesi, in piatti	numero	7
Stecchi, in piatti	numero	7

Banchetto di mattina à duoi mantili, e bellissime
piegature, tutto fiorito à sei piatti,

Fatto dall'Ill. Signor Conte Hercole Beuil'acqua
à sua Altezza, e Serenissime Duchesse,
& all'Eccellentiss. Sig.

Don Alfonso

E Signora Donna Marfisa Eccellentiss.

& à Cauallieri, e à Dame.

Era per compartir i piatti cinque belli arbori di seta, con fiori, e frutti, e sopra ciascun d'essi, un bellissimo Cupido, & à piedi dell'arbore una Psiche di zuccaro, che staua supplicante, e per mezzo la tauola, e per il lungo sei delle fatiche pur di Psiche, e dell'istesso pastume di susamelli, e di zuccaro, che faceuano sei gesti in un piatto compito, in piatti trentasei.

Polpe di pauni in geladia torbida, in piatti	numero	6
Capponi smembrati dorati, con zuccaro, e canel la sopra, in piatti	numero	6
Pasticci di cingiaro, in piatti	numero	6
Offelle Milanese, in piatti	numero	6
Pasticci tondi di caprio, in piatti	numero	6
Lepre intere, impilotate di canelloni, con sua salsa, in piatti	numero	6
Salami grossi spaccati pel mezzo, in piatti	numero	6
Pasta di susamelli piena di capi di latte, in piatti	numero	6
Pasta reale, fatta lunga in cassette, piena di pui- ne di butiro, in piatti	numero	6
More negre, in piatti	numero	6

*Achi per la prima volta domandò bere, si offerse maluagia, ò
uer greco, ò moscatello, ò trebbiano, & se li diede
quello che volsero.*

Secondo

Secondo servitio, e caldo.

Teste di vitello, cariche di visciole, in piatti	numero	6
Lonze di vitello pur aleffo, cariche d'vua crespina, in piatti	numero	6
Caproni coperti di lattuga picna, con pan sotto, in piatti	numero	6
Papina, in piatti	numero	6
Minestra di rouiglia mezza passata, e mezza nò, con fette di mortadella di fegato, in piatti	numero	6
Sumata carica di minestra di costoni di lattuga maritata, in piatti	numero	6
Pasticci di trippette di vitello, con vua crespina dentro, in piatti	numero	6
Zampette di vitello piene, in sapore, e con pan fritto sotto, in piatti	numero	6
Pizzoni pieni stuffati, in piatti	numero	6
Pasticci di manzo dissalato, e battuto, con salsa reale sopra, in piatti	numero	6
Sapor bianco, in piatti	numero	6
Lattarole alla Romagnuola, in piatti	numero	6
Pollastri pieni, coperti d'agliata, in piatti	numero	6
Salami di codeghe spaccati, in piatti	numero	6
Cassatelle di pattume di tortelletti, in piatti	numero	6
Mangiar bianco, in piatti	numero	6

Terzo servitio arrosto.

Caprioletti interi arrostiti, e pieni, in piatti	numero	6
Capponi, in piatti	numero	6
Anadrotti saluaticchi, con aranzi, in piatti	numero	6
Torte di rouiglia, e codognata, in piatti	numero	6
Sfogliate, in piatti	numero	6
Mostarda di zucchero, in piatti	numero	6
Oliue, in piatti	numero	6
Aranzi spaccati, in piatti	numero	6
Occhi di vitello in rete nello spedo, in piatti	numero	6
Conigli grandi, in piatti	numero	6

Pauoni

Pauoni pieni, in piatti	numero	6
Polpettoni grandi di vitello, in piatti	numero	6
Cedri tagliati, con acqua, e zucchero, in piatti	numero	6
Polanche a dua per piatto, in piatti	numero	6
Pizzoni, in piatti	numero	6
Fegato di vitello in fette, impilotato con sua salsa, in piatti	numero	6
Tette di vaccina prima lessate, & impilotate, & in spedo, con sua salsa, in piatti	numero	6
Cigoto di montone battuto, e rifatto, in piatti	numero	6

Fruite.

Carchiofoli pieni, in piatti	numero	6
Carchiofoli suffritti, in piatti	numero	6
Sparagi, in piatti	numero	6
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Sparagi in cassetta, in piatti	numero	6
Tortelli di faua fresca, in piatti	numero	6
Faua fresca, in piatti	numero	6
Gioncate, in piatti	..	numero 6
Visciole, in piatti		numero 6
Cardi, in piatti		numero 6
Ciregie, in piatti		numero 6
Pere moscardine, in piatti		numero 6
Pere giugnole, in piatti		numero 6
Marzolini di Fiorenza, in piatti	..	numero 6
Tomino di Ferrara, in piatti		numero 6
Mandole fritte, in piatti		numero 6
Pistacchi, in piatti		numero 6
Mandole, in piatti		numero 6

*Dato l'acqua alle mani, e leuata la tonaglia,
si posero in tauola le Confetture.*

Per compartir i piatti vn'Amort rionfante sopra
il carro, qual'era di zucchero, e pastume, in piatti numero 5
Sei varie figure per mezzo la tauola, per il lungo
incat:ate,

incatenate, che seguivano il carro, in piatti	numero	36
Brogne di Genoua, in piatti	numero	6
Codognata di Genoua, in piatti	numero	6
Codognata in bocconi, in piatti	numero	6
Marmellata, in piatti	numero	6
Visciole confette, in piatti	numero	6
Conditi di Ferrara, in piatti	numero	6
Torte di marzapani, in piatti	numero	6
Varie frutte di Vonetia finte per piatto, in piatti	numero	6
Mandole confette, in piatti	numero	6
Cinamomi grossi, in piatti	numero	6
Pistacchi confetti, in piatti	numero	6
Nocciuole confette, in piatti	numero	6

Banchetto fatto dall'Ilf. Sig. Cesare detto Trotti
 mal volentieri, per hauer vn'altro Caua-
 liero dato l'istessa mattina desinar
 all'istessa Compagnia,
 e perche sapea, che non eran per mangiar niente,
 fece questo cosi fatto Banchetto à que-
 sti Serenifs. Prencipi, e Ca-
 ualieri, e Dame.

Primo seruitio freddo.

Insalata di lattuga, in piatti	numero	6
Pauoni arrosti, con geladia morella sopra, in piatti	numero	6
Insalata d'indiuia, cō formaggio attorno, in piatti	numero	6
Capponi alesi, coperti di fiori, con fette di su- mata attorno, in piatti	numero	6
Insalata di fiori di boraggine, in piatti	numero	6
Petti di vitello pieni, coperti di geladia chiara, in piatti	numero	6
Insalata di fiori di bugolosa, in piatti	numero	6
Pasticci di vitello fioriti, in piatti	numero	6
Insalata di mesedanze, in piatti	numero	6

Brozzi

Brozzi di agnello arrosto, con limone trito sopra, in piatti	numero	6
Insalata di cucumari, e cipolle, in piatti	numero	6
Anarazzi grossi in bianco freddi, con salame trinciato sopra, in piatti	numero	6
Insalata di scalogne, e anchioue, in piatti	numero	6
Pasticci di manzo tondi, in piatti	numero	6
Insalata di fette di cedro, & oliue senz'anime, in piatti	numero	6
Lonze di rofolato in doba arrosto, & in fette, in piatti	numero	6
Cauiaro, con aranzi spaccati, in piatti	numero	6
Perfutto in pan alla Francese, in piatti	numero	6

Secondo seruitio, e caldo, e con pan sotto.

Teste di capretto in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	6
Piedi di capretto in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	6
Lattesini, e ceruelle di vitello in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	6
Papina, in piatti	numero	6
La suppa imperial di pana, in piatti	numero	6
Carchiofoli pieni, con sue foglie attorno, in piatti	numero	6
Carchiofoli spaccati per mezzo, pieni, in teggia, in piatti	numero	6
Herbicine alla Francese, cō suso pan fritto, in piatti	numero	6
Zucche morbide, in piatti	numero	6
Suppa di cime di zucca, in piatti	numero	6
Viuada di finocchi, e battuto di tomaselle, in piatti	numero	6
Viuanda di vitello battuto, coperta di sparagi, in piatti	numero	6
Castrato arrosto, e battuto in rete, & in teggia, in piatti	numero	6
Pizzoni nudi in sapore, con pan sotto, a cinque per piatto, in piatti	numero	6
Torrelle di visciole, in piatti	numero	6
Pasticcini di carchiofoli, in piatti	numero	6
Gelada chiara, in piatti	numero	6
Tartaro, in piatti	numero	6

Terzo servizio d'arrosto.

Pauoncini à dua per piatto, in piatti	numero	6
Pollastri à quattro per piatto, in piatti	numero	6
Polcini à sei per piatto, in piatti	numero	6
Pizzoncini à cinque per piatto, in piatti	numero	6
Conigli piccoli à dua per piatto, in piatti	numero	6
Lengue di vitello à duz per piatto, in piatti	numero	6
Occhi di vitello à cinque per piatto, in piatti	numero	6
Rognoni con persutto, in piatti	numero	6
Casatelle di puine di butiro, in piatti	numero	6
Torte di rnuia, in piatti	numero	6
Sapor di visciole, in piatti	numero	6
Salsa real, in piatti	numero	6
Ceruellaro Boemo, in piatti	numero	6
Rondoni di nido, in piatti	numero	6
Pernigioni à quattro per piatto, in piatti	numero	6
Lombi di leppe, con sua salsa, in piatti	numero	6
Anarazzi piccoli à dua per piatto, in piatti	numero	6
Naruzzi spaccati, in piatti	numero	6

Furte.

Ostreghe in pasticcio, in piatti	numero	6
Ostreghe in cappe sante, in piatti	numero	6
Sfogliata d'ostreghe, in piatti	numero	6
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	6
Carchiofoli in tartufola, in piatti	numero	6
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Carchiofoli cotti in foggia di fonghi, in piatti	numero	6
Casatelle di faua fresca, e puina di butiro, in piatti	numero	6
Faua fresca, in piatti	numero	6
Grostatà di tomino, in piatti	numero	6
Formaggio di Milano, in piatti	numero	6
Rouiglia con guscia cotta in cassette, in piatti	numero	6
Visciole, in piatti	numero	6
Pere, in piatti	numero	6
Ciregie, in piatti	numero	6

Gioncate, in piatti	numero	6
Biscotti, in piatti	numero	6
Mandole fresche; in piatti	numero	6

Dato l'acqua alle mani, e leuato il mantile, si posero in tauola le sottoscritte cose, tutte in cestelle, variate, & vagamente adorne, che poi erano in piatti.

Vna pasta Portugese piena, in piatti	numero	6
Guanti di cane à sei para per cestella, in piatti	numero	6
Torta di pistacchi, in piatti	numero	6
Stringhe di Napoli à sei dózene per cestel. in piat.	numero	6
Cedro confetto, in piatti	numero	6
Seivasetti di sapone di Napoli per cestella, in piatti	numero	6
Confetture in siropo di Ferrara, in piatti	numero	6
Sei ampolline d'acqua d'aràzi per cestella, in piatti	numero	6
Mazzuoli Napolitani, in piatti	numero	6
Vn stucchietto, e varie forbicine p cestella, in piatti	numero	6
Co dogni confetti in vasetti, in piatti	numero	6
Mostazzuoli bellissimi à guccia, in piatti	numero	6
Mandole confette, in piatti	numero	6
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	6
Pistacchi confetti, in piatti	numero	6
Stecchi lauorati, in piatti	numero	6
Coriandoli grossi, in piatti	numero	6
Ventarole Francese à tre per cestella, in piatti	numero	6

Definar à sei piatti, fatto dal Signor Cauallier Berniero à sua Altezza, & à Cauallieri, e à Dame.

Primo seruitio.

More negre, in piatti	numero	6
Visciole, in piatti	numero	6
Capi di latte, in piatti	numero	6
	Puine	

P uine di butiro, in piatti	numero	6
C apponi vecchi in suppa, con salami, in piatti	numero	6
P asticci di fieta, in piatti	numero	6
P etti di vitello pieni, con mortadelle di codeghe, in piatti	numero	6
C apirotata di pauoni, in piatti	numero	6
P izzoni coperti di moniache, in piatti	numero	6
P ollastri coperti di visciole, in piatti	numero	6
G rostata di Pizzoni, in piatti	numero	6
M angiar bianco, in piatti	numero	6
M inestra di zucche, in piatti	numero	6
M inestra di rouiglia, con zambudelli, in piatti	numero	6

Tramezzo d'arrosto.

P anoncini à dua per piatto, in piatti	numero	6
P izzoncini à quattro per piatto, in piatti	numero	6
P ollastrini tramezzati di persciutto, in piatti	numero	6
A nimelle in padella, con aranzi, in piatti	numero	6
S apor di visciole, in piatti	numero	6

Arrosto.

P anoncini d'India vno per piatto, in piatti	numero	6
C apponi giuani à dua per piatto, in piatti	numero	6
P olanche à tre per piatto, in piatti	numero	6
P izzoni casalenghi à quattro per piatto, in piatti	numero	6
M ezze teste di vitella in rete, in piatti	numero	6
P ollastri à quattro per piatto, in piatti	numero	6
V na pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	6
L ingue di vitello ben'impilotate, in piatti	numero	6
V isciole, in piatti	numero	6
C apriolate, in piatti	numero	6
L eprotti, in piatti	numero	6
M elangoli spaccati, in piatti	numero	6
S alsa reale, in piatti	numero	6
C edri tagliati con acqua, e zuccaro, in piatti	numero	6
O liuoni, in piatti	numero	6
S alsa verde, in piatti	numero	6

Fruite.

Torta di marzapano, in piatti	numero	4
Torte di pere moscatelle, in piatti	numero	6
Casatelle di visciole, in piatti	numero	6
Pasticci di carchiofoli, in piatti	numero	6
Carchiofoli, in piatti	numero	6
Gi on cate con anesi sopra, in piatti	numero	6
Latte appreso, con canellini sopra, in piatti	numero	8
Faua fracassata, con pan fritto sotto, in piatti	numero	6
Faua fresca, in piatti	numero	6
Rouiglia in tegole, in piatti	numero	6
Ciregie, in piatti	numero	6
Suppa di moniache nel vino, in piatti	numero	6
Mandole, in piatti	numero	6
Noci pelate in vino, in piatti	numero	6
Nicciuole, in piatti	numero	6
Pere moscardine, in piatti	numero	6
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	6

Banchetto fatto in villa à sue Altezze Serenissime
 dall' Illustriss. Signor Cornelio Bentiuoglio
 & à questi Signori Eccellentiss.
 Cavalieri, e Dame.

Con un apparato, che di me non basta l'animo di ser uer lo, nè mi credo si potesse volendo; Era fatta una frascata tutta di bellissime verdure; poi tutta contesta di cedri, limoni, e aranzì, ciregie, pome nani, moniache, e pere; e messi essi spessi, che era grande allegria il vederli, con una camera d'ogni canto, pur così di verdura. E' oltre altri sopra detti frutti, adornati di molti, e varij fiori i letti nelle camere dell' istessa verdura, e un tauolino per camera fatto pur di verdura.

dura, e tutti poslicci Era la tauola acconcia in un C. quadro, E li conuitati erano affettati tutti dal canto di fuori, & in faccia alla tauola era un bellissimo boschetto: donde finito che fu il desinare, senza che persona si partisse da tauola, si cominciò l'Egloga del Tasso, con intermedij apparenti bellissimi, e di varij animali; che fu bellissimo trattenimento. Poi si ridussero nel palazzzo di quel luogo, doue si cantò, si ballò, si giocò sino à l' hora del ritornar sene à Ferrara di mattina à noue piatti.

Primo seruitio freddo.

Fioretta di latte, con zucchero, in piatti	numero	9
Capi di latte, in piatti	numero	9
Butiro fresco passato per la siringa, in piatti	numero	9
Puina fresca, lauata con acqua rosa in retortoli, in piatti	numero	9
More negre, in piatti	numero	9
Visciole, in piatti	numero	9
Puine di buliro, in piatti	numero	9
Polpe di capponi aleksi, con fette di cedro, in piatti	numero	9
Polpe di pànoni arrosto, con grugnoli d'aranzi pelati, in piatti	numero	9
Fertelline di cigoto di castrato arrosto, con oliue senz'anime sopra, in piatti	numero	9
Pasticcetti di polpettine di vitello, in piatti	numero	9
Fertelline di salame, con fertelline di limoni sopra, in piatti	numero	9

Secondo seruitio, e caldo.

Rastici di pala di bue, in piatti	numero	9
Rouiglia in minestra, con fumata dentro, in piatti	numero	9
Rizzoni in teggia, con pan sotto, e fertelline di carne vergellata, in piatti	numero	9
Polpettine di polpe di capponi in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	9
	Pollastri	

Pollastri, con zucche maritate, in piatti	numero	9
Vitello battuto in rete, in piatti	numero	9
Piedi di vitello, e di agnello in sapore, in piatti	numero	9
Pauari pieni, e in forno, cò visciole sopra, in piatti	numero	9
Vna viuanda di latte, in piatti	numero	9
Polpe di anatre vecchie, coperte di genestrata, in piatti	numero	9
Budel gentile in suppa informaggiata, in piatti	numero	9
Ponte di petto di vitello, in fette lunghe in limone, in piatti	numero	9

Arrosto.

Pulcini à sei per piatto, in piatti	numero	9
Pasticcetti di magoni di polli, in fette, in piatti	numero	9
Leprotti, in piatti	numero	9
Tagliata e minuta, e in fette di lonza di vitello, & suo degù, in piatti	numero	9
Pizzoncini di colombara abbardati, in piatti	numero	9
Pizzoni casalenghi impilotati, in piatti	numero	9
Pollastretti di pauoni à tre per piatto, in piatti	numero	9
Torta di rouiglia, in piatti	numero	9
Aranzi spaccati, in piatti	numero	9
Frittelle di capi di latte, in piatti	numero	9
Salsa reale, in piatti	numero	9
Geladia chiara, in piatti	numero	9

Frutte.

Visciole, in piatti	numero	9
Faua, in piatti	numero	9
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	9
Carchiofoli, in piatti	numero	9
Cardi, in piatti	numero	9
Mandole, in piatti	numero	9
Moniache, in piatti	numero	9
Ciregie, in piatti	numero	9
Pere moscardine, in piatti	numero	9
Pere zugnole, in piatti	numero	9
Formaggio		

Formaggio di Parma, in piatti	numero	9
Nicciòle, in piatti	numero	9

Dato l'acqua alle mani, e leuato il mantile, si portò

Moniaghe confette, in piatti	numero	9
Visciòle in gelo, in piatti	numero	9
Pome san Piero confette, in piatti	numero	9
Lattuga condita, in piatti	numero	9
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	9
Codognata, in piatti	numero	9
Girelle di persiche da monacha, in piatti	numero	9
Gnocchetti di cedro, in piatti	numero	9
Mazzuoli, in piatti	numero	9
Stecchi, in piatti	numero	9

Disnar à sei piatti, fatto dall'Ill. Signor Conte Luigi Montecucoli à sua Altezza serenissima.

More negre, in piatti	numero	6
Fragole, in piatti	numero	6
Visciòle, in piatti	numero	6
Brogne, in piatti	numero	6
Brogne pelate seruite, con zuccaro sopra, in piatti	numero	6
Capi di latte, in piatti	numero	6
Puine di butiro à dua per piatto, in piatti	numero	6
Capponi giouani, coperti di cardi, con salami spaccati, in piatti	numero	6
Anatre domestiche, coperte di rouiglia, con fette di mortadella di fegato, in piatti	numero	6
Pizzoni pieni in zucche, con zambudelli, in piatti	numero	6
Petti di vitello pieni, rimessi alla gradella, in piatti	numero	6
Pasticci di fegato di vitello in fette, in piatti	numero	6
Capirotata di tetta di vaccina, in piatti	numero	6
Minestra di latte, oua, e zuccaro, in piatti	numero	6
Agliata, in piatti	numero	6

Tramezzo.

Pauoncelle, coperte di tortelletti, in piatti	numero	6
Salsa verde, in piatti	numero	6
Pasticci da vn boccone, in piatti	numero	6
Petri di capretti in teggia, coperti di pere moscardine, in piatti	numero	6
Groppe di castrato, rimesse alla gradella, in piatti	numero	6
Suppa di latte, con zuccaro, e cannella, in piatti	numero	6

Arrosto.

Testicoli d'agnello, rimesi in padella, con aranzi, e pepe, in piatti	numero	8
Leprotti, in piatti	numero	6
Lombi, e casseti di capriolato, tutti insieme, in piatti	numero	6
Colombi fauari, in piatti	numero	6
Pernigoni, in piatti	numero	6
Torta di moniaghe, in piatti	numero	6
Sfogliata di visciole, in piatti	numero	6
Sapor di moniaghe, in piatti	numero	6
Polanche à tre per piatto, in piatti	numero	8
Pulcini à sei per piatto, in piatti	numero	6
Aranzi dolci, pelati, con acqua, e zuccero, in piatti	numero	8
Anadrotti pieni di visciole, in piatti	numero	6
Visciole, in piatti	numero	8
Rondoni in aceto, in padella, in piatti	numero	6
Aranzi spaccati, in piatti	numero	6

Frutte.

Carchiofoli aleksi spaccati, e rimesi alla gradella, con butiro, in piatti	numero	8
Carchiofoli in tartufole, in piatti	numero	6
Arbicocoli, in piatti	numero	6
Moniache in trebbiano, in piatti	numero	6
Pome, in piatti	numero	6

Pere

Pere moscardine, in piatti	numero	6
Formaggio di Maiorca in, piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Gioncate, in piatti	numero	6
Anesi confetti, in piatti	numero	6
Ciambelle di monaca, in piatti	numero	6
Minestra di Maggio, in piatti	numero	6
Biscottini, in piatti	numero	6
Formaggio di Parma, in piatti	numero	6

Cena di pesce à cinque piatti, fatta dal
Signor Cauallier Tolomei.

Capi di latte Venetiani doppij, tramezzati di zuccaro, in piatti	numero	5
Puine di butiro battute, con zuccaro, in piatti	numero	5
Fragole, in piatti	numero	5
Carpijni accarpionati, in piatti	numero	5
Oua in guscia da mangiare, con fettelline di pa- ne, in piatti	numero	5
Penche in rouiglia, in piatti	numero	5
Storione in potaggio, con vua crespina, in piatti	numero	5
Carpa alla Alemana, in piatti	numero	5
Chiappa in sapore, coperta di visciole, in piatti	numero	5
Trutte accarpionate, e riscaldate, in piatti	numero	5
Maccaroni cotti in pana di latte, in piatti	numero	5
Sapor d'vua bastardo, in piatti	numero	5
Luzzo in potaggio, coperto di rouiglia in tego- le, in piatti	numero	5
Lattuga piena d'anguilla sotto, in piatti	numero	5
Tartara in cassetta, in piatti	numero	5
Pasticci di galane, in piatti	numero	5
Recheffe di pesce in potaggio, in piatti	numero	5
Suppa di fava fresca passata, in piatti	numero	5

Secondo servizio, e fritto.

Passare à dua per piatto, con faua soffritta sopra, in piatti	numero	5
Luzzo rimesso alla gradella, con butiro, & anchioue sopra, in piatti	numero	5
Tenca fritta imbandita, con schiena all'insù schizza, e con aceto, e pepe sopra, in piatti	numero	5
Goui fritti, in piatti	numero	5
Frittata piena di cauiaro, in piatti	numero	5
Oua coppate, con sardelle sopra, in piatti	numero	5
Barboni alla gradella, in piatti	numero	5
Luzzi alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	5
Sole fritte con dadi di prugnoli salati, e fritti sopra, in piatti	numero	5
Schille fritte, in piatti	numero	5
Chieppe alla gradella, in piatti	numero	5
Fette di storione in doba fritte, in piatti	numero	5
Polpette di storione nello spedo, in piatti	numero	5
Fette di storione alla gradella, cò salsa reale, in piatti	numero	5
Aranzi spaccati, in piatti	numero	5
Brogne pelate, con zucchero sopra, in piatti	numero	5
Aranzi dolci pelati, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero	5
Cialdoni, in piatti	numero	5
Gioncate, in piatti	numero	5
Visciole, in piatti	numero	5
Moniaghe, in piatti	numero	5
Carchiofoli, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Albercochi, in piatti	numero	5
Mandole, in piatti	numero	5
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	5
Pere moscardine, in piatti	numero	5
	Ciregie	

Ciregie, in piatti	numero	5
Tomino disfatto sopra à biscottini, in piatti	numero	5

Definar di pesce à piatti cinque, fatto dall' Ill. S. Conte Tomaso Sacrati.

Qua da bere à dodici per piatto, in piatti	numero	5
Capi di latte, in piatti	numero	5
Butiro passato per la siringa, in piatti	numero	5
More negre, in piatti	numero	5
Fragole, in piatti	numero	5
Suppa di pana tramezzata di capi di latte, in piatti	numero	5
Passare in bianco, coperte limonea, in piatti	numero	5
Suppa di visciole confette in trebbiano, e canella intera, in piatti	numero	5
Rombi in sapore, coperti di rouiglia in tegole, in piatti	numero	5
Capirota di chieppa sfilata, in piatti	numero	5
Pasticcetti di polpette di storione, in piatti	numero	5
Tomafelle di tenca, & anguilla, in piatti	numero	5
Luzzetti piccoli alla Alemana, in piatti	numero	5
Sapor d' amandole, in piatti	numero	5
Gambari con guscia, in piatti	numero	5

Secondo servizio.

Lasagne in latte, in piatti	numero	5
Anguille alla Alemana, in piatti	numero	5
Storione in pottaggio con rouiglia, in piatti	numero	5
Rasfoli di puina di butiro, in piatti	numero	5
Panza di storione con rouiglia, in piatti	numero	5
Minestra di lattuga, con anguilla sotto, in piatti	numero	5
Zucche piene con suppa sotto, in piatti	numero	5
Pasticcetti di chieppa sfilata, in piatti	numero	5
Tartare, in piatti	numero	5
Pollenta di farina di miglio, in piatti	numero	5
Agliata di pistacchi, in piatti	numero	5
Papina, in piatti	numero	5

Sardelle in biãco, cõ viscile cotte in vino, in piatti	numero	5
Casatelle di genestrata, in piatti	numero	5
Tortelli, in piatti	numero	5

Trezo seruitio.

Luzzi alla gradella, in piatti	numero	5
Frittate con bieda alla Corfa, in piatti	numero	5
Sgombri alla gradella, in piatti	numero	5
Salsa reale, in piatti	numero	5
Chieppe alla gradela, in piatti	numero	5
Frittata piena di tomino, in piatti	numero	5
Lumaghe in guscia alla gradella, in piatti	numero	5
Fiadoncini fritti d'vna passa, e pignoli, in piatti	numero	5
Gambari pieni la guscia in teggia, in piatti	numero	5
Retortoli pieni di datteri, e pistacchi, in piatti	numero	5
Anguille rouerse alla gradella, in piatti	numero	5
Salsa verde, in piatti	numero	5
Moleche alla bragia, in piatti	numero	5
Fette di storione fritte, e rimesse alla gradella, in piatti	numero	5
Fette di storione nel spedo, tramezzate di fette di Salmone, in piatti	numero	5

Quarto seruitio.

Torte di rouiglia, in piatti	numero	5
Goui fritti, in piatti	numero	5
Sapor di cotogni, in piatti	numero	5
Pesce d'oua alla Fiorentina, in piatti	numero	5
Sfoglie fritte, in piatti	numero	5
Calamari fritti, in piatti	numero	5
Sapor di visciole, in piatti	numero	5
Torli d'oua, latte d'amandole, zucchero, e cannella à bagno maria, in piatti	numero	5
Rombi fritti, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5
Brogne pelate, in piatti	numero	5
Visciole, in piatti	numero	5
Tortelletti		5

Tortelletti di marzapano, in piatti	numero	5
Grossoli, in piatti	numero	5
Fiadoncelli pieni di tomino, e fritti, in piatti	numero	5

Quinto seruitio.

Carchiofoli cotti, in piatti	numero	5
Carchiofoli in pasticcio, in piatti	numero	5
Carchiofoli fritti, in piatti	numero	5
Torta di moniaghe, in piatti	numero	5
Ostreghe in guscia, in piatti	numero	5
Ostreghe in cassetta, in piatti	numero	5
Ostreghe in cappe sante, in piatti	numero	5
Casatelle d'albercochi, in piatti	numero	5
Rouiglia cotta in tegole, in piatti	numero	5
Pastelletti di faua, in piatti	numero	5
Sfogliata di tartufole, in piatti	numero	5
Mandole fritte, in piatti	numero	5
Formaggio tenero brustolato sopra pan fritto, in piatti	numero	5
Pere in fette in cassetta, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5

Sesto seruitio.

Latte miele, in piatti	numero	5
Cialdoni, in piatti	numero	5
Gioncate, in piatti	numero	5
Albercochi, in piatti	numero	5
Moniaghe, in piatti	numero	5
Ciregie, in piatti	numero	5
Visciole, in piatti	numero	5
Faua fresca, in piatti	numero	5
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Mandole fresche, in piatti	numero	5
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	5
Anesi confetti, in piatti	numero	5

Cena alla Alemana, fatta dal Signor
Lionello Lauegiolo.

Nel gran piatto vn gran pasticcio, olio a potrida, e attorno sei altri pasticcetti, tre di storione, impilotati di lardo, & acconci da carne, e tre di vitello battuti, tutti caldi

Attorno.

Insalata d'indiuia, con fette di lingua salata di bue attorno all'orlo, in piatti	numero	3
Insalata di lattuga, con fette di persutto attorno, in piatti	numero	3
Insalata di fiori di boraggine, con fette di salame attorno, in piatti	numero	3
Pasticcetti di capi di latte, in piatti	numero	3
Anatre coperte di gnocchetti, in piatti	numero	3
Pauoni coperti di rouiglia, in piatti	numero	3
Capponi coperti di finocchi, in piatti	numero	3

*Rinfrescata subito, e leuato l'insalate,
& vn'altra cosa.*

Vna viuanda di vitello battuto in rouiglia, passata, in piatti	numero	3
Pizzoni pieni, coperti di scudellini di carchiofoli pieni, in piatti	numero	3
Capirotata di quaglie in quarti, in piatti	numero	3
Limonea bianca, in piatti	numero	3

Secondo seruitio, e arrosto.

Nel gran piatto, vna lonza di vitello, vn cigoto di montone, vn capriolato, e attorno all'orlo scudellini di salsa verde, e di mostarda, e di sapor di visciole interzate

Attorno,

Arrosto.

Torté

Torte di rouiglia, in piatti	numero	3
Pizzoncini, in piatti	numero	3
Moltarda, in piatti	numero	3
Pulcini, in piatti	numero	3
Pasta sfogliata, in piatti	numero	3
Brogne pelate con zucchero, in piatti	numero	3
Rondoni, in piatti	numero	3

Rifrescata, e lenato quattro cose le più guaste.

Pernigoni, con fette di limoni, in piatti	numero	3
Auadrotti saluaticchi, con fette di cedro, in piatti	numero	3
Leprotti con salsa reale, in piatti	numero	3
Quaglie con visciole, in piatti	numero	3

Frutte.

Nei gran piatto latte miele .

Attorno.

Cialdoni, in piatti	numero	3
Giuncate, in piatti	numero	3
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3
Albercochi in vino, in piatti	numero	3
Moniaghe in cassetta, in piatti	numero	3
Formaggio di Parma, in piatti	numero	3

Rifrescata.

Visciole, in piatti	numero	3
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	3
Ciragie, in piatti	numero	3
Pere moscardine, in piatti	numero	3

Difinar alla Alemana , fatto dal Signor.
Girolamo Gilioli .

Nel gran piatto d ua teste di vitello , dua mezze
teste di porco, quattro teste di capretti coper
ti di rouiglia , e attorno all'orlo fette di zam
budello, e di mortade lla di fegato ,

A ttorno .

Capi di latte in cassette di gnocchetti, in piatti	numero	3
Puine di butiro passate per la siringa, in piatti	numero	3
Tortelli grandi, in piatti	numero	3
Polanche di pauoni d'India in lattughe, in piatti	numero	3
Capponi con vna crespina, e pan sotto, in piatti	numero	3
Patticci di pizzonzini, in piatti	numero	3
Mangiar bianco,, in piatti	numero	3

Secondo seruitio .

Nel gran piatto vn gran luzzo alla Alemana, vna
carpa alla Alemana, vna trutta alla Alemana,
e attorno all'orlo cauiaro, e salmon in bian
co, interzati .

Attorno .

Sardelle fresche in pasticcini, in piatti	numero	3
Tartare, in piatti	numero	3
Suppa chiozotta tramezzata d'ostreghe, in piatti	numero	3
Mandolata, in piatti	numero	3
Salsa verde, in piatti	numero	3
Panza di storione in rouiglia, in piatti	numero	3
Chieppe in teggia con visciole sopra, in piatti	numero	3

Terzo seruitio .

Nel gran piatto teste 'di vitello arrosto, e quat
tro teste di capretto arrosto , vna spalla , e vn
cigotto di montone, e attorno all'orlo finoc
chi in aceto, oliue interzate .

Attorno .

Attorno.

Pulcini in rete, in piatti	numero	3
Pizzoni in aceto schiappati, e fritti, in piatti	numero	3
Pernigoni a quattro per piatto, in piatti	numero	3
Torte di Cialdoni, in piatti	numero	3
Brogne pelate con zucchero, in piatti	numero	3
Sapor di cotogni, in piatti	numero	3
Gladià moralla, in piatti	numero	3

Quarto servizio.

Nel gran piatto vna gran gatafura con offelle
sfogliate attorno all'orlo.

Attorno.

Sardelle fritte, in piatti	numero	3
Calamari fritti, in piatti	numero	3
Mostarda francese, in piatti	numero	3
Barboni alla gradella, in piatti	numero	3
Gouli fritti, in piatti	numero	3
Vareletti piccoli, in piatti	numero	3
Aranzi spaccati, in piatti	numero	3

Frutte.

Nel gran piatto Cialdoni di dua sorte, e intorno
all'orlo biscottini.

Attorno.

Late miele, in piatti	numero	3
Giuncate, in piatti	numero	3
Albercochi con finocchi attorno, in piatti	numero	3
Visciole, in piatti	numero	3
Carchiofoli, in piatti	numero	3
Pere con formaggio attorno, in piatti	numero	3
Mandole, in piatti	numero	3

M O

Definare fatto in villa dall'Ill. Sig. Cornelio Benti-
uoglio à questi Serenifs. Prencipi, & à questi
Eccellentifs. Signori, e Ca-
ualieri, e Dame,

*Sotto una bellissima Frascata, grande, & adorna molto di
varij frutti, e fiori; & per dentro di sopra nascoste molte gab-
bie di uccelli, Rossignuoli, Faneti, Lodole, & altri, che non si
vedeano, che faccuano bellissimo sentire. La tauola era una
C. perfetta, & i Conuitati sedeuano all'intorno di fuori via,
& anco detta tauola era seruita da quell'istesso canto, senza
andarui persona dinanti, & mentre mangiauano sempre in
quel vuoto stette Pedrolino, Pantalone, e duoi altri suoi, che
mentre si mangiò intertēnero la tauola, e dopo definare in quel
l'istesso luoco si fece da certi Saltatori bellissimisalti mortali, &
si salò il Cauallo.*

Butirata, in piatti	numero	8
Capi di latte, in piatti	numero	8
Puine di butiro, in piatti	numero	8
Mangiar bianco acconcio, in piatti	numero	8
Aranzi pieni sottostati, in piatti	numero	8
Pauari copti di maccaroni alla Napolitana, in piatti	numero	8
Zampette di vitello con visciole, con pan sotto in piatti	numero	8
Pizzoni pieni cò gole di porco in rouiglia, in piatti	numero	8
Viuanda di latte alla Alemana, in piatti	numero	8
Pauoncelle con lattuga piene, in piatti	numero	8
Capponi grossi, con oua, e formaggio, in piatti	numero	8
Suppa con mirola di bue, in piatti	numero	8

Arrosto.

Lonze di vitello, in piatti	numero	8
	Brocci	

Brocci di capriolati, con sua salsa, in piatti	numero	8
Torta di capi di latte, in piatti	numero	8
Pavoni d'India, con oliuoni, in piatti	numero	8
Sapor di visciole, in piatti	numero	8
Geladia chiara, in piatti	numero	8
Quaglie à sei per piatto, in piatti	numero	8
Pollastrini à sei per piatto, in piatti	numero	8
Pizzoni casalenghi à quattro per piatto, in piatti	numero	8
Polanche d'India à dua per piatto, in piatti	numero	8
Gatio fure, con mangiar bianco, in piatti	numero	8
Rondoni di nido, in piatti	numero	8

Fruite.

Torta di ciregie, in piatti	numero	8
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	8
Pasticcetti di tartufole, in piatti	numero	8
Cardi in cassetta, in piatti	numero	8
Sfogliate di tartufole, in piatti	numero	8
Pistacchi mondi, in piatti	numero	8
Carchiofoli, in piatti	numero	8
Visciole, in piatti	numero	8
Albercochi, in piatti	numero	8
Mandole, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Tomino, e puina salata insieme, in piatti	numero	8

Leuate le frutte si messe in tauola

Codogni in vasetti, in piatti	numero	8
Cedri interi conditi, in piatti	numero	8
Confetture in sropo, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	8
Anesi, e stecchi, in piatti	numero	8
Confetture di Genoua, in piatti	numero	8

Desinare per sei tauolini tondi à dodici piatti per
tauolino, fatto dal Sig. Capitano Gio.
Tomaso Lauigiolo.

Capi di latte, in piatti	numero	12
Puine di butiro à dua per piatto, in piatti	numero	12
Teste di capretto senz'osso, con carne vergellata in sapore con pan sotto, in piatti	numero	12
Gambucci di porco, con ceci infranti, e zambu- delli sopra, in piatti	numero	12
Panari scorticati, e piena la pelle, e con sumata in fette, in piatti	numero	12
Polanche di pavoni d'India pieni, e con lattuga, Lattesini di vitello in sapore, con vua crespina, e pan sotto, in piatti	numero	12
Pute di petti di vitello, cō limonea sopra, in piatti	numero	12

Rinfrescata.

Suppa di pana di latte alla Alemava, in piatti	numero	12
Suppa di rouiglia, passata con mortadella di fe- gato, in piatti	numero	12

Arrosto.

Frittelle, in piatti	numero	12
Capponi, con fette di limoni, in piatti	numero	12
Conigli piccoli à dua per piatto, in piatti	numero	12
Lingua di bue impilotata, e prima aleffa in spe- do, con sua salsa, in piatti	numero	12
Pulcini à sette per piatto, in piatti	numero	12
Panari arrosto, pieni di visciole, in piatti	numero	12
Starnotti con aranzi, in piatti	numero	12

Frutte.

Carchiofoli cotti, in piatti	numero	12
Carchiofoli fritti, in piatti	numero	12
Carchiofoli		

Carchiofoli in tartufola, in piatti	numero	12
Torta di rouiglia, in piatti	numero	12
Ritortoli di visciole, e moniaghe, in piatti	numero	12
Suppa di moniaghe in greco, in piatti	numero	12
Tartufole in cassetta, in piatti	numero	12
Oliue, in piatti	numero	12

Riportata da frutta.

Carchiofoli erudi, in piatti	numero	12
Finocchi, in piatti	numero	12
Mandola, in piatti	numero	12
Gioncate, in piatti	numero	12
Moniaghe, in piatti	numero	12
Visciole, in piatti	numero	12
Albertochi, in piatti	numero	12
Marzolini di Pefaro, in piatti	numero	12

Cena à tauoli fei da pefce, fatta dal Sig.
Hercole Brasauola.

Primo servizio freddo.

Insalata d'indiuia, e cipolle cotte insieme, e poi formaggio di Parma, e sardelle interzate attorno all'orlo, in piatti	numero	12
Insalata di mesedape, e radicchi cotti insieme, con formaggio tomino attorno all'orlo, & anguilla salata interzati, in piatti	numero	12
Indiuia capuccina, con cappari insieme, e marzolini di Fierenza, e magroaca intorno all'orlo interzata, in piatti	numero	12
Storione in pasticcio, e discassato, con fetre di cedro, in piatti	numero	12
Capi di late, in piatti	numero	12
Puine di botiro, in piatti	numero	12
Chieppe in bianco, con oua dure spaccate attorno, in piatti	numero	12

Sole

Sole grandi accarpionate, con fette di limone sopra, & attorno cauiaro, in piatti numero 12

Secondo seruitio . e caldo .

Panza di storione, coperta di rouiglia in tegole, in piatti numero 12
 Salmone dissalato in rouiglia, mezza inta, e mezza passata, in piatti numero 12
 Chieppe in cassetta scoperte, in piatti numero 12
 Miglioramenti in bianco, coperti di risi con latte, in piatti numero 12
 Sole in sapore, coperte d'astreghe cotte nell'istesso sapore, in piatti numero 12
 Pasticcetti da sietta di luzzo, in piatti numero 12
 Sapondi mandole, in piatti numero 12
 Lasagne con capi di latte, e buon formaggio, in piatti numero 12

Fritto.

Trutte piccole accarpionate, e riscaldate, in piatti numero 12
 Carpioni accarpionati, e poi pelati, e messi in carta, con salsa Francese, in piatti numero 12
 Calamari con aranzi, in piatti numero 12
 Rombetti con fette di limone, e visciole bollite in vino sopra, in piatti numero 12
 Sgombri fritti, con mostarda Francese sopra, in piatti numero 12
 Sfoglie grandi, con salsa d'anchione sopra, in piatti numero 12
 Frittata grossa, detta confetta, in piatti numero 12
 Chieppe alla gradella, co' sua salsa sopra, in piatti numero 12

Fruite.

Carchiofoli crudi, in piatti numero 12
 Code di gambari, con aceto, e pepe, numero 12
 Albercochi, e moniaghe, in piatti numero 12
 Caiaro, in piatti numero 12
 Visciole,

Visciole, e ciregie, in piatti	numero	12
Asteli in fette, con olio, aceto, e pepe, in piatti	numero	12
Finocchi, e mandole, in piatti	numero	12
Grancenole, con pezzi di formaggio di Parma attorno all'orlo, in piatti	numero	12

Definare di pesce à fei tauolini, fatto
dal Signor Camillo Turco.

Primo ser uino.

Morelli di trutta in sapore, cō pan sotto, in piatti	numero	12
Suppa alla Alemana, con ova sperdute sopra, in piatti	numero	12
Meggie in rduiglia, in piatti	numero	12
Miglioramenti in herbicine, in piatti	numero	12
Pastucci di polpette di storione, in piatti	numero	12
Luzzi alla Alemana, in piatti	numero	12
Mangiar bianco, in piatti	numero	12
Calamari pieni in sapore, in piatti	numero	12

Seconda portata.

Capi di latte, in piatti	numero	12
Suppa di datteri cotti in maluagia, con canella intera, e zucchero sopra, in piatti	numero	12
Puine di butiro passate per la siringa, con zuc- cero sopra, in piatti	numero	12
Brogne pelate, con zucchero sopra, in piatti	numero	12
Ostreghe à Broetto, con pan sotto, in piatti	numero	12
Insalata d'indiuia, con oliue spaccate, & anchio- uc, e pepe sopra, in piatti	numero	12
Insalata capuccina, con cauiaro sopra, e bottar- ga, in piatti	numero	12
Offelle d'oua, e formaggio, in piatti	numero	12

Fritto.

Goui fritti con aranzi, in piatti	numero	12
Orade vecchie riscaldate, in piatti	numero	12
Geladia chiara, in piatti	numero	12
Varoletti, in piatti	numero	12
Luzzi fritti, rimessi alla gradella, cō butiro, in pia.	numero	12
Storione nello spedo, con sua salsa	numero	12
Pesci d'oua alla Fiorentina, in piatti	numero	12
Fioroni sfogliati, picci di genestrata, in piatti	numero	12

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero	12
Cialdoni, in piatti	numero	12
Gioncate, in piatti	numero	12
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	12
Torta di rouiglia, in piatti	numero	12
Tartufole, in piatti	numero	12

Altra portata di frutte.

Moniaghe in trebbiano, in piatti	numero	12
Albercochi, in piatti	numero	12
Visciole, in piatti	numero	12
Ciregie, in piatti	numero	12
Moniaghe, in piatti	numero	12
Carchiofoli, in piatti	numero	12
Mandole, in piatti	numero	12
Finocchi, in piatti	numero	12

L V G L I O.

Banchetto fatto dall'ill. Sig. Aluigi Mozzarelli à questi Serenifs. Prencipi, e Signori Eccellentifs.
e Caualieri, e Dame.

Di sera à sei piatti, con dua mantili, e belle piegature, e tutto fiorito.

Era fatto per compartir i piatti cinque gran pasticci di dua lingue di bue per pasticcio missalte, e messi in tondo, si che vi restaua un vacuo in mezzo del pasticcio, oue era posto vna figura armata dal mezzo in sù, e dal mezzo in giù vestita di panni lunghi sotto. i quali panni, era un filo di ramo temperato, piegato molte volte in tondo, che calcato in giù non rileuaua più che tre dita; e quando si lasciaua sorgere, cresceua vna spanna: onde leuandosi il coperto di detto pasticcio, che era assai graue per piombo posto fra due paste, in un subito sorgueua questa figura tutta minacciante, quasi à difesa del cotto nel pasticcio; e facea tanto più bella vista, quãto che quel rame uscito di questa calcata piegata per un pezzo tremaua, e faceua fare varij gesti à quella figura, in piatti cinque.

Meloni bianchi, e rofsi per il lungo della tauola interzati, che l'vno toccaual'altro, tutti fioriti di rame di varij fiori, ficcatoui in cima, e sotto foglie d'aranzi, e cedri dorati alli bianchi, e inargentate à i rofsi

numero 36

Vi era poi un tauolino lontano otto braccia dalla tauola, doue continuamente se ne tagleua de gli altri da due trincianti.

R r Infalata

Infalata d'indinia, con formaggio sgarugliato sopra, in piatti	numero	6
Lattuga capuccina, impilarata d'achione, in piatti	numero	6
Fior di boraggine, in piatti	numero	6
Marzolini di Pefaro, in piatti	numero	6
Capi di latte, in piatti	numero	6
Sumata in gran fette, con fette di cedro, tutte fiorite, in piatti	numero	6
Capponi in bianco trinciati, e interi, e nelli tagli bianco mangiare, in piatti	numero	6
Perfutto in fette, tramezzato di cauiaro, in piatti	numero	6
Offelle sfogliate, in piatti	numero	6
Pizzoni, quattro in bianco pieni fioriti, tramezzato da quattro scudellini d'agliata, in piatti	numero	6
Tagliata di cigoto di montone, con fetelle dell'istesso attorno, con salsa reale, in piatti	numero	6

Secondo seruitio, e caldo.

Capponi stuffati, con salami di codeghe spaccate da i canti, in piatti	numero	6
Pasticci d'aranzi senz'ossa à duoi per pasticcio, in piatti	numero	6
Teste di vitello, dopo cotte dorate, in forno con sapor Boemo sopra, in piatti	numero	6
Agliata di pignoli, in piatti	numero	6
Lattarola alla Rognagnola in cassetta, con canellini sopra, in piatti	numero	6
Zampette di vitello accarpionate, e riscaldate, con sapor di visciole abbardate sopra, in piatti	numero	6
Pizzoni in sapore, con fette di superfata attorno al piatto, in piatti	numero	6
Salsa verde, in piatti	numero	6
Cafatelle di mangiar bianco, in piatti	numero	6
Pauari in tengia, con pan sotto, coperti di visciole secche, in piatti	numero	6
Zuccolle piene con petti di vitello battuto da i canti, in piatti	numero	6
Fegatelli di polli in sapore, con oua dure spaccate		

cate, e piene attorno, in piatti	numero	6
Pollastri con lattuga piena, in piatti	numero	6
Budello di castrato pieno in rouiglia, in piatti	numero	6
Brogne pelate in zuccaro, in piatti	numero	6
Aranzi dolci pelati in zuccaro, in piatti	numero	6

Terzo seruitio d'arrosto.

Tortore di nido tramezzate di fettine di gola di porco, in piatti	numero	6
Pollastri impilotati minuti, in piatti	numero	6
Pauoni, in piatti	numero	6
Pasta sfogliata, piena di genestrata, in piatti	numero	6
Geladia morella, in piatti	numero	6
Sapor d'vua, in piatti	numero	6
Tortelle d'aranzi purgati, in piatti	numero	6
Starnotti con aranzi, in piatti	numero	6
Lombi di conigli à tre per piatto, con fette di limone, in piatti	numero	6
Lingua di vitello in bocconi, auuolta in rete, in piatti	numero	6
Polanche à dua per piatto, in piatti	numero	6
Pauari pieni, in piatti	numero	6
Frittelle, in piatti	numero	6
Mostarda di zuccaro, in piatti	numero	6
Petti di vitello in rete, coperti di visciole, in piatti	numero	6
Oliue, in piatti	numero	6

Frutte.

Latte miele in vn gran vaso di pasta di susamelli pieni di garofoli, che fingeua vn vaso de garofoli, in piatti	numero	6
Cialdoni, in piatti	numero	12
Torte di rouiglia, in piatti	numero	6
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	6
Scudellini di carchiofoli pieni di battuto di grã ceuole con sue foglie con l'istesso battuto sopra attorno, in piatti	numero	6

Rr 2 Carchio-

Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Pere di dua sorte, in piatti	numero	6
Marzolini di Piafenza, in piatti	numero	6
Gioncate, in piatti	numero	6
Albercocchi, in piatti	numero	6
Finocchi freschi, in piatti	numero	6
Lugliatica', in piatti	numero	6
Pasticci di pere moscardine, in piatti	numero	6
Rouiglia in tegole cotta in aceto, e pepe, in piatti	numero	6
Mandole fresche, in piatti	numero	6
Prouature, in piatti	numero	6

*Dato l'acqua alle mani, si leuò vna touaglia, e si messe in tauo
la per compartir i piatti, quel Dragone, che custodi-
ua i pomi d'oro, fatto di pastume di Venetia,
e dorato in molti luoghi, in cinque piatti.*

Albercocchi conditi, in piatti	numero	6
Brogne condite, in piatti	numero	6
Carchiofoli conditi, in piatti	numero	6
Visciole in gielo, in piatti	numero	6
Codognata in bocconi, in piatti	numero	6
Pezzi di cedro in zucchero asciutto, in piatti	numero	6
Brogne di Genoua, in piatti	numero	6
Varie figure di codognate di Genoua, in piatti	numero	6
Lattuga in siropo, in piatti	numero	6
Zucchero di Genoua confetto, in piatti	numero	6
Pistachea, in piatti	numero	6
Mandole confette, in piatti	numero	6
Pignoli confetti, in piatti	numero	6
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	6
Saluiette, in piatti	numero	6

Banchetto fatto dall'Illustr. Signor Conte Scipion
 Sacrati à questi Serenissimi Premcipi,
 & Eccellentissimi Signori,
 e Cauallieri, e Dame.
 A sette piattì di fera, con dua mantili, e belle
 piegature, e tutto fiorito.

*Era per compartir i piattì cinque gran pasticci sopra à cias-
 cun de quali sedea vn gran Ciclope di pastume di Vene-
 tia, che sonaua vn di quelli istrumenti da molte cane, fatti
 di caneloni Portugese, in piattì numero 5*

Primo seruitio freddo.

Anefi, in piattì	numero 6
Insalata d'indiuia attorno l'orlo del piattò fiori di boragine, e di bugolosa, in piattì	numero 7
Insalata di lattuga, e attorno l'orlo di radicchi cotti, e vna passa, in piattì	numero 7
Insalata di messedanze, e attorno l'orlo di cipol- le cotte, e caroli, in piattì	numero 7
Formaggio di Lodi, in piattì	numero 7
Capi di latte, in piattì	numero 7
Pauoni in bianco con piedi, e teste dorate impi- lotate di cinamomi grossi confetti dorati in cima, in piattì	numero 7
Capponi in bianco con salamo alle bande con sopra gnocchetti Francesi, in piattì	numero 7
Lingua di bue misalta spaccata pel longo impi- lotata di garofoli, in piattì	numero 7
Sumata in sette lunghe impilotata di bastoni di canella, in piattì	numero 7
Manzo trinciato con aceto, e pepe, e sette di ce- dro attorno, in piattì	numero 6
	Pasticci

Pasticci di capriolo, in piatti	numero	7
Figure sfogliate, piene di mangiar bianco, in piatti	numero	7
Butiro di tomaselle sopra gran fette di pan fritto, in piatti	numero	7
Anatre accarpionate, con brufaso da i canti, in piatti	numero	7
Meloni à liste per il vuoto della tauola, che ca- uano l'vn e l'altro piatto, in piatti	numero	7

Secondo seruitio, e caldo.

Capponi coperti di tortelli grandi di zucche, e capi di latte, in piatti	numero	7
Pasticci di fegato di vitello in fette, in piatti	numero	6
Agliata, in piatti	numero	7
Pasticci di ceruellato fino, in piatti	numero	7
Pizzoni in sapore, con pan sottò, in piatti	numero	7
Petti di vitello pieni, rimessi alla gradella, in piatti	numero	7
Mezze teste di vitello, con rouiglia, in piatti	numero	7
Vna viuanda di latte, in piatti	numero	7
Geladia chiara, in piatti	numero	7
Fegatelli di polli in cassetta, coperti di pasta sfo- gliata, in piatti	numero	7
Pizzoncini piccoli, coperti di lattuga, in piatti	numero	7
Anarazzi in sapore, con vna crespina, in piatti	numero	7
Pasticcetti piccoli di magoni di polli in fette,		
Viuanda di pauaro battuto, in piatti	numero	7
Lepre in puerata, in piatti	numero	7

Arrosto.

Pollastri di pauoni arrosto à tre per piatto, con aranzi, in piatti	numero	7
Tortore di nido, in piatti	numero	7
Fauari di nido, con fette di limone, in piatti	numero	7
Pernigoni, in piatti	numero	7
Pulcini à sei per piatto, in piatti	numera	7
Sfogliate di visciole, in piatti	numero	7
Torte di datteri, in piatti	numero	7
	Pizzoni	

Pizzoni casalenghi à quattro per piatto, in piatti	numero	7
Spalle di montone della Mirandola, in piatti	numero	7
Pauari pieni, in piatti	numero	7
Salsareale, in piatti	numero	7
Rondoni à otto per piatto, in piatti	numero	7
Quaglie à cinque per piatto, in piatti	numero	7
Brogne pelate, in piatti	numero	7
Oliue grosse, con finocchi, in aceto, in piatti	numero	7

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero	14
Cialdoni, in piatti	numero	14
Persiche in vino, in piatti	numero	7
Persiche, in piatti	numero	7
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	7
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7
Formaggio di Parma, in piatti	numero	7
Finocchio fresco, in piatti	numero	7
Mandole fresche, in piatti	numero	7
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	numero	7

*Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia,
si messe in tavola le Confetture.*

Frutte Portoghesi trinciate, e piene, in piatti	numero	7
Fartres Portoghesi, in piatti	numero	7
Biscottini Portoghesi, in piatti	numero	7
Medaglie grandi biache, e rosse di canella, in piatti	numero	7
Aquile grandi di marzapano, in piatti	numero	7
Figure di codognata Portoghesi, in piatti	numero	7
Pignocati di pistacchea, in piatti	numero	7
Visciolè in gielo, in piatti	numero	7
Albercochi confetti, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Pignoli confetti, in piatti	numero	7

Cose in

Cose in siropo, in piatti	numero	7
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	7
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	7

Disnare à cinque piatti. fatto dal Sig.
Francesco Castelli.

Scocie di Romagna à quattro per piatto, in piatti	numero	5
Meloni à quattro per piatto, in piatti	numero	5
Fichi, in piatti	numero	5
Brogne pelate, in piatti	numero	5
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	5
Capponi in bianco, con prassemoli sopra, in piatti	numero	5
Petti di vitello arrosto di padesta, in piatti	numero	5
Pizzoni cō oua, e formaggio, e pane sotto, in piatti	numero	5
Pollastri con lattuga, & vua crespina, in piatti	numero	5
Fegatelli di polli in sapore, in piatti	numero	5
Animelle in sapore, con pane sottop., in piatti	numero	5
Pizzoni piccoli in rouiglia, in piatti	numero	5
Pasticcetti da sieta, in piatti	numero	5
Bianco mangiare, in piatti	numero	5
Zucche con carne salata, in piatti	numero	5
Salsa verde, in piatti	numero	5

Arrosto.

Pernigoni à cinque per piatto, in piatti	numero	5
Polanche à quattro per piatto, in piatti	numero	5
Pezzi di storione impilotati di lardo, con sua salsa, in piatti	numero	5
Polanche di pauoni à dua per piatto	numero	5
Polpette di storione in rete, di vitello, in piatti	numero	5
Pizzoni casalinghi à quattro per piatto, in piatti	numero	5
Tette di vitello arrosto piene, in piatti	numero	5
Geladia chiara, in piatti	numero	5
Torta di persiche, in piatti	numero	5
Brocci di capriolato, in piatti	numero	5
Rosoni sfogliati, pieni di brognata, in piatti	numero	5

Saper

Sapor di visciolo, in piatti	numero	5
Limoni con zucchero, in piatti	numero	5
Aranzi spaccati, in piatti	numero	5
Moscatello, in piatti	numero	5
Pauari pieni, in piatti	numero	5

Fruite.

Gioncate, in piatti	numero	5
Pana appresa, in piatti	numero	5
Mandole fresche, in piatti	numero	5
Carchiofoli fritti, in piatti	numero	5
Carchiofoli grillati, in piatti	numero	5
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	5
Persiche, in piatti	numero	5
Persiche in vino, in piatti	numero	5
Persiche in greco, in piatti	numero	5
Peri, in piatti	numero	5
Cotogni in gielo in vasetti, in piatti	numero	5
Brogne, in piatti	numero	5
Lugliatica, in piatti	numero	5
Formaggio di Parma, in piatti	numero	5
Tomino, in piatti	numero	5
Finocchi, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5
Pistacchi, in piatti	numero	5
Anesi, in piatti	numero	5

Desinare fatto dall'Ilustr. Signor Conte Hercole Tassone à Casalecchio, doue si trouò tutti questi Serenissimi Signori, Et Eccellentissimo Signor Don Alfonso, e Cauallieri, e Dame.

Sotto vna bellissima loggia di frasche: doue in certi volti erano in tre luoghi nascosti bellissimoi con certi, e di voci, e di varij suoni, che sempre intrattennero la tauola. La qual tauola era fatta in modo, che due tauole stauano, come à oliua, e vuote in mezzo, e aperte le punte di tutte dua, che vi si potea entrare, e uscire, e vi restaua in mezzo vna piazzetta à oliua, i conuitati sedeuano da i eanti di fuori della tauola, e si seruiua anco alle spalle loro, tal che mai nisuno entrò in quel mezzo, saluo che mètre mägiauano sempre passò per quel mezzo Orsi, Leoni, Simie, & altri animali, che erano putti accorsi così con quelle pelle, che hora combatteuano, & hora faceuano varij gesti, mentre si desinò. Il doppo desinare vi saltorono certi putti, e putte bellissimoi salti, sino che la fameglia hebbe finito di desinare, poi tutti si ritirorno in casa à varij intratenimenti.

Primo seruitio à dodici piatti.

Capi di latte, in piatti	numero 36
I meloni tagliati in fette in piatti pieni, vn bianco, e vn rosso, per filo, per il difuori della tauola, cioè frà i tondi, e in modo che si toccauano l'vn piatto l'altro, con formaggio attorno, in piatti	numero 12
Pasticci di Castrato caldi, in piatti	numero 12
	Capponi

Capponi appastati in rouiglia, e salami, in piat.	numero	12
Anatre con ceci infranti, e sumata, in piatti	numero	12
Pizzoni pieni in vua crespina, e persutto con pan sotto, in piatti	numero	12

Si riportò à tempo per leuar via i meloni.

Vna suppa di latte alla Alemana, in piatti	unmero	12
Vna suppa di buon brodo tramezzata di fette di budel gentile, e buon formaggio, in piatti	numero	12
Vna suppa di rouiglia passata con fette di zambudello sopra, in piatti	numero	12
Pauoncelle appastate coperte di tortelletti, in piatti	numero	12
Muosa, in piatti	numero	12
Sapor bianco, in piatti	numero	12
Offelle sfogliate piene, in piatti	numero	12

Arrosto.

Pavari scorticati, e piena la pelle di pastume, e nello spedo, in piatti	numero	12
Teste di vitello intere arrosto, in piatti	numero	12
Pernigoni con fette di limoni, in piatti	numero	12
Brocci di lepre con fette di cedro, in piatti	numero	12
Pizzoncini abbardati, in piatti	numero	12
Pulcini con aranzi, in piatti	numero	12
Brogne pelate con zuccaro, in piatti	numero	12
Retortoli d'vua passa, e pignoli, in piatti	numero	12
Pauoncini à dua per piatto, in piatti	numero	12
Salsa reale abbastardata, in piatti	numero	12
Pasta sfogliata vuota, in piatti	numero	12
Quaglie, in piatti	numero	12

Frutte.

Torte di persiche, e cedro confetto, in piatti	numero	12
Pasticcì di persiche in fette con aranzi, in piatti	numero	12
Persiche in trebiano, in piatti	numero	12

Perfiche, in piatti	numero	12
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	12
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	12
Groffata di tomin, in piatti	numero	12
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	12
Finocchi, in piatti	numero	12
Cardi, in piatti	numero	12
Mandole, in piatti	numero	12
Pere, e pome in piatti	numero	12

Poi forno portato le confetture, che forno per compartir i piatti un bosco di fiori di setta à gucchia con una diana di pastumo dentro, e cani, e varij animali pur dell'istesso, che facea bellissima vista, in piatti numero 11

Varij animali per meglio, e pe'l longo della tavola pur di pastumo à quattro animali per seruitio, in piatti	numero	12
Cedri interi in zucchero asciutto, in piatti	numero	12
Cirele di Perfiche da monaca, in piatti	numero	12
Torte di codognate di Genoua, in piatti	numero	12
Albercocchi confetti in piatti	numero	12
Gieli in scatole, in piatti	numero	12
Confetture bianche, e stecchi, in piatti	numero	12

Banchetto fatto il dì di Santa Anna à Sua Altezza Serenissima, e Serenissima sua Consorte, e Serenifs. Duchessa d'Urbino, di mattina.
Dall' Ills. Sig. Cesare detto Trotti.

Era per compartir i piatti, che erano sette, sei bellissime navi da gabbia, cariche di vermicelli di butiro dal mezzo innanti, e dal mezzo in dietro di biscottini con infinite figurine di zucchero, e per gabbie, e per scale, e per altri ser-
uitij

*uitij con velle di pasta Portugheſe , e lune di chriſtallo in
cima*

numero 6

Primo ſeruitio freddo.

Scotie di Romagna, in piatti	numero	7
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	7
Meloni Roſſi, in piatti	numero	7
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	7
Meloni bianchi in piatti	numero	7
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	7
Capi di latte, in piatti	numero	14
Pasticci grandi di vitello, cò vna moreſta di put- tini di butiro in cima, in piatti	numero	7
Pasticci di cingiaro lunghi, tutti lauorati à lune d'argento, in piatti	numero	7
Capponi appaſtati in bianco, cò rame di cedro, con lune d'argento fopra le foglie, in piatti	numero	7
Teſte di vitello, coperte di fritate ſortili, con lu- ne d'argento in teſta, in piatti	numero	7
Lingue di bue ſalato, in piatti	numero	7
Cafatelle di mangiar bianco, in piatti	numero	7
Pauoni arroſti ſmembrati, con grane di moſca- tello ſopra, in piatti	numero	7
Fichi di due ſorti, in piatti	numero	7
Fette di cedro, attorno à vna trinciata di cappo- ni arroſti, in piatti	numero	7
Geladia chiara, in piatti	numero	7

Seconão ſeruitio , e caldo.

Suppe di viſciole, e maraſche, in piatti	numero	7
Pauoncelle ſtuffate con brogne, e pere, in piatti	numero	7
Madoncini ſfogliati di fàro da quattro ponte, in piatti	numero	7
Rafficcetti di quaglie, à due quaglie per pastic- cio, e tre pasticci per piatto, in piatti	numero	7
Rizzonei in rouiglia, con zambudelli, in piatti	numero	7
	Suppe	

Suppe di rouiglia, passate con meloni di fegato di gran fugo, in piatti	numero	7
Muofa con biscottini, in piatti	numero	7
Rosoni sfogliati, pieni di mangiar bianco, in piatti	numero	7
Vna viuanda di vitello battuto in rete, con pan dorato attorno all'orlo, in piatti	numero	7
Beccafichi cotti in pasticci, poi discassati, e messi in lattuga piena, in piatti	numero	7
Pollastrini in vua crespina, con pan sotto, in piatti	numero	7
Capponi alla Pollaca, con sumara seco, in piatti	numero	7
Anatre in penerata, impilorate di cinamomi cõ fetti, in piatti	numero	7
Petti di vitello pieni in arrosto di podesta, con cipolline soffritte sopra, in piatti	numero	7
Scudellini di carchiofoli pieni, con fette di pan dentro, cariche di butiro fresco, in piatti	numero	7
Tartare di pana, con spolia sotto, coperte di cancellini, in piatti	numero	7
Polpette di vitello in minestra d'oua, e formaggio, in piatti,	numero	7
Zampette di vitello in agliata, in piatti	numero	7

Terzo seruitio, e arrosto.

Polcini à sei per piatto, in piatti	numero	7
Beccafichi, in piatti	numero	7
Quaglie, in piatti	numero	7
Tortore di nido, in piatti	numero	7
Pernigoni, in piatti	numero	7
Fauari giouani, in piatti	numero	7
Fette di limoni, vn gran piatto, in piatti	numero	7
Torte dominicali, in piatti	numero	7
Pauoni grossi, in piatti	numero	7
Lepre intere, in piatti	numero	7
Coscietti di caprioli giouani, in piatti	numero	7
Capponi giouani à dua per piatto, in piatti	numero	7
Polanche à tre per piatto, in piatti	numero	7
Aranzi spaccati, in piatti	numero	7
Stogliata di zibibo sèz'anime, e pistacchi, in piatti	numero	7

Moscateello

Moscatello, in piatti	numero	7
Oliue , in piatti	numero	7
Brogne pelate, con zuccaro, in piatti	numero	7

Fruite.

Torte di rouiglia, in piatti	numero	7
Offelle piene di battuto di pome, e codognata, in piatti	numero	7
Pasticci di pere moscardine, in piatti	numero	7
Carchiofoli corti, in piatti	numero	7
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	7
Sfogliata di persiche, in piatti	numero	7
Persiche in vino, in piatti	numero	7
Persiche, in piatti	numero	7
Finocchi, in piatti	numero	7
Mandole fresche, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	numero	7
Lugliatica, in piatti	numero	7
Brogne, in piatti	numero	7
Pere, in piatti	numero	7
Pome, in piatti	numero	7
Latte miele, in piatti	numero	14
Cialdoni, in piatti	numero	14

Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia, si messe in tavola per compartir i piatti, sei Diane di zuccaro, con una luna in capo per ciascuna, e duoi cani alla lassa, & per il lungo della tavola, e per il mezzo sei Ninfe per piatto varie, e con un cane pure alla lassa per ciascuna, in piatti sei.

Guanti profumati, con cordoncini d'aranzetti attorno, in piatti	numero	7
	Persiche	

Perfiche in ghielo, in piatti	numero	7
Pasticcetti di zuccaro, pieni di varie belle cofette di Spagna, in piatti	numero	7
Carchiofoli conditi, in piatti	numero	7
Albercochi in ghielo, in piatti	numero	7
Conciature di capo d'oro, e di seta in scatole di zuccaro, in piatti	numero	7
Brogae di Genoua, in piatti	numero	7
Cirelle di perfiche di Ferrara, in piatti	numero	7
Marmolata, in piatti	numero	7
Figure di codognata di Genoua, in piatti	numero	7
Visciole in ghielo, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Mazzuoli bellissimi, in piatti	numero	7
Salviette, e coltellii, in piatti	numero	7
Stecchi lauorati, in piatti	numero	7
Stucciotti bellissimi, con cassa di veluto torchino, con suoi cordoni, e sopra cassa di pasta Portughese, in piatti	numero	7
Nicciuole, e anesi confetti, in piatti	numero	7

Banchetto di pesce, fatto per il giorno di Sāt'Anna, vn'anno, che venne di sabbato, dall'istesso Cavaliero, alli sopradetti Principi, e Dame, e Cavalieri, à otto piatti, pur di mattina.

Era in tavola per compartir i piatti, sette Nettuni di pastume, sopra il suo carro, tirato da duoi pesci per carro, che erano pesci veri, cotti in bianco, con testa, e coda, e penell. dorati, per ò pesci varij, per non se n'hauer ritrovato tanti d'una medesima sorte, in piatti sette.

Scotie di Romagna, tagliate in fette, in grā piatti, per il lungo della tavola, in piatti	numero	7
	Meloni	

Meloni Mantouani, tagliati in fette per il lungo della tauola, in piatti	numero	8
Meloni Chioggiotti, tagliati in fette per il lungo della tauola, in piatti	numero	8
Meloni di Carpi, tagliati in fette per il lúgo della tauola, in piatti	numero	8
Meloni moscatelli di Ferrara, tagliati in fette per il lungo della tauola, in piatti	numero	8
Rospe tagliate in fette per il lungo della tauola, e tutti in piatti in mezzo, che si veniuano à toccar l'vn l'altro, con foglie di cedro, sopra tutti, & inargentate à lune, in piatti	numero	8
Oua fresche da bere, à dodici per piatto, in piatti	numero	8
Fichi bianchi schiettinati d'oro, in piatti	numero	8
Fichi neri schiettinati d'argento, in piatti	numero	8
Insalata d'indiuia, cò fardelle, e cipolline, in piatti	numero	8
Insalata capuccina con salmone, & aglietti freschi, in piatti	numero	8
Insalata di fiori di boraggine, con fiori d'aranzi sopra, in piatti	numero	8
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	8
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	8
Pasticci di erutta, in piatti	numero	8
Offelle piene di genestrata, in piatti	numero	8
Pasticcetti di Salmone, discassato, in piatti	numero	8

Secondo seruitio, e caldo.

Suppa di pan brustolato in maluagia, con sapore di pistacchi, tramezzati d'ostreghe, in piatti	numero	8
Suppa di pana di latte, tramezzata di passera batuta, con zucchero, e cannella, in piatti	numero	8
Suppa di rouiglia passata, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	8
Luzzi alla Alamanna, in piatti	numero	8
Teste di raina in biáco, coperte d'agliata, in piatti	numero	8
Pottaggi di gambari, con pan sotto, in piatti	numero	8
Carpioni in pasticcio, in piatti	numero	8
Varoli in pasticci, in piatti	numero	8

Papina, in piatti	numero	8
Passare in sapore, in piatti	numero	8
Palliccetti sfogliati di bianco mangiare, in piatti	numero	8
Miglioramenti in rouiglia, con salami fatti di pesce, in piatti	numero	
Trutte in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	8
Maccaroni di pan grattato, cotti in latte, in piatti	numero	8
Porcellette in bianco, coperte di limonea, in piatti	numero	8
Sblifegotti d'anguilla alla Comacchiese, in piatti	numero	8
Polpette diluzzo in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	8
Ostreghe in pottaggio, con pan sotto, in piatti	numero	8

Terzo servizio.

Carpioni alla gradella i carta, cò sua salsa, in piatti	numero	8
Frittate piene di cauiaro, in piatti	numero	8
Calamari fritti con aranzi, in piatti	numero	8
Torli d'oua, e pana, zuccaro, e cannella cotti à bagno maria, in piatti	numero	8
Luzzi grandi fritti, rimesi alla gradella, con butiro, in piatti	numero	8
Oua stratiare, con pan dorato attorno, in piatti	numero	8
Frittelle, in piatti	numero	8
Sfoglie grandi fritte, con fette di limoni, in piatti	numero	8
Ostreghe fritte, in piatti	numero	8
Ostreghe in stecchi nello spedo, tramezzate di fette di salmon, in piatti	numero	8
Salsa verde, in piatti	numero	8
Code di gābari fritti cò prassemoli fritti, in piatti	numero	8
Trutte piccole accarpionate, e riscaldate, in piatti	numero	8
Varoletti fritti, con aranzi spaccati, in piatti	numero	8
Rombi fritti, cò oliue senz'anime sopra, in piatti	numero	8
Moscateello, in piatti	numero	8
Pasta sfogliata, fatta à lune, in piatti	numero	8
Gatafure, in piatti	numero	8

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero	8
Cialdoni, in piatti	numero	8

Carchiofoli

Carchiofoli in pasticcio, in piatti	numero	8
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	8
Torta di persiche con aranzi purgati, in piatti	numero	8
Persiche in vino, in piatti	numero	8
Persiche, in piatti	numero	8
Mandole, in piatti	numero	8
Finocchi, in piatti	numero	8
Marzolini di Pesaro, in piatti	..	numero 8
Puina salata di pana, in piatti	numero	8
Gioncate, in piatti	numero	8
Brogne, in piatti	numero	8
Lugliatica, in piatti	..	numero 8
Pere, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8

*Data l'acqua alle mani, e leuata la tonaglia,
si messe in tauola le Confetture.*

*Ei per compartir i piatti, si portò sette grandi Hercoli di pastu
me, ch'è teneua la man dritta sopra la spalla à un'altra
figura, che era un Cesare, con un motto, che dicea
Herculeo eretus de sanguine Caesar,
in piatti sette.*

Figure di gielo dorate, in piatti	numero	8
Lune di codognata di Genoua, in piatti	numero	8
Zenzero confetto in bianco, in piatti	numero	8
Pistacchi confetti, in piatti	numero	8
Albercochi confetti, in piatti	numero	8
Persiche confette, in piatti	numero	8
Fulignati, in piatti	numero	8
Cinamomi Bergamaschi, in piatti	...	numero 8
Delfini Portughesi pieni, in piatti	numero	8
Pistachea, in piatti	numero	8
Cedro con zuccaro ascintto, in piatti	numero	8

Confetture in siropo, in piatti	numero	8
Cotogni interi in ghielo, in piatti	numero	8
Mazzuoli, in piatti	numero	8
Stecchi, in piatti	numero	8
Salviette, e coltelli, in piatti	numero	8
Codognata di Bologna, in piatti	numero	8

**Cena di pesce à quattro piatti, fatta dal
Signor Hippolito Gilioli.**

Primo servitio freddo.

Infalata d'indiuia, con oua dure spaccate attorno, in piatti	numero	4
Infalata capuccina, cō anchioue attorno, in piatti	numero	4
Mesedanze con cauiaro attorno, in piatti	numero	4
Meloni rossi à tre per piatto, in piatti	numero	4
Meloni bianchi à tre per piatto, in piatti	numero	4
Meloni Mantouani à tre per piatto, in piatti	numero	4
Scocie à tre per piatto, in piatti	numero	4
Formaggio di Lodi in gran pezzi, in piatti	numero	4
Tomino, in piatti	numero	4
Capi di latte, in piatti	numero	4
Pasticci di storione, in piatti	numero	4
Pasticci di Salmone, in piatti	numero	4
Polpertoni di storione à dua per piatto, in piatti	numero	4
Ombrina dissalata, coperta d'agliata, in piatti	numero	4

Secondo servitio, e caldo.

Pasticcetti d'ostreghe, in piatti	numero	4
Panza di storione in rouiglia, in piatti	numero	4
Latte di storione in cassetta, in piatti	numero	4
Calamari pieni in sapore, in piatti	numero	4
Chieppa alla Alemana, in piatti	numero	6
Galane in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	4
Varoliàn bianco, con salsa Francese sopra, in piatti	numero	4
Tortelli alla Lombarda, con capi di latte, in piatti	numero	4

Rafoli

LIBRO SECONDO.

333

Rafoli di puine di butiro, in piatti	numero	4
Lattaroli in cassetta, in piatti	numero	4
Pasticcetti da sietta di luzzo, in piatti	numero	4
Chiappa sfilata, con torli d'oua sopra, e pan fresco attorno, in piatti	numera	4
Teste di luzzo in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	4
Raina in teggia, con visciole sopra, in piatti	numero	4
Gambari in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	4

Terzo seruitio fritto, & arrosto.

Corui impilatori d'anguille affumate nello spe- do, in piatti	numero	4
Luzzi interi, e mezzi fritti, e mezzi arrosti, in piatti	numero	4
Rombi fritti, rimessi alla gradella, con anchioue sopra, in piatti	numero	4
Lampredozze fritte, con aranzi, in piatti	numero	4
Varoletti fritti, con fetta di limone, in piatti	numero	4
Ostreghe fritte, con salsa reale, in piatti	numero	4
Lumache in guscio alla Siciliana in pane, in piatti	numero	4
Sfogliara di latte di storione, e tarantello, in piatti	numero	4
Offelle piene di genestrata, in piatti	numero	4
Sarde fritte, in piatti	numero	4
Treglie fritte, in piatti	numero	4
Faitrara grossa con puina di butiro, e pistacchi, in piatti	numero	4
Chieppe prima soffritte, poi grillate con suo sa- pore, in piatti	numero	4
Polpettine di storione, con salsa Francese, in piatti	numero	4
Pescaria frita, in piatti	numero	4

Frutte.

Carchiofoli in cassetta, in piatti	numero	4
Carchiofoli grillati, in piatti	numero	4
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	4
Persiche cotogne, in piatti	numera	4
Persiche aperoie, in piatti	numero	4
Persiche in ghielo, in piatti	numero	4
Cotogni		

Cotogni in vasetti, in piatti	numero	4
Cedri conditi, in piatti	numero	4
Finocchi, in piatti	numero	4
Mndole, in piatti	numero	4
Sufine, in piatti	numero	4
Grostata di tomino, in piatti	numero	6
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	4
Puina salata di pana, in piatti	numero	4
Gioncate, in piatti	numero	4

Banchetto fatto di sera dal molto Illustriss. Signor Guido Bentiuoglio; à questi Sereniss. Prencipi, e Cauallieri, e Dame.

Erano fatte per compartir i piatti, che erano otto, sette tauolette, larghe mezzo palmo l'una, e lunghe quattro: era larga la tauola, & alta un dito grosso men d'un mezzo palmo. Alla qual tauoletta erano à sedere figurine di pastume di quà, e di là huomini, e donne sopra à sedie di persutto: e sopra la tauoletta vi era in piattellini, cauiaro, sumata, lingua di bue salata, e in fette, e bicchierini, come quelli di acqua vite, pieni di geladia, e tutta ben fiorita, così come era tutta fiorita: la tauola apparecchiata à dua mantili con belle piegature.

Primo seruitio freddo.

Pauoni grossi arrostiti, impilotati di piloti grossi di persutto, in piatti	numero	8
Scotic in fette, e tagliate, poi rimesse insieme, e legate con vn filo di seta verde, che tagliato tutto s'apriua, in piatti	numero	8
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	8
Meloni di Mantoua pur tagliati, e rimessi insieme, legati, come di sopra, in piatti	numero	8

Capi

Capi di latte i cassette di paste di zuccaro, in piatti	numero	8
Meloni Ferraresi tagliati, e legati, come di sopra, in piatti	numero	8
Pasticci grandi di vitello, dipinti a grottesche, in piatti	numero	8
Insalata d'indiuia, e cappari, in piatti	numero	8
Insalata d'indiuia, e cipolle cotte, in piatti	numero	8
Insalata di mesedanze, e radicchi conditi, in piatti	numero	8
Geladia chiara, con payoni sopra, in piatti	numero	8
Pernicitrinciate, con aceto rosato, e fette di cedro, in piatti	numero	8
Offelle sfogliate a sei per piatto, in piatti	numero	8
Agliata di pignoli senz'aglio, in piatti	numero	8
Capponi appastati, con salame spaccato d'ogni canto, e fiori sopra, in piatti	numero	8
Pernici in pan alla Francese, impilate d'anguilla al fumo, in piatti	numero	8
Rauanelli in varie figure, e senza, in piatti	numero	8

Secondo seruitio, e caldo.

Anatre domestiche in ronigla, in piatti	numero	8
Petri di vitello in teggia, pieni di battuto di zambudelli, in piatti	numero	8
Pasticcetti di battuto di susamelli, in piatti	numero	8
Pasticci di mortadelle di fegato, in piatti	numero	8
Capponi appastati in battuta di vitello, con tortelli d'ona dure, in piatti	numero	8
Teste di vitello, coperte di cardi, in piatti	numero	8
Pizzoni pieni di lattughe, in piatti	numero	8
Cingiro alla Alemana, con cipolle	numero	8
Polanche coperte di cipollata Vnghera, in piatti	numero	8
Pasticci di trippette di vitello, in piatti	numero	8
Pauari sottostati, con visciole, in piatti	numero	8
Leprotti coperti di vermicelli, in piatti	numero	8
Vna viuanda piena di latte, in piatti	numero	8
Tortelli grandi di zucche, e poi pe di capponi, in piatti	numero	8
Pauoncelle in sapor giallo Vnghero, in piatti	numero	8

Salsa

Salsa verde, in piatti	numero	8
Limonea bianca, in piatti	numero	8

Arrosto.

Francolini à quattro per piatto, in piatti	numero	8
Porchette, in piatti	numero	8
Teste di vitello senz'ossa, e in rete, in piatti	numero	8
Beccafichi, in piatti	numero	8
Capretti interi, in piatti	numero	8
Testicoli d'agnello, tramezzati di fumata, con salsa fritta sopra, in piatti	numero	8
Polanche d'India, impilotate d'anguilla salata, in piatti	numero	8
Sapor di visciole, in piatti	numero	8
Oliuoni, in piatti	numero	8
Torta di bieda, e romino, in piatti	numero	8
Moscateello, in piatti	numero	8
Pollastrotti in foglie di vite, in piatti	numero	8
Tortore di nido, in piatti	numero	8
Conigli piccolissimi à tre per piatto, in piatti	numero	8
Pernigoni, in piatti	numero	8
Gatio fure, in piatti	numero	8
Pauari pieni di battuto di mortadella di fegato, in piatti	numero	8
Rondoni di nido, in piatti	numero	8

Frutte.

Latte miele in vn gran piatto, con vna Europa sopra vn toro in mezzo, fatta di pastume, in piatti	numero	8
Latte miele in altri, in piatti	numero	8
Vn'arboze, con i tronchi tutti di cialdoni, in piatti	numero	8
Cialdoni in altri piatti, in piatti	numero	8
Ostreghe in guscia, in piatti	numero	8
Ostreghe in cappe sante, in piatti	numero	8
Perfiche sanguinose, in piatti	numero	8
Perfiche durasine, in piatti	numero	8
	Perfiche	

Perfiche noce, in piatti	numero	8
Carchiofoli, in piatti,	numero	8
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Mandole, in piatti	numero	8
Sufine, in piatti	numero	8
Pere, in piatti	numero	8
Finocchè, in piatti	numero	8
Gioncate, in piatti	numero	8
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	8

*Data l'acqua alle mani, e leuata la touaglia,
si posero in tauola queste Confetture,*

Un' arbore coperto di pasta Portughefe, con foglie di limone condite l'anima, sotto la pasta Portughefe era di spino con molti rami, e sopra, e sotto amorini: quelli di sopra cogliuano fiori di cedro conditi, di che n'era douitioso l'arbore, e quelli di sotto altri fiori, di che u'era piena la tauola, in sette piatti.

Statue di Venere di zuccaro, che pareo, che serbassero in grembo i fiori colti da gli amorini, in piatti	numero	8
Perfiche in gielo, con aranzi purgati, in piatti	numero	8
Sufine in gielo, in piatti	numero	8
Visciole in gielo, in piatti	numero	8
Albercorhi in gielo, in piatti	numero	8
Moniache in zuccaro asciutto, in piatti	numero	8
Cedri interi in zuccaro, in piatti	numero	8
Torte di pistacchi, in piatti	numero	8
Carchiofoli conditi, in piatti	numero	8
Cose di marzapano Portughefe, in piatti	numero	8
Naranzi freschi purgati interi in gielo di perfiche, in piatti	numero	8
Mazanoli, in piatti	numero	8

Stecchi, in piatti	numero	8
Codognate di Bologna, in piatti	numero	8
Codognate di persiche, in piatti	numero	8
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Pistacchi confetti, in piatti	numero	8

Banchetto di sera fatto dall'Illustr. Signor Conte
Pala Strozzi, à questi Serenissimi Prencipi,
& Eccell. Sign. e Cauallieri, e Dame.
il giorno di San Rocco.

Era messo per compartir i piatti vn salame scorciato, che faceva vn tronco d'vn arbore, e i rami carichi di foglie di fette di persciutto, e una figura legata all' arbore, fatta la figura di lingua di bue salata, con vn lepore in piede, finto vn hipogriso, con ale di pernice tinte, e dorate, e sopra esso una figurina di pastume armata per liberarla, & ueniva per inghiottirla un gran varolo freddo con bocca aperta, e testa adorata, poi che 'l freddo fu di carne, e di pesce, non si puote far così il caldo di carne, e pesce, come si volea, poi che per il caldo il pesce non puote durare, era la cena à sette piatti con dua mantili, e bellissime piegature, e molto ben fiorita.

Arbori nume. 6

Pasticci di rufolato, in piatti	numero	7
Pasticci di trutta, in piatti	numero	7
Pauoni in bianco carichi di zuccaro, e cancella impilotati di cinamomi grossi, in piatti	numero	7
Carpioni accarpionati con fette di cedro dorate, in piatti	numero	7
Sumata in fette con fette di limone, in piatti	numero	7
Salmon coperto di sapor bianco, in piatti	numero	7
	Capponi	

Capponi salati in bianco, in piatti	numero	7
Mangiar bianco in cassette di pasta di fusamelli, in piatti	numero	7
Geladia cò polpe di pavoni sotto, e fette di cedro attorno, in piatti	numero	7
Insalata d'indiua impilotata di persciutto, in piatti	numero	7
Insalata capuccina impilotata di fumata, in piatti	numero	7
Scotie di Romagna, in piatti	numero	7
Rospe, in piatti	numero	7
Popone Chiozzote, in piatti	numero	7
Formaggio di Piasenza, in piatti	numero	7
Capi di latte, in piatti	numero	7
Gran pezzi di storione arrosto impilotati di lardo con suppa di brogne sotto, in piatti	numero	7

Seconao seruitio, e caldo.

Piedi di ca pretto, e vitello accarpionati, e riscaldati con zuccaro, e canella, in piatti	numero	7
Pasticci di pizzoni senz'osso à quattro per pasticcio, in piatti	numero	7
Sumata di salata in rete, e nello spedo con salsa Tedesca sopra, in piatti	numero	7
Capponi appastati con gola de porco salata in brodo con pan fritto sotto, in piatti	numero	7
Quaglie in cassetta, in piatti	numero	7
Pizzoni in sapor con fette di lingua di bue ben cotta, in piatti	numero	7
Zambudelli con rouiglia, in piatti	numero	7
Anadrotti pieni coperti di meloni con tomino, in piatti	numero	7
Quaglie arrosto tramezzate di fette di lingua di bue salata, in piatti	numero	7
Vccelletti di Cipro arrosto in rete, in piatti	numero	7
Becca fichi arrosti con fette di limone, in piatti	numero	7
Starnati arrosti con aranzi, in piatti	numero	7
Tortore arroste con fette di cedro, in piatti	numero	7
Rulcini arrosti con limoni, in piatti	numero	7

Agliata , in piatti	numero	7
Salsa verda bastarda , in piatti	numero	7
Pizzoncini incartati pieni di tartufole , in piatti	numero	7
Figatelli di polli in rete nello spedo con sua salsa , in piatti	numero	7

Terzo seruitio, e arrosto.

Pauoni mezzi impilotati, e mezzo nò con osmarino , in piatti	numero	7
Capponi mezzi impilotati, e mezzinò con osmarino , in piatti	numero	7
Lonze di vitello mezzt impilotate, e mezze piene d'Aglio , in piatti	numero	7
Cigotto di capriolato , in piatti	numero	7
Aranzi spaccati , in piatti	numero	7
Capretti interi , in piatti	numero	7
Spalle di montone , in piatti	numero	7
Limoni tagliati, e cedri , in piatti	numero	7
Salsa reale , in piatti	numero	7
Torta di pere , in piatti	numero	7
Retortoli d'vua passa, e pignoli , in piatti	numero	7
Mostarda , in piatti	numero	7
Fegati di vitello impilotati interi con salsa sopra Francese , in piatti	numero	7
Lombi di bue di Venetia in doba , in piatti	numero	7
Paueri pieni di visciole , in piatti	numero	7

E si lasciò in tauola tre de gli arrosti portati prima, acciò restasse la tauola con 18. viuande.

Frutte.

Latte miele , in piatti	numero	14
Cialdoni , in piatti	numero	14
Gioncate , in piatti	numero	7
Carchiofoli , in piatti	numero	7
Carchiofoli in cassetta , in piatti	numero	7

Torta

Torta di persiche, in piatti	numero	7
Persiche noce, in piatti	numero	7
Persiche, in piatti	numero	7
Persiche in maluagia, in piatti	numero	7
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	7
Marzolini di Firenze, in piatti	numero	7
Sufine, in piatti	numero	7
Mandole, in piatti	numero	7
Pere, in piatti	numero	7
Finocchi, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numera	7

*Data l'acqua alle mani, e leuata la rouaglia, si mess' in tauola
molte pazzie d'Orlando di zuccaro bellissime,
per compartir il resto, in piatti sei.*

Persiche in gielo, in piatti	numero	7
Moniahhe in mastellette, in piatti	numero	7
Brogne di Genoua, in piatti	numero	7
Albercocchi in zuccaro, in piatti	numero	7
Conditi di Cipro, in piatti	numero	7
Sfoglie bianche Portughefe, in piatti	numero	7
Brogne in gielo, in piatti	numero	7
Figure di corognata, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Pistacchi confetti, in piatti	numero	7
Nicciolle confette, in piatti	numero	7
Anesi confetti, in piatti	numero	7
Lattuga confetta, e in acqua di cedro, in piatti	numero	7
Cedro condito, e in acqua d'aranzi, in piatti	numero	7
Mazzuoli, in piatti	numero	7
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	7
Stecchi, in piatti	numero	7
Marmelata, in piatti	numero	7

Banchetto fatto di mattina à noue piatti dal Signor
Cauallier Guirino à questi Serenissimi
Prencipi, e Cauallieri, e Dame.

*Primo seruitio freddo. Erano i piatti delli meloni per il longo
della tauola in mezzo, che si teccauano l'un piatto l'altro,
tutti impilati di varij fiori, e in cima bellissimi mazzuoli,
e tutto il resto fiorito.*

Scotie di Romagna à tre per piatto, in piatti	numero	9
Meloni di Coreggio à tre per piatto, in piatti	numero	9
Meloni di Carpi à tre per piatto, in piatti	numero	9
Poponi Chiozzoti à tre per piatto, in piatti	numero	9
Meloni Mantouani à dua per piatto, in piatti	numero	9
Meloni Ferraresi à tre per piatto, in piatti	numero	9
Capi di lette, in piatti	numero	18
Puine di butiro à tre per piatto, in piatti	numero	9
Pasticci di polpettoni di vitello, in piatti	numero	9
Pasticci grandi di caprio, in piatti	numero	9
Lingue di bue salate intere coperte di fiori, in piatti	numero	9
Brogne pelate in acqua d'aranzi, e zuccaro, in piatti	numero	9
Aranzi pelati, in piatti	numero	9
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	9
Marzolino di Romagna, in piatti	numero	9
Salami grossi spaccati coperti di prassemoli, e fiori, in piatti	numero	9
Perficiutti interi, in piatti	numero	9

Secondo seruitio, e caldo.

Creste, e fasuoletti di galetti in sapore con pan sotto, in piatti	numero	9
Lattuga piena con pan sotto, e fette di sumata, in piatti	numero	9
	Zambu-	

Zambudelli cou rouiglia mezza passata, e mezza no, in piatti	numero	9
Pasticcetti da vn boccone di capi di latte, a diciotto per piatto, in piatti	numero	9
Suppa di Brogne, e visciole in terbianco con cannella intera, in piatti	numero	9
Zucce piene con dua pizzoncini senza penna per canto, con pan sotto, in piatti	numero	9
Pasticci di lingua di bue in fette, in piatti	unmero	9
Pizzoni pieni in bianco sopra à frittadine sottili, in piatti	numero	9
Papina, in piatti	numero	9
Anadrotti in teggia, in piatti	numero	9
Polastri pieni con collo, e piedi coperti di cardi, in piatti	numero	9
Tette di vaccina incartate, in piatti	numero	9
Púta di petto di vitello in fette coperte d'agliata, in piatti	numero	9
Viuanda di pauari battuti, in piatti	numero	9
Carchiofoli pieni con pan sotto con grostata di formaggio tenero, in piatti	numero	9
Visiche di vitello piene, in piatti	numero	9
Tortelletti piccolissimi, in piatti	numero	9
Viuanda di palati di bue, e pan dorato, in piatti	numero	9

Arrosto, e terzo seruitio.

Lattesini, e ceruella di vitello con bastoni di pan fritto, in piatti	numero	9
Fegato di vitello in bocconi piccoli in rete con sua salsa, in piatti	numero	9
Tripette di vitello in rete nello spedo, in piatti	numero	9
Polastri appastati con gnochetti à quattro per piatto, in piatti	numero	9
Pulcini à sei per piatto, in piatti	numero	9
Pizzoni casalenghi, in piatti	numero	9
Pizzoncini di colombara in rete à sei per piatto, in piatti	numero	9
Fritelle di mangiar bianco, in piatti	numero	9
	Retortoli	

Retortoli di pistacchi, e pignuoli, e vna passa, in piatti	numero	9
Sapor di visciole, in piatti	numero	9
Fegati di pauari con finocchi, in piatti	numero	9
Geladia chiarain piatti	numero	9
Salciccia di vitello freca, in piatti	numero	9
Pauoncini à dua per piatto, in piatti	numero	9
Polpe di capponi impilotate con fette di cedro à tre per piatto, in piatti	numero	9
Pernigoni, in piatti	numero	9
Torte domenicale, in piatti	numero	9
Leprotti à dua per piatto, in piatti	numero	9

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero	18
Cialdoni, in piatti	numero	18
Giuncate, in piatti	numero	9
Pere, in piatti	numero	9
Pome, in piatti	numero	9
Torte di pome, in piatti	numero	9
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	9
Carchiofoli, in piatti	numero	9
Cardi, in piatti	numero	9
Brogne, in piatti	numero	9
Mandole, in piatti	numero	9
Finocchi, in piatti	numero	9
Lugliatica, in piatti	numero	9
Oliue, in piatti	numero	9
Formaggio, in piatti	numero	9
Moscanello, in piatti	numero	9

Data l'acqua alle mani, doppo leuate le frutte, e leuata la tonaglia, si posero in tauola le confetture.

Tortelle di marzapano doppie, in piatti	numero	9
Pistacchea, in piatti	numero	9
Visciole in gielo, in piatti	numero	9
	Cedro	

Cedro in zuccaro asciutto, in piatti	numero	9
Visciole in zuccaro asciutto, in piatti	numero	9
Mandole conferte, in piatti	numero	9
Codognate di Genova, in piatti	numero	9
Pistacchi conferti, in piatti	numero	9
Anesi confetti, in piatti	numero	9
Albercochi in gielo, con aranzi, in piatti	numero	9
Persiche confette, in piatti	numero	9
Gielo Reggiano in scatole, cō varie figure, in piatti	numero	9
Pasta Portugese piena, in piatti	numero	9
Marmellata, in piatti	numero	9
Saluette, e coltalli, in piatti	numero	9
Stecchi lauorati, in piatti	numero	5
Mazzuoli, in piatti	numero	9

Batchetto da pesce di sera, à sette piatti con belle
piegature, fatto la vigilia della Madōna

d'Agotto dall'Ill. Sig. Conte

Alfonso Turco,

A sua Altezza, & Serenissime Duchesse, & Eccellen-
tissimo Signor Don Alfonso, e Ca-
ualieri, e Dame.

Primo seruitio freddo.

scotie di Romagna, in piatti	numero	7
Insalata d'indiuia, in piatti	numero	7
Rospe, in piatti	numero	7
Insalata capuccina, in piatti	numero	7
Meloni moscatelli, in piatti	numero	7
Insalata di fiori di boraggine, in piatti	numero	7
Formaggio di Parma, in piatti	numero	7
Capi di latte, in piatti	numero	7
Salmone concio con olio, aceto, e pepe, e fiori di bugolosa, in piatti	numero	7
Anchione acconcie cō fiori, e saluia sopra, in piatti	numero	7

Meggie affumate, acconcie al medesimo, con prassemoli sopra, in piatti	numero	7
Pasticci di frutte, in piatti	numero	7
Brogne damaschine monde, e in acqua di cedro con zucchero, in piatti	numero	7.
Bottarghe in insalate, con fette di cedro, in piatti	numero	7.
Fichi di dua sorte, in piatti	numero	7
Storione in bianco, coperto d'agrestino, in piatti	numero	7
Offelline piene di mangiar bianco, in piatti	numero	7.

Secondo servizio, e caldo:

Tette grosse di carpe in sapore, in piatti	numero	7
Zuccole piene d'ostreghe, con pezzi di migliora mento in sapore da i canti, in piatti	numero	7
Pasticci di latte di storione battuto, in piatti	numero	7
Storione in teggia in forno, con sapore di pistac chi sopra, in piatti	numero	7
Luzzo alla Alemana in saluicette bellissime, e fio rite, in piatti	numero	7
Luzzi in bianco, coperti di salsa Francese, e dadi di pan fritto, in piatti	numero	7
Tartare verdi, in piatti	numero	7
Pollenta tramezzata con capi di latte, in piatti	numero	7
Offelle sfogliate, piene d'amidone, con cedro confetto dentro, in piatti	numero	7
Rouiglia, parte passata, e parte nõ, con salmon dissalato dentro, in piatti	numero	7
Østreghe in sapore con pan sotto, in piatti	numero	7
Porcellette in pottaggio a dua per piatto, con vi sciole sopra, in piatti	numero	7.
Pesci d'oua alla Fiorentina, pieni di cauiaro, in piatti	numero	7
Agliata senz'aglio di mandole fresche, in piatti	numero	7
Tèche in teggia, coperte di rouiglia in tegole, in piatti	numero	7.
Sapor di ribes, in piatti	numero	7
Lingue di raina ricotte in carta, con salsa Tedes ca, in piatti	numero	7
Milze di luzzo in foggia di tartufole, con pan fritto, in piatti	numero	7

Occhi

Occhi, e cernelle di raina, e latte in cassette di ba sta imperiale, piatti	numero	7
Fegati di goui in cassette lúghe di pasta di gnoc cheri, in piatti	numero	7

Terzo seruitio.

Code di raina fritte, con sopra sapor di moscatel lo, & aranzi confetti sopra, in piatti	numero	7
Frittelle piccole di pasta di marzapano, in piatt	numero	7
Storione nello spedo, impilotato d'anguilla al fumo, in piatti	numero	7
Luzzi nello spedo, impilotati di salmone, con sua salsa, in piatti	numero	7
Fiadoncelli sfogliati, pieni di pastume di puine da monache, in piatti	numero	7
Tomaselle di tenca sopra gran fette di pan frit to, in piatti	numero	7
Code di luzzo in doba fritte, in piatti	numero	7
Aranzi pelati, & in acqua d'aranzi con zúccaro. in piatti	numero	7
Lughiatica, in piatti	numero	7
Geladia, in piatti	numero	7
Sapore di visciole, in piatti	numero	7
Lamprede arrosto con sua salsa, in piatti	numero	7
Zuccole fritte, con prassevoli fritti, in piatti	numero	7
Rane fritte, con salsa verde, in piatti	numero	7
Zangarinelli di Pò fritti con aglio sopra	numero	7
Pescaria minuta, con aranzi spaccati, in piatti	numero	7
Lumaghe fritte, con salsa di limone sopra, in piatti	numero	7
Sgombri alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	7

Frutte.

Gioncate, in piatti	numero	7
Piatti di latte, có fiori di boragine sopra, in piatti	numero	7
Torte di bidea, e tomino, in piatti	numero	7
Persiche duraggine, in piatti	numero	7
Persiche aperte, in piatti	numero	7

Suppa di perliche in greco, in piatti	numero	7
Carchiofoli cotti à sei per piatto, in piatti	numero	7
Carchiofoli crudi à sei per piatto, in piatti	numero	7
Carchiofoli in cassetta, in piatti	numero	7
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	7
Pere, in piatti	numero	7
Garugli di noce in vino, in piatti	numero	7
Brogne, in piatti	numero	7
Finocchi, in piatti	numero	7
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	7
Moscateello, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7
Mandole fresche, in piatti	numero	7

*Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia, si posero
in tavola queste Confeiture.*

Mandole confette, in piatti	numero	7
Pignoli confetti, in piatti	numero	7
Nocciuole confette, in piatti	numero	7
Pistacchi confetti, in piatti	numero	7
Anesi confetti, in piatti	numero	7
Anime di meloni confetti in piatti	numero	7
Perliche confette, in piatti	numero	7
Tortelle di marzapano, in piatti	numero	7
Codognate di Genova, in piatti	numero	7
Albercochi confetti, in piatti	numero	7
Codognata in bocconi, con cannella intera, in piatti	numero	7
Cedro in siropo, in piatti	numero	7
Mazzuoli, in piatti	numero	7
Saluierre, e coltelli, in piatti	numero	7
Stecchi lauorati, in piatti	numero	7
Visciole in ghielo, in piatti	numero	7
Figure di ghielo, in piatti	numero	7

Desinare da pesce à quattro piatti, fatto dall'istesso
 Conte Alfonso la susseguente mattina
 à certi Gentil'huomini Venetiani,
 & ad altri Cauallieri.

Primo seruitio caldo, e freddo insieme.

Scotie di Romagna, tagliate in fette, con sopra foglie di cedro, in piatti	numero	4
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	4
Meloni di Mantoua, tagliati in fette, con sopra foglie d'aranzi, in piatti	numero	4
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	4
Meloni rossi Ferraresi, tagliati in fette, con fo- glie di uire, in piatti	numero	4
Capi di latte, in piatti	numero	4
Fichi, in piatti	numero	4
Erognè damaschine pelate, in piatti	numero	4
Oua fresche da bere à dodeci per piatto, in piatti	numero	4
Suppa di pana di latte, con oua sperdute sopra, in piatti	numero	4
Suppa con latte di amandole, con storione bat- tuto sopra, in piatti	numero	4
Suppa eramezzata di calamaretti, in piatti	numero	4
Suppa di visciole cotte in trebbiano, in piatti	numero	4

Secondo seruitio.

Pasticci di trutte, in piatti	numero	4
Carpioni accarpionati, pelati, riscaldati, in vna salsa, in piatti	numero	4
Galane di bosco in sapore, in piatti	numero	4
Pasticcetti di gambari, in piatti	numero	4
Coda di gambari con aceto, e pepe, in piatti	numero	4
Storione in forno in teggia con visciole, in piatti	numero	4
Polpettoni di storione in rouiglia, in piatti	numero	4

Miglioramenti

Miglioramenti freschi in lattughe piene, in piatti	numero	4
Tenolo in sapore, con brogne fresche, in piatti	numero	4
Salsa verde, in piatti	numero	4
Raine alla Alemana, in piatti	numero	4
Panza di storione in zuccole maritate, in piatti	numero	4
Limonea bianca, in piatti	numero	4
Lafagne cotte in latte, con fette di rauagioli so- pra, in piatti	numero	4
Tortelli di zucche, e capi di latte, in piatti	numero	4
Muosa, in piatti	numero	4

Terzo seruitio .

Treglie grillate, in piatti	numero	4
Sgombri alla gradella, con salsa Francese, in piatti	numero	4
Fette di storione alla gradella, cò sua salsa, in piatti	numero	4
Luzzi grandi fritti, rimessi alla gradella, con bu- tiro, in piatti	numero	4
Sgombri fritti, con fette di limone, in piatti	numero	4
Zangarinelli in agresto cotto, in piatti	numero	4
Pescaria del Pò, con aranzi spaccati, in piatti	numero	4
Gatafure, in piatti	numero	4
Tortelletti fritti di pastume di pistacchi, in piatti	numero	4
Tonno nello spedo impilotato d'anguilla, in piatti	numero	4
Zucole fritte, in piatti	numero	4
Moscanello, in piatti	numero	4
Sapore di cotogni, in piatti	numero	4
Oliuoni, in piatti	numero	4
Latte, e fegato di storione fritto, cò aranzi spac- cati, in piatti	numero	4
Polpettine di storione, piene d'anchioue, in piatti	numero	4

Frutte .

Pere, in piatti	numero	4
Pomi, in piatti	numero	4
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	4
Gioncate, in piatti	numero	4

Anchi

Anessi, in piatti	numero	4
Pouature fresche, in piatti	numero	4
Stogliata di tarti sole, in piatti	numero	4
Carchiofoli, in piatti	numero	4
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	4
Persiche, in piatti	numero	4
Persiche in greco, in piatti	numero	4
Persiche noci, in piatti	numero	4
Finocchi, in piatti	numero	4
Mandole, in piatti	numero	4
Sufine, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Lugliatica, in piatti	numero	4

Cena à tauolini tondi di carne, erano otto tauolini,
due piatti per tauolino, fatta dal
Sig. Alfonso Trotto.

Primo seruitio freddo.

Meloni Mantouani tagliati, in piatti	numero	8
Rospe tagliate, in piatti	numero	8
Formaggio di Lodi, e Marzolini di Pesaro insieme, in piatti	numero	8
Insalata capuccina, con fette di salmone attorno all'orlo, in piatti	numero	8
Insalata d'indivia con perfutto attorno, in piatti	numero	8
Insalata di fiori di boraggine, con fette di lingua di bue attorno, in piatti	numero	8
Pasticci di virello, in piatti	numero	8
Pasticci di caprio discaisati con sapore di pistacchi, in piatti	numero	8

Secondo seruitio, e caldo.

Tette di vitella in cassetta, in piatti	numero	8
Pasticcetti di lattesini, e ceruellà di virello, in piatti	numero	8
	Punta	

Punta di petto di vitello, con suppa informag- ta di pan dorato sotto, in piatti	numero	8
Pauoncelli in carne vergellata, con roniglia in tegole, in piatti	numero	8
Pizzoni pieni, e in zucche, in piatti	numero	8
Zambudelli con rouiglia, in piatti	numero	8
Offelle di genestrata affinata, in piatti	numero	8
Capponi appastati con safor Vnghero, in piatti	numero	8

Arrosti.

Occhi di vitello, con sua salsa sopra, in piatti	numero	8
Quaglie à otto per piatto, in piatti	numero	8
Beccafichi, in piatti	numero	8
Pulcini à otto per piatto, in piatti	numero	8
Torte di capi di latte, in piatti	numero	8
Sapore di romania, in piatti	numero	8
Pizzoncini à otto per piatto, con aranci spacca- ti, in piatti	numero	8

Frutte.

Carchiofoli, in piatti	numero	8
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	8
Mandole con finocchi, in piatti	numero	8
Persiche di dua sorte, in piatti	numero	8
Formaggio, in piatti	numero	8
Moscateello, e lugliatica, in piatti	numero	8
Torta di persiche, in piatti	numero	8
Pere, e pome, in piatti	numero	8

Banchetto à tauolini tondi , che erano otto , à dua piatti per tauolino con dua mantili e belle piégature, e turti fioriti , di carne , e di sera con vn gran piatto in mezzo .

Fatto dall'Ilustr. Signor Conte Ce'ar Taffone à S. Altezza, & Eccellentissimo Signor Don Alfonso, e molti Caualiere .

Primo seruitio

Nel gran piatto dua lingue di bue salate, e pelate, e tagliate poi riunite insieme, tutte fiorite, vn perfiutto tutto tagliato , e riunito insieme, pur adorno di morrella, e fiori, vn gran salamo spaccato per mezzo acconcio, come di sopra, e quattro gambuecci inuestiti, e attorno all'orlo del piatto sumata, e fette di pan. con cauiaro sopra interzati.

Attorno.

Insalata d'indiuia con formaggio sgarugliato, e in tocchi attorno all'orlo del piatto, in piatti	numero	2
Insalata capuccina, con anchioue, e bottarga, attorno all'orlo, in piatti	numero	2
Insalata di fiori di borragine coperto l'orlo del piatto di zuccaro, in piatti	numero	2
Capi di latte, in piatti	numero	2
Offelle piene di mangiar bianco acconci, in piatti	numero	2
Polpe di capponi à quattro per piatto, in piatti	numero	2
Fette di patticci di manzo con agliata sopra, in piatti	numero	2

Secondo seruitio, e caldo.

Nel gran piatto.

Dua capponi con suppa sotto di pane, acconcio con merola di bue, e buon brodo, e formaggio tenero, con otto pizzoni, & attorno all'orlo Quaglie cotte in brolardiero, piene di sumata.	Attorno.	
Pasticci di vitello, in piatti		numero 2
Pauoncini coperti di rouiglia, con fette di zambudello, in piatti		numero 2
Pauoni stuffati con visciole sopra, in piatti		numero 2
Budelli di castrato pieni con zucche, in piatti		numero 2
Petti di capretto alleffati, con sapor giallo sopra, in piatti		numero 2
Sapor d'amandole, in piatti		numero 2
Lattarola alla romagnuola, in piatti		numero 2
Lombi di leprotti con penerata, in piatti		numero 2
Pasticcetti di beccafichi à tre per pasticcio, e quattro pasticci per piatto, in piatti		numero 2

Arrosto.

Nel gran piatto vn capretto intero, vna lepre, & vna porchetta, & attorno all'orlo quaglie arrosto.	Attorno.	
Lingue di vitello impilotato, e in rete, in piatti		numero 2
Brocci di capretti, impilotati d'anguilla affumata, in piatti		numero 2
Salsa reale, in piatti		numero 2
Pulcini à sei per piatto, in piatti		numero 2
Starnotti, con rame di finocchio in aceto, in piatti		numero 2
Fagianotti coperti di tartufole, in piatti		numero 2
Tortorette, in piatti		numero 2
Torta di rouiglia, e romino, in piatti		numero 2
Mezze teste di vitello in rete arrosto, in piatti		numero 2

Frutte

Frutte.

Nel grã piatto carchiofoli, finocchi, e pere, e attorno all'orlo formaggio di tre forti interzato.

Attorno.

Perfiche duraggine, con molti fiori, in piatti	numero	2
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	2
Mandole, in piatti	numero	2
Gioncate, in piatti	numero	2
Perfiche aperte, coperte di gelsomini di Spagna, in piatti	numero	2
Carchiofoli in cassetta, in piatti	numero	2
Sufine coperte di rosette dorate, in piatti	numero	2
Moscatello, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2

Data l'acqua alle mani, doppo leuate le frutte, e leuata la tonaglia, si posero in tauola le confetture.

Nel gran piatto mazzuoli bellissimi, e intorno all'orlo stecchi lauorati, & altri varij fiori, e le confetture erano tutte adorne di varij fiori conditi.

Attorno.

Perfiche confette da monica, in piatti	numero	2
Albercochi confetti, in piatti	numero	2
Brogne di Genoua, in piatti	numero	2
Marmellata, in piatti	numero	2
Gielo in scatole, in piatti	numero	2
Pasta Porthuse piena, in piatti	numero	2
Pistacchi confetti, in piatti	numero	2
Mandole confette, in piatti	numero	2
Coltelli, e saluiette, in piatti	numero	2

Banchetto à tauole tonde di carne, e di mattina à Signori Tedeſchi e à ſei tauole, e due piatti per tauola, con due mantili, & il gran piatto in mezzo,

Fatto dall' Ills. S. Cefare detto Trotto, il giorno di Santo Rocco, oue era Sua Altezza, e Sereniſſime Duchefſe.

Primo ſeruitio freddo.

Nel gran piatto era geladia, con polpe di pauroni, gole di porco, e lingue di bue ſalate ſotto, e attorno all' orlo geladia morella in bocconi, con bocconi di mangiar bianco interzati.

Attorno.

Meloni di Carpi in fette, in piatti	numero	2
Meloni in fette di Ferrara, in piatti	numero	2
Meloni Mantouani in fette, in piatti	numero	2
Capi di latte, in piatti	numero	2
Fichi di dua ſorte, in piatti	numero	2
Formaggio di Piacenza, in piatti	numero	2
Pasticci di vitello, in piatti	numero	2
Polpe di capponi accarpionati à quattro per piatto, in piatti	numero	2

Secondo ſeruitio, e caldo.

Nel gran piatto vn paſticcio di capriolo in mezzo, e attorno à eſſo ſei paſticcii piu piccoli, tre di ſegato di vitello, e tre di lingue di vitello, in fette, interzati, e attorno paſticcetti di quaglie, vna per paſticcio.

Attorno.

Creſte

Creste, e fazzoletti di galletti in sapore, con pan dorato sotto, in piatti	numero	2
Pasticcetti di vccelletti di Ciprio di Venetia a tre per pasticcio, e cinque pasticci p piatto, in piatti	numero	2
Pizzoncini con zucche maritate, in piatti	numero	2
Rouiglia con polpa di cappone battuta, e fette di zambudelli attorno, in piatti	numero	2
Lattuga con polpettine di vitello dentro, in piatti	numero	2
Papina, in piatti	numero	2
Suppa di datteri senz'osso, e visciole in trebbiano, in piatti	numero	2
Animelle di capretto, cō sapore incarnato, e pan sotto, in piatti	numero	2

Terzo seruitio.

Nel gran piatto vn pauone in bianco, coperto di rouiglia in tegole, vn petto di vitello stufato, carico di cardi, dua petti di capretti coperti di carchiofoli cotti, & informaggiati attorno all'orlo fette di salame di fegato, e fette di salame di codeghe interzati.

Attorno.

Capponi in buon brodo, con suppa sotto, in piatti	numero	2
Teste di capretto, coperte di sapor di visciole riconcio, in piatti	numero	2
Pizzoni in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	2
Anarazzi in teggia, cō brogne, e pere sopra, in piatti	numero	2
Tortelli di zucche, e di puina di butiro, in piatti	numero	2
Pasticci di pizzoni senz'osso, in piatti	numero	2
Palati di bue in carta, e codeghe ben cotte, rimesse alla gradella, con pan grattato, in piatti	numero	2
Cafatelle di puina di butiro, in piatti	numero	2

Quarto seruitio, e arrosto.

Nel gran piatto quattro tortelle, l'vna di pome, vna di rouiglia, vna di meloni, e l'altra di bieta, e attorno all'orlo ofelle Milanese.

Attorno.

Attorno.

Beccafichi, in piatti	numero	2
Quaglie, in piatti	numero	2
Lugliatica, in piatti	numero	2
Salsa reale, in piatti	numero	2
Pulcini, in piatti	numero	2
Pizzoncini, in piatti	numero	2
Tortelletti di marzapano, in piatti	numero	2
Oliuoni, in piatti	numero	2

Quinto seruitio.

Nel gran piatto vn coscietto di capriolo, vn coscietto di montone, dua coscietti di capretto, e attorno all'orlo aranzi spaccati, e fette di limone interzate.

Attorno.

Lonze di vitello, in piatti	numero	2
Pauoncelle, in piatti	numero	2
Pollanche à dua per piatto, in piatti	numero	2
Mostarda, in piatti	numero	2
Gatio fure, in piatti	numero	2
Starnotti, in piatti	numero	2
Fagianotti, in piatti	numero	2
Brogne pelate, in piatti	numero	2

Sesto seruitio.

Nel gran piatto quattro cassette di pasta, nell'vna carchiofoli, nell'altra cardi, in vn'altra tartufole, in vn'altra code di gambari in dadi, e attorno all'orlo carchiofoli cotti.

Attorno.

Latte miele, in piatti	numero	2
Cialdoni, in piatti	numero	2
Mincitra di Maggio, in piatti	numero	2
Bucottini, in piatti	numero	2

Settimo

Settimo seruitio.

Nel gran piatto pere di piu forte, e pome, e attorno all'orlo perfiche noci.

Attorno.

Carchiofoli, in piatti	numero	2
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	2
Perfiche, in piatti	numero	2
Perfiche in trebbiano, in piatti	numero	2
Mandole, in piatti	numero	2
Sufine, in piatti	numero	2
Finocchi, in piatti	numero	2
Romania, in piatti	numero	2

*Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia,
si messe in tavola*

Nel gran piatto confetture bianche di piu forte, e attorno all'orlo pignocari.

Attorno.

Tortelle di marzapane, in piatti	numero	2
Tortelle di pistacchi, in piatti	numero	2
Scatole di codognata, in piatti	numero	2
Mozzazuoli Napolitani, in piatti	numero	2
Marmellata, in piatti	numero	2
Cedri interi in zuccaro, in piatti	numero	2
Gielo in scatole, in piatti	numero	2
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	2

Toi si leuò queste confetture, e si posero queste altre.

Nel gran piatto mazzuoli di feta, e d'oro à guachia, con bellissimi fiori, & attorno all'orio altri fiori.

Attorno.

Perfiche in gielo, con aranzi, in piatti	numero	2
Brogue di Genoua cò fiori d'arazi e cedri, in piatti	numero	2

Albercochi

Albercochi in gielo, in piatti	numero	2
Monache in zuccaro asciutto, in piatti	numero	2
Sfoglie di canella Portughefe, in piatti	numero	2
Zarabasca di cedro, in piatti	numero	3
Stecchi lauorati, in piatti	numero	3

Cena à tauolini quadri, che furono sei a
dua piatti per tauolino,

Fatta dal Signor Iacomo Fiasco.

Primo seruitio freddo.

Insalata d'indiuia, in piatti	numero	12
Insalata capuccina, in piatti	numero	12
Meloni bianchi, in' piatti	numero	12
Meloni rofsi, in piatti	numero	12
Formaggio di Parma, in piatti	numero	12
Capponi in bianco, coperti di geladina morel la, in piatti	numero	12
Pasticci di caprioli, in piatti	numero	12
Pauoni arrosti freddi, con geladia gialla, in piatti	numero	12

Secondo seruitio, e caldo.

Piedi di capretto in sapore, cò pan sotto, in piatti	numero	12
Capponi in quarti alla Alemana, in piatti	numero.	12
Pauoni in brolardiero, in piatti	numero.	12
Pizzoni in rouiglia, con fette di mortadella di fe gato, in piatti	numero.	12
Petti di vitello pieni, in piatti	numero	12
Fette di lingue di bue, coperte di fapor bianco, in piatti	numero	12
Pasticci di creste, e fafoletti di galletti, in piatti	numero	12
Pauari battuti, rimelfi in fua pelle, coperti di tor telletti, in piatti	numero	12

Terzo seruitio, e arrosto.

Pernigoni in foglie di vite, in piatti	numero	12
	Lombi	

Lombi di manzo alla Alemana, in piatti	numero	12
Beccafichi, in piatti	numero	12
Fauari, in piatti	numero	12
Sapor di moniaghe, in piatti	numero	12
Pollanche, in piatti	numero	12
Gatafure, in piatti	numero	12
Faggianotti, in piatti	numero	12

Frutte.

Carchiofoli cotti, in piatti	numero	12
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	12
Persiche, in piatti	numero	12
Persiche in suppa, in piatti	numero	12
Marzolini di Pesaro, in piatti	numero	12
Gioncate, in piatti	numero	12
Pere, in piatti	numero	12
Mandole, e finocchi, in piatti	numero	12

*Disnare à tauolini quadri, che furono cinque
à due piatti per tauolino, fatto dal Sig.*

Afcanio Gilardini.

Primo seruitio.

Meloni da Coregio, in piatti	numero	2
Meloni moscatelli, in piatti	numero	2
Formaggio di forma, in piatti	numero	2
Minefra di rouiglia, con pizzoni senz'osso, cotti in pasticc, e discassati, in piatti	numero	2
Suppa di biscottini, con pana bollita, con oua tramezzata di capi di late, in piatti	numero	2
Suppa di marene confette in trebbiano, con pan brustolato, in piatti	numero	2
Cappone stufato, con pan sorto, e prassemoli ben cotti, in piatti	numero	2
Petto di vitello, con falame spaccato, in piatti	numero	2
Zz	Rifrescata.	

Rifrescata.

Pasticci di castrato, in piatti	numero	2
Pizzoni in lattuga, in piatti	numero	2
Teste di capretto dorate, con zuccaro, e canella, in piatti	numero	2
Petti di capretti in teggia, con visciole, e pere sopra, in piatti	numero	2
Caprotata di polpe di quaglie, in piatti	numero	2

Arrosto.

Beccafichi, in piatti	numero	2
Tortorelle giouani in rete, in piatti	numero	2
Pollanche d'India, con fette di limone, in piatti	numero	2
Fegati di pauari, in piatti	numero	2
Torta di zucche, e capi di latte, in piatti	numero	2
Starnotti, in piatti	numero	2
Fagianotti, con aranzi spaccati, in piatti	numero	2

Fruite.

Sfogliata di perliche, in piatti	numero	2
Perliche, in piatti	numero	2
Carchiofoli in cassetta, in piatti	numero	2
Grostata di tomino, in piatti	numero	2
Formaggio, in piatti	numero	2
Vua con finocchi per dentro, in piatti	numero	2
Pere, e brogne, in piatti	numero	2

Definare à tauola lunga, à cinque piatti, fatta dal
l'Ill. Sig. Conte Federico Miroglio.

Primo seruitio, e caldo.

Scotie di Romagna, in piatti	numero	5
Meloni di Mantoua, in piatti	numero	5
	Rospe	5

Rospe Ferrarese, in piatti	numero	5
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	5
Vna viuanda di polpe di capponi battuta, e capi di latte in teggia, con oua, zuccaro, e canella, e biscottini intorno, in piatti	numero	5
Cassette di pasta di fusamelli, piene di battuto di tomaselle, con maluagia dentro, zuccaro, e canella, in piatti	numero	5
Manzo battuto, e prima ben cotto, con cipolline soffritte, con merolla di bue, e formaggio tenero, con pepe, e buon brodo, e pan fritto attorno, in piatti	numero	5
Zucca mora intera cotta, piena di pizzoni, e pastume, in piatti	numero	5
Pasticci di māgiar bianco, cō arāzi purgati, in piatti	numero	5
Polpette arrolte, ribattute con mostarda dolce, e butiro in teggia, in piatti	numero	5
Capponi in biāco, coperti di zucche fritte, in piatti	numero	5
Aranzi sottostati, con dadi di pan fritto, in piatti	numero	5
Perti di vitello, rimessi in padella con prassemoni fritti sopra, in piatti	numero	5
Pizzoni in rouiglia, in piatti	numero	5
Teste di vitello, coperte di falsa verde, in piatti	numero	5
Pasticci da fieta, in piatti	numero	5

Rinfrescata.

Viuanda di castrato battuto, in piatti	numero	5
Pistacchea ripista, cō puine di butiro, e torli d'oua in cassetta, in piatti	numero	5
Zampette di vitello piene in sapore, con visciole, e pan sotto, in piatti	numero	5
Fegatelli di polli in sapore, con pasta sfogliata attorno, in piatti	numero	5
Zuccolle piene, cō fette di sumata attorno, i piatti	numero	5

Arrosto.

Teste di vitello arrosto, in piatti	numero	5
-------------------------------------	--------	---

Lingue di bue arrosto, con sua salsa, in piatti	numero	5
Fegati di vitello, impilotati, e in rete con sua salsa, in piatti	numero	5
Porchette, in piatti	numero	5
Trippette di vitello in rete arrose, in piatti	numero	5
Pauoni d'India, in piatti	numero	5
Pollanche di pauoni nostrani, in piatti	numero	5
Capponi, in piatti	numero	5
Pollanche à tre per piatto, in piatti	numero	5
Pulcini, in piatti	numero	5
Beccafichi, in piatti	numero	5
Starnotti, in piatti	numero	5
Torta di pere, in piatti	numero	5
Retortoli pieni di pistacchi, in piatti	numero	5
Salsa reale, in piatti	numero	5
Agrestino, in piatti	numero	5

Fruite.

Perfiche in fette in forno, con zucchero sopra, in piatti	numero	5
Perfiche in vino, in piatti	numero	5
Perfiche di tre sorte insieme, in piatti colmi, in piatti	numero	5
Moscato in forno, con zucchero sopra, in piatti	numero	5
Lugliatica, in piatti	numero	5
Rauagioli, in piatti	numero	5
Amandole, in piatti	numero	5
Finocchi, in piatti	numero	5
Carchiofoli, in piatti	numero	5
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	5
Sufine, in piatti	numero	5
Formaggio di Pavia, in piatti	numero	5
Pere, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Oliuoni, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5

S E T T E M B R E .

Banchetto di sera, à sette piatti, con dua mantili,
e belle piegature, e tutto fiorito,
Fatto dall Ill. Sig. Conte Guido Calcagnino à questi
Serenissimi Prencipi, e Signori Eccellentiss.
e Cauaheri, e Dame.

Era per compartir i piatti, vn pasticcio, che formaua vn Castello con le fosse piene d'ogni intorno di geladia chiara, con figurine di zuccaro, che si sforzauano scalarlo, con scale di pasta di sesamelli, e sue difese sopra, in piatti sei.

Tutto era posto per il lungo della tauola, e per il mezzo cò certi carri ben fatti di pasta reale, vn rosso, & vn bianco interzati, che si roccauano l'vn l'altro, carichi di meloni tagliati in fette di varie sorti, che erano quattro carri per piatto, in piatti

Insalata d'indiua, e cappari, in piatti

numero 7

Insalata di lattuga, e fiori di boraggine, in piatti

numero 7

Insalata di mesedanze, e cipolle cotte, in piatti

numero 7

Schiffi di festa pieni di capi di latte, in piatti

numero 7

Lingue di bue salate, tagliate in fette per il lungo, in piatti

numero 7

Capponi lessi trinciati minuti, con pepe, e aceto, e fette di cedro, in piatti

numero 7

Pasticci di caprioli in fette, con sopra agrestino in piatti

numero 7

Fiadoncini da quattro ponte di mangiar bianco, e pistacchi interi, in piatti

numero 7

Pauoni arrostiti in fette in vn piatto, nel cui mezzo era vn scudellino di salsa reale, in piatti

numero 7

Pernigoni in pane alla Francese, in piatti

numero 7

numero 7

Piedi

Piedi di capretti in geladia torbida, in piatti	numero	7
Marzolini di Fiorenza spaccati, in piatti	numero	7

Secondo seruitio, e caldo.

Pauoni in potaggio, in piatti	numero	7
Fette di lingua di bue, stufate sopra fette di pã dorato, e attorno foglie di carchiofoli piene, in piatti	numero	7
Petti di vitello stufato, con brogne fresche sopra, in piatti	numero	7
Carchiofoli pieni, cotti in tegame, & attorno gragnoli di mel granato, in piatti	numero	7
Pasticci di polpettoni di vitello, in piatti	numero	7
Pasticci discassati, e battuto, con sopra sapor di ribes, & attorno fette di manzo in doba, cotto in padella, e fette di cedro interzato, in piatti	numero	7
Pizzoni in zucche, con pan fritto attorno, in piatti	numero	7
Capponi coperti di fette di budel gentile, in piatti	numero	7
Lepre in puerata, in piatti	numero	7
Rufolato à brodarliero, in piatti	numero	7
Teste di capretto in rouiglia, in piatti	numero	7
Petti di capretto, coperti di cardi, in piatti	numero	7
Vna viuanda di latte, in piatti	numero	7
Tortelli di rouiglia, e puine, in piatti	numero	7
Brogne pelate	numero	7

Terzo seruitio, e arrosto.

Anatre coperte di carchiofoli in fette fritte, in piatti	numero	7
Beccafichi con vna sgranata attorno, in piatti	numero	7
Starnotti seruiti con oliue senz'anime, in piatti	numero	7
Pollanche seruite con grani, e gragnola di mel granato, in piatti	numero	7
Lonze di vitello, copte di limone tagliato, in piatti	numero	7
Leprotti con sua salsa sopra, in piatti	numero	7
Pulcini seruiti con caparetti sopra, in piatti	numero	7
Quaglie seruite, cò tartufole ragliate sopra, in piatti	numero	7

Torta

Torta dominicale, in piatti	numero	7
Sapor d'vua, in piatti	numero	7
Geladia cò succo di mel granato brusco, in piatti	numero	7
Brocci di capretti seruiti con costoli d'aranzi pe lati, in piatti	numero	7
Gatio fure, in piatti	numero	7
Vua, in piatti	numero	7
Oliuoni, in piatti	numero	7
Pizzoni, in piatti	numero	7

Fruite.

Cestelle con latte di pana dentro, in piatti	numero	7
Gioncate, in piatti	numero	7
Latte miele, in piatti	numero	14
Cialdoni, in piatti	numero	14
Carchiofoli in cassetta, in piatti	numero	7
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	7
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	7
Pasticcetti di persiche, in piatti	numero	7
Persiche, in piatti	numero	7
Pere guaste, in piatti	numero	7
Pere, in piatti	numero	7
Marzolini di Romagna, in piatti	numero	7
Mandole, in piatti	numero	7
Finocchi, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7

*Data l'acqua alle mani, e leuata la touaglia,
si messe in tauola*

*Vn' Aurora in carro, tirata da due Galli tutti di zuccaro,
e seguitata da varie figure, che erano Contadini, con va-
rij instrumenti in mano, & altre simili, in piatti sei.*

Fioroni di codognate di Genoua, in piatti.	numero	7
Delfini dorati di pasta Portughefe, in piatti	numero	7
	Scatole	

Scatole di gielo, in piatti	numero	7
Naranzi purgati in gielo, in piatti	numero	7
Persiche confette, in piatti	numero	7
Brogne in gielo, in piatti	numero	7
Albercochi in gielo, in piatti	numero	7
Zuccata di Genova, in piatti	numero	9
Codognata con persiche, in piatti	numero	7
Pistacchea, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Pignoli confetti, in piatti	numero	7
Coriandoli grossi, in piatti	numero	7
Pistacchi confetti, in piatti	numero	7
Anesi, in piatti	numero	7
Mazzuoli, in piatti	numero	7
Stecchi, in piatti	numero	7
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	7

Banchetto fatto di mattina à sette piatti, con dua mantili ben piegati, e fiorito,
Fatto dall' Illust. Signor Hercole Giliolo
à questi Serenissimi Prencipi,
e Cauaheri, e Dame.

Primo seruitio freddo.

Fichi neri mondi sopra foglie d'aranzi, in piatti	numero	7
Fichi bianchi mondi, sopra foglie d'arāzi, in piatti	numero	7
Capi di latte, in piatti	numero	7
Butiro fresco passato per la siringa, in piatti	numero	7
Puina di butiro lauata cō acqua d'aranzi, in piatti	numero	7
Capponi in bianco, impilotati di cinamomi cō-fetti grossi, e fiori sopra, in piatti	numero	7
Cigotto di montone, tagliato in fette, e rimessi insieme, in piatti	numero	7
Lingua di bue, tagliata in foggia di foglie di lau- ro, in piatti	numero	7
	Fersutto	

Perfutto sfilato, in piatti	numero	7
Pasticci di rufolato, in piatti	numero	7
Torta di marzapano, in piatti	numero	7
Aranzi pelati, in piatti	numero	7
Sufine pelare, in piatti	numero	7
Pauoni arrostiti freddi con fette di cedro, in piatti	numero	7
Geladia bianca, in piatti	numero	7

Primo seruitio caldo.

Pollastri pieni con mortadella di fegato, in piatti	numero	7
Capponi con zuccole piene, intere da i due canti, in piatti	numero	7
Pasticci di suppa bene informaggiata di buon caso, tramezzata con capi di latte, in piatti	numero	7
Suppa di rouiglia passata, con fette di superfata secco, in piatti	numero	7
Pasticci di vitello, con rouiglia intera dentro, in piatti	numero	7
Budel gentile, con suppa sotto, in piatti	numero	7
Agliata, in piatti	numero	7
Cernelle di vitello, e latte fini in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	7
Petti di vitello, rimessi alla gradella, con dadi di perfutto fritto sopra, in piatti	numero	7
Pizzoni in herbicine, con fette di sumata, in piatti	numero	7
Vna viuanda di latte, in piatti	numero	7
Rouiglia soffritta, con code di gambari, in piatti	numero	7
Vna viuanda di vitello, battuta con gambe di carchiofoli cotti, & informaggiata attorno, in piatti	numero	7
Prittata di polpe di capponi in mangiar bianco, e pan fritto attorno, in piatti	numero	7
Pasticcerti di fegato di vitello in fette, in piatti	numero	7
Aranzi coperti di lattuga, in piatti	numero	7

Arrosti.

Fegatelli di pollastro in stecco, in piatti	numero	7
Fegati di pauari fritti, con finocchi sopra, in piatti	numero	7
Pizzoni à quattro per piatto, in piatti	numero	7
Pollanche à tre per piatto, in piatti	numero	7
Zampette di vitello, impilotate, e piene arroste, in piatti	numero	7
Pulcini in rete, in piatti	numero	7
Fagianotti in foglie di vite, in piatti	numero	7
Petti di vitello in rete arrosti, in piatti	numero	7
Sapor d'vua, in piatti	numero	
Creste, e fazuoletti di polli in padella sopra pan fritto, in piatti	numero	7
Ritortoli di pistacchi, e zibibo senz'anime, in piatti	numero	7
Torta d'amito, in piatti	numero	7
Moscatello, in piatti	numero	7
Oliue senz'anime, in piatti	numero	7
Pollanche d'India à dua per piatto, in piatti	numero	7
Conigli piccoli à dua per piatto, in piatti	numero	7
Brocci di capretti, con zuccolle fritte, in piatti	numero	7

Frutte.

Gioncate in ceste lunghe, con vn cestellino in mezzo pieno d'anesi, in piatti	numero	7
Latte miele battuto, con molto zucchero dentro, in piatti	numero	14
Cialdoni grossi, e piccoli, in piatti	numero	14
Torte di pere, in piatti	numero	7
Pere, in piatti	numero	7
Persiche di dua sorte, in piatti	numero	7
Pasticci di persiche à sei per pasticcio, in piatti	numero	7
Noci in trebbiano, in piatti	numero	7
Casio di Cagli, in piatti	numero	7
Prouature, in piatti	numero	7
Castagne in foggia di tartufole, in piatti	numero	7
	Nocciole	

Nocciole fresche, in piatti	numero	7
Mandole, in piatti	numero	7
Finocchi, in piatti	numero	7
Sufine, in piatti	numeto	7
Cardi, in piatti	numero	7

*Data l'acqua alle mani, e levata la tonaglia,
si messe in tavola queste confettore*

Marzolini di Fiorenza di zuccaro, in piatti	numero	7
Gambe grosse di finocchio confetto, in piatti	numero	7
Nocciole confette, in piatti	numero	7
Medaglie grandi bianche di pasta Portughefe, in piatti	numero	7
Medaglie rosse, e grandi di pasta Portughefe, in piatti	numero	7
Cedro in siropo, in piatti	numero	7
Codognata in bocconi, con canella intera, in piatti	numero	7
Pasta reale Portughefe piena	numero	7
Visciole in gielo, in piatti	numero	7
Persiche in girelle, in piatti	numero	7
Mandole confette, in piatti	numero	7
Fulignati, in piatti	numero	7
Cinamomi di Bergamo, in piatti	numero	7
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	7
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	7
Copetta, in piatti	numero	7

Banchetto di pesce di sera à sei piatti, con dua mantili, e ben piegato.

Fatto dall'Ilust. Signor Conte Girardo Beuilacqua, à questi Serenissimi Principi, e Cavalieri, e Dame, tutto miracolosamente fiorito.

Insalata bianca con aglietti per entro, in piatti	numero	6
Insalata capuccina con cipolline per entro, in piatti	numero	6
Insalata di messedanze con scalognine per dentro, in piatti	numero	6
Formaggio di Milano, in piatti	numero	6
Capi di latte, in piatti	numero	12
Anchione, e botarga interzata, in piatti	numero	6
Cauairo, e fette di storione accarpionato interzati, in piatti	numero	6
Carpioni accarpionati interzati di costoli d'arazi pelati, in piatti	numero	6
Gamberi mondi con aceto, e pepe in mezzo, in piatti	numero	6
Pasticci di trutte, in piatti	numero	6
Code di luzzo in doba fritte con fette di limone, in piatti	numero	6
Polpettoni di storione tramezzati d'oua dure spaccate, in piatti	numero	6
Storione in bianco coperto di genestrata, in piatti	numero	6
Geladia con anguilla sotto, in piatti	numero	6
Salsa verde, in piatti	numero	6

Secondo seruitio, e caldo.

Pasticci di storione caldi, in piatti	numero	6
Gambare femine in potacchio, in piatti	numero	6
	Paſta	

Pasta sfogliata piena di bianco mangiar concio con oua, in piatti	numero	6
Ceci bianchi con anguilla grossa dentro, in piatti	numero	6
Panza di storioue con rouiglia, in piatti	numero	6
Pasticci di rane, in piatti	numero	6
Raine alla Alemana in saluette, in piatti	numero	6
Varuoli in sapor, in piatti	numero	6
Lattuga piena di pastumo di pesce, in piatti	numero	6
Teste di luzzo in sapore con peri sopra, in piatti	numero	6
Galane di bosco in sapor con pan sotto, in piatti	numero	6
Tartare con fette di tomino dai canti, e sopra, in piatti	numero	6
Rafoli di puine battute con zuccaro, e canela, in piatti	numero	6
Torli d'oua, zuccaro, e canella, c capi di latte cot ti à bagno maria, in piatti	numero	6
Calamari in potacchio con pan sotto, in piatti	numero	6
Potacchio di spigole, e tonno, in piatti	numero	6

Fritto.

Ttriglie alla graticula, in piatti	numero	6
Bottatrice fritta, in piatti	numero	6
Cefali alla gradella, in piatti	numero	6
Goni fritti con aranzi spaccati, in piatti	numero	6
Sgombri alla gradella con sua salsa, in piatti	numero	6
Torta di carchiofoli, in piatti	numero	6
Casatelle di mandolata, in piatti	numero	6
Sapor di visciole, in piatti	numero	6
Sarde fritte, in piatti	numero	6
Code di varuolo fritte con fette di limone, in piatti	numero	6
Pesci non nat fritti con aranzi spaccati, in piatti	numero	6
Calamari con prassemoli fritti, e salua, in piatti	numero	6
Oliue, in piatti	numero	6
Moscatallo, in piatti	numero	6
Frittata grossa, in piatti	numero	6
Rombi con fette di cedro, in piatti.	numero.	6

Fruite.

Latte miele, in piatti	numero	12
Cialdoni, in piatti	numero	12
Perfiche duragine, in piatti	numero	6
Mandole, in piatti	numero	6
Pere, in piatti	numero	6
Vua, in piatti	numero	6
Finocchi, in piatti	numero	6
Mazolini di Pefaro, in piatti	numero	6
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	6
Carchiofoli crudi, in piatti	numero	6
Torta di capi di latte, in piatti	numero	6
Sfogliata di pere, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Pistacchi pelati stati vna notte in maluagia, in piatti	numero	6
Sufine, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6

Data l'acqua alle mani, e levata la tonaglia, si posero in tavola queste Confetture.

Anguila arrosto di pastume, in piatti	numero	6
Botarghe di zucchero, in piatti	numero	6
Cappe sante del medesimo, in piatti	numero	6
Gambari dell'istesso, in piatti	numero	6
Grancipoti pur cosi, in piatti	numero	6
Rafoli di zucchero, in piatti	numero	6
Albercocchi in zucchero asciutto, in piatti	numero	6
Cedri in zucchero asciutto, in piatti	numero	6
Fiori d'aranzi, e cedri conditi, in piatti	numero	6
Cotogni in gielo con aranzi, in piatti	numero	6
Cotognata, in piatti	numero	6
Confetture in siropo di più sorte, in piatti	numero	6
Mandole confette, in piatti	numero	6
Pistacchi confetti, in piatti	numero	6
Mazzuoli,		

Mazzuoli, e stecchi, in piatti
Saluiette, e coltelli, in piatti

numero 6
numero 6

Banchetto di mattina di pesce con dua mantili,
e belle piegature à cinque piatti.

Fatto dal Signor Galeazzo Fiaschi, à questi
Serenifs. Prencipi, e Caualiere, e Dame.

Primo seruitio freddo.

Capi di latte in cassetta di pasta di marzapan se- da,, in piatti	numero 6
Butiro lauato in cassetta di pasta di susamelli, in piatti	numero 6
Melangoli mondi con zuccaro sopra, in piatti	numero 6
Fichi bianchi mondi sopra foglie di vite, in piatti	numero 6
Salmone in fette, in insalata, in piatti	numero 6
Pastici di storione impilotati di salmone, in piatti	numero 6
Pasticcetti sfogliati pieni di cedrata, in piatti	numero 6
Fiadoncini da quattro ponte sfogliari pieni di farro, in piatti	numero 6
Raina in doba, e alla gradella con anchioue, e aceto sopra, in piatti	numero 6
Coda di Gambari accarpionate, in piatti	numero 6
Trutte piccole accarpionate, in piatti	numero 6
Miglioramento fresco cotto in acqua, e sale con fette di limone, in piatti	numero 6
Meggia salata, e fritta con zuccaro, e aceto, in piatti	numero 6
Sapor d'amandole, in piatti	numero 6
Bottarga, e cauiaro interzati, in piatti	numero 6

Secondo servizio, e caldo.

Pasticci di suppa tramezzata di calamari, in piatti	numero	6
Potacchio di latte, e fegato di storione con pan sotto, in piatti	numero	6
Cefali in potacchio, in piatti	numero	6
Rombi in teggia con datoli senz'osso sopra, in piatti	numero	6
Varuoli in bianco con salsa di rafano sopra, in piatti	numero	6
Anguile cotte in vin con ciuiero sopra, in piatti	numero	6
Luzzo alla Alemana, in piatti	numero	6
Maccaroni orbinati cotti in latte, in piatti	numero	6
Muosa alla Alemana, in piatti	numero	6
Teste di raina in forno, in piatti	numero	6
Pasticci di dattoli, in piatti	numero	6
Sgombri in genestrata, in piatti	numero	6
Pelle di renca grande ripiene in sapor, in piatti	numero	6
Suppa di latte d'amandole, e luzzo sfilato, in piatti	numero	6
Snppa di pana alla Alemana con oua sperdute sopra, in piatti	numero	6

Fritto.

Lampredozze con salsa verde, in piatti	numero	6
Scaglioni fritti, in piatti	numero	6
Polpettine di luzzo nello spiedo con salsa verde in piatti	numero	6
Barbent alla gradella, in piatti	numero	6
Cefali alla gradella, in piatti	numero	6
Luzzi impilotati di salmon in spiedo, in piatti	numero	6
Anguile intere arroste impilotate d'anguila salata, in piatti	numero	6
Pasta sfogliata, in piatti	numero	6
Pasta sfogliata, in piatti	numero	6
Sapor di visciole, in piatti	numero	6

Goni fritti con aranzi spaccati in piatti	numero 6
Anguille fritte, in piatti	numero 6
Luzzo schiappato fritto rimesso alla gradella cò butiro, in piatti	numero 6
Pescaria del pò fritta con aranzi spaccati, in piatti	numero 6
Indorate del pò alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero 6

Fruite.

Gioncate, in piatti	numero 6
Persiche cotogne, in piatti	numero 6
Lattaroli, in piatti	numero 6
Persiche duragine, in piatti	numero 6
Persiche in suppa di greco, in piatti	numero 6
Carchiofoli alla gradella, in piatti	numero 6
Carchiofoli fritti, in piatti	numero 6
Carchiofoli crudi, in piatti,	numero 6
Perein piatti	numero 6
Finocchio, in piatti	numero 6
Sufine, in piatti	numero 6
Marzolini di Firenze, in piatti	numero 6
Nicciole, in piatti	numero 6
Garugli in vino, in piatti	numero 6
Castagne, in piatti	numero 6
Moscateello, in piatti	numero 6

*Data l'acqua alle mani, e levata la touaglia,
si posero in tavola queste Confecture.*

Torta di Pistacchi, in piatti	numero 6
Torta di marzapane, in piatti	numero 6
Persiche in ghielo, in piatti	numero 6
Cedri interi in zucchero asciutto, in piatti	numero 6
Marmelata, in piatti	numero 6
Gnochetti di pastume di cedro, in piatti	numero 6
Canoncini rotti di pasta Portughesa, in piatti	numero 6

Canoncini bianchi di pasta Portugese, in piatti	numero	6
Mandole confette, in piatti	numero	6
Anime di melone confette, in piatti	numero	6
Pignocati grandi, in piatti	numero	6
Pignoli confetti, in piatti	numero	6
Mazzuoli, in piatti	numero	6
Stecchi lauorati, in piatti	numero	6
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	6

Cena alla Alemana domestica fra Caualiери, à sei ta-
uolini tondi piccoli, fatta dal Signor
Hippolito Romei.

Primo seruitio

Nel gran piatto.

Vna insalata à olio à potrida, con varij pesci sala-
ti intorno, e dentro formaggio Pia centino.
Attorno per ogni tauolino.

Caniaro, in piatti	numero	4
Offelle sfogliate, in piatti	numero	4

Nel gran piatto. Secondo seruitio.

Vn luzzo, & vn varolo, & orade cotte alla Alema-
na, con cedro intorno all'orlo.
Attorno per ciascun tauolino.

Pollenta, in piatti	numero	4
Sapor bianco, in piatti	numero	4

Nel gran piatto. Terzo seruitio.

Rombi dua, varoli dua, sole sei fritte con aran-
zi, sale, e finocchio intorno all'orlo.
Attorno ad ogni tauolino.

Oliue, in piatti	numero	4
Tortelli alla Lombarda, in piatti	numero	4
	Nel gran	

Nel gran piatto. Quarto seruitio.

Vn pastello di diuersi pesci, meggie, varoli, e simili.

Attorno à tutti.

Gambari, in piatti	numero	4
Borboni fritti, con aranzi, in piatti	numero	4

Nel gran piatto. Quinto seruitio.

Vn luzzo fritto, rimesso con butiro alla gradella, con milze sopra, con ceuali alla gradella, e sgombri, e orate.

Attorno à ciascuno.

Vua fresca, in piatti	numero	4
Oliuoni, in piatti	numero	4

Nel gran piatto. Sesto seruitio.

Vna gran torta di cose diuersse, che pigliaua tutto il piatto.

Attorno.

Fiadoncelli sfogliati, in piatti	numero	4
Gario, in piatti	numero	4

Nel gran piatto. Scttimo seruitio.

Latte miele, con assaisimo zucchero.

Attorno.

Cialdoni, in piatti	numero	4
Ostreghe, in piatti	numero	4

Nel gran piatto. Ottauo seruitio.

Vn gran pastello di tartufole, con pastelletti attorno di carchiofoli.

Attorno.

Carchiofoli cotti, in piatti	numero	4
Ostreghe, in piatti	numero	4

Bbb 2 Nel

Nel gran piatto. E nono seruitio.

Pere diuerse crude, brogne, e persiche di piu forte.

Attorno.

Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	4
Rauagioli, in piatti	numero	4

*Data l'acqua alle mani, si messe in tauola fugacine di festa,
e copeta nel gran piatto.*

Attorno.

Maluagia, in piatti	numero	4
Bicchieri, in piatti	numero	4

Desinare à tauola lunga à quattro piatti, fatto dal
Signor Hippolito Romei.

Primo seruitio caldo.

Capponi in bianco, in piatti	numero	4
Petti di vitello, con salami spaccati, in piatti	numero	4
Pasticci da fieta, in piatti	numero	4
Pizzoni in sapore, con pan sotto, in piatti	numero	4
Pollanche piene alla Lombarda, con persutto in rouiglia, in piatti	numero	4
Capriolo in brolardiero, in piatti	numero	4
Tomafelle, in piatti	numero	4
Bianco mangiare, in piatti	numero	4
Tortelletti, in piatti	numero	4
Minestra di Maggio, in piatti	numero	4
Salsa, in piatti	numero	4
Pasticcetti di lingua di vitello in fette, in piatti	numero	4

Tramezzo d'arrosto.

Ortolani, e beccafichi, in piatti	numero	4
Fegatelli di polli in rete, in piatti	numero	4
Regaiboli		

Regaiboli, in piatti	numero	4
Mostarda, in piatti	numero	4

Arrosto.

Pauoni, in piatti	numero	4
Fagiani, in piatti	numero	4
Starne, in piatti	numero	4
Tortore, in piatti	numero	4
Quaglie, in piatti	numero	4
Cigotti di caprioli con sua salsa, in piatti	numero	4
Pollanche con aranzi spaccati, in piatti	numero	4
Pizzoni casalenghi, con fette di limone, in piatti	numero	4
Casatelle di pere, in piatti	numero	4
Lonze di vitello, in piatti	numero	4
Vua, in piatti	numero	4
Sapor di visciole, in piatti	numero	4
Cedro tagliato, in piatti	numero	4

Frutte.

Geladia, in piatti	numero	4
Torta di marzapane, in piatti	numero	4
Torta di pere, in piatti	numero	4
Pasticci di cotogni, in piatti	numero	4
Pasticci di perliche, in piatti	numero	4
Finocchio, in piatti	numero	4
Pere, in piatti	numero	4
Formaggio, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4
Pistacchi, in piatti	numero	4
Suppa di perliche, in piatti	numero	4
Carchiofoli, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Sufine, in piatti	numero	4
Gioncate, in piatti	numero	4

Desinare fatto in nuoua foggia , dalla Serenifs. Duchessa d'Vrbino mia patrona al Serenissimo Duca suo fratello ,
& Serenissima Signora sua consorte ,
& altri Signori, e Dame .

Si fece far à Faenza venti fontane di maiolica bianca, che si scõmetteano in quattro peZZi, e tutti quattro anco si seruiuano insieme, che faceuano quattro bellissimoi piatti, il disotto assai grande, poi si andauano sminuendo: à tale, che l'ultimo sopra la cima, era eguale ad un tondo ordinario: Et è la sua alteZZa, quando era insieme circa à un braccio, e si seruitte à cinque piatti, quattro fontane per piatto, dua di aleffo, e dua di arrosto interZZati, si che non si fece, che una portata di carne. Il seruitio è bellissimo, ma è necessario, che sij diligente, chi lo fa imbandire, che bisogna, che cosi come i Cuochi sian dua ad imbandire l'uno gli aleffi, l'altro gli arrosti in un'istesso tempo, che parimente siano dua ad imbandire, e con gran politezza li soprastanti.

Prime fontane d'aleffo, come nel primo piatto, cosi tutte le altre.

Nel primo piatto di sotto capponi aleffi, dua coperti di torcellerti, in piatti

numero 2

Dua petti di vicello, coperti di rouiglia, cõ zam budelli, in piatti

numero 4

& attorno all'orlo del piatto salame, e per tutto interzato.

Nel

Nel secondo piatto dell'istessa fontana, pasticci disciati, con agliara sopra.

E attorno all'orlo fumata in fette.

Nel terzo piatto dell'istessa, pizzone in sapore, con suppa sotto.

E attorno all'orlo piedi di capretti dorati.

Nel quarto, & vltimo piatto pasticetti di mangiar bianco.

E attorno all'orlo tortelletti di marzapano.

Secondo piatto, e prima fontana di arrosto.

Nel primo piatto dua pollanche di pavoni d'India, con fette di limone, in piatti numero 2

Dua Cigocci vn di capriolo, & vno di montone, con grane di mel granato, in piatti numero 2

Nel secondo pollanche arroste quattro, con oliue senz'anime, in piatti numero 4

Attorno all'orlo fette di gola di porco fritte.

Nel terzo piatto pizzone sei, con finocchi sopra, in piatti numero 6

Attorno all'orlo beccafichi.

Nel quarto, & vltimo piatto quaglie.

E attorno all'orlo frittelline.

Terzo piatto di alesti, prima fontana.

Nel primopiatto due anatre domestiche in brolardiero, con mortadelle di fegato, in piatti numero 2

E quattro teste di capretto in sapore, in piatti numero 4

E attorno l'orlo lingua di bue in fette.

Nel secondo piatto quaglie in teggia, che erano numero 8

Attorno all'orlo manzo in fette salato.

Nel terzo piatto ceruelle, e latrefini in sapore.

E attorno all'orlo code di gambari.

Nel quarto, & vltimo piatto pasticetti di polpette di vitello.

E attorno offelline piccole.

Quarto piatto d'arrosto, e prima fontana.

Vna porchetta	numero	1
Vn capretto	numero	1
E fette di lonza di vitello.		
Attorno all'orlo aranzi, e limoni.		
Nel secondo piatto pulcini sei	numero	6
E attorno all'orlo persutto fritto.		
Nel terzo piatto fagianotti con fette di limone.		
E attorno all'orlo finocchio in aceto.		
Nel quarto, & vltimo piatto starnotti con aranzi.		
E attorno all'orlo fette di fegato di vitello fritte.		

Quinto piatto, prima fontana.

- Nel primo piatto Gallinazzi di montagna all'Vnghera.
- Nel secondo piatto dell'istessa pel di pauari pieni di battuto, coperti di cardi di finocchio.
- Nel terzo quaglie cotte con pasticcio, e discassato, con salsa Francese sopra.
- Nel quarto, & vltimo, vna pasta sfogliata, piena di cai di latte racconcio.

Vi si posero da i canti, poi che le fontane vanno per mezzo della tauola sei piatti per ogni canto, che sono dodici per piatto, e questi si mutarono dua volte, sempre lasciando le fontane: è di bisogno, che vi siano sei piatti più grandi, che vanno ne i caui fra l'vna fontana, e l'altra, à i quali si fecero le insalate, ne gli altri più piccoli d'altro seruitio.

- Insalata d'indiuia adorna con formaggio l'orlo.
- Insalata di lattuga adorna d'anchione.
- Insalata di mesedanze, con maroaca attorno.
- Insalata di radicchi giouani, con cauiaro.

Infalata di fiori di boraggine.
 Infalata di germogli.

*Gli altri sei piatti, tre pieni di meloni di varie sorti,
 e tre di fichi pur varij.*

*Toi si rimuoò, come hò detto, questi piatti da i canti, e nel loco
 delle sei infalate, si rimesse li piatti seguenti.*

Mangiar bianco riconcio con biscotti attorno.
 Geladia chiara.
 Pasticcini di occhi di vitello.
 Casatelle.
 Frittelle Tedesche.
 Fiadoncini pieni.

E nella posta, oue erano fichi, e melloni si misse.

Salsa.
 Agliata.
 Sapore di cotogni.
 Mostarda.
 Salsa reale.
 Sapor di visciole.

*Poi si portorono le frutte in fontane al simile, ma fatte di sottilissimi vinci, in foggia di cestelle tutte fiorite,
 & adorne, che pur furono quattro.*

Nella prima nel vaso di sotto perfiche cotogne,
 e attorno foglie, e mortelle.
 Nel secondo vaso pere.
 Nel terzo vaso fusine.
 Nel quarto, & vltimo lattaroli.

Secondo piatto, e prima fontana.

Nel vaso di sotto carchiofoli, e attorno l'orlo pe
pe, e sale
Nel secondo vaso mandole nell'orlo, e per tutto
foglie
Nel terzo vaso mele, e fiori, e frondi.
Nel quarto, & vltimo castagne.

Terzo piatto, prima fontana.

Nel vaso di sotto gioncata, e attorno l'orlo anesi.
Nel secondo vaso formaggio di Lodi.
Nel terzo vaso finocchio.
Nel quarto, & vltimo tartufole.

Quarto piatto, prima fontana.

Nel vaso di sotto cardi, e attorno all'orlo pepe, e sale.
Nel secondo vaso persiche noci.
Nel terzo vna fresca.
Nel quarto, & vltimo garugli in vino.

Quinto piatto, prima fontana.

Nel primo vaso pistacchi mondi stati con maluasìa.
Nel secondo garugli di noce in greco.
Nel terzo pignoli fritti.
Nel quarto, & vltimo, mandole brustolate con sale.

*Per li dodici piatti, sei da ogni canto, i maggiori saranno
i primi compartiti d'ogni canto.*

Latte miele, in piatti	numero	3
Cialdoni, in piatti	numero	3
Torte di pome, in piatti	numero	2
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	2
Persiche in cassetta, in piatti	numero	2
	Definar	

Desinar fatto dall'Eccellentiss. Sig. Don Alfonso da Este all'Illustriss. e Reuerendiss. d'Urbino, che era stato la sera innanzi all'Isola,

E nel partir così lo fece seruir per viaggio, andando giù per il Pò à Venetia.

Era accommodato un Barcone tutto piano, fatto con una piazza di tauole, oue capira una tauola di quattro piatti, & restaua coperto da una vaghissima Frascata, oue per tutto pendeano diuerse uue, & altri frutti, come meli granati, pomi rossi, e cedri, e limoni: Retta poi da colonne pur adorne della istessa verdura, e fruite, ma di più molti fiori, che oltre alla vaghezza di colori tanti, rendeano gratissimo odore. Era qui sotto apparecchiata una tauola, come hò detto, di quattro piatti, con belle piegature, e molto ben fiorita, la quale aspettaua i predetti Signori al luogo, doue si hauenz figurato, che potessero desinare, dandogli vantagio un' hora prima: poi che ella per se si rendea così uisibile, che anco ueduta prima dell' hora del desinare, non solo non fastidiua, ma daua trattenimento all'occhio. Era seguita da un' altra barca, oue commodamente si faceua la cucina, la qual per le commodità accencie in lei, pur piaceua à chi la miraua. Dua barche poi si poneuano da i canti della prima, l'una con una credenza apparecchiata pomposissimamente, e che facea gratissima uista: l'altra di pulitissima bottiglieria con infinite, e varie coppe d'oro, e d'argento cristalli, e vetri in molte foggie lauorati: c senza paragone vaghissimamente fiorita: e ch'era meglio con pretiosissimi vi-

ni: si che, poi che fu l' hora del desinare smontorno questi Signori della barca, dove erano, e salirono sopra à questa, oue erano varie musiche nascoste: e furono loro seruiti di queste uande.

Fichi mondi sopra à foglie, in piatti	numero	4
Capi di latte, in piatti	numero	4
Sufamelli Ferraresi, in piatti	numero	4
Nauicelle di marzapane doppie, in piatti	numero	4
Biscotti fatti al modo di Spagna, in piatti	numero	4
Sumata cotta in greco, in piatti	numero	4
Pasticci di manzo ben frollo, e battuto, in piatti	numero	4
Capponi con suppa sotto caldi, in piatti	numero	4
Lingue di vitello piene, e in teggia, con salsa Francesa sopra, in piatti	numero	4
Pauari stuffati in forno, pieni di battuto di mortadella di codeghe, in piatti	numero	4
Suppa di ceci bianchi, con ceruelle di vitello attorno, in piatti	numero	4
Pasticci di pizzoni, con rouiglia dentro, in piatti	numero	4
Papina, in piatti	numero	4
Sapor bianco da monache, in piatti	numero	4
Offelle piene di genestrata con boccone di cedro confetto, in piatti	numero	4
Tetta di vitella, in piatti	numero	4

Arrosto.

Lombi di manzo in doba, in piatti	numero	4
Cigotti di daino, in piatti	numero	4
Palati di bue impilotati, con sua salsa, in piatti	numero	4
Beccazze, in piatti	numero	4
Storione impilotato di lardo, in piatti	numero	4
Mostarda con butiro, in piatti	numero	4
Trinciata di vitello grossa, e minuta, con sapor d'vua passa, in piatti	numero	4
Torta di pane, in piatti	numero	4
Nauicelle		

Nauicelle d'aranzi purgati, in piatti	numero	4
Lattesini, e cernelle di vitello in rete, in piatti	numero	4
Frittelle di ricotta, e chiari d'oua, in piatti	numero	4
Polpette di capponi impilotate, in piatti	numero	4
Colombi fauari, in piatti	numero	4
Starnotti, in piatti	numero	4
Fagianotti, in piatti	numero	4
Beccafichi, in piatti	numero	4

Frutte.

Persiche in vino, in piatti	numero	4
Persiche, in piatti	numero	4
Gioncate in cestelle, in piatti	numero	4
Latte, in piatti	numero	4
Carchiofoli, in piatti	numero	4
Carchiofoli cotti, in piatti	numero	4
Pere, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Sufine, in piatti	numero	4
Lattaroli, in piatti	numero	4
Finocchio, in piatti	numero	4
Nocciuole, in piatti	numero	4
Pistacchi, in piatti	numero	4
Tartufole, in piatti	numero	4
Amandole, in piatti	numero	4
Garugli pelati, in piatti	numero	4

Finito il desinare, e ritirati quei Signori alla lor barca, l'altre barche si partirono, con molti tiri d'artiglierie fuori che quella della bottiglieria, che sempre li seguì.

O T T O B R E .

Banchetto di nozze di sera, fatto dall' Ill. Sig. Cavalier Fiaschi, à questi Sereniss. Principi, & Sig. Eccellentiss. e Cavalieri, e Dame,
 Con dua mantili, e belle piegature, e tutto fiorito, à sei piatti.

Eraper compartir i piatti una porchetta in piede, con denti di Cingiaro, e sei figurine attorno di pastume, chi con piedi, e chi con archi, e dua canti pur di pastume, che l'hauerano afferrato, in cinque piatti.

Pasticcini di ceruo dipinti à grottesche, con cortina di pasta di susamelli attorno, in piatti	numero	6
Capponi appastati cò pignocati grandi da i canti, e fioriti, in piatti	numero	6
Pauoni arrostiti con pistacchea dorate da i canti, in piatti	numero	6
Insalate d'indiuia, con carobbe attorno all'orlo, in piatti	numero	6
Insalata di lattuga, con oua spaccate attorno all'orlo, in piatti	numero	6
Insalata di messedanze, con cauiaro attorno, in piatti	numero	6
Formaggio di Parma, in piatti	numero	6
Capi di latte in spolette di susamelli, in piatti	numero	6
Lingua di bue salata, impilata di sumata, in piatti	numero	6
Manzo salato benissimo cotto, con salame spaccato da i canti, in piatti	numero	6
Orecchine sfogliate, piene di genesstrata, in piatti	numero	6
Geladia torbida con pernice sotto, in piatti	numero	6
	Perfutto	

Perfutto sfilato, e in fette, in piatti	numero	6
Cedro in insalata, in piatti	numero	6
Brogne pelate, in piatti	numero	6

Secondo servizio, e caldo.

Pizzoni in brolardiero, cò tette di vaccina, in piatti	numero	6
Pasticci di rufolato, in piatti	numero	6
Pauoni stufati con perfutto, in piatti	numero	6
Anatre domestiche in teggia alla Fiorentina, in piatti	numero	6
Petti di vitello pieni in brodo con assai prasse- moli ben cotti, in piatti	numero	6
Mezze tette di vitello cotte in teggia, con viscio- le, e brogne, in piatti	numero	6
Pasticcetti di fegato di vitello in fette, in piatti	numero	6
Vna vinanda di latte alla Alemana, in piatti	numero	6
Capponi coperti di peri, in piatti	numero	6
Quaglie in sapor giallo, in piatti	numero	6
Agliata di nocciuole senz'aglio, in piatti	numero	6
Tortelli alla Lombarda, in piatti	numero	6
Capriolo in peuerata, in piatti	numero	6
Cingiaro in brodo negro, con canellini sopra, in piatti	numero	6
Ricci coperti di papardelle, in piatti	numero	6
Rape, con ceruellato fino dentro, in piatti	numero	6

Arrosti.

Fagiani, con fette di smazata, in piatti	numero	6
Cigotti di montone, impilati di canella inte- ra, in piatti	numero	6
Bonze di vitello, coperte di scalognata, in piatti	numero	6
Pauoni d'India, con fette di limone, in piatti	numero	6
Ortolani con fette di gola di porco, in piatti	numero	6
Quaglie abbardate di sopracengio, in piatti	numero	6
Tortore abbardate, e in rete, in piatti	numero	6
Pernice, in piatti	numero	6
Anarazzi con aranzi, in piatti	numero	6

Torte

Torte di bieda, in piatti	numero	6
Retornelli di pistacchi, e zibibo senz'osso, in piatti	numero	6
Mostarda, in piatti	numero	6
Geladia chiara, in piatti	numero	6
Pollanche, in piatti	numero	6
Pulcini, in piatti	numero	6

Fruite.

Latte miele, in piatti	numero	6
Cialdoni, in piatti	numero	6
Pere bergamotte, in piatti	numero	6
Pome, in piatti	numero	6
Pere spinole, in piatti	numero	6
Formaggio di Cagli, in piatti	numero	6
Tartufole, in piatti	numero	6
Persiche cotogne, in piatti	numero	6
Castagne, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Mandole, in piatti	numero	6
Noci pelate in vino, in piatti	numero	6
Pistacchi, in piatti	numero	6
Vua, in piatti	numero	6
Carchiofoli, in piatti	numero	6
Oline, in piatti	numero	6

Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia, si messe in tavola per compartir i piatti un bellissimo Castello di zucchero condito, e di pastume, in piatti sei.

Pistacchea, in piatti	numero	6
Animali di codognata di Genoua, in piatti	numero	6
Brogne di Genoua, in piatti	numero	6
Gielo di Reggio, in piatti	numero	6
Cedro con zucchero asciutto, in piatti	numero	6
Delfini pieni di pasta Portoghese, in piatti	numero	6
Torte di marzapane doppie, in piatti	numero	6
Codognata, in piatti	numero	6
Mazzuoli		

Mazzuoli , in piatti	numero	6
Stecchi lauorati , in piatti	numero	6
Saluiette, e coltelli , in piatti	numero	6
Cotogni in vasetti di vetro in gielo , in piatti	numero	6
Pistacchi confetti , in piatti	numero	6
Mandole confette , in piatti	numero	6
Nocciuole confette , in piatti	numero	6
Fulignati , in piatti	numero	6

Banchetto fatto dall'Ill. Sig. Conte Galeazzo Tassoni, à questi Sereniss. Principi, & Eccellentiss. Signori, e Cauallieri, e Dame.

Per vna scommessa persa cõ vn'altro Caualliero , che essendo in campagna con Dame , e bella compagnia disputando de i lor cani; fecero scommessa, che quello, il cui cane era men buono in proua di quella giornata , facesse vn banchetto à tutta la compagnia ; e cosi deputorono i giudici ; & egli che perse , fece l'infrascritto Banchetto, con dua mantili , e belle piegature.

Era per compartir i piatti, che furono sei, cinque fontane, che usciano da vno scoglio: il scoglio era vn pasticcio, e la fontana à piè d'esso era di mangiar bianco, con entro vna Diana di zuccaro, e due altre Ninfe, figurine bellissime: appresso le quali era vn capretto arrosto in piedi, con cornine di ceruo dorati, e stauano quelle Ninfe con l'istessa Dea, in atto di gettar gli l'acqua. Vi erano duoi cani da i canti di pasta di mosta & zuoli, che l'hauuano pigliato. E perche il Banchetto fu di sera, fu allumata la tauola in questa guisa.

Vi erano d'ogni canto della tauola attaccato al solaio cinque teste di ceruo di stucco, che in tutto erano dieci, e da i cornetti delle corne, usciano da tutti lumi, come cādele, cho faceuano bella vista, e gran luce.

Primo seruitio freddo.

Pasticci con fontane, e Diana per compartire, in piatti sei	numero	5
Teste di cingiaro con suoi denti per il mezzo della tauola, fra vere, e finte, in piatti	numero	6
Teste di vitello con corne di daino dorato, per il mezzo della tauola, in piatti	numero	6
Coscietti di caprio arrosto, pur per mezzo il lungo, in piatti	numero	6
Lepre pur così per il mezzo intiere, & arroste, in piatti	numero	6
Insalata d'indiuia, con anchioue attorno, in piatti	numero	6
Insalata di lattuga, con cauiaro attorno, in piatti	numero	6
Insalata di messedanze con formaggio attorno, in piatti	numero	6
Pasticci di lingua di bue salata, in piatti	numero	6
Capponi coperti di prassemoli in bianco, in piatti	numero	6
Pasticci di fagiani, in piatti	numero	6
Anatre in bianco, con fette di salame, in piatti	numero	6
Persutto in gran fette, con menta sopra, in piatti	numero	6
Geladia chiara, in piatti	numero	6
Mostrarda, in piatti	numero	6
Pauoni trinciati in fettelline, con fette di cedro, in piatti	numero	6
Sumata con foglie di saluia, in piatti	numero	6

Secondo seruitio, e caldo.

Starne con cauoli, e fette di gola di porco, in piatti	numero	6
Capponi appastati pieni con pastume di morta della di fegato sopra, in piatti	numero	6
	Sapor	

Sapor di pistacchi, sopra à fette di pasticcio di manzo, in piatti	numero	6
Pasticci di mangiar bianco, in piatti	numero	6
Petto di vitello stufato, coperto di ceci bianchi, in piatti	numero	6
Pizzoni di colombara, con trippette di vitello, oua, e formaggio, in piatti	numero	6
Papina, in piatti	numero	6
Pasticci di castrato, in piatti	numero	6
Anatre in brolardiero, con magoni di capretto in fette, in piatti	numero	6
Pauoni in quarti alla Alamana, in fapor giallo, in piatti	numero	6
Ocha missalta in herbicine, in piatti	numero	6
Fegatelli di polli in cassetta, con suo sapore, in piatti	numero	6
Lepre in puerata, in piatti	numero	6
Cingiario in pottaggio, con cipolle intere, in piatti	numero	6
Polpette di vitello in sapore, con fapor d'vua passa poi sopra, in piatti	numero	6
Polpe, e coscie di pauari in agliata, in piatti	numero	6

Terzo seruitio, e arrosto.

Tetta di vaccina impilotata, e in rete arrosto, con sua salsa, in piatti	numero	6
Mezze teste di vitello arroste, in piatti	numero	6
Ceruelle di vitello, e lattesini dorati, con pan do rato attorno, in piatti	numero	6
Lingue di vitello arroste, in piatti	numero	6
Sapor di codogni, in piatti	numero	6
Torta di mele apie, in piatti	numero	6
Offelline piccole con rosola, in piatti	numero	6
Pauoni con aranzi spaccati, in piatti	numero	6
Fagianani, in piatti	numero	6
Tortore, in piatti	numero	6
Quaglie, in piatti	numero	6
Capponi, in piatti	numero	6
Cingiario con cipolle soffritte sopra, in piatti	numero	6

Lepre intere in rete, e impilotate con sua salsa, in piatti	numero 6
Pollanche à tre per piatto, in piatti	numero 6
Salsa reale, in piatti	numero 6
Sfogliata di sumata, in piatti	numero 6

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero 12
Cialdoni, in piatti	numero 12
Pere Fiorentine, in piatti	numero 6
Pome, in piatti	numero 6
Marzolini di Firenze, in piatti	numero 6
Pere bergamotte, in piatti	numero 6
Cardi, in piatti	numero 6
Tartufole in cassetta, in piatti	numero 6
Tartufole sotto le bragie, in piatti	numero 6
Mandole, in piatti	numero 6
Pasticci di cotogni, in piatti	numero 6
Vna fresca, in piatti	numero 6
Finocchio, in piatti	numero 6
Pasticci, in piatti	numero 6
Castagne, in piatti	numero 6

*Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia,
si pose in tavola*

*Una Diana, con cinque alre Ninfe di pastume di Venetia
pel mezzo, e per il lungo della tavola, con archi in mano
alcune, & alre ballestre, che andavano faccendo alcuni
animali fatti del detto pastume, e di pasta di mostazzuoli,
che erano sparsi per la tavola, e tutti feriti, e con varij gesti,
che erano cervi, d'zini, capri, cingiali, e lepri, che come ho
detto, senz'ordine sparsi per i piatti, pareva che gissero pa-
scendo.*

Mandole

Mandole confette, in piatti	numero	6
Anime di meloni confette, in piatti	numero	6
Anefi, in piatti	numero	6
Pignoli confetti, in piatti	numero	6
Pistacchi confetti, in piatti	numero	6
Cinamomi grossi confetti, in piatti	numero	6
Fulignati, in piatti	numero	6
Cinamomi Bergamaschi, in piatti	numero	6
Garfoletti confetti, in piatti	numero	6
Zenzero confetto pur bianco, in piatti	numero	6
Finocchio confetto in bianco, in pannocchia, in pi.	numero	6
Canellini, in piatti	numero	6
Maroni di pasta di marzapano, in piatti	numero	6
Mazzuoli, in piatti	numero	6
Stecchi lauorati, in piatti	numero	6
Sei cagnolini per piatto, fatti d'armellini, con sonagliete d'argento, & anellini all'orecchie, e perline, che potean seruir per Dame, in piatti	numero	6

Definare da pesce à quattro piatti, fatto dall' Ill.
sig Conte Gieronimo Montecucoli.

Primo seruitio caldo.

Oua fresche à dodici per piatto, in piatti	numero	4
Passare in biaco alla Francesa, cò sua salsa, in piatti	numero	4
Raine allattue, con pan sotto, in piatti	numero	4
Luzzi interi alla Alemana, in piatti	numero	4
Varoli in pottaggio, in piatti	numero	4
Orade vecchie in biaco, cò salsa di limone, in piatti	numero	4
Fonghi allattue, in piatti	numero	4
Rauoli di puine di butiro, in piatti	numero	4
Cauiaro, in piatti	numero	4
Alieccie con tonno dissalato, in piatti	numero	4
Ostreghe in gradella, in piatti	numero	4
Riso Turchesco, in piatti	numero	4
Minestra di rouiglia secca, in piatti	numero	4
Salsa, in piatti	numero	4
	Tramezzo	

Tramezzo.

Sole fritte, con aranzi in fette piccole, in piatti	numero	4
Barboni grillati, in piatti	numero	4
Ceuali in modo di macareo, in piatti	numero	4
Milze, e latte di pesce, in piatti	numero	4
Lampredozze, in piatti	numero	4

Terza vivanda.

Rombi fritti, in piatti	numero	4
Sole fritte, e grillate, in piatti	numero	4
Frittata rognosa di tenca, in piatti	numero	4
Orade fritte, in piatti	numero	4
Pasticci di gambari, in piatti	numero	4
Passare fritte, in piatti	numero	4
Suppa di calcinelli, in piatti	numero	4
Luzzi fritti, e rimessi alla gradella, in piatti	numero	4
Oua alla Francese, in piatti	numero	4
Gatio fure, in piatti	numero	4
Melangole, in piatti	numero	4
Sapor di brogne, in piatti	numero	4
Granceuole, in piatti	numero	2
Oliue, in piatti	numero	4
Vua, in piatti	numero	4

Frutte.

Geladia, in piatti	numero	4
Ostreghe, e granciporri, in piatti	numero	4
Torta di pere, in piatti	numero	4
Pasticci di cotogni, in piatti	numero	4
Pere cotte, con anesi sopra, in piatti	numero	4
Pere bergamotte, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4
Sorbe, in piatti	numero	4
Finocchio, in piatti	numero	4
Formaggio, in piatti	numero	4
Pistacchi, in piatti	numero	4
Vua, in piatti	numero	4
Oliue, in piatti	numero	4
Ciambellette da monaca, in piatti	numero	4

Banchetto

Banchetto alla Alemana fatto di sera à quattro
tauole, e dua mantili per tauola,
Fatto dal Signor Lionel Lauigiolo, à sua
A. S. e Caueralieri, e Dame.

Primo seruitio, e tale.

Per ciascuna tauola.

Nel gran piatto vna insalata à oglio putrida, e
attorno l'orlo formaggio anchioue, e salmo-
ne.

Attorno.

Agliata, in piatti	numero	3
Pasticci di manzo ben frollo, in piatti	numero	3
Perfutto, e fumata con pan fritto, in piatti	numero	3
Polpe di cappon con fette di cedro in salata, in piatti	numero	3
Lingua di bue, e salamo in fette con prassemoli, in piatti	numero	3
Pauoni freddi arrosto trinciato con salsa reale, in piatti	numero	3
Offelle piene mangiar bianco, in piatti	numero	3

Secundo seruitio, e caldo.

Nel gran piatto vn pauone, vn petto di vitello,
dua anatre, dua mezze teste di porco missalte,
sei gambuci coperti di rouiglia.

Attorno.

Capponi appastati in brodo cò pan sotto, e mor- tadelle di fegato, in piatti	numero	3
Pizzoai in fapor cò gola di porco à tre per piat- to, in piatti	numero	3
	Pernice	

Pernice con zambudelli coperte di ceci infranti, in piatti	numero	3
Petti di capretto in sa por con fette di tomino brustolato, in piatti	numero	3
Budel gentile, tagliato, e con brufaso, e suppa, in formaggiata, in piatti	numero	3
Lattesini in sapor con pan sotto in piatti	numero	3
Pasticcii di pala di bue, in piatti	numero	3

Terza viuanda, carrosto.

Nel gran piatto vn pauone arrosto, vn cappone
arrosto, vna lonza di vitello, vna anara arro-
sto, e attorno all'orlo aranzi, e limoni.

Attorno.

Polastri à tre per piatto, in piatti	numero	3
Geladia rosta, e gialla, in piatti	numero	3
Pizzoni à quattro per piatto, in piatti	numero	3
Pernice à tre per piatto, in piatti	numero	3
Mostarda, in piatti	numero	3
Occhi di vitello, in piatti	numero	3
Torta di sorbe, in piatti	numero	3

Quarto seruitto.

Nel gran piatto Cialdoni affattissimi.

Attorno.

Latte miele, in piatti	numero	6
Pome, in piatti	numero	3
Pere bergamote, in piatti.	numero	3
Vua, in piatti	numero	3
Oliuoni, in piatti	numero	3
Pistacchi, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3

Data

*Data l'acqua alle mani, e leuata la tonaglia,
si messe in tauola*

Nel gran piatto carafine di maluagia, e bicchiere,
e attorno all'orlo mazzuoli, e stecchi lauorati.

Attorno.

Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	3
Copetta, in piatti	numero	3
Mostazzuoli Napolitani, in piatti	numero	3
Pistacchea, in piatti	numero	3
Codognate di Genoua, in piatti	numero	3
Albercocchi in zuccaro asciutto, in piatti	numero	3
Cedri interi in siropo, in piatti	numero	3

Disinare alla Alemana di mattina con dua
mantili, à quattro tauole tonde, se
ben non si scriue che d'vna,

Fatto dall'illustr. Signor Conte Hercole Beuilacqua à questi Serenissimi Prencipi;
e Cauallieri, e Dame.

Primo seruitio.

Nel gran piatto vn pezzo di manzo salato di Pavia,
vn gran salame spaccato, vna lingua di
bue salata, vn persutto, e sei quarti d'oea appa-
stata salata.

Attorno.

Pauoni arrostiti freddi trinciati, con grugnoli di di mel granato, in piatti	numero	3
Suppa di latte alla Alemana, in piatti	numero	3
Pasticci di capriolo freddo, in piatti	numero	3
Suppa di buon brodo, e buon formaggio, cõ piz- zoni in quarti	numero	3
Offelle fredde, in piatti	numero	3

Ecc

Suppa

Suppa con pan fritto tramezzata di mortadelle di fegato, in piatti	numero	3
Salsa con rafano, in piatti	numero	3

Secondo seruitio .

Nel gran piatto dua petti di vitello pieni alla
Lombarda dua pezzi di porchetta missalta, e
due anduglie, e attorno all'orlo fette di mor-
tadella di codeghe.

Attorno.

Capponi in pezzi alla Boema, con sua salsa, e pan fritto, in piatti	numero	3
Anatre domestiche, coste di cape da deo, in piatti	numero	3
Pizzoni pieni coperti di carchiofoli conservati, in piatti	numero	3
Casatelle, in piatti	numero	3
Pasticci di fegato di vitello, in piatti	numero	3
Pernici in herbicine con zambudelli, in piatti	numero	3
Vitello battuto in rete, in piatti	numero	3

Terzo seruitio, e arrosto.

Nel gran piatto dua mezze teste di vitello in re-
te, dua pollache d'India, vna porchetta, & vna
lepre, e attorno all'orlo falsiccia gialla, e mor-
tadella di fegato in spedo.

Attorno.

Lingue di bue, spilotate cō fette di cedro, in piatti	numero	3
Fagiani con aranzi spaccati, in piatti	numero	3
Vccelletti, in piatti	numero	3
Quaglie, in piatti	numero	3
Pulcini cō vua sgranata, e schiätelli sopra, in piatti	numero	3
Mostarda, in piatti	numero	3
Torta di bieda, e tomin, in piatti	numero	3

Quarto seruitio pur arrosto .

Nel gran piatto geladia gialla, morella, bianca, e
rossa, con mel granato in grugnoli intorno al-
lorlo.

Attorno.

Occhi

Occhi di vitello in rete, in piatti	numero	3
Lattesini arrosto con sua salsa, in piatti	numero	3
Tartare, in piatti	numero	3
Frittelle di ceruelle di vitello, in piatti	numero	3
Pizzoncini schiappati in aceto, in piatti	numero	3
Ortolani, in piatti	numero	3
Sapor di visciole, in piatti	numero	3

Quinto seruitio.

Nel gran piatto pome, e pere di più forte, e attorno all'orlo formaggio di dua forte.

Attorno.

Latte miele, in piatti	numero	6
Cialdoni, in piatti	numero	6
Pistacchi pelati stati in maluafia, in piatti	numero	3
Pignoli, in piatti	numero	3
Oliue, in piatti	numero	3
Castagne, in piatti	numero	3

*Data l'acqua alle mani, e leuata la touaglia,
si posero in tauola.*

Nel gran piatto scatole di cotognata dua, scatole di citronato dua, scatole di marmellata dua, scatole di copetta dua, scatole di toronata dua.

Torta di pistacchi, in piatti	numero	3
Torta di marzapane doppia, in piatti	numero	3
Zarabasca di cedro, in piatti	numero	3
Brogne di Genoua, in piatti	numero	3
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	3
Saluiette. e coltelli, in piatti	numero	3
Pistacchi confetti, in piatti	numero	3
Mandole conferte, in piatti	numero	3

Cena à tauole quadre, seruite à due piatti per tauola, che erano sei tauols, fatta dal Sig. Hippolito Romei alia Contessa della Mirandola, & à questi Eccellentissimi Signori e Cauallieri, e Dame.

Primo seruitio freddo.

Insalata di lattuga cruda, in piatti	numero	2
Insalata di lattuga cotta, in piatti	numero	2
Insalata d'indiuia, in piatti	numero	2
Insalata di cipolle cotte, in piatti	numero	2
Insalata di piedi di vitella, e manzo trinciato, in piatti	numero	2
Pasticci di persutto, in piatti	numero	2
Polpe di capponi, con mangiar bianco, in piatti	numero	2
Sfogliate piene di genestrata, in piatti	numero	2
Pauon trinciato in insalata, con oliue senz'anime, in piatti	numero	2

Secondo seruitio, e caldo.

Fagiani cō cauoli bianchi, e gola di porco, in piatti	numero	2
Capponi coperti di anoletti, con casio, zuccaro, e canella, in piatti	numero	2
Petti di vitello in bianco, con salami spaccati in piatti	numero	2
Lingua di bue missalta, coperta d'agliata, in piatti	numero	2
Colombi fauari in brolardiero con fumata in fette, in piatti	numero	2
Petti di caprio fracassati con cipolle soffritte sopra, in piatti	numero	2
Pizzoni casalinghi in suppa dorata reale, in piatti	numero	2
Rouiglia con codeghe grosse dentro, in piatti	numero	2
Tortelli di moneta di zucca, in piatti	numero	2

Terzo

Terzo servizio arrosto.

Pollastri à tre per piatto, in piatti	numero	2
Pernici arroste con fette di limone, e pan fritto attorno, in piatti	numero	2
Colombi fauari, con vua cotta in forno attoruo, in piatti	numero	2
Pauoni con rame d'osmarino in cola fritte attorno, in piatti	numero	2
Ortolani con sumata in bocconi in rete arrosto, in piatti	numero	2
Pizzoni con fegati d'oca fritto attorno, & aranzi spaccati, in piatti	numero	2
Torta di forbe, in piatti	numero	2
Spalle di caprio con zucca fritta seco, in piatti	numero	2

Frutte.

Cardi in cassetta, in piatti	numero	2
Pasticcetti di tartufole, in piatti	numero	2
Tomin brustolato, sopra pan brustolato, in piatti	numero	2
Marzolino di Pesaro, in piatti	numero	2
Pere bergamotte, in piatti	numero	2
Pome appie, in piatti	numero	2
Castagne, in piatti	numero	3
Finocchio, in piatti	numero	2
Oliue, in piatti	numero	2

Definare à tauole quadre, à dua piatti
per tauola .

Pasticci di tetta di vaccina, e sumata, in piatti	numero	2
Capponi stuffati, con salame secco, in piatti	numero	2
Petto di manzo ben cotto con agliata, in piatti	numero	2
Trippe di bue in suppa, con brufaso, in piatti	numero	2
Capirotata di quaglie, in piatti	numero	2
Papina, in piatti	numero	2
Fagiolini		

Fagiuolini con zambudelli , in piatti	numero	2
Pizzoni cō rape, e fette di carne vergellata, in piatti	numero	2
Salsa , in piatti	numero	2

Arrosti.

Cigoto di caprio, impilotato d'aglio, in piatti	numero	2
Lepre intere, con sua salsa, in piatti	numero	2
Boccezze con fette di limone, in piatti	numero	2
Tortore, in piatti	numero	2
Piuieri, in piatti	numero	2
Fagiani, in piatti	numero	2
Onelle sfogliate, in piatti	numero	2
Sapor di cotogni, in piatti	numero	2
Ortolani, in piatti	numero	2

Frutte.

Pome rosse, in piatti	numero	2
Pere garauelle, in piatti	numero	2
Torte di mangiar bianco, in piatti	numero	2
Castagne in cassetta, in piatti	numero	2
Tartufole, in piatti	numero	2
Cardi, in piatti	numero	2
Mandole fritte, in piatti	numero	2
Finocchio, in piatti	numero	2
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	2

Cena di carne, e pesce à sei piatti, fatta dall' Ill.
Signor Marchese Contrario à Caua-
lieri, e Dame.

Primo seruitio freddo.

Insalata d'indiuia, con lingua di bue attorno, in piatti	numero	6
Insalata di lattuga, con aliccie, e cauiaro attor- no, in piatti	numero	6
Insalata di germogli, cō persutto attorno, in piatti	numero	6

Insalata

Infalata di muffedanze, con anguilla falata, e attorno tonina, in piatti	numero	6
Pauoni arrostiti tagliati, e nelli tagli geladia chiara, in piatti	numero	6
Varoli in bianco, con fette di cedro, in piatti	numero	6
Pasticci di vitello, in piatti	numero	6
Pasticci di dentali, in piatti	numero	6
Cappon trinciato. con fette di cedro, in piatti	numero	6
Luzzo in bianco, con limonea sopra, in piatti	numero	6
Gola di porco, coperta di geladia, in piatti	numero	6
Pesce Schiauone in gielo, in piatti	numero	6
Oline di Spagna, in piatti	numero	6
Piedi di vitello accarpionati, in piatti	numero	6
Carpioni accarpionati, in piatti	numero	6
Offelle alla Milanese, in piatti	numero	6

Secondo servizio, e caldo.

Pasticcetti sfogliati di fegato di vitello, in piatti	numero	6
Pasticcetti di luzzo battuto, milze, e latte di pesci, in piatti	numero	6
Suppa di buon brodo, tramezzata di cappone battuto, in piatti	numero	6
Suppa di rouiglia passata, tramezzata di calamari, in piatti	numero	6
Cappone in fapor giallo, con pan sotto, in piatti	numero	6
Varoli in fapore, con pan sotto, in piatti	numero	6
Anatre in brolardiero, in piatti	numero	6
Teste di Raina in pottaggio, in piatti	numero	6
Pauoni in bianco, con salame spaccato, in piatti	numero	6
Luzzo alla Alemana, con pezzo di Salmone misfulto, in piatti	numero	6
Pizzoni pieni con agliata, in piatti	numero	6
Sole in bianco, cō fapor di madole, e limone, in piatti	numero	6
Lattesini, ceruelle di vitello, creste, fasoletti di polli in fapore con pan sotto, in piatti	numero	6
Ostreghe, e fette di sceppa in fapore con pan sotto, in piatti	numero	6
Pasticci di castrato, in piatti	numero	6
Pasticci di miglioramento, in piatti	numero	6

Terzo servizio arrosto.

Tarabusi arrostiti, in piatti	numero	6
Corbi alla gradella, con sua salsa, in piatti	numero	6
Lonze di vitello arroste, in piatti	numero	6
Rombi grandi fritti, in piatti	numero	6
Fagianani, in piatti	numero	6
Trutte fritte, in piatti	numero	6
Quaglie in foglie, in piatti	numero	6
Miglioramento nello spedo, con foglie di lauro, in piatti	numero	6
Tordi tramezzati di sumata, in piatti	numero	6
Code di raina in doba, con ostreghe salate so- pra, in piatti	numero	6
Torta di mele appie, in piatti	numero	6
Salsa, in piatti	numero	6
Cigoto di montone, in piatti	numero	6
Sarde fritte, in piatti	∴	numero 6
Aranzi spaccati, in piatti	numero	6
Vua, in piatti	numero	6

Frutte.

Pomi da filo, in piatti	numero	6
Pere bergamotte, in piatti	numero	6
Peri garzignoli, in piatti	numero	6
Pasticci di pere garauelle, in piatti	∴	numero 6
Castagne, in piatti	numero	6
Cardi, in piatti	numero	6
Tartufole sotto la cernise in saluiette, con pepe, e sale in mezzo, in piatti	numero	6
Tartufole in sua concia, in piatti	numero	6
Pistacchi, in piatti	numero	6
Tomin disfatto con butiro, in piatti	numero	6
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	6
Mandole, in piatti	numero	6
Vua, in piatti	numero	6
Oliue, in piatti	numero	6
	Finocchi	

Finocchio, in piatti	numero	6
Pignoli, in piatti	numero	6

Definare di carne, e pesce à sette piatti, fatto dall'Il-
lust. Sig. Conte Antonio Beuil'acqua,
Alla Eccellentissima Signora Donna Marfisa,
e Cauallieri, e Dame.

Primo seruitio, e caldo.

Mostazzuoli Napolitani, con maluagia, in piatti	numero	7
Pauoni stuffati, con perfutto attorno all'orlo del piatto, in piatti	numero	7
Varoli in sapore, con fette di salmone intorno al piatto, in piatti	numero	7
Capponi appastati pieni in bianco, con prasse- moli sopra, in piatti	numero	7
Trutta in bianco, piena d'ostreghe, con herbe o- liosose sopra, in piatti	numero	7
Pasticci di fegati d'oca, in piatti	numero	7
Pasticci d'ombrina sfilata, in piatti	numero	7
Petti di vitello in pasticcio, in pignata con fette di pasticcio di vitello attorno all'orlo del piat- to, in piatti	numero	7
Dentale in forno, con fette di storione in doba at- torno all'orlo del piatto, in piatti	numero	7
Pizzoni con fumata in lente, in piatti	numero	7
Anguilla in fagiuoli senz'occhio, con fette di to- nina attorno, in piatti	numero	7
Raffoli di puina di butiro, in piatti	numero	7
Ballottine di puina da monicha, con zucchero, e canella, in piatti	numero	7
Pernici con cauoli bianchi, in piatti	numero	7
Meggia in bianco con verze bianche fritte attor- no, in piatti	numero	7
Sapor bianco, in piatti	numero	7

Vivanda di vitello battuta, con pan fritto attorno, in piatti	numero	7
Vivanda di granciporri, con pan fritto attorno, in piatti	numero	7

Secondo servizio, e arrosto.

Ortolani, in piatti	numero	7
Calamari fritti, con aranzi spaccati, in piatti	numero	7
Quaglie in foglie	numero	7
Sarde in carta, in piatti	numero	7
Vccelletti di Cipri, in piatti	numero	7
Anchione fresche fritte, con melangole, in piatti	numero	7
Pulcini a sei per piatto, cò fette di limone, in piatti	numero	7
Scaglioni fritti, con fettelle di cedro, in piatti	numero	7
Pizzoncini, in piatti	numero	7
Carpioni fritti, in piatti	numero	7
Tortore, in piatti	numero	7
Triglie, in piatti	numero	7
Louze di vitello, in piatti	numero	7
Dentale in forno, in piatti	..	numero 7
Pauoni, in piatti	numero	7
Corbo impilato d'anguilla falata, in piatti	numero	7
Torta di molignane, in piatti	numero	7
Agrestino, in piatti	numero	7

Frutte.

Pere Fiorentine, in piatti	numero	7
Latte miele, in piatti	numero	14
Cialdoni, in piatti	numero	14
Perc garauelle calde, in piatti	numero	7
Pome calimane, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	..	numero 7
Cardi, in piatti	numero	7
Castagne, in piatti	numero	7
Gucciaroli cotti, in piatti	..	numero 7
Nocciuole brustolate, in piatti	numero	7
Formaggio d'Ouvernai, in piatti	numero	7

Marzolini

Marzolino di Fiorenza, in piatti	numero	7
Oliue, in piatti	numero	7
Vua, in piatti	numero	7
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	7
Mandole brustolate, in piatti	numero	7

NOVEMBRE.

Banchetto fatto dall' Ill. Sig. Conte Ferrante Tassone, à questi Sereniss. Principi, e Cauallieri, e Dame, di Nouembre à otto piatti, e belle piegature, di sera.

Et erano per compartir i piatti, sette gran pasticci quadri di manzo ben frollo, dipinti, con sopra essi figure di pastume, che erano la Fortezza, e la Temperanza, interzate, e dorate, e bellissime, ogni cosa fiorito, in piatti sette.

Insalata d'indiuia, con molti adornamenti attorno all'orlo, in piatti	numero	8
Insalata di germogli, pur con adornamenti, ma variati, in piatti	numero	8
Insalata capuccina, pure adorna in altro modo, in piatti	numero	8
Manzo salato trinciato, con polpe di pauone arrosto attorno, in piatti	numero	8
Perfutto sfilato, con polpe di cappone arrosto attorno, in piatti	numero	8
Lingua di bue in fette, con polpe d'anatra domestica, in piatti	numero	8
Salami spaccati, con viole sopra, in piatti	numero	8
Polpettoni di vitello, in piatti	numero	8
Mangiar bianco, in piatti	numero	8
Pasticci di caprio, in piatti	numero	8
Casatelle di pome, e codognata, in piatti	numero	8
Fette di gola di cingiaro alla padella, in piatti	numero	8
Offelle piccoline non sfogliate, in piatti	numero	8

Lombi di lepore in doba, tagliati, con fette di cedro, in piatti	numero	8
Moutarda, in piatti	numero	8
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	8
Supersata in fette, in piatti	numero	8

Secondo servitio, e caldo.

Fiadoncini da quattro punte, pieni di battuto d'offelle, in piatti	numero	8
Pasticci di tortore à tre per pasticcio, in piatti	numero	8
Tomafelle di fegato di vitello, in piatti	numero	8
Capponi dorati, con pan dorato attorno, in piatti	numero	8
Panza di vitella piena, cõ carne vergellata, in piatti	numero	8
Pasticci di polpette di vitello, in piatti	numero	8
Pizzoni in quarti in verze alla Alemana, in piatti	numero	8
Pollanche d'India stufate, coperte di nauoncin, in piatti	numero	8
Ortalani arrosto, in piatti	numero	8
Quaglie arrosto, in piatti	numero	8
Lingue di vitello in fette, impilotate arrosto, tra mezzate di falsiccia, in piatti	numero	8
Tortore, in piatti	numero	8
Sapor di visciole, in piatti	numero	8
Lattesini, e ceruelle in rete arrosti, in piatti	numero	8
Nauicelle piene di farro passato, in piatti	numero	8
Pulcini con aranzi arrosto, in piatti	numero	8

Terzo servitio, e arrosto.

Pauoni con aranzi attorno, e limone sopra, in piatti	numero	8
Coscietti di caprioli, in piatti	numero	8
Capponi, in piatti	numero	8
Conigli à dua per piatto	numero	8
Pollanche à quattro per piatto, in piatti	numero	8
Porchette, in piatti	numero	8
Torta di bieda, in piatti	numero	8
Sapor di cotogni, in piatti	numero	8

Spalle

Spalle di montone, in piatti	numero	8
Anatre domestiche, in piatti	numero	8
Aieronì, in piatti	numero	8
Fagianì, in piatti	numero	8
Brognaia in pasta sfogliata, in piatti	numero	8
Lombi di lepore, in piatti	numero	8
Cotornici, in piatti	numero	8
Fiadoncini, in piatti	numero	8
Vua, in piatti	numero	8
Oliuoni, in piatti	numero	8
Vua, in piatti	numero	8
Oliuoni, in piatti	numero	8

Frutte.

Torte di meloni di Spagna, in piatti	numero	8
Pasticci di molegnane, in piatti	numero	8
Groffata di romino, in piatti	numero	8
Puina salata di pana, in piatti	numero	8
Marzolino di Fiorenza, in piatti	numero	8
Pere buone christiane, in piatti	numero	8
Pere garauelle calde, in piatti	numero	8
Cardi, in piatti	numero	8
Tartufole, in piatti	numero	8
Pome rose, in piatti	numero	8
Pistacchi, in piatti	numero	8
Pignoli, in piatti	numero	8
Vua, in piatti	numero	8
Mandole, in piatti	numero	8
Nocciuole brustolate, in piatti	numero	8
Bracciadelle da monaca, in piatti	numero	8
Cose varie in aceto, in piatti	numero	8
Cotogni cotti, con anchi sopra, in piatti	numero	8

Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia, si messe in tavola sette figurine di pastume, che erano la Carità, e la Speranza interzate.

Pistacchea dorata, in piatti	numero	8
Delfini rossi Portughesi pieni, in piatti	numero	8
Gnocchetti di cedro, in piatti	numero	8
Sfoglie bianche Portughesi, in piatti	numero	8
Sfoglie di canella Portughesi, in piatti	numero	8
Orade bianche Portughesi, in piatti	numero	8
Aquile di marzapano grandi, e doppie, in piatti	numero	8
Cotognata di Genoua in figure, in piatti	numero	8
Brogne di Genoua, in piatti	numero	8
Copetta, in piatti	numero	8
Mandole confette, in piatti	numero	8
Pistacchi confetti, in piatti	numero	8
Coriandoli piccoli confetti, in piatti	numero	8
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	8
Mazzuoli, in piatti	numero	8
Stecchi lauorati, in piatti	numero	8

Banchetto di mattina à dua mantili, e belle piegature à sette piatti, fatto dal molto Ill. Sig. Enea Pii, à questi Serenissimi Principi, e Cauallieri, e Dame

Primo seruitio freddo.

Pasticci grandi di castrato, in piatti	numero	8
Salami interi mondi, e attorno trinciata di lonza di porco arroito, in piatti	numero	8
Lingua di bue intera pelata con manzo trinciato attorno, in piatti	numero	8
Cauaiaro sopra sette di pan fritto, con sette di		
	limone	

limone attorno, in piatti	numero	7
Pauoni arrostiti, impilotati di cinamomi confetti grandi, in piatti	numero	7
Capponi aleksi in bianco, impilotati di garofoli, e canella intera, in piatti	numero	7
Anatre domestiche alekse, impilotate di salmone, in piatti	numero	7
Offelline piccole, in piatti	numero	7
Mangiar bianco sopra tortelle di pasta di fufamelli, in piatti	numero	7
Capi di latte con zucchero, e canella sopra, in piatti	numero	2
Formaggio di Piacenza, in piatti	numero	7
Geladia morella in cedri vuoti, in piatti	numero	7
Capponi arrostiti sopra à frittadine sottili, con limoni tagliati sottilissimi, in piatti	numero	7
Pernici in pane alla Francese, in piatti	numero	7
Cigotti di caprio tagliato in tondo, con fetta di cedro, in piatti	numero	7
Salsa verde, in piatti	numero	7

Secondo seruitio, e caldo.

Pauoni in pasticcio discassati, cò sapor di pistacchi sopra, in piatti	numero	7
Tette di vitello, coperte di nauoni, con formaggio tenero, in piatti	numero	7
Anatre domestiche, coperte di risi, con fettelline di tomino brustolato, in piatti	numero	7
Capponi in brodo giallo, cò falsiccia gialla, in piatti	numero	7
Manzo battuto in rete, in piatti	numero	7
Tetta di vaccina stufata, poi grillata, in piatti	numero	7
Muosa, in piatti	numero	7
Tortelli di zucche, e polpe di capponi, in piatti	numero	7
Fiadoncini da quattro ponte sfogliati, pieni di mangiar bianco, in piatti	numero	7
Pizzoni senz'ossa in cassetta, in piatti	numero	7
Sapor bianco, in piatti	numero	7
Polpa di cappon battuta con oua, e capi dilatate, e pan brustolato, in piatti	numero	7
	Suppa	

Suppa di pan con merolla di bue, con fette di lingua di bue, in piatti	numero	7
Pollastri in teggia, coperti di fonghi, in piatti	numero	7
Ceci bianchi interi, e passati insieme con zambudello sopra, in piatti	numero	7
Anduglie con herbicine, in piatti	numero	7
Tartare, in piatti	numero	7
Frittelle di mangiar bianco, in piatti	numero	7

Terzo scrinio, e arrosto.

Tordi, in piatti	numero	7
Pasticci sfogliati di mortadelle di fegato, in piatti	numero	7
Pollastrini piccoli in rete, in piatti	numero	7
Pizzoncini, in piatti	numero	7
Salsa reale, in piatti	numero	7
Oliue senz'anima, in piatti	.. numero	7
Petti di vitello in rete, in piatti	numero	7
Capretti pieni, e interi arrosto, in piatti	numero	7
Pollanche di pauoni, in piatti	numero	7
Aranzi spaccati, in piatti	numero	7
Fagiani à dua per piatto, in piatti	numero	7
Cigotti di Daino, in piatti	numero	7
Pollanche à tre per piatto, in piatti	numero	7
Torte di pere, in piatti	numero	7
Cedro, e limone tagliato, in piatti	numero	7
Sfogliata di persurto, in piatti	.. numero	7
Ortolani, in piatti	numero	7
Vua, in piatti	numero	7

Frutte.

Grugnoli di mel granato dolce, & vua bianca, in piatti	numero	7
Pere garauelle riscaldate, in piatti	numero	7
Pere spinole, in piatti.	numero	7
Formaggio Piacentino, in piatti	numero	7
Tomino, in piatti	numero	7
Pome calimane, in piatti	numero	7
	Finocchio	

Finocchio, in piatti	numero	7
Pistacchi stati in greco, in piatti	numero	7
Castagne in foggia di Tartufole, in piatti	numero	7
Cardi, in piatti	numero	7
Tartufole, in piatti	numero	7
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	7
Mandole, in piatti	numero	7
Pignoli, in piatti	numero	7
Garugli di noce pelati in maluagia, in piatti	numero	7
Stafette da monaca, in piatti	numero	7
Biscotti Pisani, in piatti	numero	7

*Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia,
si pose in tavola*

Tomin di Fiorenza di zucchero, in piatti	numero	7
Fichi di zucchero, in piatti	numero	7
Codognate di Genoua, in piatti	numero	7
Perfiche di zucchero, in piatti	numero	7
Gielo in scatole, in piatti	numero	7
Figure di perficate di Genoua, in piatti	numero	7
Albercocchi di zucchero asciutto, in piatti	numero	7
Rosoni di marzapane con grosta, in piatti	numero	7
Aranzi con gielo, in piatti	numero	7
Cotogni in gielo, in piatti	numero	7
Cotognate di Bologna, in piatti	numero	7
Frutte varie in siropo, in piatti	numero	7
Nocciuole confette, in piatti	numero	7
Pignoli confetti, in piatti	numero	7
Anime di melone confette, in piatti	numero	7
Mazzuoli, in piatti	•• numero	7
Stecchi laurati, in piatti	numero	7

Cena à quattro piatti, fatta dall'Ill. Sig. Conte
Alfonso Montecucoli.

Primo servizio freddo.

Pasticci di vitello freddi, in piatti	numero	4
Salame freddo in fette, in piatti	numero	4
Lingua di bue in fette lunghe, in piatti	numero	4
Perfutto sfilato, in piatti	numero	4
Offelle à cinque per piatto, in piatti	numero	4
Indiua, in piatti	numero	4
Lattuga, in piatti	numero	4
Germogli, in piatti	numero	4
Capparetti, in piatti	numero	4
Cedro, in piatti	numero	4
Cipolle cotte, in piatti	numero	4
Rauanelli, in piatti	numero	4
Formaggio, in piatti	numero	4
Sumata, in piatti	numero	4

Secondo servizio, e caldo.

Pauoni in brolardiero, in piatti	numero	4
Capponi appastati in brodo, cò pan sotto, in piatti	numero	4
Anatre domestiche coperte di maccheroni di pane, in piatti	numero	4
Pizzoni casalinghi pieni alla Lombarda, coperti di battuto di mortadella, in piatti	numero	4
Petti di vitello, con salami spaccati, in piatti	numero	4
Petti di capretti in tegame, con cipolle in quarti sopra, in piatti	numero	4
Zampette di vitello in bianco, con salsa Francese sopra, in piatti	numero	4
Zambudelli, e gambuceri, cò ceci infràti, in piatti	numero	4
Pasticci di porco, in piatti	numero	4
Lattarola Romagnola, in piatti	numero	4
Fegato di vitello fritto, con lattefini, e perfutto,		

to, in

to, in piatti	numero	4
Agnello in penerata, in piatti	numero	4
Agliata, in piatti	numero	4
Frittelle di ricotta, in piatti	numero	4

Terzo seruitio arrosto.

Pauoni con fette di cedro, in piatti	numero	4
Pernici, con fette di limone, in piatti	numero	4
Capponi, con aranzi spaccati, in piatti	numero	4
Pollastri, con vua sgranata sopra, in piatti	numero	4
Lonze di vitello, in piatti	numero	4
Capretti, con cipolle fritte, in piatti	numero	4
Anatre domestiche, in piatti	numero	4
Pizzoni a quattro per piatto, con bastoncini di persutto sopra, in piatti	numero	4
Conigli, in piatti	numero	4
Mostarda, in piatti	numero	4
Torta di pome, in piatti	numero	4
Oliue, in piatti	numero	4
Ortolani, in piatti	numero	4

Frutte.

Torte di pome ruggini, in piatti	numero	4
Cardi in cassetta, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4
Pere buone christiane, in piatti	numero	4
Pere spinole, in piatti	numero	4
Finocchio, in piatti	numero	4
Pome rose, in piatti	numero	4
Pistacchi, in piatti	numero	4
Sfogliata di datterri, e pignoli, in piatti	numero	4
Pignoli, in piatti	numero	4
Tartufole, in piatti	numero	4
Formaggio Tesinaro, in piatti	numero	4
Tomino, in piatti	numero	4
Oliue, in piatti	numero	4

Cena di pesce à cinque piatti, fatta dall'Ill. Sig.
Conte Sigismondo Montecucoli.

Primo servitio freddo .

Indinia, in piatti	numero	5
Lattuga, in piatti	numero	5
Germogli, in piatti	numero	5
Maroache aperte per il mezzo, in piatti	numero	5
Anchoue, in piatti	numero	5
Bottarga, in piatti	numero	5
Carpioni accarpionati, in piatti	numero	5
Sapor di mandole, in piatti	numero	5
Pasticci di carpa, in piatti	numero	5
Fiadoncelli, in piatti	numero	5
Canaro, in piatti	numero	5
Pesce Schiaoune in ghielo, in piatti	numero	5

Secondo servitio, e caldo .

Meggie in sapore con pan sotto, in piatti	numero	5
Rombi in pezzi à broetto, in piatti	numero	5
Sfoglie in bianco, con salsa Francese, in piatti	numero	5
Calamari pieni in sapore con pan sotto, in piatti	numero	5
Trutte in maluagia, con fette di pane, in piatti	numero	5
Ruli in rouiglia, con fette di tonno, in piatti	numero	5
Luzzo alla Alemana, con sua salsa, in piatti	numero	5
Pasticci d'anguilla, in piatti	numero	5
Galane di terra in cassetta, in piatti	numero	5
Schille in vino alla Francese, in piatti	numero	5
Varoli in sapore, in piatti	numero	5
Maccaroi Ferraresi di pane, in piatti	numero	5

Terzo servitio, e fritto .

Dentali alla gradella, in piatti	numero	5
Cefali alla gradella, in piatti	numero	5
	Gouj	

Goui fritti con aranzi, in piatti	numero	5
Sarde fritte, con fette di limone, in piatti	numero	5
Rombi fritti, e poi grillati, in piatti	numero	5
Sfoglie mezze fritte poi aperte, e piene d'anchio ue, e in carta, in piatti	numero	5
Calamari fritti con aranzi, e prassemoli fritti, in piatti	numero	5
Passare fritte, in piatti	numero	5
Varoletti alla gradella, in piatti	numero	5
Code di luzzi in doba, in piatti	numero	5
Sfogliata di pignoli & vua passa, in piatti	numero	5
Vua, in piatti	numero	5

Fruite.

Pere bergamotte	numero	5
Pere spinole, in piatti	numero	5
Pome paradise, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Finocchio, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5
Formaggio, in piatti	numero	5
Pistacchi, in piatti	numero	5
Puina di pana salata, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5

Definare di pesce à tre piatti, fatto dal
Sig. Hercole Orabone.

Primo seruitio, e caldo.

Tortelli di zucche, in piatti	numero	3
Suppa di latte, con luzzo sfilato, in piatti	numero	3
Suppa con pan fritto, e calamari, in piatti	numero	3
Oua da bere fresche, in piatti	numero	3
Pollenta di formentone, in piatti	numero	3
Pasticci di varolo, in piatti	numero	3
Papina, in piatti	numero	3
Oua coppate	numero	3

Migliora-

Miglioramenti con cauoli bianchi, in piatti	numero	3
Raina alla Alemana, in piatti	numero	3
Ceuali alla Alemana, in piatti	numero	3
Pasticetti d'ostreghe, in piatti	numero	3
Lumaghe in potacchio con pan sotto, in piatti	numero	3

Secondo seruitio fritto.

Corni alla gradella con salsa Francese, in piatti	numero	3
Meggie alla gradella, in piatti	numero	3
Pesce capon fritto con fette di cedro, in piatti	numero	3
Sarde in carta, in piatti	numero	3
Aliccie fritte con melangoli, in piatti	numero	3
Morena frita con mostarda sopra, in piatti	numero	3
Trutte piccole fritte, in piatti	numero	3
Frittata a bagno maria, in piatti	numero	3
Retortoli d'oua alla Fiorentina, in piatti	numero	3
Pasta sfogliata, in piatti	numero	3
Lumaghe in guscia, in piatti	numero	3
Carpioni fritti con melangoli, in piatti	numero	3
Pescaria di fontana, in piatti	numero	3
Schille fritte con aranzi spaccati, in piatti	numero	3

Fritte.

Torta di fasuoli, in piatti	numero	3
Pome guaste, in piatti	numero	3
Pome rose, in piatti	numero	3
Pere bergamote in cassetta, in piatti	numero	3
Pere garauelle brustolate, in piatti	numero	3
Pesce Fiorentina, in piatti	numero	3
Vua, in piatti	numero	3
Finocchio, in piatti	numero	3
Cardi, in piatti	numero	3
Tartufole, in piatti	numero	3
Pistacchi fritti, in piatti	numero	3
Mandole brustolate con sale, in piatti	numero	3
Pignoli, in piatti	numero	3
Pistacchi in maluagia, in piatti	numero	3

Cena

Cena à quattro piatti à tauola longa, fatta dall' *Illust.*
 Sign. Conte Desiderio Montecuccoli.

Primo seruitio freddo.

Infalata d'indinia, in piatti	numero	4
Infalata di lattuga, in piatti	numero	4
Infalata di germogli, in piatti	numero	4
Formaggio, in piatti	numero	4
Pasticci di Daino, in piatti	numero	4
Daino in bianco con agliata, in piatti	numero	4
Lunete piene di battuto d'offelle, in piatti	numero	4
Capponi cotti mezzi alefsi, e mezzi arrosti interi, in piatti	numero	4
Pauoni arrosti trinciati con genestrata, in piatti	numero	4
Mangiar bianco stampato, in piatti	numero	4
Perfutto, e lingue di bue insieme, in piatti	numero	4
Salami, e sette di manzo, in piatti	numero	4

Secondo seruitio, e caldo.

Oche coperte di maccaroni Vrbinati, in piatti	numero	4
Capponi stufati in piatti coperti di nauoni, con formaggio tenero, in piatti	numero	4
Petti di vitello con prallemoli ben cotti, e dati di fumata, in piatti	numero	4
Daino in bro negro, in piatti	numero	4
Lombi di lepree in peuerata, in piatti	numero	4
Quaglie in potacchio con cardi, e tartufole poi sopra, in piatti	numero	4
Zuccole finte di vitello battuto, e codeghe d'acanti, in piatti	numero	4
Pasticci di pizzoni, e ceruellato fino con efsi, in piatti	numero	4
Zampette di vitello in doba, in piatti	numero	4
Pasticci di tripette di vitello, in piatti	numero	4
	Salsa	

Salsa verde, in piatti	numero	4
Palati di bue rimessi alla gradella, in piatti	numero	4

Terzo servitio, e arrosto.

Teste di vitello arrosto, in piatti	numero	4
Cotornice, in piatti	numero	4
Francolini, in piatti	numero	4
Galinacci di montagna, in piatti	numero	4
Lodole à otto per piatto, in piatti	numero	4
Oliuoni, in piatti	numero	4
Vua, in piatti	numero	4
Torta d'aranzi purgati, in piatti	numero	4
Cigoti di caprio, in piatti	numero	4
Mostarda, in piatti	numero	4
Starne, in piatti	numero	4
Ortolani, in piatti	numero	4

Fruite.

Torte di pere, in piatti	numero	4
Casarelli di Tomino, in piatti	numero	4
Offelle sfogliate, in piatti	numero	4
Pasticci di tartufole, in piatti	numero	4
Tomino, in piatti	numero	4
Pere garauelle	numero	4
Pere spinole, in piatti	numero	4
Pome da filo, in piatti	numero	4
Castagne, in piatti	numero	4
Finocchio, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Oliue, in piatti	numero	4
Vua, in piatti	numero	4

D E C E M B R E.

Banchetto fatto dall'Eccellentissimo Signor Don Alfonso da Este per le nozze della Serenissima Duchessa Barbara d'Austria, Duchessa di FERRARA, di sera à dodici piatti che furono in tutti quindici.

Si dipinse tutto il solaro della sala à onde di mare, & era apparecchiata la tauola à tre manili, e di più vn sopra mantile, che non cadea dalle bande, che si leuò quando si leuò il freddo senza scomodo di nissuno, era questo sopra mantile tutto laorato di finissime cimadure di panno à onde di mare, con varij mostri sopra, e vn sopra ad ogni saluietta, vi era vna coperta d'vn'altra piegata saluietta in foggia di varij pesci con scaglie sottili d'argento in varij colori marini, le quali saluiette leuandosi, restaua la saluietta di sotto pulita, e candidissima. Erano li salarini mostretti di mare, che teneuano sale, pepe, e cancella, e Zuccaro. Era allumata questa sala, dall'intorno della tauola attaccate al solaro mostri marini, come facefsero vn triumpho di Nettuno, chi con mazze, & chi con altre cose, che tutte erano torcie, che allumauano la sala tutta, non che la tauola. Era poi per il trauerso della sala la tauola de' Principi, che portaua tre piatti, che così come ella era più eminente dell'altra, mostraua di esser sopra vno scoglio bellissimo, e dall'vn capo vi era in vno licol scoglio vna grotta

tutta fodrata d'ormesin torchino, e scaglie d'oro, oue si faceva la bouiglieria delle loro Altezze, si seruì tutto in maiolica, & tutta si fece fare à posta à Faenza, perche erano tutte varie, conche, e guscie di mare, oue si portò dentro la viuanda, così i tondi erano come cappe sante, e cose simili, oue si vide varie, e bellissime bizzarrie. Portauano la viuanda certi mostri marini in corpo, tal che vn mostro solo portaua tutto vn piatto, e giunti alla tauola si apriuano, e il Scalcone ciuaua commodamente fuori del lor ventre il seruitio. Erano li detti scalchi tutti vestiti di veluto verde, e quelli che seruiuano i primi piatti, che furono tre tutti riccarnati à scaglie d'oro, gli altri con minor spesa, e si portò ogni viuanda con vary suoni, e inusitati instrumenti. E quando vennero le loro Altezze alla tauola, vi si appresenatarono sei Dei marini, con conche grandi marine, e lumache in mano, che diedero da lauar le mani à Dame, e Cavalieri, ma non alle loro Altezze, perche gli scalchi gli ne dettono.

Primo seruitio freddo.

Vitelli interi arrostiti, impilotati alla Francesca, cò teste, e piedi, e code di mostri marini, in piatti di legno argètati, ma solo nella tauola lunga, che non se ne messe à quella de' Principi, ma ben li vedeano, in piatti	numero 15
Pauoni arrostiti con piedi, teste, e code di pastume, che pur fingeano mostri di mare, in piatti	numero 15
Capponi appastati tutti fioriti, pur con testa, e piedi, e code dell'istesso, ma variati, in piatti	numero 15
	Pernici

Pernici in pane alla Francefe, il pan tutto dorato, e lauorato come vna cappa, in piatti	numero	15
Pasticci di vitello finti pefci, tutti à fcaglie d'oro, in piatti	numero	15
Salami interi, adorata la fcorza, e à fcaglie, con piedi, e testa di pafume, in piatti	numero	15
Cauiaro fatto in ftapa, pur cofa marina, in piatti	numero	15
Pasta piena di marzapane finta pefce, in piatti	numero	15
Mangiar bianco in certe lumache di pasta di moftazuoli, in piatti	numero	15
Geladia torbida, con pauone fotto, che pareano cappe, in piatti	numero	15
Trutte in biaco, cõ foglie di cedro dorate, in piatti	numero	15
Orade vecchie alla gradella, con testa, e coda dorate, in piatti	numero	15
Carpioni con foglie di lauro dorate, in piatti	numero	15
Rombi grandi fritti con moftarda, in piatti	numero	15
Varoli grandi in paticcio, dorati, e verdi, in piatti	numero	15
Infalata d'indiuia, in piatti	numero	15
Infalata di lattuga, in piatti	numero	15
Infalata di germogli, in piatti	numero	15

Secondo feruitio, e caldo tutto arrofto.

Pollanche d'India à dua per piatto, in piatti	numero	15
Pasticci di mortadelle di fegato, in piatti	numero	15
Pernici arrofte à quattro per piatto, in piatti	numero	15
Torta di mangiar bianco, in piatti	numero	15
Salsa reale, in piatti	numero	15
Pollastrini piccoli à fei per piatto, in piatti	numero	15
Tordi à dieci per piatto, in piatti	numero	15
Conigli piccoli, in piatti	numero	15
Ortolani, in piatti	numero	15
Milze di luzzo, e latte, in piatti	numero	15
Sardoni fritti, in piatti	numero	15
Polpette di luzzo, in piatti	numero	16
Anchione fritte, in piatti	numero	15
Molecche, in piatti	numero	15

Trutte piccole, in piatti	numero	15
Nauicelle sfogliate, in piatti	numero	15
Fiadoncelli di pasta reale, con pastume di pistacchi, in piatti	numero	15
Pasticci in foggia di pesce dorati, e dipinti di su- mata, in piatti	numero	15

Terzo servitio .

Lonze di vitello, con fette di cedro, in piatti	numero	15
Brocci d'agnello, con fette di limone, in piatti	numero	15
Pauoni grossi con aranzi, in piatti	numero	15
Cigotti di montone, con salsa Francese, in piatti	numero	15
Pollanche à tre per piatto, in piatti	numero	15
Fagiani à dua per piatto, in piatti	numero	15
Beccazze, in piatti	numero	15
Détali nello spedo, impilotati d'aguilla, in piatti	numero	15
Trutte in forno, in piatti	numero	15
Varolo schiappato fritto, e rimesso alla gradella, in piatti	numero	15
Porcellette di pò fritte, in piatti	numero	15
Rombi fritti, in piatti	numero	15
Corbi alla gradella, in piatti	numero	15
Torta di cialdoni, in piatti	numero	15
Mostarda di zucchero, in piatti	numero	15
Ombrina con sua salsa, in piatti	numero	15
Quaglie, in piatti	numero	15

Quarto servitio .

Pasticci di carchiofoli, in piatti	numero	15
Pasticci di tartufole, in piatti	numero	15
Tartufole, in piatti	numero	15
Carchiofoli cotti con butiro, in piatti	numero	15
Carchiofoli rimessi alla gradella, in piatti	numero	15
Pasticci d'ostreghe, in piatti	numero	15
Ostreghe alla bragia, in piatti	numero	15
Cappe sante, in piatti	numero	15
Granci, in piatti	numero	15

Granciporri

Granciporri, in piatti	numero	15
Spolette, in piatti	numero	15
Canestrelli, in piatti	numero	15
Peuerazze, in piatti	numero	15
Telline, in piatti	numero	15
Cappe alla bragia, in piatti	numero	15
Cappe con olio alla padella, in piatti	numero	15
Aranzi spaccati, in piatti	numero	15
Cedri in fette, in piatti	numero	15

*Quando si leuò questo seruitio, si leuò anco il mantile,
e si mutò pane, tondi, saluiette,
e coltelli.*

Quinto seruitio, e frutte.

Latte miele, in piatti	numero	30
Cialdoni, in piatti	numero	30
Geladia gialla, in piatti	numero	15
Pome rose, in piatti	numero	15
Pome paradise, in piatti	numero	15
Pere garauelle, in piatti	numero	15
Pere bergamotte, in piatti	numero	15
Pistacchi, in piatti	numero	15
Cardi, in piatti	numero	15
Pignoli, in piatti	numero	15
Carchiofoli, in piatti	numero	15
Vua, in piatti	numero	15
Oliue senz'anime, in piatti	numero	15
Castagne, in piatti	numero	15
Gucchiaroli brustolati, in piatti	numero	15
Pere guaste, in piatti	numero	15
Oliuoni, in piatti	numero	15
Pome cotte con anesi, in piatti	numero	15
Tomino, in piatti	numero	15
Formaggio di Lodi, in piatti	numero	15
Cottogne cotte, in piatti	numero	15
	Finocchi	

Finocchi , in piatti	numero	15
Tartufole sotto la bragia, in piatti	numero	15

*Qui si ditte l'acqua alle mani, e si lenò un'altro
mantile, e si portò in tavola.*

Vn trionfo di Nettuno, con sei figure per piatto di zucchero, che impiua tutto il mezzo della ta uola per il lungo, in piatti	numero	15
Ballene di zucchero, con figurine in cima, con va rie cose in mano, in piatti	numero	15
Confetture in siropo, in piatti	numero	15
Cedro cōn zucchero asciutto, in piatti	numero	15
Marmellata, in piatti	numero	15
Cotognata di Genoua, in piatti	numero	15
Copetta, in piatti	numero	15
Delfini di pasta Portughefe, in piatti	numero	15
Orade di pasta Portughefe, in piatti	numero	15
Medaglie piene di pasta Portughefe, in piatti	numero	15
Codognata, in piatti	numero	15
Gielo, in piatti	numero	15
Albercocchi in zucchero, in piatti	numero	15
Brogne di Genoua, in piatti	numero	15
Pistacchea, in piatti	numero	15
Mandole confette, in piatti	numero	15
Pistacchi confetti, in piatti	numero	15
Scogli di pasta di marzapano bellissimi, oue erano mazzuoli bellissimi, e stecchi lau rati, in piatti	numero	15
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	15

Definare à cinque piatti fatto dal Signor
Camillo Rondinelli.

Primo seruitio.

Galline appastate con teste, e piedi in buon brodo con oua fresche pelate, e fette di pan sotto, in piatti	numero	5
Anatre in pistacchi mondi sopra, e pan fritto, in piatti	numero	5
Pizzoni alla Alemana con suppa, e ostreghe sotto, in piatti	numero	5
Capirota di castrato trinciato, in piatti	numero	5
Fasuoli senz'occhi con foleghe, e cotiche sotto, in piatti	numero	5
Petti di vitelli in teggia con porri fritti sopra, in piatti	numero	5
Risi passati con formaggio tenero, e pana, di latte in cassetta, in piatti	numero	5
Pasticci di fegato di vitello, in piatti	numero	5
Mezze teste di vitell'aleffato poi rimessi alla graddella con pan grattato, in piatti	numero	5
Mázo stufato in pignata cò carne vergellata, i piatt.	numero	5
Anara saluatica in peuerata, in piatti	numero	5
Pernice in pezzi in maluagia alla Frãcese, in piatti	numero	5
Cassetta longa piena di trinciata di manzo co'l greco, in piatti	numero	5
Terra di vacca in fette, e in carta, in piatti	numero	5
Agliata, in piatti	numero	5

Secondo seruitio, e arrosto.

Pauoni grossi con fette di limone, in piatti	numero	5
Gallinacci di montagna, in piatti	numero	5
Francolini, in piatti	numero	5
Oche, starne, in piatti	numero	5
Cotornici con fette di cedro, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5
Arzauole		

Arzaule con aranzi, in piatti	numero	5
Piuieri con fette di limone, in piatti	numero	5
Aieronni con oliue senz'anima, in piatti	numero	5
Torta di rouiglia, in piatti	numero	5
Sapor di cotogni, in piatti	numero	5
Fagian con grani di mel granato, in piatti	numero	5
Pernici, in piatti	numero	5
Lonza di vitello, in piatti	numero	5
Oliue, in piatti	numero	5

Frutte.

Pome calimane, in piatti	numero	5
Torta di pome ruggini, in piatti	numero	5
Pere bergamotte, in piatti	numero	5
Pere Fiorentine, in piatti	numero	5
Marzolini di Fiorenza, in piatti	numero	5
Carchiofoli, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5
Pignoli fritti, in piatti	numero	5
Mandole brustolate, in piatti	numero	5
Pistacchi pelati, e in greco, in piatti	numero	5
Garugli in vino, in piatti	numero	5
Finocchi, in piatti	numero	5
Marzolini di Pefaro, in piatti	numero	5
Castagne, in piatti	numero	5

Cena à quattro piatti, fatta del Sig.
Hercole Rondinelli.

Primo seruitio freddo.

Crue arroste, impilotate d'aglio, in piatti	numero	4
Pasticci di ceruio, in piatti	numero	4
Sumata cotta in maluagia, in piatti	numero	4
Cielo con piedi di capretto sotto, in piatti	numero	4

Lonza

Lonza di porco freddo, e in fette con mostarda, in piatti	numero	4
Teste di cingiale, con osmarino, e saluia in cola fritte attorno, in piatti	numero	4
Indiuia, e ramponzoli in insalata, in piatti	numero	4
Lattuga, e mellédanze in insalata, in piatti	numero	4
Germogli, e cipolla trita, in piatti	numero	4
Pauon trinciato minuto con succo d'arāzi, in piatti	numero	4
Cappone in bianco trinciato, con sapor di pi- stacchi, in piatti	numero	4
Formaggio di Milano, in piatti	numero	4
Salate, e perfutto insieme, in piatti	numero	4
Cauiaro, e bottarga, in piatti	numero	4

Secondo seruitio, e caldo.

Panza di vitella piena allestata, poi rimessa in pa- della, con fetrelline di perfutto sopra, in piatti	numero	4
Mezze teste di vitello in bianco, poi in padella, con frittatina sopra, con zuccaro, e canella, c pan dorato attorno, in piatti	numero	4
Anatre piene in teggia, con ceruellati, e cardi so- pra, e pan sotto, con formaggio grasso, in piatti	numero	4
Code di castrato in gran pezzi allestati, rimesse alla gradella, in piatti	numero	4
Pizzoni pieni cotti in teggia, con cardi di finoc- chi, in piatti	numero	4
Tortelle di zucche, cotte in buon brodo, in piatti	numero	8
Sapor di Nocciuole in piatti alla Pugliesa	numero	4
Papina, in piatti	numero	4
Conigli in pasticcio, in piatti	numero	4
Pasticci di lingua di vitello in fette, in piatti	numero	4
Zampette di vitello in sapore, con dattoli, in piatti	numero	4
Pizzoni, in piatti	numero	4
Fegato d'oca d'Hebreo in teggia, con pan frit- to attorno, in piatti	numero	4
Girioli con fegatelli di polli in sapore, in piatti	numero	4

Terzo seruitio, e arrosto.

Lombi di bue in doba, in piatti	numero	4
Palati di bue impilotati arrosti, con sua salvia, in piatti	numero	4
Pasticcetti sfogliati di capi di latte, in piatti	numero	4
Lepre bianche intere, con falsa reale, in piatti	numero	4
Pernice impilotata d'anguilla al fumo, in piatti	numero	4
Pollanche, in piatti	numero	4
Beccazze, in piatti	numero	4
Tarabusi, in piatti	numero	4
Arzauole, in piatti	numero	4
Ortolani, in piatti	numero	4
Quaglie, in piatti	numero	4
Tortore, in piatti	numero	4
Retortoli di pistacchi, e zibibo senz'anima, in piatti	numero	4
Torta di pomi, e codognata di Genoua, in piatti	numero	4
Vua, in piatti	numero	4

Fruite.

Pere garzignole in cassetta, in piatti	numero	4
Pere garauelle brustolate, in piatti	numero	4
Pere guaste, in piatti	numero	4
Cotogne cotte in forno, tolto via il di dentro, e piene di zuccaro, in piatti	numero	4
Pome cotte, con canellini sopra, in piatti	numero	4
Castagne in foggia di tartufole, in piatti	numero	4
Cardi, in piatti	numero	4
Pistacchi, in piatti	numero	4
Tartufole, in piatti	numero	4
Pere spinole, in piatti	numero	4
Pome paradise, in piatti	numero	4
Formaggio, in piatti	numero	4
Pignoli, in piatti	numero	4
Mandole brustolate con sale, in piatti	numero	4

Definare

**Definare à cinque piatti, fatto dal Sig. Cesare
Pasqualetti à S. A. Serenissima,
e Cauallieri.**

Primo seruitio caldo.

Suppa di pan brustolato, con sopra butiro fresco, e canella, e buon formaggio, e gropponi di pizzoni casalenghi sopra, in piatti	numero	5
Pasticci di polpe di pizzoni, e sumata dissalata, in piatti	numero	5
Offelline piccole, piene di mangiar bianco, con oua racconcie, in piatti	numero	5
Suppa di latte di pistacchi, con pasticci discasfati trinciato sopra, in piatti	numero	5
Pauoncelle in cauoli bianchi, con formaggio tenero, in piatti	numero	5
Anatre domestiche in bianco, coperte d'agliata, in piatti	numero	5
Capponi stuffati, coperti poi di peuerata, in piatti	numero	5
Lattarola in cassetta, in piatti	numero	5
Petti di vitello ricotti in latte, con sopra battuto d'oua, e formaggio, in piatti	numero	5
Pasticci di capiroтата di manzo frollo dentro, in piatti	numero	5
Pernici in quarti in greco alla Francese, in piatti	numero	5
Manzo stuffato poi datoli delli tagli, e rimessoui sette di pan fritto, in piatti	numero	5

Secondo seruitio arrosto.

Oche saluatiche arrosto, in piatti	numero	5
Ceruio arrosto, in piatti	numero	5
Rufolato arrosto, con sua salsa, in piatti	numero	5
Piuieri, in piatti	numero	5
Capponi, in piatti	numero	5

Pauoni grossi, in piatti	numero	5
Tordi tramezzati di falsiccia, in piatti	numero	5
Fagiani impilotati di salmone, in piatti	numero	5
Ortolani tramezzati di carne vergellata, in piatti	numero	5
Quaglie tramezzate di falsiccia Lucchese, in piatti	numero	5
Torta di formento d'India, in piatti	numero	5

Frutte.

Mostarda dolce, e Francese insieme, in piatti	numero	5
Fiadoncini fritti pieni di formaggio tenero, in piatti	numero	5
Pan brustolato con formaggio tenero sopra in forno, in piatti	numero	5
Carchiofoli, in piatti	numero	5
Pere garauelle riscaldate, in piatti	numero	5
Pere bergamotte, in piatti	numero	5
Groftata di castagne, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5
Mandole in acqua d'aranzi con zucchero, in piatti	numero	5
Pignoli in acqua d'aranzi, con zucchero, in piatti	numero	5
Pome da filo, in piatti	numero	5
Cotogni in quarti in forno, con zucchero, in piatti	numero	5
Cotogni interi pieni di zucchero in forno, con foglie di cauoli attorno, per conseruargli verdi, in piatti	numero	5
Formaggin, in piatti	numero	5
Finoocchio, in piatti	numero	5

Cena à tauolini tondi, e piccoli, da otto persone, e non più, seruite con vn sol gran piatto per volta, di quelli che si seruono alla Alemana più grádi d'vn bacile ordinario;

Furono sei tauolini, che scriuendone vno, s'intende per tutti, & à mio giudicio è seruitio da mangiar molto, e di stare in dolce conuersatione.

Primo seruitio.

Vna grande infalata di varie forti di verdure, e attorno all'orlo anchioue, maroaca, cauiaro, perfutto, salame, e lingua di bue, in piatti numero 1

Secondo seruitio.

In vn grandissimo pasticcio di vitello, pizzoni, Quaglie, polpette di vitello, fette di lingua di bue, ceruellarò fino, di milze, di mortadella, di fegato.

Terzo seruitio.

Punte di petto di vitello in fette, pizzoni pieni, gropponi, e polpe di capponi appastati, polpe, e gropponi d'anatre appastate, ceruella di vitello, budel gentile in fette, occhi di vitello, fette di tetta di vitella, con suppa sotto, in piatti numero 1

Quarto seruitio.

Pernice, fagiani, quaglie, brufaso, e ortolani, in cauoli bianchi.

Quinto

Quinto seruitio .

Lonza di vitello trinciata, quaglie, tortore, lode
le, e lattellini di vitello in rete, con aranzi at-
torno all'orlo, e fette di cedro sopra gli arro-
sti, in piatti

numero 1

Sesto seruitio .

Pauoni smembrati, fagiani tagliati, pernici, fran-
colini, pizzoni, lombi di lepore, in piatti

numero 1

Settimo seruitio .

Tre tortelle, vna di pome, vna di fagioli, & vna
gattafura, e con loro pizzoncini, scudellini di
mostarda, ortolani

numero 1

Frutte .

Pome, pere, cardi, formaggio, finocchio, carchio
foli, tartufole intere sotto la cernice, attorno
all'orlo pepe, e sale, in piatti

numero 1

Definare à gli antedetti tauolini, e l'istesso numero,
ma seruiti con tre gran piatti, come si chiama
da noi piatti da meloni, che non sono co-
me gli antedetti, ma ben'affai mag-
giori dell'ordinario .

Primo seruitio .

Nell'vn piatto suppe di capi di latte, & oua,
Vn'altro suppa di pasticcio trinciato, con mal-
uagia,

Nel terzo suppa di ceci bianchi, parte passati, e
parte nò, con gropponi di cappone sotto, in
piatti

numero 1
Secondo

Secondo seruitio.

Nell'vno dua capponi coperti di tortelletti
 Nell'altro dua anare coperte di cardi,
 E nell'altro pauoni stufati coperti d'ostreghe,
 in piatti

numero 3

Terzo seruitio.

Pasticci di vitello nell'vno,
 Nell'altro vn gran pasticcio pieno di pasticgetti
 da fieta.
 Nel terzo pasticgetti sfogliati pieni di mandola
 te, in piatti

numero 3

Quarto seruitio.

Nell'vno vna gran lonza di vitello, con aranzi
 spaccati,
 Nell'altro pulcini sedici con fette di limone,
 Nell'altro ortolani ventiquattro con scudellini
 di molliarda attorno, in piatti

numero 3

Quinto seruitio.

Nell'vno pauoni tagliati con fette di cedro,
 Nell'altro pizzone con aranzi,
 Nell'altro polanche, in piatti

numero 3

Sesto seruitio.

Nell'vno fagiani quattro, con grugnoli di mel
 granato,
 Nell'altro pernici otto con oliue senz'anima,
 Nell'altro quaglie dieci con scudellini seco di sa
 por d'vua, in piatti

numero 3

Settimo

Settimo seruitio.

Torta domenicale in vno,
 Casatelle nell'altro,
 Offelle sfogliate nel terzo, in piatti numero 3

Primo di frutta.

Nell'vno latte miele,
 Nell'altro Cialdoni,
 Nell'altro pasticci di cartufole, pasticci di cardi,
 di finocchio, in piatti numero 3

Secondo pur di frutta.

Nell'vno pere di tre forte,
 Nell'altro pome, e finocchi,
 Nell'altro formaggio di tre forte., in piatti numero 3

Terzo seruitio pur de' frutti.

Piffacchi pelati in maluagia.
 Pignoli con acqua d'aranzi.
 Mandole brustolate con sale, in piatti numero 3

Ultimo seruitio.

Nell'vno scatole di copetta, e di codognata.
 Nell'altro cotogni in ghielo, e cedri asciutti.
 E nel terzo Brogne di Genoua albercocchi a-
 sciutti, e anesi, in piatti numero 3

Banchetto fatto di sera con bellissimo apparato,
con dua mantili, e belle piegature, e con
gran pulitezza à dieci piatti.

Fatto dal Molto Illustr. Signor. Marcho de
Pii à questi Serenissim Prencipi,
e Cauallieri, e Dame,

Primo seruitio freddo.

Insalate di messedanze con picciole fette di ce- dro, e zuccaro sopra, in piatti	numero	10
Insalata di ramponzoli, e germogli, in piatti	numero	10
Insalata d'indiuia con cipolle trinciate, in piatti	numero	10
Insalata di bottarga, e anchioue, in piatti	numero	10
Insalata di polpe di pauon, e capparini con ace- to, e poco peuere, e zuccaro, in piatti	numero	10
Insalata di polpe di fagian, e fette ni manzo sa- lato, in piatti	numero	10
Lingua di bue salata fritta, e persutto fritto con aceto, e pepe, in piatti	numero	10
Tarantello dissalato aleffo con fiori sopra, in piatti	numero	10
Pasticci di trutte, in piatti	numero	10
Pasticci di lombi di ceruio in doba, in piatti	numero	10
Trutte cotte in vin bianco con aceto sopra, zen- zaro, nuce moscata, e canella, in piatti	numero	10
Capponi appastati freddi con mangiar bianco, in piatti	numero	10
Orade in bianco con sapor giallo, in piatti	numero	10
Pernice smembrate con fette di cedro, e di aran- zi minuti, in piatti	numero	10
Carpioni accarpionati, in piatti	numero	10
Torte senza spoglie, in piatti	numero	10
Oliuoni, in piatti	numero	10
Cauiaro, in piatti	numero	10

*Secondo servizio , e caldo , e di aleffi.
e di arrosti .*

Pizzoni casalenghi arrosto con suo sugo di limone, e fette di limone con zucchero, e pepe, in piatti	numero	10
Francolini arrosti smembrati con sugo d'aranzi, e fettoline d'aranzo con pepe, in piatti	numero	10
Pasticci di manzo salati con assai sugo dentro, in piatti	numero	10
Anatre in pezzi cotte alla polacca, in piatti	numero	10
Starne arrosto tagliate in pezzi stufate con zucchero, e pepe, in piatti	numero	10
Polpette piene di vitello arrosto coperte di salsa reale, in piatti	numero	10
Fiadoncelli di cibibo, e pignuoli, in piatti	numero	10
Lombi di cinghiaro in brolardiero con persuto, in piatti	numero	10
Pastelli di di lamprede, in piatti	numero	10
Capponi in bianco coperti di limonea, in piatti	numero	20
Pasticci di pala di bue, in piatti	numero	10
Agliata, in piatti	numero	10
Tartara, in piatti	numero	19
Petto di vitello in teggia con porrea sopra, in piatti	numero	10
Mezza testa di vitello aleffa coperta di frittata con zucchero, e cannella, in piatti	numero	10
Sumata in rete arrosto con salsa sopra, in piatti	numero	10
Pasticci di carchiofoli conservati, e dattoli, in piatti	numero	10
Grostatata di sardelle fresche, in piatti	numero	10

Terzo servizio , e arrosto.

Pauoni nostrani, in piatti	numero	10
Polanche d'india con aranzi spaccati, in piatti	numero	10
Starne piene di tartufole, in piatti	numero	10
Pizzoni		

Pizzoni pieni di battuto di brufaso , in piatti	numero	10
Pollanche piene di visciole , in piatti	numero	10
Teste di vitello in rete , con salsa reale, in piatti	numero	10
Spalle di castrato della Mirandola , in piatti	numero	10
Lepri interi con salsa Francese , in piatti	numero	10
Cigotti di caprio , in piatti	numero	10
Torta mora , in piatti	numero	10
Frittelle di datteri , in piatti	numero	10
Quaglie tramezzate di carne vergellata , in piatti	numero	10
Ortolani con oliue senz'anima , in piatti	numero	10
Zampette di vitello piene , e impilotate , in piatti	numero	10
Vua , in piatti	numero	10
Pulcini a sei per piatto cò aràzi spaccati , in piatti	numero	10
Tortore , in piatti	numero	10
Capponi , in piatti	numero	10

Fruite .

Pasticci di pere , in piatti	numero	10
Cotogni in cassetta , in piatti	numero	10
Sfogliata di mandole , in piatti	numero	10
Pere buone christiane , in piatti	numero	10
Pere bergamotte , in piatti	numero	10
Pome cotte con anesi sopra , in piatti	numero	10
Pome calimane , in piatti	numero	10
Tartufole , in piatti	numero	10
Cardi , in piatti	numero	10
Formaggio Parmeggiano , in piatti	numero	10
Castagne , in piatti	numero	10
Vua , in piatti	numero	10
Marzolin di Pefaro , in piatti	numero	10
Pistacchi , in piatti	numero	10
Pignoli , in piatti	numero	10
Oliuoni di Reggio , in piatti	numero	10
Finocchio secco Fiorentino , in piatti	numero	10
Gucchiaroli brustolati , in piatti		

*Leuate poi che fu presto quelle paste di sopra,
si pose in tauola*

Latte miele, in piatti	numero	10
Cialdoni, in piatti	numero	20

*Leuato ogni cosa, e dato l'acqua alle mani, si leuò un mantile,
e si missero le confetture in tauola.*

Gnocchetti Francesi, in piatti	numero	10
Aranzi in ghielo, in piatti	numero	10
Carchiofoli conditi, in piatti	numero	10
Frutte in siropo, in piatti	numero	10
Finocchio Fiorentino intero con gamba in zuc caro, in piatti	numero	10
Mandole confette, in piatti	numero	10
Pistacchi confetti, in piatti	numero	10
Nocciuole confette, in piatti	numero	10
Torte doppie di marzapane, in piatti	numero	10
Torte di pistacchi, in piatti	numero	10
Pistacchee, in piatti	numero	10
Fogliacci di Genoua, in piatti	numero	10
Canelloni bianchi Portughesi, in piatti	numero	10
Canelloni rossi Portughesi, in piatti	numero	10
Ghielo in scatole, in piatti	numero	10
Codognata in scatole, in piatti	numero	10
Moniaghe in zuccharo, in piatti	numero	10
Saluiette, e coltelli, in piatti	numero	10
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	10

Banchetto di sera fatto dalla Serenifs. Sig. Duchessa d'Urbino mia patrona, à S. A. e Serenifs. sua conforte, à noue piatti con belle piegature, e dua mātili, tutto fiorito, cō infinità di mortelle dorate :

E fu seruito à carne , e pesce sempre nell'istesso piatto, e tutti i piatti grādi più dell'ordinario, che dua del pari empieuan la tauola .

E seruitio nuouo, e bisogna giudicio nell'accompagnar pesce, e carne nella grandezza de i pezzi .

Primo seruitio freddo .

Infalata d'indinia, con anchioue, e lingua di bue salata intorno all'orlo , in piatti	numero	9
Infalata di lattuga con maroaca , e fette di persatto intorno all'orlo interzate , in piatti	numero	9
Messedanze con anguilla salata, e fette di salame intorno all'orlo interzati, in piatti	numero	9
Bottarga in fette, con fette di limone, e sumata in fette insieme , in piatti	numero	9
Salmone in bianco, con mandole pelate, e manzo salato, con prassemoli sopra , in piatti	numero	9
Fette di storione accarpionato, fette di porco in doba , con capparini sopra , in piatti	numero	9
Pasticci di luzzo, e lingue di vitello , in piatti	numero	9
Vn morello d'vn gran luzzo , impilotato di lardo, cappone arrosto, e sopra salsa reale, in piatti	numero	9
Pezzi d'ombrina in bianco, anitra domestica, e limonea sopra , in piatti	numero	9
Offelle sfogliate, in piatti	numero	9
Pezzi di storione in spedo , pauone arrosto , con		
	fette	

fette di limone, in piatti	numero	9
Oliue con anima, e senza, in piatti	numero	9

Secondo seruitio, e caldo.

Varolo in sapore con pollanca d'India, e pan sotto, in piatti	numero	9
Panza di storione, e tetra di vitello in bianco cò dadi di perfutto fritto, in piatti	numero	9
Ombriana in pasticcio, con vitello in pasticcio, in piatti	numero	9
Polpette di luzzo in sapore, con polpettoni di vitello, e pan fritto, in piatti	numero	9
Trutta, e pizzoni in sapore pieni con pan sotto, in piatti	numero	9
Pasticci da fieta di luzzo sfogliati, pasticci da fieta di vitello sfogliati, in piatti	numero	9
Calamaretti in sapore, con lattesini di vitello, e pan sotto, in piatti	numero	9
Meggia in forno, con pollastri pieni, in piatti	numero	9
Sfoglie in pottaggio, cò quaglie spaccate, e pan sotto, in piatti	numero	9
Raina in pottaggio, tetra di vaccina piena, in piatti	numero	9
Pollenta di miglio, in piatti	numero	9
Muosa, in piatti	numero	9

Terzo seruitio arrosto, e fritto.

Ortolani arrostiti, calamari fritti, con aranzi spaccati, in piatti	numero	9
Quaglie arrosto, sardelle fritte, fette di limone, in piatti	numero	9
Vccelletti di Cipri in padella, triglie grillate, in piatti	numero	9
Tortore arrosto trutte piccole fritte, con fette di cedro, in piatti	numero	9
Sapor di visciole, in piatti	numero	9
Paticcetti di genestrata, in piatti	numero	9

Vua

Vua rossa, e bianca	numero	9
Lattesini, e ceruelle in rete, varolo sfilato in rete, con sua salsa, in piatti	numero	9
Occhi di vitello arrostiti in rete in stecco, in piatti	numero	9
Frittelle Tedesche, in piatti	numero	9
Lodole arroste, goui fritti, arāzi spaccati, in piatti	numero	9

Quarto seruitio pur arrosto.

Rombi fritti con aranzi sopra, pulcini arrosto at torno, in piatti	numero	9
Dentale impilotato arrosto, fagiani con grani di mel granato, in piatti	numero	9
Luzzo fritto, con pernice arrosto, e limoni spac- cati, in piatti	numero	9
Lonza di storione, impilotata, lonza di vitello, in piatti	numero	9
Pollanche con pesce, cappone, e oliue senz'ani- ma, in piatti	numero	9
Torta di farro, in piatti	numero	9
Mostarda, in piatti	numero	9
Lombi di lepre arrostiti, con sfoglie frritte, e aranz zi, in piatti	numero	9
Pauoni d'India con pezzi d'ombrina arrosto, in piatti	numero	9
Retortoli di datteri, & anime di melone, in piatti	numero	9
Polpe di cappone arrosto, con carpioni fritti, in piatti	numero	9
Fegato di vitello fritto, milze di luzzo, e fegato d'ombrina, in piatti	numero	9

Frutte.

Torte di mangiar bianco, in piatti	numero	9
Sfogliate di pignoli, e vua pasta, in piatti	numero	9
Ostreghe in cassetta, in piatti	numero	9
Offelline piccole, in piatti	numero	9
Pere garauelle, in piatti	numero	9
Formaggio, in piatti	numero	9
	Pere	

Pere Fiorentine, in piatti	numero	9
Pom e paradise, in piatti	numero	9
Carchiofoli, in piatti	numero	9
Carchiofoli in forno, in piatti	numero	9
Tartufole, in piatti	numero	9
Cardi, in piatti	numero	9
Oliuoni, in piatti	numero	9

*Data l'acqua alle mani, e levata la tovaglia,
si posero in tauola.*

Vn Bacco di pastume con vue intorno, in piatti	numero	9
Vna statua di zuccaro che era vna Cerere, in piatti	numero	9
Codognate di Genoua, in piatti	numero	9
Pistachea, in piatti	numero	9
Brogne di Genoua, in piatti	numero	9
Marmellata, in piatti	numero	9
Copeta, in piatti	numero	9
Geladia, in piatti	numero	9
Cedri interi in zuccaro asciutto, in piatti	numero	9
Confetture bianche di più sorte, in piatti	numero	9
Saluette, e coltelli, in piatti	numero	9
Mazzuoli, e stecchi, in piatti	numero	9

*Cena di pesce à cinque piatti, fatta dall'Ill Sig.
Scipion Giliol alla Serenissima Duchessa.*

Primo seruitio freddo.

Infalata d'indiua, in piatti	numero	3
Infalata di lattuga, in piatti	numero	3
Infalata di germogli, in piatti	numero	3
Maroache spaccate, e intere con olio, aceto, e pepe, in piatti	numero	3
	Anchioue	

LIBRO SECONDO. 449

Anchiove intere con spina in olio aceto, in piatti	numero	5
Aringhe, in piatti	numero	5
Mioramenti salati in morelli con olio, e aceto, e pepe, in piatti	numero	5
Pasticci di mioramento fresco, e in morelli, in piatti.	numero	5
Tarantello in fette, e con fette di limone, in piatti	numero	5
Salmon in caffetta, in piatti	numero	5
Formaggio di forma ⁴ in piatti	numero	5
Caiaro con fette di cedro, in piatti	numero	5

Secondo seruitio, e caldo.

Torrelli di monete di zucche, in piatti	numero	5
Luzzi alla Alemana, in piatti	numero	5
Pezzi di tonno sottostati coperti di caiaro, in piatti	numero	5
Tenche grosse in rouiglia, in piatti	numero	5
Spigole grosse in bianco, in piatti	numero	5
Raina in castella, in piatti	numero	5
Pasticcetti di calamari pieni, in piatti	numero	5
Storione in sapor, in piatti	numero	5
Agliata, in piatti	numero	5
Offelle sfogliate piene di mandolata, in piatti	numero	5
Luzzo in pasticcio discasato coperto di sapore di pistacchi, in piatti	numero	5
Linguatole in bianco con salsa Francese, in piatti	numero	5

Terzo seruitio fritto.

Trutte piccole fritte con prassemoli fritti, in piatti	numero	5
Torta d'amito, in piatti	numero	5
Storione in fette alla gradella con fette di cedro in piatti	numero	5
Sole mezze fritte, e aperte piene d'anchiove, e riferate, e grilate, in piatti	numero	5
Salsa d'anchiove, in piatti	numero	5
Rombi fritti con mostarda Francese, in piatti	numero	5
Lumache in guscia, in piatti	numero	5

Meggia schiappata fritta con aranzi spaccati, e pepe, in piatti	numero	5
Lamprede fritte, in piatti	numero	5
Dentali alla gradella con sua salsa, in piatti	numero	5
Aguscelle fritte con fette di limon, in piatti	numero	5
Sarde fresche fritte, in piatti	numero	5

Frutte.

Latte miele, in piatti	numero	10
Cialdoni, in piatti	numero	10
Carehiofoli, in piatti	numero	5
Cardi, in piatti	numero	5
Pere bu one christiane, in piatti	numero	5
Pere Fiorentine, in piatti	numero	5
Pere garauelle calde, in piatti	numero	5
Pome calimane, e paradise, in piatti	numero	5
Formaggio, in piatti	numero	5
Tartufole, in piatti	numero	5
Vua, in piatti	numero	5
Finocchi, in piatti	numero	5

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.





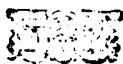
DELLO SCALCO

DEL SIG. GIO. BATTISTA

R O S S E T T I.

L I B R O T E R Z O.

*Della varietà delle viuande, che di una cosa
si possono fare.*



AVENDO io nell'antecedente libro scritto alcuni banchetti, e cene, e de finari varij, che di tanti ch'io hò ordinato a' miei Signori, e amici in tanti anni ch'io fo questo vfficio, mi sono venuti à memoria, non crederò, che sia male lo scriuere le viuande, che io altresì hò ordinato di tutti gli animali, vccelli, e pesci, che io mi ricorderò: e così di qualche altra cosa, di che si possi cauare varie viuande.

Ne mi par scriuere il modo di cucinarle, e condimento loro; sì perche, sendo io Scalco de' Principi, mi basta solo ricordare le viuande per aiuto della memoria de' Scalchi principianti de' Principi; poi che certa cosa è, che ogni Principe hauerà Cuochi, che à i cenni ch'io faccio, l'intenderanno benissimo: non intendendo di far l'vfficio del Cuoco, ma sì bene dello Scalco in quello che saprò. Oltre, che è il Sbugo, & eccellente Cuoco, al suo tempo Bartolameo Scappio, ne hà lungamente scritto

to, e molti altri, e antichi, e moderni, così come anco non entrò, che faria cosa debile, in dire il tempo, che portano le carni da me scritte in cuocerfi così bolliti, come arrostiti, poi che l'esperienza, in vna sola volta lo mostrerà allo Scalco, e secondo la legge, e diligenza, che vi si possono usare, come pergottir bollentissimi, e cose simili: ciò lascio, e mi pongo a parlare delle viuande che si possono cauare: e perche son certo, che infinite, e d'ogni cosa se ne potranno fare dauantaggio di quelle ch'io scriuo, che non mi sono souenute, ò che io non hò saputo: nondimeno quello ch'io dico, potrà pur anco seruire a risvegliare gli ingegni de' Scalchi, desiderosi di seruire a trouarne delle non più trouate: aggiungendoue essi altre tanti, e d'auantaggio, poi che, chi fa quello che gli souuiene, mi pare che non deue esser biasimato.

Memoria delle viuande, che si possono fare del Bue.

- | | |
|--|--|
| La lingua del bue si sala, e affuma. | In fetta in brolardiero, e intera. |
| Si misalta per nõ molto tẽpo. | In fetta sotto geladia torbida, e chiara. |
| Si fa in pasticcio intera. | Intera, e in fetta, coperta d'infiniti sapori. |
| Si fa in pasticcio in fetta. | Coperta di mangiar di pasta varij, come al capitolo delle paste. |
| Si fa arrosto impilolata, e senza, intera, ma prima cotta. | Coperta di nauoni, e cardi, e simili. |
| Si fa in fetta arrosto impilolata, ma prima cotta. | Alessa in bastoni, e fetta fritte. |
| Alessa in biãco cõ prassemolli, ò menta sopra. | Alessa, e in fetta, rimessa in brodo buono, e pepe. |
| Si fa intera in pottaggio, piena, e vuota. | Alessa, e inuolta in pastume di vitello. |
| Doppo lessa in fetta dorate. | Intera cotta, mezza lessa, e mezza arrosta. |
| Doppo lessa in fetta grillate, con pan grattato. | Alessa, e in fetta, e mentre è calda |
| Doppo lessa in fetta in capirorata. | |
| Alessa in fetta, e in dobba. | |

da in pane, con sale, e pepe.
Salata, e cotta, pelata, e ribollita in buon brodo.

Salata, e in fette lunghe, e quadre fritta.

Alessa, e in fette in fraccassea.

Alessa, e in fette auolta in frittatine, con zucchero, e canella.

Alessa, e coperta alla gradella, con pan grattato.

Alessa, e in teggia in forno.

Alessa, e in casatelle.

Stufata in pignata.

Alessa spaccata intera in padella, con porrea, ò altro sopra.

Alessa spaccata, e in teggia, coperta di pistacchi.

Alessa, e in fetelle sfogliata.

Alessa, e in fette tramezzata di formaggio tenero.

Alessa, e in pasticcio da fieta.

Alessa, quali cotta, e in polpette piene arroste, e nella stessa foggia in polpette in sapore.

Alessa, e in fette con maluagia alla Francese.

Alessa, e in dadi in minestra, come leuesini.

Alessa per farne tomafelle.

Alessa, e in falsiccia da mangiare fresca.

Alessa poi arrostita, poi concia alla Pollaca.

Alessa poi arrostita, e rimessa in cauoli.

Alessa, e in pauerata.

Alessa, e in bastoni soffritta cò

cipolle, ò porri.

Alessa, e in fette in guazzetto.

Del palato di bue.

Del palato di bue si fanno pasticci interi, e in fette.

Alessati con varij sapori sopra.

Alessa, e in fraccassea.

Alessa poi con fette di lardo in rete arrosto.

Alessa, e con pan grattato, grigliato.

Alessa, e in carta.

Alessa, e dorato.

Alessa, e in fette in intingolo.

Arrosto in pezzi prima cotto, tramezzato di persutto, ò sumata.

Delle guancie.

Guancie di bue in pasticcio.

Guancie di bue, prima cotte, poi fraccasate.

Guancie di bue in teggia in forno.

Guancie di bue alla Pollaca, con cipolle, e senza.

Guancie di bue fritte alla Corsica.

Guancie di bue con varij sapori.

Guancie di bue, con mostarda Francese.

Occhi di bue.

Occhi di bue in pasticcio.

Occhi

Occhi di bue fraccasato .
 Occhi di bue fritti alla Corfa .
 Occhi di bue in teggia in for-
 no .
 Occhi di bue con varij sapori.

Grugno di bue.

Grugni di bue in pasticcio.
 Grugni di bue fraccasati, e su
 perfati.
 Grugni di bue fraccasati.
 Grugni di bue fritti prima cot-
 ti.
 Grugni di bue, con mostarda
 Francefe.

Del callo del bue.

Il callo del bue, ben cotto con
 agliata.
 Il callo del bue bē cotto in fet-
 te falato con aglio .
 Il callo del bue bē cotto in fet-
 te alla graticola con pane, e
 senza .
 Il callo del bue cotto, poi in
 fette in pasticcio tramezza-
 te di fumata, ò perfutto, e
 senza .
 Il callo del bue dorato, e frit-
 to .
 Il callo del bue ben cotto, e in
 fette, tramezzato di perfut-
 to, con pane alla Francefa .
 Il callo del bue ben cotto in
 fette in carta con dadi di an-
 chione sopra .
 Il callo del bue ben cotto, e in

fette in capirokata .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette sopra buone suppe .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette missalto in ceci infran-
 ti, ò fagiuoli, e tutti i legu-
 mi .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette alla Boema, con cipol-
 le, e senza .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette in fraccasea .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette ricotto stufato all'Ale-
 mana .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette, con mostarda France-
 fe .

Il callo del bue cotto, e in fette
 con tutti i sapori .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette in corbio alla nuda brà-
 gia .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette, e rimesso nello spedo,
 tramezzato di fumata, con
 sua salsa .

Il callo del bue ben cotto, e in
 fette, e fritto, e in herbicine
 alla Francefe .

Del petto del bue fuori del callo.

Alessò in bianco il petto di
 bue .

Ben cotto, e in fette sopra sup-
 pe,

Ben cotto, e in fette coperto
 di nauoni .

Ben

Ben cotto in fettelle infarinato fritto.

Quasi cotto, e in fette impilato.

Arrosto con sua salsa.

Ben cotto, e in fettelle dorato.

Ben cotto, e in fette rimesse alla gradella.

Ben cotto, e in fettelle in carta con lardo.

Ben cotto, e in fettelle in doba.

Ben cotto in fette cō pan gratato alla gradella.

Cotto, e in fette frà fette di perfurto rimesso in forno.

Si serue della medolla per pasticci da sieta. per far tomafelle.

Per far tortelletti in vece di pã zetta.

Si serue in certi sotto stati.

Per seruirsene in cambio di butiro in mangiar di pasta.

Per metter sopra fette di pan

Per metter in pasticci interi.

Si mangia sopra pan brustolato calda.

Si serue per far suppe.

Si serue in grostate.

Si serue con pan brustolato.

Si serue in fiadoncelli.

Si serue in paste sfogliate

Si serue in trinzata di manzo, ò di vitello.

Del piede di bue.

Il piede di bue bullito, e cotto, e in doba si serue soffritto.

Cotto coperto d'agliata.

Cotto, e adorato in padella.

In teggia in forno.

Cotto, e accarpionato, e in padella.

In pasticcio senz'ossa.

Cotto, e infarinato, e fritto.

Soffritto con cipolle.

In potaggio Onghero.

In sapor alla Francese.

Alessò con mostarda Francese.

Del lombo di bue.

Lombi in polpette in sapor.

Lombi in bianco coperti di agliata.

Lombi in brasuole fritto.

Lombi in pasticcio intero, e in fette.

Lombi in polpette, e in pasticcio.

Lombi missalto, e inuestito con carne ben battuta salata.

Lombi alla Alemana con suppa sotto.

Lombi alla Polaca con cipolle intiere.

Il lombo in doba.

Il lombo fresco arrosto impilato con cipolle, e senza.

Lombi

Lôbo stufato in teggia in forno.
 Lombi in polpette arroste.
 In polpette apperte in teggia.
 Lombi in braſauole con fette di lardo alla gradella.
 Lombi in polpette sotto ſtate in pignata.
 Lombi coperti de tutti i ſapori al capitolo de i ſapori.
 Lombo ſtufato con maluagia, e ſpeciariè cò fette di lardo arroſto.
 Lombo ſoperto con ſpeciariè, e arroſto.
 Lombo ſtufato in pignata alla Alemana.

Della coſcia.

Della coſcia ſalata, & affumata.
 Cotta, e in fette in doba poi in padella.
 Cotta in fette accarpionata.
 Per far ſalami.
 Doppo cotta per farne intingoli.
 Doppo cotta in fette dorate.
 Cotta in pignata calda, e freda.
 Cotta, e mentre è calda dattoli de' tagli, e meſſoui fette di pan dentro poi ſtuſſinata per vn pezzo.
 Cotta alla Alemana con capuci.
 Cotte alla Alemana con cipolle.

Della coſcia tutto quel, che ſi è detto di ſopra del lombo.
 Cotta alla Alemana ſtufata cò ſpeciariè.
 Cotta, e fredda in fette ò trinciata in infalata.
 Trinciata in brodo buon, e pepe.
 Trinciata con medolla in caſſetta.
 Trinciata con capri otata.
 Trinciata in fracaffeia.
 Trinciata per empir zucche more con buon ſomaggio, ſempre intendendo prima cotta.
 Trinciata per far paſtumi.
 Trinciata in patticci da ſieta.
 Trinciata per trameggiar ſuppe.
 Trinciata con ſugo d'aranzi, e in pignata ripulita alla Puglieſe.

Della tetta di vaccina.

La tetta in paſticci, e intera.
 Stufata in pignata piena, e vuota.
 Prima cotta, e in fette fritte.
 Prima cotta, e con pan gratta to alla gradella.
 Prima cotta, e in fette dorata.
 La tetta arroſto piena, e vuota in rete, e ſenza.
 Tetta in forno.
 Doppo cotta ſotto ſtata in forno.
 In fracaffeia.

Prima

Prima cotta, e in teggia in fette.

E di più quel che si fa del callo in bianco con prassemoli sopra.

Se ne fan pasticci per seruir caldi, e freddi, e del freddo discassato si cauano.

Pasticcio discassato, e in fette per far frittate rognose.

Pasticci discassato riscaldato cō latte di pignoli, ò pistacchi, ò simili.

Pasticcio discassato riscaldato con tutti i sapori al capitolo de' sapori.

Pasticcio discassato con tutte le false al capitolo delle false.

Pasticcio discassato, e riscaldato in cauoli, e in tutte le minestre.

Pasticcio discassato in tutti i legumi riscaldato.

Pasticcio discassato, e fette fraccassato.

Discassato in fette, e dorato.

Discassato in fette, e in carta.

Discassato in fette, e in teggia.

Discassato in fette per tramegiar suppe.

Discassato, e in fette, e riscaldato nel suo stesso sugo.

Pasticcio discassato battuto per far frittate rognose.

Discassato, e in fette per metter attorno à insalate, ò à altro.

Discassato, e in fette freddo cō

falsa Francese, ò Italiana.

Discassato, e battuto sopra à suppe Tedesche di pan fritto.

Discassato, e battuto per empir rosti, e lesi.

Discassato, e battuto in molte paste.

Discassato, e battuto, e riscaldato nel suo stesso sugo.

Il simile di tutti li pasticci di carne per non lo replicar più, mi par anco di dire, che non faria gran cosa chi non intédesse l'ufficio dello scalco potesse dire che non mette cōto il discassar pasticci per far le soprascritte viuande poi, che la prima spesa no'l comporta à chi risponde, che ciò si dice chi hauesse come spesso intrauiene molti pasticci fatti, e in vn bisogno ne volesse cauar più seruitij, poi che tutti nõ si possono seruir se non quel che porta il seruitio, e puol anco seruir per chi non hauesse, che vn pastizzo solo, che non bastasse al suo seruitio per cauarne viuande da supplir à tutti li piatti, ò per cauar più viuande, e molte altre cose, che tutto di possono accadere.

Delle trippe.

Le trippe in boon brodo.

M m m Le

Le trippe con formaggio.
 Le trippe in padella soffritte.
 Le trippe in pasticcio.
 Le trippe con suppa sotto.
 Trippe per coprir anatre, e simile.
 Le trippe in teggia in forno.
 Le trippe in potaggio.
 Le trippe in capirozata, e ribulira.
 Le trippe, e taiadelle in più modi.

Del budel gentile:

Budel gentile pieno.
 Budel gentile in fette con formaggio.
 Budel gentile in fette in padella.
 Budel gentile in pasticcio.
 Budel gentile con suppa sotto, e come le trippe.

Memoria delle viuande, che si cauano del vitello.

Vitello intero scorticato, e impilotato arrostito.

Della testa.

La testa cotta in bianco coperta d'infiniti sapori, e senza.
 Testa senz'osso piena.
 Testa in pasticcio.
 Testa cò pan grattato alla graddella.
 Testa di vitello sotto stata.

Testa intera mezza aleffo, e mezza arrosto.
 Testa per far molte inuentioni.
 Testa coperta de tutti i legumi.
 Testa cotta di tutte le parti.
 Vitello intero pelato, e arrosto.
 Testa arrosto, e in rete, e senza testa in forno.
 Testa con frittade sopra.
 Testa dorata.
 Testa stufata vuota, e piena.
 Testa fredda in banchetti si fine d'altri animali.
 Testa in bianco fredda carica de confetti per il seruitio freddo.
 Testa in tutti i potacchi.
 Testa all'Ongara con cipolle.
 Testa stufata alla Alemana cò sapor giallo sopra.

Della lingua del vitello.

La lingua missalta.
 In pasticcio intera.
 Dua liugue spaccate piene in pasticcio.
 Dua lingue spaccate piene, e grillate.
 In pasticcio in fette tramezza di codeghe prima cotte.
 Si fa arrosto impilotata, ò in rete.
 Si fa con fette arrosto tramezzata di sumata, ò simile.

Alessa

Alessò in bianco con prassemo
li, ò menta, ò simili.

Si fa salpamentata.

Si fa in potacchio intera piena
e vuota.

Si fa in pezzi in teggia.

Coperta de tutti i saporì, ò sal
se.

accarpionata.

prima cotta poi dorata intera
ò in pezzi.

doppo cotta intera grillata, ò
spaccata con pan grattato.

Alessa intera, ò spaccata, ò in
fette in doba.

In fette, ò spaccata sotto gela
dia torbida, ò chizra.

Alessa in bastoni fritta con pà
fritto.

Alessa poi in fette si ricuoce in
buon brodo con pepe.

In fette in fracassa.

Si cuoce prima poi spaccata in
frittadine.

Stufata in pignata.

Si cuoce poi spaccata in padet
la con porrea sopra.

Si cuoce poi in fettoline à con
cia, come la fagae.

Se ne fanno polpette arroste, e
in sapore.

Alessa in fette in maluagia al-
la Francese.

Alessa pesta in minestra.

Rostita alla Pollaca con cipol-
le, e specie.

Non scriuo del grugno, nè di
grugno, nè di orecchie di vi

tello, poi che non porta la
spesa, non essendo viuande
esquisite, che si guasti per lo
ro la testa del vitello.

Delle ceruella del vitello.

Ceruella in panata con il latte
d'amandole, ò con altri lat-
ti.

In torta.

In cassetta con capi di latte.

In fette, & in grostata con for-
maggio tenero.

Si frigge in fette.

In fette, e dorate in padella.

Auuolte in rete, in frittadine
con zucchero, e cannella.

Se ne fanno frittelle.

In teggia in forno.

Se ne fanno fiadoncini fritti

Se ne fa Grostate.

In dadi piccioli sopra suppa
in buon brodo.

Si fanno tartane bastarde con
pistacchi.

In ballote con polpa di cap-
pone in sapore.

In guisa di grancelle, ò cappe-
lante.

In tartara.

Passate con formaggio tenero,
e pan fritto.

Alla Alemana con speciarie.

Se ne fanno pastami da impire
budelli.

Si cuocono auuolte in rete, in
padella, & arroste.

- Se ne fanno pasticci sfogliati, e nò.
 Se ne fanno casatelle.
 Se ne fanno minestre con vuoua, e formaggio.
 Se ne fanno capiroate.
 In dadi piccoli in brodetto.
 In fiadoncelli fritti.
 Maritate alla Francese.
 Fritte con tutti i sapori sopra.
 Fritte con tutte le false sopra.
 In teggia alla fiorentina.
 Poste in mezzo à vna cipolla vuota.
 Poi cotte insieme alla Pollaca.
 In rete, e impilate con prosciutto nello spedo, con sua salsa.
 Cotte in pasticcio, poi discasfate, & acconcie con sapor di ribes.
 In herbicine maritate.
 Accarpionate.
 In fette in carta.
 Cotte poi con il pan grattato rimesse nella gradella.
 Prima cotte e in retortoli, con pistacchi, & pignuoli.
 In dadi con dadi di pane in panata.
 In rauoli.
 In tortelli con la spoglia.
 In boccon con butiro, & formaggio, come maccheroni.

Dell'occhio del vitello.

Occhio in bianco cò tutti i sapori sopra.

- In bianco con tutte le false sopra.
 In teggia alla Fiorentina.
 In rete impilotato di presciutto nello spedo.
 In stecchi arrosto con salsa reale.
 In Pasticcio.
 In pasticcio poi discasfato cò sapori di pistacchi, & di pignuoli.
 In potaggio.
 Con herbicine alla Francese.
 In fette, & in carta.
 Spaccato; ma tutti prima cotti, se ben non si dice, poi rimesso con pan grattato nella gradella.
 In capiroata.
 Spaccati in padella.
 Cotti in forno tramezzati di presciutto.
 In fracascea.
 In pane alla Francese.
 Accarpionati.
 Dorati sopra pan dorato.
 Con cipolle all'Ongara.
 Sottostati.
 Spaccato, è pieno.
 Stufato con porri interi.

De lattesini, & animelle di vitello.

Lattesino impilotato, e arrosto.
 arrosto in rete, e senza.
 tramezzato di perfutto, & salficcia, e con varij sapori, e in

in stecco alla gradella.
 in sapor con pan sotto.
 in fraccalsea.
 stufato.
 accarpionato.
 in potaggio in più modi.
 in fette in forno, tramezzato
 di tomino.
 per empir bolliti.
 fritti per coprir arrosti.
 in caprotata.
 sopra à suppe di latte di man-
 dole.
 con fette di cipolla fritte.
 dorato.
 in pasticcio.
 in padella.
 in dadi piccoli con herbicine.
 in piccoli bocconi fritti con
 salficcia.
 in tomaselle.
 marinato.
 alla Francese.
 con casio, oua, & herbe.
 in fette sopra à cortiche alla
 gradella.
 in concia di tartufoli.
 stufato, con puerara sopra.
 battuto per empir pollastri, o
 pizzoni, o simili.

Del petto del vitello.

Petto di vitello in fette freddo
 con mostarda Francese.
 cotto prima, poi in fette in ca-
 pirotata.
 in bianco.
 pieno alla Lombarda,

in buon brodo.
 in brolardiero picno, & vuoto.
 in cassetta pieno, & vuoto.
 sottofatto pieno, e vuoto.
 in teggia.
 coperto di Cardi di finocchi,
 e cose simili.
 arrosto in rete, & senza.
 con suppa pieno cò ostreghe.
 con tagli in brodo negro.
 in pezzi sottofatti.
 per far consumato.
 in fette freddo in salsa.
 stappamentato.
 stato in aglio.
 stufato alla Pollaca con per-
 futto, e speciaria intera.
 in doba, & in padella.
 in padella con porri, e cose si-
 mili.
 dorato.
 alla gradella.
 in pezzi sopra zucche.
 coperto d'infiniti sapor.
 accarpionato.
 in forno con frutta diuerse.
 alla Alemana con cipolle inte-
 re.
 in potaggio reale.
 in brodo giallo con perfutto,
 e pan sotto.
 in pasticcio, poi discassato con
 sapor di pistacchi ricotto.
 in herbicine alla Francese, e
 pan fritto.

Della

Della lonza del vitello.

La lonza del vitello si può cō-
dire à tutte le foggie, nelle
quali si condisce anco il pet-
to, il che non starò à replica-
re per esser superfluo.

La lonza di vitello mezza alef-
sa, & mezza arrosto, e tutta
intera.

mezza alef-
sa, & mezza arro-
sto, e tutta intera.

stata in doba.

tutte due attaccate insieme ar-
rosto.

arrosto.

Del rognone di vitello.

Del rognone se ne fa fraccaf-
sea sopra il pane.

Del rognone si possono fare tut-
te le viuande dette del latte
fino, le quali taccio per non
far tante repliche.

Il rognone si fa arrosto in rete,
e senza.

Del coscietto di vitello.

Del coscietto di vitello si fan-
no polpettoni grãdi per ser-
uitij caldi, e freddi.

si fan polpette picciole arro-
sto con infiniti saporij.

si fanno polpette chiuse in sa-
pore.

si fanno polpette aperte in te-

game, con battuto sopra, e
senza.

se ne fanno polpette in doba.
Del coscietto battuto si fa pa-
stume in rete.

Il coscietto battuto si fa anco
in saporij, e simili.

Il coscietto trinciato si serue
con saporij di vua palsa, &
altri saporij.

Del coscietto se ne fanno bra-
sauole.

se ne fanno pottaggi alla Fio-
rentina.

se ne fanno pottaggi in fracaf-
sea all'Vnghera.

polpette in tocchetto alla Fio-
rentina.

Il coscietto stufato, e all'Ale-
mana, con pan fritto,

cotto trinciato, ricotto in buò
brodo con pepe,

cotto trinciato, ricotto in buò
brodo per tramezzar suppe
informaggiate.

Del coscietto si fanno pasticci
per seruitij caldi, & freddi.

si fanno polpettoni in pastic-
cio, che discassandogli se
ne fanno altre viuande.

se ne fanno polpettine in pa-
sticcio.

se ne fanno pasticci da fieta.

Li coscietti si fanno arrosto,
duoi insieme, con le gambe
incrociate.

Del coscietto trinciato si fa
fracafsea.

si fa capriolata.

s'empiono

s'empiono zucche.
 in fettelle, in tegami.
 Del coscietto si fanno polpette stufate.
 se ne fanno ballotte, e s'empiono cauoli, e lattughe, e cipolle, e simili.
 polpette in bafetta.
 polpette aperte in brodo negro, con pistacchi.
 Del coscietto trinciato, ricotto in sapore, con vua passa, e simili.
 trinciato, e cō fettelline di per tutto in sfogliata.
 cotto, e battuto, e rimesso insieme in teggia.
 cotto, e battuto, e rimesso insieme in rete nel spedo, con sua salsa.
 Del pasticcio del coscietto di vitello, si cauano le istesse viuande dette del coscietto del bue.
 se ne fanno falficcie.
 Del coscietto istesso se ne fa pesto.

Delle zampette di vitello.

Se ne fanno varie geladie, col pelo, e senza.
 se ne fanno insalate.
 si fanno coperte di geladia.
 si fanno in bianco piene, e vuote.
 si fanno in varij sapori:
 si fanno in bianco coperte con infinite false.

si fanno in teggia spaccate.
 spaccate si friggono con cipolline, o altro.
 si empiono di salame, e cotte in herbicine.
 si fanno in forno alla Pollaca, con speciarie Intere, e peste, e con cipolle, e senza.
 si fanno in bianco, poi ricotte à guisa di tartufole all'Abrucese.
 si fanno arrosto piene, e vuote, impilotate, e senza.
 si fanno in pasticcio piene, e vuote.
 si mettono in doba, poi fritte.
 si accarpionano.
 si mettono alla gradella.
 si fanno stufate.
 si salano, e cotte in ceci infranti, e simili.
 se ne fanno fraccassee.
 si fanno in pottaggio gratinati.
 si cuocono in maluagia alla Francese, con suppa sotto di pan brustolato.
 Della testa del vitello se ne fanno i seruitij ch'io hò detto della vaccina, & sono assai migliori.

Del fegato di vitello.

Il fegato intero impilotato arrosto.
 in bocconi impilotato arrosto.
 intero in rete.

in bocco-

in bocconi in rete .
 alla Fiorentina in teggia.
 Del fegato se ne fanno casate-
 le .
 se ne fanno grostate con per-
 tutto .
 Il fegato con zuccola , lardo , e
 rete arrosto .
 Il fegato in pasticcio intero , &
 in fette .
 in padella in fette .
 se ne fanno tomafelle .
 se ne fanno morradelle pesto ,
 & intero .
 se ne fa battuto sopra à fette
 di pan fritto .
 Il fegato di vitello in portag-
 gio .
 in fette alla bragia , poi sopra
 à cottighe , rimesso alla bra-
 gia .
 in fettelline fritto sopra à sup-
 pe di pan fritto alla Alema-
 na .
 Il fegato di vitello bollito , poi
 con cipolle , e specie in pa-
 della alla Pollaca .

Del leuifino di vitello .

Il leuifino fritto in fettelle .
 battuto , e fraccasato .
 battuto , e in tegame .
 battuto , & acconcio in rete in
 spedo .
 battuto in minestra .
 battuto , e in pasticcetti .
 battuto , & accocio per empie-
 re alla Pollaca .

Il leuifino in pottaggio in più
 modi .

Delle trippette di vitello .

Le trippette si fanno in pastic-
 cio intero , e in pezzi .
 si fanno arrosto in rete in boc-
 con , e intero .
 si seruono informaggiate con
 canella .
 se ne fa capirozata .
 Le trippette battute , acconcie
 per empir budelli .
 Le trippette in dadi piccioli
 in herbicine .
 si fanno in minestra .
 in sapori .
 in padella .
 si rimettono alla gradella .
 se ne fa fraccassea .
 battute con oua , e formaggio .
 in bocconi per tramezzar sup-
 pe .
 in guisa di tagliatelle , cò oua ,
 salata , & non salata .

Delle budelle di vitello .

Le budelle s'empiono di varii
 battuti , e poi si cuocono in
 brodo alla graticola .
 s'empiono di pana di latte , si
 mettono poi alla graticola
 alla Francefe .
 se ne fanno ceruellate in ogni
 tempo .
 se ne fanno falficcie pur di vi-
 tello .

Del

*Del Castrato.**Del petto del Castrato.*

In cipollata alla Alcmana.
 Castrato soffritto con porri, e
 in pignata.
 in vino dolce, con cipolle alla
 Pollaca.
 Castrato alla Alemana, cò sup
 pa sotto.
 alefso con salsa verde sopra, ò
 altri sapori.
 alefso, e in padella.
 in pottaggio con cipolle, e si-
 mili, & in altri pottaggi.
 arrosto con spigoli d'aglio, ò
 osmarino.
 alefso, e alla gradella, con pan
 grattato.
 alefso con agliata.

Della spalla del castrato.

La spalla arrosto.
 poi se ne puol far corbio.
 mezza cotra, poi alla gradella.
 stata in aglio pesto, arrosto.
 prima arrostita, poi in greco
 alla Francese.
 battuta, poi rifatta, e in rete
 arrosto.
 battuta, poi rifatta, e in rete al
 la gradella.
 battuta, poi rifatta in rete, e in
 padella come le torte.
 in forno in teggia.

*Della schena, come si è detto
del petto.**Del groppone, e costa di castrato.*

Alefso, e in bianco, ò con aglia-
 ta, ò altri sapori.
 alefso, e rimelso alla gradella
 con pan grattato.
 alefso, e dorato in padella.
 in fette con aglio tramezzato
 di persutto fritto, e pan frit-
 to.
 in sale, e alefso.
 alefso, e in padella con cipolli-
 ne.
 in padella con salsa all'Alema-
 na, con pan fritto.
 in fette in pane alla Francese.

Del cigoto del castrato.

Gigotto arrosto, e in fette fred-
 do fraccassato.
 arrosto, e in fette freddo, e in
 carta.
 arrosto, e in fette freddo, e in
 teggia.
 arrosto freddo, con aglio inte-
 ro.
 alefso pieno, e vuoto.
 per seruir arrosto caldo con a-
 glio.
 arrosto con osmarino, e garo-
 foli.
 per far pasticci intero.
 per far polpettoni arrosto per
 freddo, e caldo.

per far polpette arrosto piene.

per far polpette aperte piene, e vuote.

per far polpette sottostrate.

per far polpette in pasticcio.

per far pasticcetti da sieta.

scorticato della seconda pelle

e impilotato, e carpionato.

arrosto, e in fette in maluagia.

arrosto, e in fette in capirota-
ta.

arrosto, e in fette, e in vino alla
Francese.

stato in doba con aglio, poi ro-
stato.

senz'osso pieno, e in forno.

senz'osso pieno, e stufato.

acconcio nell'istesso modo in
rete in spedo.

battuto, e rifatto in teggia in
forno.

trinciato, e con varij sapori ri-
bollito.

trinciato con varie salse raccò-
cio, e ribollito.

arrosto, e in fette in forno, tra-
mezzato di fumata.

arrosto trinciato per empir ar-
rosti quasi cotti.

arrosto, e in fette, con suppa Te-
desca, con pan fritto.

arrosto freddo, e in fette dora-
to.

arrosto in dadi in herbicine, cò
pan fritto attorno.

arrosto, e in fette state in aglio
apoi riscaldato in ceci infran-
ti.

trinciato, eribollito in brodo
buono, con pepè.

arrosto in fette fra cipolle spa-
cate, con specie in forno al-
la Pollaca.

del pasticcio del castrato si ca-
uan le viuande dette del pa-
sticcio della coscia del bue.

se ne fa vn sugo sostantioso, co-
cedosi arrosto, e pungèdolo
mentre si va cuocendo, non
penetrando più del cotto.

battuto se ne fan tutte le viuà-
de, che si fa del coscietto di
vitello.

arrosto si fa il persi.

Del Capretto.

Il piccolissimo pelato, e arro-
sto pieno, e vuoto.

sottostrato pieno, e vuoto.

spaccato cotto in padella, con
frittata sopra.

spaccato, e in cassetta.

alesso coperto di cardi, e simi-
li.

spaccato, e in doba.

in coppo,

in pottaggi varij.

scorticato arrosto, pieno, e uo-
to.

il petto alesso intero, e pieno,
spaccato con salsa sopra, e si-
mile.

spaccato, e rimesso alla gra-
della.

spaccato, e cotto, e dorato.
stufato

stuffato con carne vergellata,
brocci arrosto.

in tocchetto alla Fiorentina.

fraccassato in diuersi modi.

in teggia in forno.

in pasticcio intero.

delli brocci se ne fanno tutti li
pasticci, e polpette, e viuande,
come del gigotto del castrato.

risaldato, come il gigotto di
castrato.

de i quarti dinanzi, come del
petto di vitello.

Della testa del capretto.

Testa di capretto in bianco.

arrosto.

spaccata, poi in padella dorata.

spaccata, poi in padella arrosto.

spateata, poi in padella soffritta.

spaccata, piena, e in rete arrosto.

in pasticcio.

sottostata.

co sappa sotto, coperta di battuto di brufaso.

stuffata.

in bianco piena.

senz'ossa piena.

spaccata, e in padella, con frittatine.

spaccata, e alla gradella.

coperta d'infiniti sapori.

in teggia cò psciutto in dadi.

coperta di tutte le false,
in tutti i pottaggi.

Delli occhi, cernelli, e l'ingue.

in pasticcio sfogliati.

in crostate.

& in tutti quei modi, che si fanno
e cernelle, e occhi, e lingue
di vitello.

De gli interiori del capretto.

il fegato fritto intero.

in fegato fritto in fette, quante
si vuol grandi.

in rete, in spedo, intero, & in
bocconi.

in spedo impilotato.

in spedo, tramezzato di prosciutto,
o simili.

alla Fiorentina in pignata.

il fegato in fette dorato.

il fegato intero, e in fette in sapore.

in pasticcio in fette, e intero.

in ballottine battuto, e in rete.

in teggia.

fraccassato alla Francese.

pieno.

in forno con cipolle.

se ne fa come quello del vitello.

Delle animelle del capretto.

L'animelle in grostate.

in pasticcio.

in sapore.
fritte.

tutto quello, che si è detto di
quelle del vitello.

*Del le coratelle del capretto,
ò trippette.*

Le coratelle in minestra.

in rete arrosto.

in pottaggio.

fraccassate.

in padella.

in pasticcio.

sopra à suppe bollite.

in teggia in forno.

in piccol bocconi, in herbe alla
Francesse.

in foggia di lasagne.

in pasta sfogliata, ma prima
cotta.

in carta.

Le budelline piene, e fritte.

piene di pana alla gradella.

Del piede del capretto.

Li piedi in sapore con pan sot-
to.

accarpionati.

in insalata.

in bianco, e in carta.

con tutte le salse.

sopra à suppe Alemane.

in doba ordinaria.

in maluagia alla Francesse, &
con suppa sotto di malu-
gia.

soffritti.

sotto geladine.

in doba di maluagia.

con tutti i sapori.

fraccassati in piu modi.

dorati con pan dorato.

in tutti i pottaggi.

Del porco domestico.

La testa di porco alefesa con a-
gliata.

nello spedo arrosto, se non è
grossissima.

spaccata, e alefesa, poi in padel-
la, con sapori, e senza.

spaccata, e in teggia alla Ale-
mana.

spaccata, e salata cò ceci infrā-
ti, e simili.

cotta in vino, aceto, e salvia, e
simili.

si cuoce in forno intora.

spaccata, e cotta, poi alla gra-
della, con pan grattato.

Misalta, e alefesa, con mostar-
da forte.

salata, spaccata, e cotta con ca-
uoli, ò altre herbe.

Della testa fredda, si fan fette
da soffriggere.

fette di detra in carta.

in corbio.

accarpionate.

in doba.

riscaldare in teggia.

Delle

Delle cernella di porco.

Si fa come le ceruelle di vitello, ma non son così buone.

Della lingua.

Oltre le inuestiture de' salami si può fare, come quelle della vitella.

Della coppa, e gola del porco.

si fanno in brolardiero.
 se ne fanno i copudeghi.
 si salano, e in fette con legumi.
 salate, e in fette alla gradella.
 salate, e in fette in pasticcio.
 per far inuestiture di salami.
 doppo cotti si friggono in padella in fette.
 si fanno in pasticcio interi.
 salate, e cotte, e in fette fritte.
 salate, e in fette, e in herbe.
 salate, e cotte, e in fette sotto
 gelatina,
 in fette salpamentate,
 e in somma come del callo del
 buo.

Del petto del porco.

Spaccato, cotto in acqua e sale con agliata, e senza.
 spaccato, e alefso, e alla gradella, con cipolle soffritte, e senza.
 spaccato, e arrosto.

spaccato, e bollito, e in varij
 sapori.
 missalta, e nell'istessc.

*Della pancia del porco,
 ò porca.*

Della porca pregna si fa sumata.
 arrosto fresca.
 grillata con pan grattato.
 per far tortelli.
 in pasticcio fresca, e salata.
 in forno fresca, e salata.

Schiena di porco.

La schiena in penerata.
 all'Vnghera con cipolle intere.
 in doba, poi in spedo.
 arrosto con cipollata, ò porrea, e senza.
 in brolardiero.
 fracaftata in padella.
 in brodo negro.
 in brodo coperta di tutte le
 false.
 in brafsuole salate, ò in aceto.
 stufata si fa
 in teggia alla Sanese.
 alla Alemana, con suppa sotto.
 alla Alemana in varij pottaggi-
 meggia in brolardiero, e meggia
 arrosto, e tutta intera.
 in doba.
 in fapor con pan sotto.
 in bianco

in bianco, copertà di tutti i sa-
pори.
in teggia in forno.

Del gigotto, ò coscietto di porco.

Il coscietto si sala, e si supera.
se ne fan profciutti.
se ne fan brasanoie.
se ne fan salami.
se ne fa tutto quello, che si è
detto del gigotto del castra-
to.

se ne fanno pasticci.

e del pasticcio si caua tutto
quello, che si è detto di quel
del bue.

Del Cinghio.

La testa in vino, aceto, acqua,
e sale, e si serue calda, e fred-
da.

in vino, saluia, e sale, e specia-
ria intera.
e della testa, e di tuto il resto,
come del porco domestico.

Del Daino.

Il petto si fa in bianco, con pe-
trosemoli.

si fa in bianco con tutti i sa-
pори.

si fa in bianco con tutte le sal-
se.

si serue freddo con mostarda
Francese.

si fa ia brodo negro.

in brolardiero.

in casseeta.

sottostato.

in teggia.

si cuopre di tutte le cose dette
del petto di vitello.

e in somma di tutta la vita fuo-
ri che della testa, se ne cau-
no tutte le viuade dette d'el
vitello, poi che non vi è car-
ne, che più vi si rassomiglia.

Del Caprio.

Fuori, che i gigotti, ò coscier-
ti, che si seruono co i suoi
piedi, e per eser carne a-
sciutta, ama e salsa, e specia-
rie, del resto si serue, come
del castrato.

Del Lepore.

Il Lepore intiero arrosto pie-
no, e vuoto, con sua salsa, e
senza.

il lepore scorticato di quella
seconda pollicina, e impi-
lotato di lardo, e arrosto.

impilotato di anguilla affuma-
ta.

impilotato di anguilla salata.

impilotato di salmone.

in forno sottostato.

Aleso coperto di papardelle
torte nel suo brodo.

in doba, e fritta.

si conserua in aceto.

in fraccassea.

in sal-

In falmonea.
 in penerata.
 mezza arrosto, e mezza in pasticcio, e tutta intèra.
 Con porrea sopra, e simili.
 Per seruirsene iù molte inuentioni.
 con tutti i sapori.
 con tutte le false.
 in pasticcio.
 in brolardiero.
 in ciuiero.
 in forno con sapor reale.
 impilotato poi in rete, arrosto.
 dorato con cipollata.
 in tutti i potaggi.
 alla Pollaca con cipolle intiere.
 del pasticcio del lepore discalfato, come delli detti.

Del coniglio.

Si fa come del lepore.

Del coniglio d'India.

Coniglio d'India arrosto pieno, e vuoto.
 Fracassato si serue.
 sotto stato in forno.
 rimesso alla gradella.
 con mostarda Francese.

Del cappone.

Cappone in bianco con prasse moli, e senza.

in rete con sottoline di salcicioni.
 in rete stuffato con herbe, lardo, e speniarie.
 in rete stuffato senz'osso.
 salato, e schiappato, e soffritto.
 salato, e assumato.
 stuffato con agreste.
 stuffato con formaggio.
 stuffato con cipolle, o con rape.
 stuffato con carchiofoli, o cardi.
 stuffato con suppa informaggiata sotto.
 con cauoli, e mortadelle di corderghe.
 coperto di limonea.
 scorticato, e pieno, e stuffato.
 salato, spaccato, e alla gradella.
 coperto de cardi soffritti, e senza.
 coperto de cardi di finocchi.
 coperto di tartufole.
 in brolardiero.
 pieno alla Lombarda.
 salpamentato per seruir freddo.
 in fette insalata con fette di cordero, e senza.
 sotto geladina.
 copetto di mangiar bianco.
 copetto di genestrata.
 freddo, e impilotato d'anchiuue.
 freddo coperto di confetture.
 coperto di molignane.

- In polpette, e in fapor.
 in polpette arrosto.
 in fette per trameggiar suppa
 informaggiata.
 all'Ongara.
 coperta di minestra d'oua, e
 formaggio.
 coperto di radice di prassemo-
 li.
 in teggia in forno.
 con cipolle alla Alemana.
 con capucci in quarti alla Ale-
 mana.
 in quarti in fapor giall'all'Ale-
 mana.
 fracassato con cipolle.
 coperto di herbicine marida-
 te.
 coperto di cappari maridati.
 coperto de lupoli.
 coperto di lattuga piena, e
 vuota.
 coperto di pere alla Boema.
 coperto di monete di zucche.
 coperto di visciole, o ciregie.
 coperto di moniaghe alla Frã-
 cese.
 coperto di pere moscardine.
 coperto d'ostreghe.
 trinciate per trameggiar sup-
 pe informaggiate.
 battuto in minestra.
 coperto di perfichi alla Scicil-
 liana.
 coperto di brogne verde, e sec-
 che.
 coperto di spargi bolliti, e sof-
 fritti.
 coperto di rouiglia in grane, e
- in tegole.
 coperto di meloni.
 coperto di zucche maridate.
 coperto di arbecoccoli.
 coperto di tutti i legumi con
 cose salate.
 coperto di vermicelli.
 coperti di macaroni Napoli-
 tani.
 coperto di tortelletti.
 coperto di tagliadelle.
 coperto di nauoni.
 coperto d'agresta in grana.
 coperto d'vua spina.
 coperto di bro negro, e cancel-
 loni.
 coperto di mandole, e vua pas-
 sa.
 con capiroate.
 coperto d'herba brusca.
 coperto di carchiofoli.
 battuto in rete.
 di battuto di rasoli.
 tortelli di polpa di cappone, e
 zucche.
 con salsa di visciole.
 con sapoi d'vna passa.
 con fapor di cotogne.
 con fapor d'vna.
 in pasticcio.
 in sfogliata.
 in grossata.
 bollito ipilotato di codeghe
 più di mezze cotte.
 bollito, e in corbio.
 in bastoni, e in fiadoncelli frit-
 ti.
 in pasticcetti di sieta.
 in torta.

In tagliadelle soffritte con sette d'aranzi.
 con mostarda amabile.
 in grostata.
 con salsa verde.
 con salsa di melangole.
 con salsa di limoni.
 con salsa reale.
 con sapor di ribes.
 con salsa di mel granato.
 con sapor di mandole.
 con broguata.
 bollito, e messoui fra carne, e pelle carne verzellata.
 arrosto pieno, e vuoto, e con rosmarino.
 polpe di capporinuoite in m^a giar bianco, e fritto con zucaro, e canella.
 per far consumato.
 per far pisto.
 per far gieli.
 per far stilato.
 arrosto impilotato di lardo.
 impilotato arrosto di salmon.
 impilotato d'anguilla al fumo.
 arrosto bagnato di butiro salato.
 arrosto bagnato di distrutto.
 bagnato d'oglio buono.
 scorticato, e pieno arrosto in rete.
 arrosto poi in torchiello per far perfi.
 Polpa di cappon sola impilotata arrosto.
 in vino all'Ongara.
 alla Alemana con vin dolce. cō

masci.
 in pallote senza caso alla Alemana.
 per far perfi.
 per metter in gnochetti.
 per far gielo con latte di mandole.

Della gallina.

Se ne fà l'istesso, come del capone.

De pollanche, e pollastri.

Pollastri in pasticcio.
 in bassetta.
 pieni in cauoli.
 in mirasto.
 in zucche.
 stuffati con agresti interi.
 stuffati con herbicine, e agresto intero.
 in brolardiero.
 in grostate.
 stuffati con rouiglia, e mortadella di fegato.
 Alestati. e in doba.
 Alestati, e accarpionati.
 stuffati con faua fresca, e gola di porco.
 stuffati all'Ongara con cipolle vecchie intere.
 senz'osso in doba.
 Alestati, e maridati.
 in herbicine alla Francese.
 in lattuga piena.
 Pieni, e in vna zucca intera.
 Pollastri alla castella.
 O o Spezzati

Spezzati in potaggio .
 in pasticcio sfogliato .
 arrosti pieni, e vuoti col pilo-
 to .
 Arrosto poi coperto di ciuie-
 ro .
 Arrosti poi acconci alla spa-
 gnuola .
 Arrosti in foglie .
 Arrosti in rete .
 Arrosti in carta .
 Arrosti impilotati di zucche .
 Arrosti impilotati d'anguilla
 salata .
 Arrosti impilotati di storio-
 ne .
 Arrosti poi fracassati con fetto
 line d'aranzi .
 Arrosti smembrati con suppa
 alla Francese .
 Arrosti con tutti i sapor sopra
 come al suo luogo .
 Arrosti coperti di capirozata .
 Arrosti stufati con acqua ro-
 sa, e aceto rosato .
 stufati con agresto, e prasse-
 molo ,
 ripieni senz'ossa ,

De' figadetti de polli .

Stufati .
 in sapor .
 in teggia alla Fiorentina .
 alla braggia .
 in rete nel stecco .
 nel spedo impilotati .
 in pasticcio .
 in grostate .

dorati .
 in tomafelle .
 fritti in fette, e intiero .
 per far migliacci .
 Nel stecco tramezzati di per-
 sutto .
 in cassetta sfogliata .
 in torte .
 battuti, e in rete .
 in gusci d'oua .
 in casatelle .
 auolti in fiadoncini, e fritti .
 in steccho tramezzati di fette
 di zuccole, e fette di lardo .

De i testicoli, e creste di polli .

Si fanno in potaggio con pan-
 sotto .
 si fanno in pasticetti .
 si fanno fracassare con oua .
 Si fanno in teggia .
 si cuocono poi fra dua fette di
 ne .
 si pongono cotte sopra a buo-
 ne suppe .
 si fanno in sapor .
 si fanno in padella .
 si fanno in carta .
 si fanno in bianco coperto di
 tutte le false .
 Si fanno in capirozata .
 si fanno in salata .

Il simile dell'altra nechesta .

De i pulcini .

Cotti, e spaccati, e rimessi fra
 frittadine .

Spacca-

spaccati, e in aceto.
 in poracchi.
 in sapor con pan sotto.
 arrosti impilotati, e senza.
 arrosti abbardati di lardo.
 arrosti cotti per forza con di-
 strurto bollente.
 arrosti con suz grostata.
 in bianco spaccati, e rimessi al
 la gradella, con pan gratta-
 to.
 in bianco sopra à tartarine.
 in bianco sopra à fetto di pan
 bollito.
 in teggia con pan sotto.
 arrosti in rete di porco, ò vitel-
 lo.
 arrosti abbardati di lardo.
 arrosti abbardati di sumara.
 arrosti poi à tre, à tre in pane
 alla Francese, che sij fritto
 quel che si può.
 arrosti impilotati d'anguilla
 al fumo.
 arrosti impilotati d'anguilla
 salata.
 arrosti impilotati di salmone.
 in molti sapor con pan sotto.
 in brolardiero.
 in portaggi.
 arrosti in carta.

*Pizzoni casalenghi, e di
 colombara.*

**Pizzoni in coppo alla Fioren-
 tina.**
 in genestrata.
 in bianco.

in bianco pieni.
 sopra à suppe Tedesche.
 in bianco sopra à tartara, pie-
 ni, e vuoti.
 in sapor giallo alla Pollaca.
 stufati alla Fiorentina, con sa-
 por di verzure.
 in pezzi in mirauisto.
 arrosto stufati, con herbucchie,
 e agresto intero.
 arrotti impilotati di lardo.
 impilotati d'anguilla al fu-
 mo.
 in carta.
 e pieni sopra à fritte.
 pieni fra carne, e pelle.
 alesti pieni fra carne, e pelle.
 alesti senz'ossa.
 pizzoni in tocchetto.
 si mettono con aceto per il ver-
 no, e di più, come de i polli-
 stri.

Pizzoneini.

Come de i pulcini.

Del gallo, ò gallina d'India.

Arrosto impilotato di lardo
 con osmarino.
 pieno, e bagnato d'oglio.
 e bagnato di botito salato.
 freddo per seruitij freddi.
 freddo in fetto in insalata.
 freddo con oliue senz'anima, e
 fetto di cedro.
 trinciato minuto, con anchib-
 ue in insalata.

smembrato in corbio.
 e in fette, e in carta.
 e in fette sotto gelatina.
 trinciato con tutte le false.
 trinciato, e fraccastato.
 e in fette in cassetta.
 e in fette dorato.
 & in fette, e in cola fritte.
 in forno ripieni.
 in fette per tramezzar suppa
 informaggiata.
 e in fette, e posto fra due fette
 di formaggio brustolato, e
 pane brustolato.
 e in fette sotto staro.
 e in fette con agliata di pistac
 chi.
 e in fette con mirolla di bue in
 tegame.
 e in fette in sfogliata.
 e in fette ben salate, & alla bri
 gia.
 e in fette in capiro tata.
 e in fettine acconcie come le
 lasagne.
 e trinciato in minestra.
 La polpa sola arrosto, e impilo
 tata benissimo.
 Mezzo alefso, e mezzo arrosto,
 e tutto intero.
 arrosto, e in fettelline calde,
 tramezzate d'anchioue in
 pane.
 paouon intero salato, e affuma
 to.
 paouoni in quarti, e salati come
 l'ocche.
 paouoni alla Pollaca stufati.
 mezzo in pasticcio, e mezzo ar

rosto, e tutto intero.
 paouon in pezzi iraceto, co
 me i pizzoni.
 paouon in doba.
 paouoni interi stati in aglio pe
 sto.
 in pasticcio.
 trinciato in pasticcio da fieta
 trineiato in pasticcetti da vt
 boccone.
 arrosto, e in fette, con battuto
 di mortadella di segato in
 pasticcio.
 arrosto, coperto di cauoli biã
 chi.
 in brolardiero.
 in quarti con sapor giallo.
 cõ cipolle intere all'Vnghera.
 paouoncella stufata.
 cotta in buon brodo con sup
 pa sotto.
 salata con ceci infranti.
 in bianco freddo, con salami, e
 simili.
 E quelle viuande d'auantag
 gio, che si son dette del cap
 pone, e del suo pasticcio, co
 me si è detto di quello del
 bue.

Del paouon nostrale.

Come si è detto del gallo d'In
 dia, si serue per inuentioni,
 e riuestito della sua stessa
 pelle, e piuma, e cose così
 fatte, più tosto antiche, che
 moderne.

Della gruè .

Impilotata arrosto per seruire
 fredda, e calda.
 impilotata d'aglio, ò rosmari-
 no, e garo foli.
 in brolardiero .
 salpamentata .
 in fette in infalata .
 in pasticcio .
 arrosto, e in fette, con salsa rea-
 le .
 trinciata, e in pasticcio da sie-
 ta .
 Le polpe in doba, prima cot-
 te .
 con agliata .
 sotto gelatina .
 in corbio alla Prancese .
 in maluagia, dopo rostita alla
 Francese .
 stufata alla Alemana .

L' Airone .

Come della gruè .

Dell'oca starna .

Come del gallo d'India .

Dell'oca domestica, e pauaro .

Alessa in bianco, cò prassemo-
 li sopra .
 in pottaggio .
 in brolardiero .
 salata con tutti i legumi .

salata in herbe .

Alessa coperta di tagliadelle.
 coperta di maccaroni, e tutte
 altre paste .
 con agliata .
 coperta di tutti i tortelli .
 in cauoli informaggiati .
 Battuta, e ripiena senz'ossa sot-
 tostata .
 cotta in vino all'Vnghera .
 stufata con speciarie intere al-
 la Pollaca .
 arrosto piena, e vuota .
 in teggia in forno .
 polpe aleffe, e con pan gratta-
 to alla gradella .
 soffritta, così l'arrosto, come la
 aleffa .
 aleffa spaccata, e rimessa con
 pane grattato alla graticola .
 battuta, e poi in rete di castra-
 to .
 battuta, e in varij modi in pa-
 stumi .
 battuta per far spalle, e gigotti
 di montone .
 battuta per far varij pesci .
 aleffa piena .
 aleffa, coperta di tutti li sapor-
 ri .
 aleffa coperta di tutte le sal-
 se .
 stufata in pezzi alla Alema-
 na .
 coperta di brugnata, e di pi-
 gnoli .
 coperta di fonghi .
 coperta d'ostreghe .

in pa-

in pasticcio intera, e in pezzi.
 e coperta di tutto quel che si è detto del cappone,
 le polpe, e i gropponi in corbio.

fraccassata con cipolle, e senza:

intera salata, & affumata.
 in quarti in doba.
 per far salami.
 per empire budelli di castrato.
 polpe, e gropponi dorato.
 in quarti salati con tutte l'herbe.
 in quarti salate con tutti i legumi.

Delle rescheffe dell'oca.

Si fanno in bianco.
 fraccassate con cipolle, e senza.
 soffritte con oua, e senza.
 in molti portaggi.
 in molti sapori.
 si fanno insalata.
 si fanno accarpionate.
 si fanno dorate.
 si fanno in corbio.
 si fanno con agliata.

Del fegato dell'oca.

il fegato in teggia intero.
 il fegato fritto intero, e in fette.
 il fegato in rete in spedo.

il fegato in fette in carta.
 il fegato in pasticcio intero, e in fette.
 E d'auantaggio, come quello del vitello.

Del magone dell'oca.

In pasticcio in fette, e intero.
 alla bragia con sale, e pepe.
 in fette fraccassate.
 in fette, e in carta.
 stufato con cipolle.
 in fette con mostarda Francese.
 in varij portaggi.
 in fette in insalata.
 in fette dorato.
 in fettelline in concia di tartufole.
 in polpettine piane arrosto.
 in fette con salsa verde.
 in fette salate con aglio pesto.
 in fette in stecco tramezzato di prosciutto.
 in fette fritto con prosciutto.
 in fette con prosciutto in pane alla Francese.

Dell'oca saluatica.

Come la domestica, oue in molti seruitij, Fauanza, e in molti licede.

Dell'anitra domestica.

Come l'oca domestica, & anatrotti.

Dell'a-

Dell'anatra saluatica.

Arrosto con sua salsa, e senza.
 si fa in molti potaggi.
 aleffa in bianco.
 in brolardiero.
 in peuerata.
 in bro negro.
 sotto stata.
 alla Francese.
 allatue.
 coperta de tortelletti, e de tutte le paste.
 in pasticcio.
 stuffata.
 aleffe, e in padella con salsa reale.
 con suppa sotto, e salami di segato.
 coperta de cauoli bianchi, e simili, e con formaggio, e senza.
 in capirotata.
 polpe d'anatre in carta.
 in varij potaggi.
 in varij sapori.
 con sapor d'vua, pasta di visciole, e simili.
 coperta de tutti i sapori al capitol de i sapori.
 coperta di trippe.
 accarpi onata.
 in forno.
 in teggia.
 coperta de tutti i legumi.
 in quarti in maluasia.
 fracassata in più modi,
 alla Alemana, co'l suo sapore

giallo.

in potto alla Fiorentina.
 polpe d'anatre dorate con pasta dorato.
 in corbio.
 e di più, come del cappone.
 Le lor lingue si conservano salate, affumate.
 in distrutto, e in aceto, e in butiro salato.

Delle arzaule.

Come si è detto dell'anatra, & è meglio.

Dei tarabusi.

Arrosti con sua salsa, e senza.
 stuffati in lente.
 in fasolini piccoli con carne vergellate.
 in pasticcio.
 in forno.
 in teggia.
 arrosti, e in ceserchia.
 in brolardiero.
 con porrea sopra, o cipolle.
 in peuerata.
 in tutti i potaggi.
 in tutti i sapori.

Del piuero.

Arrosto con salsa Francese, e senza.
 arrosto, e in quarti accocci in vino alla Francese.
 arrosto spaccato, e in corbio.

Arrosto

Arrosto, e in cauoli, e in simili.
 in brolardiero.
 in pasticcio.
 in forno.
 in teggia.
 arrosto stufato in salsa di sugo
 di limona.
 arrosto nel mirraato.
 arrosto, e smembrato con salsa
 reale, e in fette di cedro.
 impilotato d'anguilla salata,
 o affumata.
 impilotato di salmon.
 in capirota.
 e dal resto, come del gallo d'in
 dia.

Dei coaduri.

Rostiti.
 in potaggio.
 coperto di brognata.
 in sapor.
 aleksi spaccati poi in corbio.
 in teggia.
 E come il piuero; ma non e co
 si buono.

Delle felicette.

Arroste abbardate.
 in varii sapor.
 in potaggio.
 spaccato in corbio.
 le polpe con salsa verde.
 arroste in rete ben onte.
 in teggia, in forno.
 fracassea in più modi.
 le polpe arroste per tramezzar

suppa informaiata.
 abbardate di miglioramento
 salato.

Dei girioli.

Come le felicette.

Del fagiano.

Impilotato, e in potaggio.
 rostito impilotato di lardo.
 impilotato d'anguilla al fu-
 mo.
 impilotato di anguilla salata.
 impilotato di salmon.
 in pasticcio.
 stufato.
 in romiglia mezza passata, e
 mezza nõ.
 in brodo Pollato.
 stufato in maluagia alla Ale-
 mana.
 mezzo in pasticcio, e mezzo ar-
 rosto, e tutto intero.
 in capirota Francese.
 con cipolle all'Ongara.
 in cauoli bianchi.
 arrosto in carta.
 arrosto in foglie.
 in tutti i legumi.
 freddo in insalata con fette di
 cedro.
 arrosto sotto geladia.
 in brolardiero.
 per far il persi.
 per far del pisto.
 per far gaocchetti Francesi.
 stufato con persurto.

Fagiano

Fagiano stufato in pignata in
forno alla Pollastra.
in molti potaggi.
in molti saporì con suppa sot-
to.
trinciato in pasticcì da fieta.
delle polpe fredde tutto quel
che si è detto del gallo d'in-
dia.
del pasticcio di bue, come del
pasticcio di bue.

Della pernice.

Arrosto stufate con salsa di su-
go de melangoli.
rostita con tutti i legumi, e go-
le di porco.
rostita cou tutte le herbe.
aleffa con tutti i legumi.
in bianco coperta de tutte le
pafte.
in bianco con tutte l'herbe.
coperta de tutte le salse.
arrosto in pan alla Francese.
arrosto nel mirasto in pezzi.
smembrate coperte di salsa Fran-
cese.
smembrate coperte di saporì
all'Alemana.
in grostate.
smembrata fredda in insalata,
smembrata con suppa dorata
fina.
smembrata con buone suppe.
in quarti ribollita in salsa rea-
le.
in quarti con cipolle alla Pol-
laca.

in pasticcio.
arrosto pur in nauoni, e simili.
in quarti in vino alla Fran-
cese.
in brolardiero.
stufata in pignata alla Alema-
na.
rostita, e in corbio.
sotto gelatine torbida, ò chia-
ra.
in capirotata reale.
fracassata con fumata, e pot-
rea.
arrosto impilotata d'anguilla
al fumo, ò salata.
arrosto con frittadine sotto.
trinciata, e delle polpe, come
del gallo d'india.
del pasticcio, come delli già
detti.

De' francolini.

Come della pernice.

Della cotornice.

Come della pernice.

Della beccazza.

poi che sarà rostita profciutto
fritto.
La testa spaccata, e alla gradel-
la.
in pasticcio.
poi che sarà rostina fette di pã
in giotta con agreste, e sa-
pa.

Beccazza arrosto con falcic-
cia.

E di più come della pernice.

*Della quaglia, ò de i re
di quaglie.*

abbardata arrosto.

in foglie arrosto.

in rete arrosto.

in bianco con sal, e pepe.

Fracassata con cipolle, ò altro,

Misfalta con fior di finocchi.

spaccata, e in dobat:

in pau alla Francese.

in carta arrosto.

in brolardiero.

in pasticcio.

in corbio.

spaccate, e accarpionato.

spaccato, e in sal con herbici-
ne.

f paccate, e auolte in frittadi-
ne.

salpamentata.

abbardata di miglioramento
salato, e arrosto.

in bianco coperta de tutte le
false.

in bianco coperta d'agliata, e
tutti i sapori.

in teggia in forno con tartuso
lo intere, e spaccate.

Delle foleghe.

Foleghe arrosto con grostata,
e senza.

in teggia con aglio.

in brolardiero.

rostito, e in corbio.

rostito, e fracassate con code-
ghe ben cotte.

fracassata con cipolle, ò porri.

in pignata alla Comacchiese.

in teggia in forno con dati di
prosciutto.

in sapor.

in lente passata con pan fritto
attorno.

Delle gargie.

Gargie bianche, e rosse, come
le foleghe.

Dei quaghi.

in potaggi di più forte.

in sapor Alemano.

con ceci rossi passati, e pan sot

to alla graticola sopra a co-

deghe ben cotte, e con pan

grattato.

con minestra di cipolle.

Rostiti, e abbardati di lardo, ò
anguilla salata.

in teggia con fumata.

in padella con fettoline d'aran-
cio fritti insieme.

Delle porzane.

Le porzane, come i guacchi.

Dei regaiboli.

In teggia.

in sapor con pan sotto.

Arrosto

Arrosto con grostata, e senza.
 in bianco con salsa verde.
 in pasticcio.
 sopra à suppa di mirola di bue
 in bianco, e in corbio.
 e il resto, come le quaglie.

Delle tortore.

Come della quaglia.

Del gallinazzo di montagna.

Arrosto impilotato, e senza.
 arrosto freddo tagliato, e insieme tutto con fette di cedro,
 e prosciutto per li tagli.
 arrosto, e freddo in fette cò fette di fumata.
 arrosto, e freddo in fette rimesso in carta con ostreghe soffritto, e in fette con tutte le false.
 in fette, in cassetta con sumata.
 in forno, e pieno di tordi, e saliciccia.
 arrosto, e in fette sotto stato.
 arrosto, e integgia in fette à più solari tramezeati di gola di porco cotta, e in fette.
 arrosto quasi cotto poi in pasticcio in fette con fette di fumata.
 cotto prima, e in fette, e in doba.
 cotto prima, e in fette accarponato.
 arrosto coperto de canoli biã-

chi, e simili.
 in brolardiero.
 in quarti in capucci all'Alemana.
 arrosto impilotato d'aglio, e rosmarino.
 arrosto, e in fette con aceto rosato, e fette de limon.
 in fette sotto gelatina.
 fracassato con porri.
 arrosto, e in fette dorato alla Pollaca.
 mezzo arrosto, e mezzo aleffo, e tutto intero.
 arrosto, e le polpe in agliata di mandole.
 e tutto il resto di esso in corbio.
 arrosto, e in fette ben salate alla bragia.
 salato, e affumato intero.
 stuffato all'Alemana.
 in pasticcio con prosciutto in fette dentro.
 in forno in teggia pieno di battuto di mortadella di fegato.
 salato in ceci infranti con zãbudelli della trinciata, come si è detto del zigotto di castrato.
 e del pasticcio, come di quel del bue.

Del colombo fuauro.

Come della pernice.

Delli ortolani.

Arrosti legati à tre à tre, con il petto in fuori.
 in brolardiero.
 dorati con pan dorato cō suppa dorata, e senza.
 arrosti cotti in vna carafa.
 cotti sotto la bragia con fette di lardo in foglie.
 in teggia con agreste.
 in pasticcetti à quattro per pasticcio.

Dei becca fichi.

I becca fichi, come gli ortolani.

Dei tordi, e merli.

Tordi arrosto tramezzati di salficcia.
 arrosto tramezzati di sumata.
 arrosto tramezzati di prosciutto.
 abbardati di lardo.
 abbardati d'anguilla salata.
 in poraggio.
 in pasticcio.
 e come le quaglie.

Dei rondini di nido, e simili.

Si conferuano in aceto.
 si conferuano in distretto.
 si frigono.
 Si cuocono alla graticola con

fette di prosciutto.
 e come li ortolani.

Delle lodole.

In pasticcio.
 arroste in carta.
 arroste in rete.
 in brolardiero.
 dorate.
 arroste in foglie.
 arroste tramezzate di prosciutto, ò simile.
 arroste con grostata.
 in potaggio con pan sotto.
 in vn capuzzo intero.
 sopra à suppa Francese.
 fracassate.
 in capirotata.
 spaccate dorate.
 spaccate, e in corbio.
 in sapor con pan fritto sotto.
 abbardate di sumata.
 abbardata d'anguilla salata.
 impilotate d'anguilla al fumo.
 in capucci alla Alemana con pepe schizzo.

Stornelli, e passarotti.

Come le lodole.

Del storione.

La testa in bianco per seruire freddo, e caldo.
 si cuoce in acqua, e sale, con sopra praflemoli.

Si cuo-

- fi cuoce alla Alemana.
 fi cuopre di mostarda amabile.
 fi copre con salsa verde.
 fi copre di mostarda Francese.
 fi copre di genestrata.
 fi copre di sapor incarnato.
 fi copre di mangiar bianco.
 fi copre di geladia.
 fi copre di sapor di visciole.
 di sapor di cotogne, ed'vua di false alla Alemana.
 di false Francese.
 di cauiaro.
 di ciuiero.
 di gelatina.
 di agliata.
 d'agrestata.
 di sapor d'agresto nouo.
 di false, di sugo di melangoli.
 di salsa di pampini.
 di sapor di stigo di mele appic.
 di falsa reale.
 di salsa di mel granato.
 di sapor di ribes.
 di sapor d'amaudole.
 di sapor d'uaa passa.
 di salsa di limone.
 di salsa di rananello.
 di salsa di anchioue.
 di salsa di rafano.
 d'agrestino.
 Storione fritto, poi alla gradella con butiro.
 all'Vnghera, con cipolle intere, e senza.
 Dello Storione si fanno fagi-
- ni, starne.
 si fanno gigotti, e spalle di mone.
 Storione stufato.
 in potaggio con vua spina.
 con agreste in grane.
 con brogne, e visciole secche.
 in teggia in forno.
 sottostato in piu modi.
 in doha, poi sottostato.
 minestra di Storione, e tarantole.
 rasoli di Storione.
 minestra di Storione, con oua, e formaggio.
 alla gradella, in fetta.
 tomafelle di Storione.
 petti di storione battuti in sapore.
 ceruellerette di polpe di Storione.
 polpette di Storione in sapore.
 polpette di Storione arrosto.
 polpettoni di storione per seruir freddo.
 polpette di Storione aperte, e piene.
 polpette di Storione in doha.
 polpette di storione stufato.
 polpetto con sapor, che si è detto del Storione in bianco.
 brisauoli di Storione alla gradella.
 brisauoli di storione fritto.
 Storione arrosto con rosmarino fritto.
 arrosto impilotato di lardo.
 arrosto

arrosto impilotato di salmone.

Storione impilotato d'anguilla salata.

impilotato d'anguilla fresca.

Brafaule in aceto, e finocchio.

in bocconi tramezzato di tarà telo.

in modo di lampredozze.

in modo di tagliatelle fritte.

in capirozata.

sfilato.

sfilato per tramezzare suppa informaggiata, e senza.

Pasticci di Storione battuto.

pasticci di polpette di Storione.

sfolgiata di Storione.

missalto in bianco.

missalto in tutti i legumi.

coperto di verze.

d'herbicine maritate.

in foggia di cardi.

in foggia di tartufole.

In buon brodo di cappone, cò suppa informaggiata sotto.

in brolardiero.

coperto d'oua, e formaggio.

coperto di radice di prassemoni.

se ne fa superfata con anguille salate.

coperto di finocchi.

di battuto di brusafò.

di lupoli.

di lattuga.

di porri.

di visciole.

di rouiglia in grani, e in tegole.

di tortelletti.

di tagliatelle cotte in buon brodo.

di nauoni.

d'ostreghe.

di calamaretti.

di mandole, & vna passa.

Polpette di Storione in bianco, con limoni sopra in fette.

Storione à broetto.

Salami di Storione.

Storione arrosto, poi in fette in maluagia alla Francese.

Storione in dadi aleffo, e poi in fraccascea.

coperto d'herba brusca.

di carchiofoli.

di molegnane.

Sfilato in suppa di latte all'Alemmana.

Storione accarpionato.

Fette di Storione dorate.

Bastoni di storione in fiadoncelli fritti.

Fette di Storione con frittatine.

Per far frittata di storione rognosa.

Storione in rete arrosto.

in pezzi abbardati di lardo.

Torta di Storione.

Pasticci sfogliati da fieta di Storione.

Storione battuto da empier zuccole.

pesto in ceci infranti.
 trito con fagioli passati.
 Tortelli di Storione, e zucche.
 Battuto di Storione in vesiche con maluagia.
 Storione in vernazza con sugo di melangoli.
 Pezzi di Storione interi, e cotti, mezzo in pasticcio, e mezzo arrosto.
 Pezzi di Storione interi, e cotti vna parte alla graticola, vna in bianco, e l'altra fritta.
 Pasticcii di Storion caldi.
 Pasticcii di Storione freddi, de' quali poi si possono cauare le susseguenti viuande.
 Pasticcio di Storione discassato, e in fette riscaldato nel suo stesso sugo.
 discassato, e in fette per tramezzar suppe.
 discassato in fette, e in teggia.
 discassato, e in fette, e in carta.
 discassato, e in fette dorato.
 Pasticcio discassato, e in fette fraccassato.
 discassato, e riscaldato in tutti li legumi.
 discassato, e riscaldato in verze, e in herbicine, e cose simili.
 discassato, e con tutte le salse, leggi le salse.
 discassato, e riscaldato, e con

tutti i sapore, come al sapore.
 discassato, e riscaldato, con latte di pignoli, o pistacchi, o simili.
 e in fette per far frittate rognose.
 e battuto, e riscaldato nel suo stesso sugo.
 e battuto in molte paste.
 e battuto, e sopra a suppe Tedesche.
 e in fette freddo, con mostarda Francese, o Italiana.
 e in fette per adornar insalate, o altro.
 e battuto per far frittate rognose.

Del budello dello Storione.

Il budello in herbicine.
 in concia di tartufole.
 in bocconi in sapore.
 in pottaggio.
 cotto bene in pasticcio.
 ben cotto sottofatto.
 soffritto con salsa di limone, e sugo d'aranzcio.
 in trippe con oua, e formaggio.
 ben cotto fraccassato.
 ben cotto, e fritto con prasse-moli.
 ben cotto, e con suppe.
 a broetto.
 in foggia di lasagne.

Del

Del latte, ò fegato di Storione.

In polpettine piccole in rete
in spedo.
in polpettine in sapore.
per far frittate rognose.
in polpettine aperte, e piene
in teggia.
cotte, e in fette, acconcie co-
me le lasagne.
in cassette di pasta sfogliata.
in ciola, e fritto.
sopra à legumi passati.
in frittelle.
si frigge.
si fa in sapore, con pan sotto.
in carta alla graticola.
in secco in rete, impilotato, e
senza.
in tutti i pottaggi,
in teggia.
in siadoncini fritti.
per tramezzar suppe da gras-
so, e da magro.
in foggia di tagliatelle.
in dadi, in herbicine, e simili.
in caprotate.
in pasticcio.
in sfogliare.
in casatelle.
in secco arrostò, tramezzato
di prosciutto, ò altro.
dorato sopra à pan dorato.
si fracassa alla Alemana con
pan fritto.
fritto, e in prosciutto, e in pa-
ne alla Francese.
si fa in minestra.

Dell'ouardel Storione.

se ne fa cauiato salato per du-
rare.
poco salato per mangiar subi-
to.
cauiato salato crudo.
se ne fan minestre.
se ne fan frittate, con ona di
gallina.
si fanno in pasticcio.

Del caniuo.

Per far frittate rognose.
si fan grossate.
per empir siadoncini da frig-
gere.
per mangiar sopra à pan ba-
gnato, in olio.
sopra à pan brustolato con a-
rancio, e senza.
sopra à insalate.
per empir frittate
in carta con olio, e suggo d'a-
ranci.
per empir tutti i pesci grilla-
ti, e fritti.

De' ladano.

Come lo storione, ma non è co-
si buono.

*Del copefo, che pur s'assomiglia
allo storione.*

*Del copefo se ne fanno le vis-
uande*

vande, come dello storione,
ma non vale a gran pezzo.

Delle Porcelline.

La porcelletta in pasticcio,
alla Alemana.
in potaggio,
sottostata in forno,
in bassetta.

Si può anco coprìr doppo frit-
ta di tutte le false, come del
lo storione.

La porcelletta in bianco con
tutti i sapori, al capitolo de
i sapori.

La porcelletta in teggia in for-
no.

nel spedo.
alla gradella.

fritta intera.

fritta in pezzi.

La porcelletta in pezzi in spe-
do con sua grottata.

in sapore.

in bianco con tutte le false, co-
me si dice delle false.

fritta, e in corbio.

in pezzi in aceto.

in gielo Schiauone.

in addobbo regio.

alla Alemana fredda, e calda.

in pottaggio di maluagia.

Dell'Ombrina se ne può fare
le viuande dette dello Sto-
rione.

Del Salmone salato.

Si fa in pasticcio salato.
in grottata.

si mette alla gradella dissala-
to.

si fa arrosto tramezzato di fet-
te di luzzo.

si mette in ceci infranti, e in
tutti i legumi.

si fa in polpette dissalato.

si adopera per impilotar altri
pesci, e carne.

si frigge dissalato.

si fa in insalata.

si fa sotto geladia.

si mette in herbicine, e simili.

E dissalato si fa le viuande det-
te dello storione.

Dell'Ombrina.

La testa dell'Ombrina in ac-
qua ben bollente, e sale.

L'Ombrina in bianco.

si può coprìr con le false dette
dello storione.

si fa a broetto con pan sotto.

salpamentata.

in pezzi si sala.

Del Tonno.

Il qual fresco non è molto buo-
no, e perciò si costuma il tu-
cinarlo per il piu in cotture
che gli leui l'odore, se bene
molti nol curano.

La testa del tonno freschissi-
ma alla Alemana.

si serue fredda, e calda, vale

Qq q piu.

più fredda, con fette di cedro.

Il tonno in doba fritto.

in doba alla gradella.

con acqua, e sale coperto d'agliata.

in genestrata.

in mirauito.

sottostato.

in pezzi sottostati.

alla gradella.

in pezzi salato.

in pasticcio.

in acqua, e sale, con mostarda Francese.

Si fanno di tutte le polpette dette dello Storione, & l'altre vivande.

*Del pesce Palamido
buon pesce.*

Se ne può fare tutte le vivande dette dello Storione.

Del Varolo, o Spigolo.

Il Varolo alla Alemana in bianco.

alla Alemana con false di più forti.

in pottaggio intero, e in pezzi.

in bianco si cuopre di tutti i sapori già detti dello Storione.

Varoli in tegami alla Fiorentina

Varolo alla Pollaca in malua-gia.

Varolo in bianco, con tutte le false dette a suo luogo.

in pasticcio.

sottostato in forno.

in teggia.

se ne fanno polpette, come dello Storione.

si mette alla gradella.

si arrostitisce in spedo impilotato.

il piccolo si frigge, si mette alla gradella.

in pottaggio.

Varolo all'Vnghera con cipolle.

salpamentato.

Varolo con sapore alla Francese.

E volendo se ne fa, come dello Storione,

Poi che questo pesce, più di molti altri, si accomoda ad infiniti, & varij condimenti.

Del Cerbo,

La sua vera cocitura in spedo impilotato, e senza.

Alla gradella ancora con sua salsa.

Ma poi, come si acconciano i Varoli, se bene non è disposto, come il Varolo a cotture de' pottaggi.

Delle

Delle Orate vecchie.

Le Orate vecchie in spedo .

in pasticcio .

sotto geladia .

in sapor alla Alemana .

in tegame .

in pottaggio .

alla gradella .

in forno .

in bianco .

à broetto .

accarpionata in pezzi .

E come del Varolo, se ben non
ama tanto la cottura bolli-
ta .

L'Orate giovani .

Si fala per conseruare .

si fa à broetto .

si frigge .

in pottaggio .

alla bragia .

in teggia .

si fa alla Alemana con tutte le
falle, e senza .

si frigge, e poi si mette alla gra-
della .

si mette in aceto per conserua-
re .

alla graticola con olio, & ace-
to .

si accarpiona .

L'Orate sotto stà .

in pasticcio .

si fa in varij saporì .

si frigge mezza cotta, poi si

spacca, & empie d'anchio-
ue, e si rimette in graticola .

Il Dentale .

Come l'Orate vecchia si serue
come il Varolo, ò Spigolo .

Fraolino .

Pur si serue come l'Orate .

La Chieppa, ò tacia .

La Chieppa alla gradella con
varie falle .

alla Alemana .

nello spedo .

marinata .

Chieppa in teggia in forno .

in carta sotto la cernice .

in pasticcio intera .

sfilata in teggia .

Alla gradella, ma prima soffrit-
ta in teggia .

à broetto .

Chieppa accarpionata .

Chieppa alla bragia viua .

Chieppa in sapor .

Chieppa in bianco coperta di
fiori .

Chieppa sfilata in pasticci da
ficta .

Chieppa in pottaggio .

Chieppa cotta alla graticola,
poi rimessa in teggia cò her-
be, e sua salsa, e riscaldata .

Chieppa sfilata per tramezzar
suppe .

in pasticcio.
 salata, e affumata.
 se ne fanno tutte le viuade det
 te del pasticcio del storione
 battuto.
 in doba con maluasìa, e sen-
 za.
 in potaggio alla Francese.
 schiappata, e fritta.
 in maluasìa con fettedi pã bru
 stolato sotto suppare pur in
 maluasìa.
 cotta intera mezzalezza, e
 mezzo arrosto.
 schiena di chieppa coperta de
 tutte le false.
 schiena di chieppa coperta da
 tutti i sapor.

Della meggia.

Meggia alla graticola con sua
 falsa.
 nel spedo con sua falsa,
 salata schiappata, e fritta
 in potaggio.
 à broetto.
 sotto steta.
 salpamentata.
 in sapor intera, e in pezzi.
 conferuata in aceto.
 in bianco coperta de tutte le
 false.
 in mirausto.
 à capuzzolo.
 in pasticcio.
 salata, e affumata alla graticola,
 aperta, e fritta.

alla Alemana con falsa, e sen-
 za.
 in teggia in forno.
 in adobbo,
 accarpionata aperta.
 salata.
 in bianco coperta de tutti i sa-
 pori.
 in bianco coperta de tutte le
 false.

Del cesulo.

Schiappati, e salati, e fritti si
 seruono caldi, e freddi.
 in aceto fritto si serue caldo, e
 freddo.
 in aceto si riscalda alla gratico-
 la, e in carta.
 accarpionato si serue caldo, e
 freddo.
 alla graticola con cipolle, e si-
 nocchi, e senza.
 alla graticola con falsa Franca
 se.
 fritto intero con aranzi.
 in genestrata.
 con tutti i sapor.
 come della meggia

Del budello del cesulo.

Si fa broetto,
 in potaggio.
 in siadoncini, e fritto.
 battuto, e con herbicine, & an-
 co intero.
 fritto, e in cipolle fritte.
 in pasticcio.

fritto

fritto con aranci.
 in pan alla Francese,
 per trameggiar suppe infor-
 maggiate.
 in fracassa.
 in grostate.

Del barbaro, e triglia.

si serue come il cefalo.

Del gho.

Il gho alla bragia.
 fritto con melangoli.
 fritto con sapor giallo.
 in teggia in forno.
 cotto à broetto con maluasia.
 in pasticcio.
 fritto, e con salsa de limon.
 grillato con sua salsa.
 fritto poi in corbio.

Del peser capone.

in acqua, e sale.
 le polpe infarinate, e fritte.
 li piccoli interi fritti.
 in greco alla Alemana.
 sfilato in molte suppe di latte
 di latte di mandole, o ani-
 me di melano.
 sotto gelatina.
 in potaggio le polpe della
 sebiane.
 la polpe in pasticcio.
 delle polpe si fa mangiar bian-
 co.

la polpa sfilata in molti sapo-
 ri.
 la polpa sfilata in pasticcio da
 sieta.

Del sgombro.

sgombro salato.
 alla graticola con salsa France-
 se.
 in mirausto.
 fritto, e rimesso alla graticola.
 fritto con tutte le salse.
 in carta.
 in forno.
 in pasticcio.
 sotto stato.
 in potaggio.
 accarpionato.
 in carta con salsa reale.
 à broetto.
 in pan fritto.
 in pasticcio.
 in teggia alla Fiorentina.

Il suero.

Come il sgombro, ma non è co-
 sì buono.

Avvertendo, che in molti paesi
 che non sono viuande da Si-
 gnori, fugo lo scriuere, e il
 noiar i Lettori in procurar
 di ricordarne viuande.

Salpa.

Si frige fresca.

si mette

si mette in aceto grillata poi
fritta.
in sapor Chiozotto.
in bianco con mostarda Fran-
cese.
si mette alla gradella.
in teggia in forno.
in pasticcio.
in vino con salsa d'anchioue.

Menola.

Fritti con aranzi.
in gradella.

Sarda.

Sarde alla gradella.
sarde in tegamo.
sarde in pan alla Francese.
sarde in pasticcio intere.
sarde in cassetta.
sarde in grotate.
sarde in capiroate.
sarde in fiadoncelli sfogliati.
sotto state.
fritte in olio, ò in butiro.
in carta al simile.
si fanno pastumi di sarde oua,
e formaggio.
si fanno frittelle con pignuoli,
& herbe.
Fiadoncelli pieai di sarde, e
fritte.
si accarpionano, e si seruono
fredde.
accarpionate calde in padella
ò gradella.
se ne fan potaggetti varij.

si fanno in sfogliate.
si fanno pasticcetti di sarde sf-
late.
si fa torta.
si fanno ballotte, e sere di ba-
tu di sarde, e tarantello.
si sala, e insalata con olio, ace-
to.
delle salate s'empie le sole.
delle salate in cola fritte.

Lattarini.

Fritti con salsa verde, e senza.
in carta con salsa d'anchioue,
e senza.

La alice.

Comte la sarde.

Il pesce ignudo.

Si frige.
e si fanno frittelle.

Rombo.

Rombo in potaggio in pezzi,
e intero.
abroetto in pezzi, e intero.
in pasticcio in pezzi, e intero.
alla Alemana con sapor giallo
& altri.
in capiroata in maluasia.
in bianco con salsa Francese, e
tutte le false dette dello sto-
rione.
fritto, e rimesso alla gradella
con

con butiro, e pan grattato,
e senza.

Alla Pollaca con cipolle intere.

in doba.

accarpionato poi in varie cotture.

alla gradella.

in doba freddo, e fritto riscaldato, ò grillato.

sotto stato con cipolle.

fritto con sapori, e senza.

in ghielo.

in sapore.

in teggia alla Lucerne.

in forno.

alla Boema con canoli sopra

fritti, e formaggio.

in ghielo.

Pesce passare.

Come il Rombo.

Sfoia.

Fritta con aranzi.

mezza fritta, e aperta, e piena d'anchione, poi in carta in gradella.

come del rombo.

Pesce san Pietro

Come il rombo.

La ragia non è vivanda da Principi.

Aguscella.

Aguscella alla gradella cò sua salsa.

accarpionata.

arrosta intera, e in pezzi.

in pasticcio.

in teggia con fette di tonina, fritta.

in potaggio.

in doba.

in forno auolta.

in fettelle di salmon salato.

come dell'anguilla.

La lampreda.

Lampreda arrosto cò salsa del suo sangue.

sottostata con maluagia.

alla Portugese.

in graticola coperta di salsa reale.

in potaggio.

in penerata.

arrosto tramezzata di salmon,

e sua grostata.

coperta di genestrata.

fritta con sua salsa.

in sapore.

con suppa Pollaca.

Morena.

Morena in potaggio alla Francese.

alla Pollaca.

come la lampreda.

Gongoro.

Del gongoro si fa l'istesse vius-
de, che dell'anguilla.

Lianpredorze.

Fritte con aranzi.
accarpionate con foglie di lau-
ro.
sotto state.
marinate con fette de limone.
in dobba di maluasia.
in potaggio.
in mezza cottura di fritte poi
in carta grillate.

Calamaro.

Calamaro in taiadelle fritte in
falsa di limon.
fritto intero, e in fette.
in potaggio.
in maluasia, come quasi còtro.
cotto in fette, e in suppa.
fracassato in cipolle.
in fette in carta.
in fette concio, come le lasa-
gne.
fritto con tutte le salte sopra.
ben cotto, e in fettoline in her-
bicine.
pieno, e fritto.
pieni in sapor.
in pasticci.
in fette à broetto.
in forno, in teggia.

per trameggiar suppe Todef-
che.
in sfoiate, ma che sia ben cot-
to.
accarpionato, e riscaldato.
fritto con tutti i sapor sopra.

Della seppa.

A broetto.
in potaggio vuota, e piena.
in fette fritte.
piena cotta aleffa, e fritte.
mezza cotta, e poi in pasticcer-
ti.
e come il calamaro.

Il polpo vale poco.

Polpo in potaggio in fette.
in fette fritto.

Pesce scorfino.

Il scorfino in acqua, e sale.
in vino alla Alemana.

Pesce spada.

Testa in bianco coperta de fio-
ri.
Testa alla Alemana.
in fette in doba.
in fette accarpionate.
in fette fritto.
in fette alla gradella.
in acqua, e sal coperto de tut-
te le false.
in genestrata.

in mi-

In mirafsto.
 sottostato.
 in pezzi falato.
 in pasticcio.
 si cuopre di gelatina.
 fritto, e rimesso.
 in teggia in forno.
 in polpette arrosto.
 in polpette in fapor.
 in polpette aperte.
 e come il storion.

Del pesce palombo.

Il pesce palombo in acqua, e sale.
 in potaggio.
 in bianco con agliata.
 in bianco con mostarda Francese.
 in fapor con salmo falato.
 alla Pollaca con cipolle intere
 in soffritto con cipolle.
 sotto stato.
 fritto con tutti i fapori.
 à broetto.
 in teggia.

Del pesce papagalo.

Non è viuanda buona, e non ne parlo.

La trutta.

Trutta alla Alemana in vino intera, e in pezzi.
 si cuoce in acqua, e sale fredda e calda.

In potaggio.
 sotto stata.
 in bianco con finocchi in herba.
 alla Alemana con sua salsa.
 à broetto alla Comacchiesa.
 sfilata in piatti, e pan fritto attorno.
 sfilata in pasticcio.
 sfilata in minestra.
 in pasticcio discassata.
 Si fa tutte le viuande del storion discassato.
 in fette dorata, o accarpionato, o in doba.
 sfilata con zucche in tortelli.
 intera, fritta, e grossa in fette.
 accarpionata intera, e in fette.
 in pasticcio.
 alla gradella con sua salsa.
 all'Onghera con cipolle.
 in fette insanguinate alla gradella in foggia di salmone.
 Impilotata di lardo, e pesce arrosto.
 in cassetta.
 intera, e in pezzi marinata.
 trutta salipresa con aceto, e pepe.
 trutta in spedo impilotata di lardo.
 in spedo impilotata d'anguilla falata.
 impilotata di salmon in spedo
 in spedo impilotata d'anguilla al fumo.
 e tutte queste dette del storione.

Dell'oua di trutta.

Voue di trutta in minestra.
 in suppa.
 di trutta in in forno.
 di trutta in torta.
 in potaggio.
 in pasticcio.
 in teggia.
 in frittelle.

Del scaglion.

il scaglion fritto.
 alla graticola.
 accarpionato.
 alla bragia.

Carpione.

Accarpionato, e come la trutta,
 poi che se non l'auanza
 ben l'appareggia.

Il temere.

Temere in salsa reale.
 con salsa di rafano.
 cò salsa di Genoua preparara.
 & anch'egli, comela trutta.

Pesce agone.

Alla graticola.
 schiappato fritto.
 in pasticcio in bianco.
 in bianco.
 in teggia alla Pollaca.

In teggia in forno.
 fritto con tutte le false.
 à broetto.
 in pasticcio.
 sotto stato in forno.
 alla Alemana con sua salsa, e
 senza.
 fritto con tutti i sapori.

Pesce persico.

Il persico alla graticola.
 con acqua, e sale.
 sotto Geladia.
 in teggia.
 si fa alla Alemana con tutte le
 false, e senza.
 in pasticcio.
 in varij sapori.
 in bianco coperto de tutte le
 false.
 cotto, e sfilato, ò battuto, co-
 me si è detto del storion.
 fritto.
 in potaggio.
 sfilato in pasticcetti.
 à broetto.
 alla bragia.
 sotto stato.
 in bianco coperto de tutti i sa-
 pori.
 cotto sfilato per far pasticcet-
 ti da sieta.

Cavedano.

Come il cefalo, ma assai men
 buono.

Barbo.

Il barbo in potaggio.

Alla

Alla gradella.
 alla Alemana.
 sfilata.
 in pasticcio.
 guardisi dalle sua oua il magio
 fritto.
 all'Alemana.
 in sapor.
 in teggia in forno.
 in pasticci da sietta.

Raina, ò carpa.

Fritta poi rimessa alla gradella
 con butiro.
 alla Alemana.
 in varij potaggi.
 in bianco fredda, e calda.
 in doba intera, e in fette.
 la doba in si frigge, e serue fred-
 da, e calda.
 in doba à broetto, e in altri sa-
 pori.
 in bro negro con mandole ta-
 gliate.
 in brodo giallo.
 in pasticcio.
 fritta rimessa alla gradella con
 pan grattato, e oglio.
 fritta intera.
 in bianco con tutti i sapor.
 in cassetta.
 alla gradella.
 sotto itata.
 mezza cotta poi in forno in te-
 game.
 in pezzi impilotata arrosto.
 in fette piccole fritta.
 in pasticcio con pescelli.

In pasticcio con vna spina.
 in fette alla gradella.
 Torli d'oua battuti cò butiro.
 alla Alemana con tutte le sue
 salse.
 impilotata di lardo in spedo.
 impilotata d'anguilla salata
 in spedo.
 impilotata di salmon in spedo
 impilotato di fumata in spie-
 do.
 impilotata d'anguilla al fumo
 in spedo.
 in fette dorata.
 in polpette aperte in teggia.
 in polpette chiuse in sapor.
 in polpette arrosto.
 spaccata salata, e affumata.
 pancia in bianco con tutti sa-
 pori.
 pancia con tutte le salse.
 per far vcellami, ò altro di pa-
 stimo.
 per far varij pastumi in rete, e
 senza.
 in brasaule la carpa.
 in sale spaccata, e coperta di sa-
 por giallo.
 coperto di brognata.
 battura in pasticci da sietta.
 mezza in pasticcio, e mezza ar-
 rosto, e tutta intera.
 in bianco missalta in herbicine
 salata in tutti i legumi.
 salata con mostarda francese.
 in cassetta discoperta con dat-
 teri.

Occhi di Carpa.

Occhi di carpa fritti.

Occhi di carpa in sapore.
 in fiadoncini fritti.
 p por sopra à suppe Alemane.
 per por in pan fritto alla Fran-
 cese.
 in pasticcio.
 in carta.
 in grossate.
 per tramezzar suppe.
 à broetto.

Il latte di carpa.

In bocconni arrosto tramezza-
 ti d'anguilla salata.
 arrosto in rete impilotata, e
 senza.
 in pasticcio.
 in minestra.
 in grossata.
 in torta.
 dorato con pan dorato.
 sotto le cenere calda in carta.
 in frittate rognose.
 in sapor.
 in suppa Alemana.
 alla graticola con salsa reale.
 in grossata con tomino.
 fritto intero.
 fritto in fettoline.
 in carta in forno.
 in fiadoncelli fritti.
 alla braggia..
 in tegamo alla fiorentina.
 fritto con molte false.
 per empir altri pesci.
 in concia de tartu sole.
 à broetto.
 in spedo in bocconi con per-

sutto, e saluia.
 in doba con aglio, e senza.

Le vuoua di carpa.

Le vuoua di carpa in potag-
 gio.
 in minestra.
 in suppa.
 in fiadoncelli.
 fritte.
 in forno.
 in fritta con vuoua.
 in grossata.
 in torta.

La lingua di carpa.

in potaggio.
 in carta.
 alla gradella con pan gratta-
 to, e pepe.
 nel stecco con sabria.
 in cola fritta.
 sotto geladia.
 con salsa d'anchione.
 à broetto.
 alla Alemana, e sopra à loro
 suppe.
 frita.
 in pasticcio.
 nel stecco con profutto.
 in fiadoncelli fritti.
 sfogliata.
 in forno con cipolline.
 per tramezzar suppe.
 in pan fritto alla Francese.

Rouiglioni.

Rouiglioni fritti.
 Rouiglioni accarpionati.
 Rouiglioni alla gradella in carta.
 Rouiglioni con agresto, e salsa verde.

La Tenca.

La Tenca rouersa in graticola piena da magro.
 rouersa alla graticola piena da grasso.
 in tomafelle.
 Tenca per far frittata rognosa d'essa.
 in tegame alla Perugina.
 in teggia in forno aperta.
 fritta, poi in bocconi in olio, e aceto, pan brustolato, scalogno, e pepe.
 dua tenche fritte, poi rimesse per schiena, e piene, e alla graticola.
 Alla graticola piena tra la pelle.
 fritta con prassefoli, e aceto, e pepe.
 Tenca in pasticcio cò prugnoli.
 piena tra pelle, e poi fritta.
 Tenca strazzata.
 in vino con cipolle all'Vnghe-
 ra.
 conseruata in olio, cotta in len-
 ce.

in pezzi in tegame alla Fiorentina.
 alla Pollaca con cipolle intere.
 fritta rimessa alla graticola cò pan grattato, e senza.
 marinata con finocchi.
 accarpionata.
 in doba con aglio, e senza.
 sottostata.
 in pottaggio.
 aleffa coperta d'herbe.
 in tegame alla Fiorentina.
 riuersa in teggia.
 battuta, e ripiena la pelle.
 fritta, e con aglio pesto fredda,
 poi grillata.
 fraccafsata.
 a broetto.
 con rouiglia in grani, e senza,
 è faua.
 in gielo.
 scorticata, e battuta, e ripiena alla gradella.
 riuestita alla Francese, coperta di salsa.
 per far gelatina bianca, e chiara.
 Salami di tenca.

Budello, e ona di Tenca.

Budelli fritti.
 in pasticcio.
 con cipollata battuti, e fritti.
 mezzi fritti, e in carta.
 in teggia, e in forno.
 Voua fritte, e in pottaggio.
 L'uoua cò sue pellicine fritte.
 Poi

Poi come quello de Carpa, ma non vaglion tanto.

Del Luzzo.

Luzzi alla Alemana caldi, e freddi.

alla Alemana con sua salsa. in bianco con tutti i sapori dello Storione.

su la graticola. in spedo impilato di tutto quello detto del Storione, ò Carpa, con salsa, e senza. dorati con geladia sopra.

mezzo in pasticcio, e mezzo intero.

arrosto, e aleffi, e fritto, e tutto intero.

Polpette di luzzo di tutte le forti dette dello Storione.

Missalto. salato, e affumato.

tomaselle di luzzo.

Luzzo in fette fritto.

in fette alla gradella.

spaccati mezzo aleffi, e mezzo fritti.

Luzzo sfilato se ne fanno tutte le viuande dette del Storione sfilato, ò trutta.

Luzzo accarpionato in spinaci.

salato in herbicine.

salato, e affumato.

Panza di luzzo in bianco, e in fette, e poi in carta con sapor sopra.

di luzzo in bianco, e in fette;

poi in carta con sapor sopra.

coperto di nauoncini.

si fingono fagiani, e starne. à broetto.

in pasticcio.

sottostato.

in pottaggio Francese.

in doba.

fritto intero.

in brasauole.

fritto, e in corbio.

in bastoni con mostarda Francese.

in cassette scoperte.

salato in insalata.

salato in ceci infranti, & simili.

fritto, e rimesso alla gradella con botiro.

rimesso alla gradella con pan grattato.

per far falsiccioni.

in capirotara.

mangiar bianco.

Luzzo à capuzzolo.

in tegame.

con canellini sopra.

in capirotara morella.

in sale, coperto di sapor giallo.

coperto di brognata, e in tutti i sapori.

Panza di luzzo misalta.

pasticcio di luzzo discassato, e fattone tutte le viuande dette del Storione.

Budello di luzzo, e milza.

Milza in carta, sotto la cenere
calda.
in ceruellati.
fritte intere.
fritte in dati, sopra pottaggi
Tedeschi.
in pottaggio.
in bianco.
in stecco con saluia.
in pasticcio.
accarpionate.
Budello di luzzo in pottag-
gio.
in carta.
fritto.
in pasticcio in fette.
fraccassato.
in minestra cō voua, e formag-
gio.
Milze per tramezzar suppe.
in fettelle.
in concia di tartufole.
in sfogliate.
in rete arroste.
in fiadoncini fritti.
in grostate.
in stecco tramezzato di lardo.

Dell' Anguilla.

Dua Anguille spaccate, e mes-
se insieme per schiena, poi
alla gradella.
grosse rouerse in vino.
battuta, e rifatta in teggia.
in teggia.

intera, e in morelli in spedo cō
grostate, e senza.
Rouersa con mostarda Fran-
cese.
accarpionata, e marinata.
sottostata.
in addobbo di falsa reale.
alla Alemana.
à broetto.
in pasticcio.
in cassetta con rouiglia.
dorata.
in sopracengio fritta, ò grilla-
ta.
assumata in spedo, ò in forno,
ò fritta.
in aceto fritta, ò grillata, ò in
carta.
salata per seruir fredda, e cal-
da.
alla Alemana.
in foggia di maccheroni.
arrosta con cauoli sopra.
alessa rimessa alla gradella cō
pan grattato.
in spedo impilotata.
in fiadoncelli fritti.
per far gelatina di più forte.
inuolta in pasta reale.
alla graticola.
fritta intera, e in morelli.
battuta, e piena.
in addobbo di lampreda.
in bianco con tutti gli sapo-
ri.
in bianco con tutte le salse.
in tomafelle.
stufata con rouiglia.
in herbicine.

in tut

in tutti i pottaggi, come il
luzzo.

Della Pescaria.

Si frigge, e con arancio, ò limo
ni.
alla graticola piccola.
si cuocono alla bragia.
si accarpionano.
si mettono in carta.

Della Rana.

Si fanno in pottaggio.
si fanno in pasticcio.
il fegato il grostate.
si friggono con agresto, e sen-
za.
si mettono in dobba.
si accarpionano.
Rane maritate.
in teggia in forno.
polpe di rane in suppe.
si fanno à broetto.
alla Alemana con molte false.
in corbio.
se ne fan minestre senz'ofsa.
mezze fritte, poi in carta.
coperte d'agliata.
cotte, e conferuate in agresto.
cotte con cipolle soffritte.
fraccassate con aglio.
fritte con agresto cotto, ò a-
glione.
fritte senz'ofsa in salsa d'an-
chione.

Tartaruga di mare.

Prima aleffa, poi fritta.
in pasticcio.
in doba.
fraccassata con oua, & agre-
sto.
in pignata alla fratesca.
fritta con salsa verde.
in varij sapori.
prima cotta, poi grillata con
sua salsa.
in pottaggio.
in brolardiero.
in teggia in forno.
stuffedata.
con salsa acuta.
in tegame alla Fiorentina.
fraccassata con cipolle.

*Dell'vuoua di Tartarughe,
e fegato.*

In pasticcio.
fritto.
in torta.
in pottaggio.
in tegame alla Fiorentina.
sottostate.
in crostata.
in sapore.
in teggia in forno.
in varie frittate.
per finger vuoua di gallina.
coppate con chiaro d'vuoua
di gallina.
E dell'oua, come dell'oua di
gallina.

Luzzo marino.

Luzzo marino grillato.
Luzzo marino fritto.

Merluzzo.

Merluzzo grillato.
in bianco con mostarda Fran-
cese.

à broetto.

in sapore.

in pasticcio.

in pottaggio.

salato, & atiumato.

à capuzzolo.

Pigo.

Pigo in pottaggio.

in pasticcio.

in sapore.

in cassetta scoperto.

La Palamita.

In pasticcio.

aleffa in bianco.

e in sapori.

il piccol fritto.

fritta, e in fette.

in fette alla gradella.

aleffo come il storione.

Fradine.

Aleffo, e à broetto.

e in pottaggio.

in sapore.

in pasticcio.

in bianco con tutte le false.

fritta con salsa verde, e senza.

alla gradella con sua salsa.

in spedo.

in teggia in forno.

in bianco con tutti i sapori.

Gnoce.

Aleffa con agliata.

in pottaggio.

Scorfano.

Il grande in pottaggio.

fritto il piccolo.

in sapore.

à broetto.

grillato il piccolo.

Occhiali.

Occhiali fritti.

Occhiali arrosto.

Sorche.

Fritte.

arroste.

Moleche.

Sicuocono aleffe, e in aceto
forte.

Del Caraizzo marino.

Arrostita in morelli con lau-
Sff ro, e

ro, e con salua.
 in pezzi in forno.
 in pezzi in aceto.
 in pasticcio con tonina.
 fritto.
 in pezzi spaccati, e in doba, e
 fritto.
 fritto poi alla graticola.
 in spedo tramezzata di toni-
 na, ò simili, e sua salsa.

Di Bacchie coselse.

Alesso con tutti i sapori e sen-
 za.
 in forno.
 in graticola.
 in potaggio.
 in greco con salsa Francese.
 fritto con tutte le salse, e sen-
 za.
 arrosto.
 in teggia.
 in sapore.

Del tordo marino.

Fritto cò salsa di limone, e sen-
 za.
 in varij potaggi.
 alesso con moltarda Francese.
 in forno poi postolii sopra an-
 chioe.
 in varij sapori.

De' gambari.

Gambari in crostate.
 stuffati.

cotti in guscia.
 alla bragia.
 fraccassati.
 in pastelli.
 cotti in latte.
 code in tortelli.
 cotti in vino con pepe per ser-
 uir caldi.
 code in gelatina intendendo
 sempre monde.
 in pottaggio.
 in sapore.
 sottostati.
 con tutte le salse.
 in pasticcio da siera.
 cuminati.
 code in doba.
 code in cola, e fritte.
 gambari pieni.
 alla Francese.
 in minestra.
 in torta.
 code fritte con sapor France-
 se.
 code in concia di tartufole.
 per far capirota.
 sopra à suppe Tedesche fritte.
 code in insalata.
 code con tutti i sapori.
 accarpionati in spinacci.
 salati in dati in herbicine.
 per frittate rognose.
 code in dati sopra à suppe.
 ben salate in ceci infranti.
 in dati in lente.
 in carta con sardelle.
 in dati con anchioe, in dati, e
 due frittate.
 per empir altri pesci.

per far

per far cafatelle .

per far pieno di carchiofoli .

in pane alla Francefe .

in corbio .

auolte in fette di tomin caldo .

tagliate minute fopra à peſce fritto .

per far adornamenti di viuande .

in concia di cape ſante .

in guſcia di lumache, e ſua cõcia .

per far varij paſtumi .

in fette per il lungo in ſuppa di maluaſia, con pan brutto lato .

fopra à pan bruſtolato , con olio, aceto, pepe, e ſcalogne .

per impilotar ſalata capuccina .

per impilotar capponi, ò galine in bianco cotte, e fredde .

Delle Schille .

Le Schille fritte .

monde, e in pottaggio .

monde, e in croſtate .

monde, e in fiadoncini .

monde, e dorate .

monde, e in teggia .

cotte alla Alemana .

monde, e in paſticcio da ſieta .

monde, e in minetra .

monde, e in ſuppa .

alla bragia .

Delle Grancelle, e Mollecche .

Grancelle bollite .

in guſcia, con pepe, & aranzi .

Si fanno in pottaggio .

ſi fanno in paſticcio .

fritte .

affogate in latte, e fritte .

alla bragia .

Delle Lumache .

Aleſſe .

fritte con ſalſa verde .

ſtufate .

in guſcia .

in paſticcio .

in pottaggio .

ſotto ſtate .

in acqua, e ſale .

in teggia all'Vrbinata .

in forno alla Fiorentina .

in lente da magro .

alla bragia .

in caſſetta .

fritte per coprìr arroſti .

in cõcia d'oltreghe, e in lor guſcia .

in concia di grãccuole, e in lor guſcia .

in ltecco arroſto, impilotate, e tramezzate di preſciutto .

alla graticola .

a broetto .

ben sbattute, poi fritte dorate .

in ſuppa .

ſpaccate, e in capìrotata .

Ostreghe.

Ostreghe accarpionate in spinazzi.
 salate in herbicine.
 per far frittate rognose.
 salate in ceci infranti.
 tagliate per mezzo le salate in lente.
 in carta con sardele intere sotto.
 auolte e fra tonina sotto calda in foggia di tartufole.
 sopra à suppa di maluagia, cõ pan brustolato.
 con scalogne sopra à pan brustolato, olio, e aceto.
 si mangiano da molti crude.
 sottostate.
 in stecco tramezzate di cottighe ben cotte.
 in stecco tramezzate di fette di salmone.
 in stecco, tramezzate di sumata.
 in stecco, tramezzate d'anguilla affumata.
 in stecco, tramezzata d'anguilla salata.
 in rete, due per boccone pergorate, e con sua salsa.
 in insalata con dati di anchioue.
 alla bragia.
 cotte nell'acqua.
 in pasticcio.
 in foggia di cappe sante.
 in pottraggio.

Ostreghe fritte.

in torta.
 per pieni di pollaia.
 da coprire.
 in suppa.
 per impir pesce.
 in frittata d'oua in mezzo.
 salate fritte.
 in rete à sei per posta arrosto.
 battuta, e soffrirta, e rimesse quattro per guscia.
 in teggia, in forno con sua acqua, e maluagia, poi sopra à pan fritto.
 in carta alla gradella con fette di pan fritto.
 in stecco tramezzate di prosciutto mezzo cotto.
 fra due fette di prosciutto alla gradella.
 con salsa sopra al capitolo delle false.
 in mineltra.
 in grossata.
 fritte sopra fette di lardo.
 dorate con pan dorato.
 in fiadoncelli.
 in capirorata.
 in carta con dati d'alliccie sopra.
 à broetto.
 alla Alemana.
 in buon brodo, con suppa in formaggiata.
 coperte di tutti i sapori, e false.
 accarpionate.
 fritte per coprir arrosti.

Cape fante.

La sua concia ordinaria.
Tutte le viuande delle ostre-
ghe.
in pasticcio.

Granceuole.

Delle viuande della locusta.

Granci porri.

come granceuole.

Della locusta.

in forno turata.
in vino turata.
in acqua, e sale turata.
attornata di bragie, e turata.
se ne fanno inuentioni.
doppo cotti battuti, e ripieni
Coda, e zampe doppo cotti in
fette in carta.
in grostata.
in fette in insalata.
in fette fracassata.
in minestra da grasso, e magro.
rimessa nel fusto in batù di to-
mafelle.
in pasticcio.
dorate, e fritte.
in potaggio.
in pasticci da sieta.
in sapor con vua spina, ò agre-
ste.
con sale, e pepe.

per far palote, e neri.
con tutti i sapor sopra, e fal-
se.

in tutti i minestri.
in spedo impilata.

Astefi.

Come della locusta.

Cape longhe.

Alla braggia.
in padella con olio.
in potaggio.
in pasticci.
in forno.
in fiadoncelli fritti.
in tegamo alla Chiozzotta.
alla graticola.
sotto state.
fritte.

Canestrelli.

In padella con oglio.
alla bragia.
in forno in teggia.
in pasticcio.
in suppe.
à broetto.

Cape.

in pasticci da sieta.
alla bragia.
in snppa fuor di guscia.
alla bragia.
in padella.

In teggia.
in suppa con guscia.
in casserta.
in potaggio.

*Dei calcinelli, ò telline, e pene-
razze.*

In pasticcio.
in suppa di greco, ò altri vini,
ò maluasìa.
in sapor cauate.
in padella con olio.
in teggia con cipolle tride.

De carchiofoli.

In acqua, e butiro.
in grostata.
fritti in pezzi con foglie.
il pedone in teggia pieno, e
vuoto.
l'istesso in carta pieno, e vuo-
to.
l'istesso grilato pieno, e vuo-
to.
cotti in buon brodo.
in pasticcio.
fritto.
in torta.
pieni interi.
pieni spaccati in forno.
per far tortelli.
le foglie cotte, e crude per a-
dornar viuande.
in foggia di maccheroni con
formaggio, e butiro.
in suppa passato.
in pignata alla Francese.

in fette in frittelle.
spaccato, e pieno in teggia al-
la Genouese.
sotto le bragie alla Piamonte-
se.
in minestra.
alla graticola.
in concia de tartufole.

Carchiofoli per coprir viuande.

conseruati in oglio per far in-
salate.
in teggia alla Fiorentina.
coperto de molti sapor pri-
ma cotto.
coperto de tutte le false.
in fiadoncelli fritti.
battuto, e acconcio in guscie
di granceuole.
per empir polaià.
per impilotar pizzoni, e polci-
ni.
in fette fritto il pedone.

De viuande de fonghi, e prugnoli.

Fonghi salati.
in concia de tartufole.
fritti.
chiusi sotto la bragia.
pieni, e in teggia.
in pasticcio.
stufati.
fritti, e con agliata.
per impir arroiti, e alcsi.
per coprir l'vno, e l'altro.
I varie suppe.
a la bragia alla montanara.
Salati

Salati, e infalata .

per far frittata rognosa .

pieni, e in carta .

in pignata alla Fiorentina .

per adornar viuande .

**cotti in brodo poi con aglio-
ne .**

**cotti in brodo, e in fette di for-
maggio .**

**fritto con tomino brustolato
sotto .**

in cola, e fritti .

dorati con suppa dorata .

in varii sapori .

in brolardiero .

**in impilotati di prosciutto ar-
rosto .**

disalati, e in minestra .

in carta, e alla graticola .

freschi in minestra .

set ostati .

in tegame alla Fiorentina .

fritti con mostarda Francese .

in fiadoncelli fritti .

in teggia in forno alla Sanese .

**a broetto prima suppati in
maluasia .**

**buliti, e in forno con pan sot-
to .**

De tartufole .

**Sotto le cernice, poi sal, e pepe
dentro .**

in pasticcio .

in sua concia .

**e molte viuande dette del fon-
go .**

De spargi .

Spargi in brodo .

in acqua, e butiro .

perlessati, e soffritti .

in infalata .

alla Braticola .

in carta .

in aceto .

in cola, e fritti .

in suppa .

in tegame .

**con formaggio, e butiro acco-
ci .**

in sapore .

in fiadoncelli fritti .

dorati, e fritti .

in pasticcio .

in csaetta scoperti .

in minestra .

in torta .

in grostate .

nel spedo .

per empir arrosti, e buliti .

in carta sotto le cernici .

in concia de tartufole .

sottostati .

**in stioiate con fette di formag-
gio tenero .**

discassati con sapor sopra .

**alla Piemontese sopra a pã frit-
to .**

**per coprir buliti, e anch'essi
buliti .**

fritti per coprir arrosti .

e tutto così carne, come pesci .

Delli palmetti.

Come de i cardì.

Delli cardì di finocchi.

Come del cardo.

Memoria di mangiar di pasta.

Maccaroni alla Napolitana.
 lasagne cotte in latte, e senza.
 Maccaroni fatti con farina.
 maccaroni fatti con pan gratato.

Polenta di formento.

Polenta di miglio.

Polenta di formenton.

maccaroni rofolati alla Fiorantina.

vermifelli.

maccaroni all'Vrbinata.

Tagliadelle.

Papardelle.

Crosfetti.

maccaroni alla Romana.

*Memoria di tortelli bulliti, e fritti.*Tortelli di puina, & herbe.
 alla Lombarda.

di zucche.

zucche, e polpa di cappon.

di fasuoli.

di fasuoli fritti.

di spinacci fritti.

di marzapane fritti.

di noce, spinacci, pignuoli, e
 vua passa.di code de gambe, e milze di
 luzzo.

di rouiglia.

da Natale.

di monete.

Memorie di paste varie.

Casarelle di puina.

di puina di butiro.

di formento grosso passato.

d'anguilla.

Memoria di fiadoncelli fritti.

Fiadoncelli d'vua passa, e pignuoli.

sfogliati con cibibo, e pistacchi.

pieno di gielo con aranzi.

pieni di perfigata.

pieni di fichi.

pieni di polpa d'anguilla salata, e fresca.

pieni di tomino.

pieni di codognata, con aranzi, e senza.

pieni di mangiar bianco.

pieni di cotognata di Genova con aranzi purgati.

Memoria d'offelle.

alla Milanese.

sfogliate Francese.

piccole con rossola d'oua, e formaggio.

Offelle

Offelle piene di tomin.
 piene di pasta di marzapane.
 piene di persicata.
 piene di mangiar bianco.
 piene di mandolata.
 piene di genestrata.
 piene di cedrata.

Grostate.

Grostate di terra di vaccina.
 d'animelle di vitella.
 d'animelle di capretto.
 di testicoli, e occhi di capretto
 di rognone di vitello.
 di vitello arrosto.
 di lingue di vitello.
 di carchiofoli.
 di cardi.
 di rouiglia.
 di rape.
 di pomi.
 di peri.
 di persiche.
 di visciole.
 di polpe, e gropponi di pizzoni.
 di rondoni.
 di beccafighi,
 di ortolani.
 di prosciutto.
 di sumata.
 di brugnoli.
 di tartufole.
 di fusine.
 di visciole secche.
 di brogne secche.
 di bottarga.
 di anchioue.

di sardelle fresche, e salate.
 di sal mone.
 di marasche.
 d'interiore di tartarughe.
 di lumaghe.
 di lattefini, e d'occhi di vitello
 Asciutta doppia.
 pizze sfogliate.
 d'anguilla salata.
 di polpe di rane.
 d'ostreghe.

Memoria di paste sfogliate.

Nauoncelle sfogliate.
 pasta sfogliata in quadretti.
 in torta.
 da vento.
 Rossioni.
 Todesca.
 scalette.
 Gario fure.
 stelle di pasta Reale piene di
 pastumo reale.
 in tegole de fasuoli.
 Retortoli pieni.
 retortoli vuoti.
 retortoli pieni di pistacchi, e
 cibibo.
 Fiordiligi alla Francese.
 sfogliata catelana.
 asciutta doppia.
 retortoli alla Milanese.
 pastadelle Todesche.
 di carne.
 paste piene di maticonda Ara-
 gonese.

Memoria di Torte.

Torta di ceruelle, e d'animelle
 di vitello .
 di petto di cappone .
 di polpa di fagiani, e starne .
 detta pizza di bocca di Dame.
 reale, di pignoli, e d'altre cose.
 di bianco mangiare da grasso,
 e da magro .
 di ricotta di fior di sambugo.
 di tartufole .
 di funghi .
 d'anguilla .
 di gambari, cioè di code.
 di datteri .
 di zibibo .
 di mele appie .
 di sparigi .
 di lattuga, & indiua .
 di nofetto .
 bianca reale .
 lattarola .
 bianca commune .
 di pane .
 di cialdoni .
 di tagliatelle in latte .
 di riso .
 di formento grosso .
 di farro .
 di formentone .
 di rouiglia .
 di fagioli .
 di faua .
 alla Lombarda .
 di nespole .
 di castagne .
 di raue .

di torzi di verze .
 di radicchi .
 di moscatello .
 di capi di latte .
 di puine di butiro .
 di marasche .
 di persiche .
 di moniaghe .
 di fusine .
 di spinazzi .
 di crema .
 di peri .
 di pome ruggini .
 di marzapane .
 di carchiosoli .
 d'amitò .
 alla Tedesca .
 Torte matre .
 Torte marchesane .
 Torta di zucche, e di cipolle .
 Torte brusche, con segatelli di
 polli .
 di cima di rouiglia tenere .
 di cime di faua fresca .
 di pistacchi .
 di pistacchi, e pignoli .
 Torta herbolata .
 Garafure alla Genouese .
 Torta di lattuga .
 di cauoli fiori .
 di molegnani .
 di carobe .
 di pome cotogne .
 di pere moscardine .
 di nespole .
 di trippe di vitello .
 d'interior di pesci .
 di carne alla Fiorétina .
 brusca di code di gambari .
 di ste

di storione.
 d'oua di trutte.
 di milze di luzzo.
 di pesce persico.
 di genestrata.
 di fette di formaggio tenero
 intero.
 di panico.
 di fichi.
 in herbolata alla Fiorentina.
 brusca con fegatelli.

*Memoria de' pasticci, de' quali molti
 si possono fare sfogliate, se be-
 ne non si replica.*

Pasticci di lingue di bue inte-
 ra.
 di lingua di bue in fette.
 battuti di lingua di bue.
 di lombo di bue intero.
 di lombo di bue in fette.
 di polpa di bue, coscia di bue.
 di tetta di vacca.
 di tetta di vitello.
 delle due sopradette piene.
 di lattesini di vitello.
 sfogliate del detto.
 trippette di vitello.
 di coratelle di vitello.
 di fegato di vitello intero.
 di fegato di vitello in fette.
 di coscietto di vitello.
 di polpettoni di vitello.
 di polperette piccole di vitello,
 da siera di vitello.
 di piedi di vitello pieni.
 di lartesini, e d'occhi di vitel-
 lo.

di lingua di vitello intera.
 di lingua di vitello in fette.
 di ceruelle di vitello.
 d'occhi di vitello.
 di grugni, & orecchie di vitel-
 lo.
 di pala di bue intera, e in fet-
 te.
 di gigotto di castrato.
 di testa di vitello sen'osso.
 di testa di capretto.
 d'occhi, testicoli, e orecchie di
 capretto.
 di quarti di capretto.
 di fegato di capretto.
 di caprio.
 di lepore.
 di conigli.
 di conigli d'india.
 di cingiaro.
 di porco domestico.
 di prosciutto.
 di ceruellato fino di Milano.
 di zambudello con maluagia.
 di brisafò.
 di mortadella di fegato.
 di fumata.
 di falsiccie.
 di pauoni nostrali.
 di gallo d'India.
 di fagiano.
 di pernice.
 di cotornice.
 di beccazze.
 di quaglie.
 di tortore.
 di fauari.
 di tordi.
 di beccafichi.

di ortolani.
 di rondoni.
 di pizzoni pieni, e vuoti.
 di pollastri.
 di latte.
 di mangiar bianco.
 di crema.
 di creste, e fagioletti di galletti.
 di fegato d'oca d'Hebreo.
 di fegato di polli.
 di magone d'oca, o cappone.
 di lombi di porco missalto.
 Pastel d'olio à potrida di carne.
 Pastelli d'ostreghe.
 di cappe.
 di telline.
 di cappe lunghe.
 di cappelante.
 di canestrelli.
 di tartufole.
 di faua, e formaggio.
 di melangoli.
 di limone.
 d'uona di trutta.
 di riso Turchesco.
 di bianco māgiar da magro.
 di capi di latte.
 di code di gambari.
 di fonghi.
 di milze di luzzo.
 di latte di pesci.
 di lingue di raine.
 di riso alla Siciliana.
 di olio à potrida di pesce.
 di galane.
 di storione per freddo.
 cassetta cò storione per caldo.

di storione con rouiglia.
 di polpettoni di storione piene.
 di latte, e fegato di storione.
 di porcellette.
 d'ombrina per freddo.
 d'ombrina in cassa.
 di tonno per freddo.
 di tonno per caldo in cassetta.
 di spigole.
 di chieppa.
 di meggie.
 di cefali.
 di trutta.
 di varoli.
 di carpioni.
 d'orate vecchie.
 di dentale.
 di corbo.
 d'anguille.
 di triglia.
 di sarde.
 di rombo.
 di lamprede.
 di calamari.
 di suppa.
 di astesi.
 di capparini.
 di crema alla Francese.
 di granciporri.
 di luzzo.
 di carpa.
 di tenca.
 di tenca, e rouiglia.
 di rane.
 di tarantelli.
 Pasticcis sfogliati delli tutti so
 pranominati pesci sfilati.
 Pasticcis di pasta reale pieni di
 villa-

villanata.
 di radice di prassemoli.
 di farro alla Alemana.

Memoria de' Fiadoni.

Fiadoni di formento.
 di farro.
 di riso.
 d'oua, e formaggio.
 sfogliati di mangiar bianco.
 sfogliati d'amidon.
 sfogliati di pome, e codognata.
 sfogliati di pere, e di perficata.

*Memoria di Frittelle da grasso,
 e da magro.*

Frittelle alla Venetiana.
 di latte.
 fraccassate.
 di polpa di polli.
 di ceruelle di vitello.
 di riso.
 con fior di sambugo.
 Tedesche.
 di bianco mangiare da grasso.
 di puine, & vua passa.
 di pasta Tedesca.
 di melone da grasso.
 con puine, e chiara d'oua.
 in pignolate.
 sfogliate ripiene.
 di capi di latte.
 da vento.
 di fichi.

di pome.
 di datoli.
 di saluia.
 di rosmarino.
 di pastinaghe.
 d'erba amara.
 di bianco mangiare da magro.
 di zucche.
 di zucche con cola.
 di cocomari.
 di melone da magro.
 di fichi piene.
 gonfie in graticola.
 da monache fredde.
 di pesce.
 in forma di pesce.

Memoria di Tartare.

Tartara con vua passa, e pignoli.
 con sugo di saluia, o sugo di bieda.
 di pana di latte.
 con capi di latte.
 d'amidon alla Catelana.
 di carne alla Fiorentina.
 di latte di mandole.
 Tartara di latte d'anime di meloni.
 di latte di pistacchi.
 Tartara di latte di marzapane.
 di mangiar bianco.
 di ceruelle di virella.

Memoria

Memoria di minestre.

Minestra di genefrata.

Di bianco mangiar.

d'amidon.

di ricotta.

di semole con latte di capra.

di mille fauri.

di tagliatelle.

di maccheroni alla Romanesca.

di polpa di cappone.

cipolle in forno, e in minestra.

di tortelletti.

di tortelletti di rouiglia.

di zanzarelli.

di viuaroli.

di riso da carne.

di farro da carne.

di formento grosso.

d'orzo.

di formenton.

di fiorita passata con zucchero,
e acqua rosa.

di miglio.

di panigo.

di farina di castagne.

di rouiglia fresca.

di faua infranta.

di ceci rossi.

di ceci infranti.

di ceci bianchi.

di ciferchio.

di lente.

di fasuoli freschi.

di fasuoli secchi.

di fasuoletti.

di fasuoli senz'occhi.

di fasuoli infranti.

di cauolo torfuto.

di cauoli fioriti.

di capucci.

di capucci salati.

di cauoli Milanesi.

di cauoli, e fagioli.

di lattuga.

giengarella.

di spinazzi.

di rape.

di verde di rape.

di radice di prassemoli.

di prassemoli.

di meloni.

di sparagi.

di boragine.

di cappari.

di latte all'imperiale.

d'agreste.

d'vua spina.

di code de gambari.

di vuoua di trutta.

di tetta di vitello in dati.

d'oua, e formaggio.

di pan grattato.

di molegnani.

di cipolle.

di porri.

di prugnoli.

di fonghi salati.

di finocchio saluatiche.

di finocchio d'orto.

di herbicine.

di pastume di Sauonea.

di cicoria.

di sparagi.

di sparagi saluaticchi.

di zucche

di zucche more con formagio, e senza.
 di zucche.
 di zucche marine.
 di costoli di lattuga.
 di broccoli.
 di storione in dati.
 di lingua di bue.
 di cardi.
 di farro con lente.
 di riso con latte.
 di nauoni.
 di trippe di manzo.
 di trippe di vitello.
 di trippette d'agnello.
 di trippette di capretto.
 di cocomari.
 di lattesini di vitello.
 di carchiofoli.
 di ballotte di vitella battute.
 di boraggine e di latte di mandole.
 di panata in buon brodo.
 di panata in butiro.
 con olio.
 collatte.
 collatte d'amandole.
 panata con anime di melone.
 pan grattato col brodo.
 pan grattato col latte d'amandole.
 pan grattato con anime di melone.
 d'herba brusca.
 Ongaresca.
 di cime di malua.
 di cappe.

di faua menata.
 di trinciata di fagiano.
 di seme di canape.
 di fior di sambugo.
 di herbicine, e di latte di mandole.

Memoria de' brodetti.

Brodetto con brodo di cappone, e torli d'oua.
 con herbicine battute.
 con latte di mandole.
 con latte di seme di melone.
 con latte di pistacchi.
 zambaglione,
 senz'oua.
 con fusidio, e voua fresche.
 con giù.
 con persi.

Memoria di orzate, e panate.

Orzata d'orzo.
 con brodo.
 con latte di man.
 con latte d'anime di melone.
 in pastume per portar in viaggio.
 con latte di capra, o sero.
 panata in brodo.
 con olio.
 con butiro.
 panata con latte di amandole.
 panata cò latte di seme di melone.
 panata in dati fratesca.

Memoria de sugoli.

Sugol di tutte le forte d'vue
di ciregie.
di peri.
di persiche.
di mele appie.
di more.

Memorie di geladie.

Geladia bianca.
in foggia di persutto.
in foggia di salame.
con mel granato brusco.
da pesce.
morella.
chiara.
torbida.
di tutte le forte Francese.

*Memoria di suppe da grasso,
e da magro.*

Suppa con pan brustolato ac-
concio da ogni banda di mi-
rolla di bue, cotta, e buon
maggio, e buon brodo, vi si
può mettere sopra à tutte,
ò fettolline di cal di petto
di manzo ben cotto, ò altro;
per ciò non replicarò più al-
l'altre.
di pan imbutirato da ogni bā-
da ogni banda con zuccaro
e cannella per ogni fetta: con
formaggio buono, e buon
brodo.

L'istessa suppa si può far di lac-
te.

di buon brodo, nel qual sij bul-
lito formaggio grattato in
vna pezzola di renso serra-
to, che saprà di formaggio,
ne ve ne farà però.

in maluagia con pan brustola-
to, e pasticcio trinciato tra-
mezzato, e latte di pignoli,
ò pistacchi.

di sugo di zambudello, e mal-
uagia tramezzata dell'istef-
so zambudello battuto con
vn poco di brodo bisognan-
doui.

in buon brodo con pan fritto,
e formaggio tenero tramez-
zato di battuto di mortadel-
la di fegato.

come e detto di sopra: ma ad
ogni solaro farui vna frittta-
dina sottile.

di ceci bianchi i dua terzi pas-
sati con pan fritto con fette
di tetta di vaccina ben cot-
ta sopra.

di rounglia fresca i dua terzi
passati con pan fritto, e pol-
pe, e groppe di pizzoni in
pasticcio discassati sopra, ò
alefso in bianco.

fatta in buon brodo tramezza-
ta d'ostreghe crude, e pepe,
e stufata in forno, ò in altro
modo tanto, che à pena bol-
la.

di buon pan in bocconi con
buon brodo, e buon for-
maggio,

- maggio , e pepe.**
Suppa di buon brodo, e formaggio, tramezzata di trutta battuta.
di buon brodo, e formaggio, con oua di trutta.
Molte delle sopradette suppe, che si diranno, si possono fare in pasticcio chiuso.
Suppa di buon brodo, tramezzata di calamari pieni, cotti prima in buon brodo cò formaggio, e pepe.
di prugnoli da grasso.
in buon brodo, tramezzata di rognoni di vitello battuto, con pan dorato, e formaggio.
di pan fritto, tramezzata di fette di polpe di pernici arroste, con sugo di geladia sopra, che non sia gelata.
di pan brustolato, prima ben suppato in buon brodo con tortara arrosto smembrata, poi salsa reale sopra.
di pan fritto, e buon brodo, tramezzata di scudellini di carciofoli, prima cotti in bonissimo brodo, cò buon formaggio.
tramezzata d'occhi di vitello, spaccati, ben cotti, con fettelline di fumata.
tramezzata di battuto di tomafelle, con grugni di porco salati, ben cotti.
di formaggio tenero, brustolata, sopra à pan fritto, con buon brodo, con voua, e canella, con sopra fette di ceruellato fino.
d'herbicine alla Francese, tramezzata di trinciata di pazione arrosto.
di buon brodo, e formaggio, e pan fritto, tramezzata di fette di budel gentile.
di pan brustolato, con trinciata di vitello, e sopra sapor di vua passa chiaretto.
di pan brustolato in buon brodo informaggiata di formaggio tenero, tramezzata di sparagi cotti in butiro.
di molignane da grasso.
di tartufole da grasso.
di superfata, con pan fritto.
di gucchiaroli passati con datti di pan fritto.
di pistacchi pesti con zucchero, e tutti insieme.
di fagioli passati, e cipolle soffritte, passate alla zangatola.
di brodo di ceci rossi, tramezzata di calcinelli, e cappe.
di pan brustolato, con capi di latte per ogni fetta zucchero, e canella, poi postoui sopra snppa di pana di latte.
di biscottini, tramezzata di capi di latte Venetiani, con sopra latte di mandole bollito con voua.
alla Alemana, con voua sperdute sopra.
di latte di mandole, con voua,

- e butiro alla Alemana, zuccaro, e canella.
- di latte d'anime di melone all'istesso modo.
- di latte di pistacchi all'istesso modo.
- di mandole peste, con latte, e mādole, e zuccaro, e pā brustolato.
- Suppa con trebbiano, ò malua gia, con marene confette sopra bollite con canella intera.
- di brogne secche bollite cō canella intera, e zuccaro.
- di rouiglia passata, tramezzata d'oua di trutta.
- di lente passata, tramezzata di chieppa sfilata.
- di pan fritto, tramezzata di calamari fritti, con sopra salsa verde chiara.
- di prugnoli da magro.
- di pan brustolato, olio, e aceto, e scalogne sopra, & anchioue.
- di visciole secche, cotte in vino, con canella intera.
- bagnata in trebbiano, & ad ogni solaro zuccaro grattato doppo scolato il vino.
- in trebbiano con persiche cotte, zuccaro, e canella.
- di pan bagnato in broetto, tramezzata di lingue, occhi, e ceruelle di raina.
- da magro, tramezzata di scudellini di carchiofoli imbutirati, e con canella.
- di pan fritto in butiro, con fettine di rapa cotta, e fette di tomino con buon brodo, e stufata.
- di tomin disfatto in teggia cō botiro, poi messo sopra pan brustolato, con pana bollita, e zuccaro, e canella sopra.
- di pan fritto in butiro, tramezzata di fette cotte, tagliate in fette.
- di pan brustolato, con butiro fresco sopra, tramezzata di ostreghe fritte, con vn poco d'acqua d'arāzi, e fatto dua, ò tre solari, pongali sopra pana bollita, zoccaro, e canella, e se gli dij il testo.
- di datteri freschi in trebbiano bolliti, tramezzata di milze di luzzo fritte, ò latte di storione.
- di sardelle fresche senza spina, & herbe oliose.
- di pesce persico sfilato, bollito col latte d'amandole, fatto con acqua rosa, con fettelline di ligusta secco.
- di pan fritto, con sopra grance uole, acconcie in sua guscia con assai sugo.
- Suppa prima bollita con acqua zuccaro, e canella intera, poi pane brustolato in fette, e ribollitoui dentro con olio di mandole dolci, & per tre volte aggiuntoui latte di amandolo.

Suppa

Suppa di tartufole.

Suppa di sparagi.

di melegnane.

d pan fritto, con sopra bastoni di polpa di sola frita, e fette di formaggio tenero, con sopra salsa con rafano.

di latte, tramezzata di fettelle di latte di storione, o raina cotta in forno.

di marasche fresche.

di moniaghe.

di persiche.

di ciregie.

di brogne.

di pere moscardine.

di zibibo.

dorat a reale.

di caldera alla Francese.

magra Inglese.

dorata di butiro.

Suppa bollita in buon brodo di manzo, poi tramezzata di rognone battuto, poi rimessoui buon brodo caldo.

di pan bollito in pana di latte, tramezzata di puina, e botiro, e sopra pana bollita, zucar, e canella.

di latte di mandole bollita, come di sopra, e tramezzata di ricotte da monache, poi fatta come di sopra.

Memoria di viuande, che si possono fare dell'vuona.

Voua da bere cotte, riuolte al fuoco.

fresche da bere in acqua.

sperdute in acqua.

sparse in latte di capra.

sperdute in maluagia.

Voua li rofsi sparsi nel zucar.

ripiene.

fritte in butiro.

in canoncini.

con latte di mandole, e zucar in bicchiero a bagno maria.

spaccate, e piene, con sapor sopra.

dure tagliate, e intere.

nello spedo.

sperdute con formaggio, e butiro.

piene, e alla Francese.

coppate con zucar, e canella.

cotte sopra il badile affocato.

in guscia vn poco cotte con entro butiro, e speciaria, e poi cosi cotti.

fritte con guscia in butiro, & agresto, e zenzero.

in suppa di latte.

in ballotte con salsa sopra.

frittate verdi, con fior di sambugo.

sbattute con butiro, e cotte con poca acqua.

dua frittate piene di ricotta da monaca di mandole.

mezze cotte pelate, spaccate in suppa con maluagia.

stracciate.

V u u 2 cotte

cotte con fette di pane in zucchero alla Spagnuola .
 fritte , con pane fritto insieme .
 sperdute alla bragia .
 in frittata .
 in frittata verde .
 Voua in frittata con amandole .
 in frittata con bieda .
 frittata con acqua .
 Voua in frittata piena di cauiaro .
 in frittata rognosa di tenca dētro .
 in frittata rognosa, cō anchione .
 in frittata con cipolle .
 Voua in frittata con puina di butiro .
 in frittata con tomino, ò altro formaggio .
 Voua in frittata con capi di latte .
 Voua in frittate doppia piena .
 in frittata rognosa di prosciutto .
 in frittata tratesca .
 in frittata Fiorentina con pignoli, & vua passa .
 in cialdoni con zuccaro , e cannella .
 in frittata cotta à bagno maria .
 frittata con datteri stuffati .
 sbattute poi in pallotte in forma, con salsa reale sopra .
 dure, e in fettelline, con canel-

la sopra, e poi sopra à fette di pan brustolato , suppatto in maluagia .
 Voua in frittata col chiaro solo .
 in frittata col torlo d'ouo .
 in frittata del chiaro, col torlo cotto, in scudellini tondi in mezzo .
 in frittata con formaggio brustolato .
 con cauiaro in frittata .
 alla gradella .
 fritte à scartozzo .
 frittatine sottili di tutti i colori, che se ne fanno sotto infalate .
 frittelle di pomo, ò pero in colla, con torli d'oua infarinati, e sopra fritti .
 contrafatte .
 sotto cenere calda .
 fatto più grosso à doppio di quello dello struzzo .
 con guscia gonfio .
 ripiene in herbolate .
 frittellate con mostarda dolce, e casio .
 ripiene di rognolata di vitella alla Fiorentina .
 pasticetti da siera di torli d'oua dure, e in fette con tomino tramezzato .
 frittatine riuolte in cialdoni, e piene di tutte le falde di capi di latte , zuccaro, e cannella .

Memoria de' sapori.

Sapor di cotogni.
 Sapor di visciole.
 Mostarda amabile.
 forte.
 Francese.
 Agrestata.
 Sapor d'agresto nuono.
 di ribes.
 camellino.
 di pauo.
 di more.
 di ciregie nere, e rosse.
 celeste.
 Francese.
 brognata.
 Peuerata da grasfo, e da magro.
 Sapor di moniache.
 bianco di mandole ambrosiane.
 d'vua passa.
 di brogne.
 di molcatello bianco.
 d'vua rossa.
 di pignoli.
 di pistacchi.
 di datteri.
 di zibibo.
 fiori di persico.
 fior di genestrata.
 di corniali.
 galatina.
 reale.
 cordiale.
 bianco.
 carobe.

Limonea bianca.
 Sapor di limonea bianca.
 genestrino.
 giallo imperiale.
 Sapor incarnato.
 d'osmarino, e mandole.
 di noci bastardo.

Memoria di false.

Salsa d'anchioue.
 verde.
 d'agreste mandole finocchi, e basilico.
 di rafano.
 di rauanelli.
 di fugo di melangolf.
 di fugo di limone.
 di fugo di mele appie.
 bastarda.
 di pauo.
 di torli d'oua.
 di ribes.
 di fugo di cotogne.
 reale.
 di vino di melle granato.
 Francese vera.
 Molte false Alemane.
 Salsa di pignoli.
 di formento in herba.
 con basilico.
 Molte false Francese.
 Agrestino con fior d'aranci.
 Salsa di mandole.
 di pignoli.
 di pistacchi con fiori di cedro.

Memoria

Memoria d'agliata.

Agliata di noce.
 di nizzole.
 di pignoli.
 di pistacchi.
 di mandole.
 di trigoli.
 d'anime di moniache.
 pauonazza al tempo delle ci-
 regie.

Memoria de viuande, che si possono fare del cardo.

Cardi.
 in pasticcio.
 in foggia di tartufole.
 in cassetta.
 per empir rosti, e lessi.
 fritti.
 in forno in teggia.
 buliti, poi con formaggio, e
 butiro.
 in cola con maluasfa, e fritti.
 per coprìr bolliti.
 in dati i n forno per por sopra
 arrostò.
 in minestra.
 in torta.
 in suppa.
 in carta alla gradella.
 cot ti sotto la cener calda.
 stuffati.
 dorati.

Memoria di tartufole.

in sua concia.
 in pasticcio.
 in cassetta.
 sotto la bragia.
 in torta.
 in minestra.
 sopra arrosti.
 per impir carne busa.
 in fettelle in cola fritte.
 in sfogliata.

Memoria di mandole ambrosine.

Mandole pelate.
 fritte.
 brustolate con sale.
 in agliata.
 in sapori.
 per adoperar varij sottostati.
 in potaggi.
 in sfogliata con vua passa.
 in tortelletti.
 in siadoncelli con cibibo.
 latte d'amandole per panata.
 per far suppa.
 per far suppe alla Alemana.
 per far tartare.
 per cuocer paste.
 per il riso.
 in farro.
 in frittate à bagno maria.
 in mandolata.
 Latte di mandole per amidon
 di mandole per mangiar bian-
 co.

si fa la papina.
 Agliata di mandole.
 di mandole si fa ricotte, e butiro, & gioncate da fuora, e in herba.

De Pignoli.

Il medemo, che si fa dell'amandola.

Del latte delle anime di melone.

Si fa tutto quello, che si fa del latte d'amandole.

De Pistacchi.

Pistacchi pelati, e stati vna notte in maluagia.
 stati in acqua d'aranzi vn di, e vna notte.

Poi tutte le viuande dette dell'amandola.

Memoria di viuande, che si possono fare di latte.

Tartara verde.
 Lattarola alla Romagnola.
 Torta di latte.
 Papina.
 Muofa.
 Suppa alla Alemana.
 Suppa di latte Italiana cò uoue sperdute sopra.
 Tardida alla Francese.

tartarette alla Francese.
 Torta d'amito.
 Lasagne cotte nel latte.
 Maccaroni cotti nel latte.
 Polenta fatta col latte.
 Pan grattato col latte.
 Moleche cotte nel latte.
 Frittata fatta col latte.
 Tortelli cotti nel latte.
 Per far minestra Ongaresca.
 Per far crema.
 Per far diamante.
 Viuanda di latte in cassetta.
 Latte apresa.
 Frittelle col latte di più forte.
 Suppa di latte con pesce sfilato sopra.
 Per far mangiar bianco.
 Per far amidon.
 Code di gambari in dati in latte alla Alamana.

Memoria de capi di latte.

Capi di latte.
 Capi di latte in pasticcio.
 Torta di capi di latte.
 Frittelle di capi di latte.
 Soppe di capi di latte.
 Casatelle con capi di latte.
 Offelle con capi di latte.
 Capi di latte in cassetta.
 Tartara di capi di latte.
 Frittata in teggia di capi di latte.
 Tortelli fatti con capi di latte.
 Maccaroni tramezzati di capi di latte.

Lasagne

Lafagne tramezzate di capi di latte.	di cocomeri.
Polenta tramezzata di capi di latte.	di porcellana.
Tortelli tramezzati di capi di latte.	di sparagi teneri.
Frittate piene di capi di latte.	di cappari salati.
Maccaroni Napolitani con capi di latte.	di capperini in aceto.
	di fette di cedro.
	di scalogne.
	di aglietti in herba.
	di carchiofoli conseruati in aceto.

*Memoria d'insalate crude,
e cotte.*

di lattuga capuccina.
d'indiuia.
di germogli.
di lattughine.
di lattughe longhe.
d'herba stella.
di dragò.
di cicoria la foglia.
di radicchi giouani.
di messedanze.
di creson.
di fiori d'aranzi.
di fiori di boragine.
di boragine.
di fiori di bucolosa.
di formaggio sgarugliato.
di prassefemoli.
di pedon.
di carchiofola conseruato.
di fiori di saluia.
di fiori di rauanelli.
di capucci.
di coresini di rauanelli
del coresino di rapa.
di rampozelli.
di cipolle.

Insalate cotte.

Insalate cotte.
di sparagi cotti.
di radicchi cotti.
di foglie di radicchi.
insalate di fasuoletti freschi
in tegole.
fasuoli cotti in insalata.
Insalate per freddi da magro.
di code de gambari.
di alice.
di mioramenti, ò anguilla falata.
di maroache.
di bottarga.
di tarantello.
Rame di prassefemoli cotte, e bẽ
scolate.
di lattuga cotta.
di raue cotte.
di carobbe cotte.
di lupoli cotti.
di cipolle cotte.
di cime di zucche cotte.
di cime di meloni cotte.
di cime di malua cotte.

Di lattuga

di lattuga sotto la cenere in carta.
 di radicchi conditi.
 di cappari conferuati con zuc-
 caro, & vua passa.
 di scudellini di carchiofoli con-
 feruati, e cotti.
 radicchi in zncarro asciutto.
 radicchi cotti cōferuati in zuc-
 caro, & vua passa.
 radici di petrosemoli cotta
 stata in acqua d'aranci, e si-
 mile. e senza.
 radice di petrosemoli cotta in
 conferua cō zncarro, & vua
 passa per otto, ò dieci gior-
 ni.
 di tonina.
 di arenghe.
 d'oliue senz' anime.
 di ce falq salato.
 di astesi in fette.
 di locuste in fette.
 di fette di polpettoni di storio-
 ne.
 di raina in doba.
 di luzzo in doba.
 di fettelle di storione in bian-
 co.
 di salmone.
 di lucerna.
 In somma si può fare insalate
 di tutti i pesci e salati, e fre-
 schi, e sfilati, e in fette.
 Insalata di cauoli cotti.
 Insalata di cime di cocnmeri
 cotti.
 di corelini di fiuocchio cot-
 ti.

*Insalate di cose da carne
per freddi.*

Insalate di polpe di fagiani.
 di pauoni.
 di cappone.
 di pernice.
 di manzo trinciato.
 di manzo in fettelle.
 di daino trinciato.
 di lombi di lepre in fette.
 di piedi di capretto.
 di recheste di panoni.
 di recheste di polli.
 di magoni in fette.
 di fumata in fette.
 di piedi di vitello.
 di lingue d'anatre, ò oche.
 di prosciutto.
 di lingua di bue salata, e in fet-
 telline.
 E in somma si puol fare tutte
 le carni fredde in insalata, ò
 trinciate, ò in fette.

Memoria di Confetture.

A Vinetia tutto si fà in confet-
 ture quel che si addimanda,
 ma ordinariamente le fusse
 quenti.

Anguille arroste di pastume.
 Aglio vecchio di pastume.
 Aglietti freschi.
 Anchioie.
 Animelle d'ogni sorte.
 Bottarghe di pastume.

- Bocoli.
 Boccali.
 Bacili.
 Cocumeri.
 Ciregie rosse, e more, e d'ogni forte.
 Carobe.
 Cappesante.
 Cappe tonde.
 Calcinelli.
 Castagne.
 Castagne pelate.
 Ceci.
 Cappe lunghe.
 Carne salata.
 Cortelli.
 Cucchiari.
 Cipolle.
 Carchiofoli.
 Datoli.
 Figure d'ogni forte.
 Fonghi d'ogni forte.
 Fichi di tutte le sorti.
 Fagiuoli.
 Formaggio di tutte le sorti.
 Grani di faua verde, e secca.
 Gambari.
 Granciporri.
 Garugli di noce.
 Grappi d'vua di tutte le sorti.
 Granceuole.
 Giugiole.
 Meloni.
 Mandole secche, e fresche.
 Mezzi voui, e interi.
 More di tutte le sorti.
 Noci intere.
 Nespole.
 Naranzi.
 Ostreghe.
 Ofsi di persiche.
 Olive.
 Occelletti.
 Tutti i pesci.
 Pere moscardine, e tutti i peri.
 Persiche di tutte le sorti.
 Pistacchi.
 Pignate.
 Piatti.
 Pome granati.
 Pigne.
 Piedi di vitello.
 Pollastri aleffi, e arrosti.
 Raue.
 Rauanelli.
 Salficcia.
 Salficcioni.
 Sufine di tutte le sorti.
 Tegami con vcelletti, e con voua.
 Tegole di faua.
 Touaglioli.
 Zoccoli.
 Torte di pistacchi a due croste.
 Marzapani a due croste.
 Moscardine.
 Zarabasca di cedro.
 Rafioli di marzapane.
 Di pasta reale, e di pistacchi.
 Fogace con figure di pistacchi di pasta reale.
 Pistacchea.
 Pignocati di pistacchi.
 Pignocati di pignoli.
 Triangoli di pistacchi.
 Nocciuo.

Nocciuole.
 Pignoli.
 Coriandoli di tutte le forti.
 Anime di melone.
 Cinamomi grossi.
 Cinamomi piccoli.
 Garofoli.
 Zenzero.
 Anisi.

Confetture di Ferrara.

Codognate con arāzi purgati.
 Finocchi in panocchia.
 Persiche in girelle da monache.
 Gnocchetti di cedro di monaca.
 Cedro in siropo interi.
 Confetture di tutte le forti in siropo.
 Cedri in zucchero asciutto.
 Tutti i siropi in zucchero asciutto.
 Mostazzuoli papali.
 Susamelli.
 Sauonea.
 Codognate in bastoni, e con canella intera, e senza.
 Copetta.
 Zuccari rosati.
 Cieli.
 Poluere ducate.
 Cotogni in cielo, con aranzi purgati.
 Tutti i frutti in cielo.
 Marmellata.
 Spongadine di zucchero.
 Paste reali.

Albercocchi, e moniaghe asciutte.
 Copetta di Bari.
 Varie figure, e caccie d'animali di marzapane.
 Tutte le frutte di pastume.

Confetture Portughesi, che si fanno in Ferrara.

Sfoglie bianche.
 Orade bianche.
 Delfini bianchi.
 Pesci di più forte bianchi.
 Medaglie grandi, e piccole bianche.
 Biscottini.
 Lumache.
 Rosoni reali pieni.
 Tortelli di pasta del Re.
 Sfoglie di canella.
 Orade di canella.
 Delfini di canella.
 Pesci di più forti di canella.
 Medaglie grandi, e piccole di canella.
 Aquile di marzapane grandi.
 Figure di codognata.
 Pasta delle fine piene.
 Stelle piene di persicata.

Confetture di Genova.

Cotognate.
 Persegate.
 Brogne damaschine.
 Zuccato.
 Persiche.
 Pere ordinarie.

Mirabolani.
Fogliacci.
Ramaglie.
Varie figure.
Folignate.

Pere roffette.
Perfiche naturali.
Marmellata.
Pasta di pere.

Cose di carne, ò di pesce, che sono in sua perfezzione di Gennaio.

La carne di	coaduri	morena	camozza
bue	piuieri	calamaro	mufrone
la capra	felicette	polpo	castrato
la camozza	gerioli	carpione	capretti
mufrone	gallinazze di	persico	porco dome-
castrato	monte	rulo	stico
capretti	fagiani	luzzo	orso.
porco dome-	pernice	anguilla	spinoso
stico	cotornice	schilla	cingiario
il ceruio	francolini	granci	lepre,
caprio	beccazze	cape	giro
daino	quaglia	cape lunghe	pauon nostra
orso	tortore	peuerazze	le
spinoso	gallina	calcinelli	gallo d'India
cingiale.	pulcini	varolo	pollâche d'In
lepre	pizzoni casa-	orata vecchia	dia
giro	lenghi	dentale	grue
pauon nostra	lodole	latterino	oche seluati-
le	tordi	pesce ignaudò	che
il cappon vec	foleghe	passare	anatre saluati
chio	l'ostreghe	pesce S. Piero	che
pollança	li francolini	congoro	arzauole.
gallo d'India	cefali	sceppa	tarabusi
pollâche d'In	la triglia	scorfeno	coaduri
dia	guo	dattoli	piuieri
grua	pesce cappon	occhiali	lodole
oca seluatica	la sarda	scarpèna	gallinazzo di
anatre dome-	l'aliccia	smirena	monte
stiche	rombo	<i>Febraio.</i>	fagiani
arzauole	sfoglia	Manzo	pernice
tarabusi	guscèlla	capra	cotornice
			fran-

francolino	cappe	dentale	cappe lunghe
beccazze	occhiada	chieppe	peuerazze
quaglie	scarpena	menola	calcinelli
tortore vec-	cappe lunghe	pesce ignudo	botta triglia
chie	peuerazze	pesce S. Piero	sonzo
cappon vec-	calcinelli	ragia	furgo
chio	varolo	gomgaro	scarpena
gallina	orata vecchia	calamari	fmirena
pollanca	dentale	sceppe	bobe
pulcino	latterino	scorfeno	dattoli
pizzoni casa-	pesce ignudo	tenca	menole
lenghi	pesce S. Piero	peccaria	<i>Aprile.</i>
tordi	gongaro	galane di ter	Vitello
folleghe	calamari	ra	capra
il dentale	sceppa	astefi	camozza
fraolino	scorfino	locuste	capretti
la triglia	peccaria	spānocchia	capriolato nō
goui	astefi	granciporro	nato
pesce cappon-	locuste	fraolino	rizzo
ne	spānocchia	triglia	fraolino
farda	granciporo	goui	triglia
alliccia	del gambaro	pesce cappon	goui
rombo	la femina	farda	pesce cappon
passara	galane	anchioua	farda
sfoglia	bottatriglia	rombo	alliccia
abusella	bobe	passera	rombo
lamprede	dattoli	sfoglia	gufella
morena	menola	aguscella	lamprede
calamaro	fmorena	lamprede	morena
polpo	<i>Marzo.</i>	morena	polpo
carpione	La camozza	polpo	carpione
persico	capra	carpione	persico
carpa	capretti	persico	luzzo
rulo	mufrone	carpa	schilla
luzzo	cappon vec-	luzzo	granci
anguilla	chio	schille	oltreghe
schilla	storione	granci	cappe
granci	palamide	ostreghe	cappe lunghe;
ostreghe	orata vecchia	cappe	Peuerazze
			calci-

calcinelli
 bobbe
 dattoli
 menole
 storione
 capesse
 ladano
 oua di storione
 palamida
 dentale
 chieppe
 fombro
 lataroli d'acqua dolce
 pesce ignudo
 pesce S. Piero
 gonghero
 scorfeno
 agone
 cauedano
 rouiglioni
 tenca
 tartaruga di mare
 spannocchia
 granciporro
 moleche
 paganelli
 foazo
 giriolo.
Maggio.
 Vitello
 tetta di vacca
 na
 capra
 camozza
 capretti
 capriolato

ceruetto
 dainetto
 rizzo
 leprotti
 coniglio
 pollastro
 pulcino
 rondoni di ni
 do
 passarotti
 scarpana
 mirena
 ziolo
 storione
 copefso
 ladano
 oua di storione
 ombrina
 falmone
 tonno
 palamida
 corbo
 chieppe
 sgombro
 fuero
 menola
 latarino d'acqua dolce
 pesce S. Piero
 temere
 agone
 cauidano
 barbo
 rouiglioni
 tenca
 rana
 tartaruga di mare

gambari
 spannocchia
 moleche
 fraolino
 goui
 pesce cappon
 sgombro
 gufella
 lamprede
 persico
 zangarinelli
 granci
 bobbe
 capparozzoli
 dattoli
 grongo
 lizza
Giugno.
 Vitello
 vaccina
 capra
 camozze
 capretto
 capriolato
 ceruetto
 dainetto
 porchetta
 rizzo
 leprotti
 coniglio
 pauari
 anarazzi
 beccazze
 capó vecchio
 pollastri
 pulcini
 rondoni di ni
 do
 sgombro

zangarinelli
 galane di mare
 galane di terdattoli (ra
 storione
 copefso
 ladano
 ombrina
 falmone
 tonno
 corbo
 fuero
 menola
 latarino d'acqua dolce
 temero
 agone
 cauidano
 barbo
 tenca
 rana
 gambaro
 nimbrella
 fargo
 scarpena
 pesce persico
 chieppa
Luglio.
 Vitello
 vaccina
 castrato
 capriolato
 ceruetto
 dainetto
 porchetta
 rizzo
 leprotto
 coniglio
 paua

pauari	tenca	sterione	polanche
anaracci	rana	ladano	pizzoni casa-
quaglie	gambaro	copefco	lenghi
tortore di ni-	nembrella	ombrina	starnotti
do	fargo	tonno	beccaccie
fauar di nido	<i>Agosto.</i>	fuero	cefali
pollastri	Vaccina	falpa	triglia
polcini	castrato	lattaruolo di	goui
pizzoni di co-	porchetto	acqua dol-	fgombri
lombara	rizzo	ce	gufcella
passarotti	rufolato	ragia	persico
stornelli	leproto	temere	rullo
pollanche	coniglio	agone	luzzo
fagianotti	pauoncini	cauidano	galane di ma-
pernigoni	girioli	barbo	re
triglia	pauari	tenca	galane di ter-
fgombro	anaracci	rana	ra
carpa	quaglie	gambaro	dattoli
zangarinelli	tortore di ni-	nimbrella	lucerna
galane di ma-	do	fargo	mole
re, e di ter-	fauari di nido	<i>Settembre.</i>	tonno
ra	polanche	vaccina	fuero
cattoli	pizzoni di co-	castrato	falpa
sterione *	lombara	porchetta	scorfeno
ladano	starnotti	caprio	cauedano
copefco	fagianotti	daino	barbo
ombrina	cappone vec-	rizzo	rouigliioni
falmone	chio	rufolato	rana
tonno	cappone gio-	lepre	marinette
corbo	uane	pauoncini	scarpena
fuero	triglia	girioli	smirena
falpa	fgombro	pauari	
lattari d'acqua	carpa	anaracci	
dolce	galane di ter-	quaglie	<i>Ottobre.</i>
ragia	ra	tortore	Manzo
temere	zangarinelli	cappone vec-	ceruio
agone	galane di ma-	chio	porchetta
cauedano	re	cappone gio-	capriolo
barbo	dattoli	uane	daino
			spinoso

rizzo	anchioue	cinghiaro	oca starna
cinghiaro	guscella	rufolato	tordi
rufoloto.	trutta	lepre	folleghe
lepre	carpione	giro	cefalo
giro	rulo	pauon nostra-	triglia
pauon nostra-	luzzo	le	goui
le	anguilla	gallo d'india	Pefce cappon
pauoncini	galane di ma-	pollâche d'in	farda
gallo d'india	re	dia	anchioue
polanche d'in	galane di ter-	grua	rombo
dia	ra	oca feluatica	Passara
grue	granci	anatre feluati	sfoglia
occa feluatica	dattoli	che	aguscella
arzauola	lucerna	arzauola	morena
tarabufi	mole	polanche	trutta
coaduri	tonno	tarabufi	persico
piuieri	dentale	coaduri	rulo
felicette	cefalo	piuieri	luzzo
occa domesti-	fuero	felicette	anguilla
ca	falpa	oca domesti-	galane di ter-
beccaccie	ragia	ca	ra
quaglie	cauedano	gallinacci di	schille
tortora	rouigliani	monte	granci
cappone vec-	rana	fagiani	cape longhe
chio	granc iporro	pernice	peuerazze
cappone gio-	orata piccola	cotornice	calcinelli
uane	<i>Novembre</i>	francolini	datoli
pollanca	Manzo	quaglie	lucerna
pizzoni casa-	capra	tortore	mole
lenghi	camozza	fauaro	orata piccola
tordi	mufrone	caopone vec-	dentale
folleghe	castrato	chio	fuero
starnotti	porco dome-	cappone gio-	falpa
fagianotti	stico	uane	lattarino di
cefalo	ceruio	gallina	mare
goui	porchetta	polcini	ragia
pefce cappon-	capriolo	pizzoni casa-	calamaro
ne	daino	lenghi	scorfeno
farda	spinoso	lodole	astefi

locuste	pollache d'In	gallina	trutta
granciporri.	dia	pulcini	carpione
scorpena	grua	pizzoni casa-	perfico
smerena	oca seluatica	lenghi	rulo
<i>Decembre.</i>	anatre saluati	lodole	luzzo
Manzo	che	oca	anguilla
capra	arzauola	starna	schilla
camozza	tarabusi	tordi	granci
ceruio	coaduri	folleghe	ostreghe
mufrone	piuieri	fraolino	cappe lunghe
castrato	felicette	cefalo	peuerazze
porco dome-	oca domesti-	orata piccola	calcinelli
stico	ca	acquadelle	dattoli
caprio	gallinazzi di	baiauli	varolo
daino	monte	triglia	dentale
lepre	fagiani	pesce cappo-	salpa
orso	pernice	ne	lattarino
spinoso	cotornice	sarda	gongaro
cingiario	francolini	anchioue	calamaro
rusolato	beccazze	rombo	scorfino
giro	quaglie	passara	altesi
pauon nostra	tortore	sfoglia	locuste
le	fauaro	aguscella	granciporri
gallo d'India	cappone	morena	occhiada.

*Memoria delle prouigioni, che bisognano fare per vn
Prencipe, che andasse alla guerra.*

NON dirò già il numero delle tende, o padiglioni, perche altri nõ pensa, ch'io mi profumi d'insegnar a' Prencipi, che famiglia deono menar con loro; ma dirò bene, se non puntalmente, almeno di quelle, che si hà più di bisogno: perche il numero

farà poi secòdo la famiglia, così anco tacerò l'altezza, e così delle stanze, che sarà secondo gli humori, poi che molti gli vorriano basse per il vento, altri al contrario, di co adunque;

Vna tenda per il Prencipe, con vna camera di dietro, che

Y y per

per dua anditi si vadi à duoi camerini, e poi d'ogni intorno cinti da vna cortina, acciò non si possi sentire quando si negotia, da chi fuori passeggiasse.

Vna sala che serui per mangiarui il Prencipe sotto, che potrà anco di notte fare altri seruitij a' seruitori di casa.

Vna sala per il mangiare delli gentil'huomini, che pur seruirà la notte per dormirui dentro.

Vna tenda per tinelli d'vfficiali, staffieri, e seruitori, la quale potrà seruire per ridurui il giorno da i canti molte pagliazze, e così la notte per dormirui sotto vfficiali di tinello, staffieri, & altri.

Vna dispensa, che potrà volendosi restringere, seruir anco per credèza, e bottiglieria: parlo per chi volesse star ristretto, che del resto non stà bene.

Vna tenda per cucina con l'apertura di sopra, che è necessaria, e come si costumano.

Tante stalle quanto potranno far di bisogno, poi che ogni tenda potrà tenere quattordici caualli.

Vna tenda per secretarij, e cancellieri, e per qualche altro, se così parerà al Prencipe.

Vna tenda per paggi, e lor go-

uernatore, e cappellano.

Poi altre tende, secondo la famiglia.

Poi tanti sacchi, quante tende, con suoi cauigli dentro, e vnti d'auantaggio.

Tanti mazzi, quante tende, e ne fossero almeno la metà ferati.

Vn tendiero, ò più secondo le tende, con tutto quello, che bisognasse per il conciamento loro.

Non mi affaticherò in disegnare la positura d'esse: ma dirò solo, che quella del Prencipe per più sicurezza deue esser posta nel mezzo, come ferrata da tutte, cò vna piazza inàzi, & vna bella strada: e da questo conoscerà il por gli vffici vicini secondo il loro seruitio: dirò solo questo, che non si potendo tutte le tendi tirare in vn tempo, sij bene auuertire, che prime siano quelle, di che prima si hà di bisogno.

Tauole, che si snodino di tre braccia l'vna, quanto ne bisogna per la tauola del Prencipe, e sua credèza, e sua bottiglieria.

Fornir la camera del Signore, e vn gabinetto almeno.

Per la tauola de' gentil'huomini, quel che fusse di bisogno così per cucina, e queste con qualchedun'altra, che sempre

pre si busca potrà seruir per
il mangiar di tutti.

Habbino poi i suoi caualletti,
che si snodino, e sue catene,
e simili.

Scarane da campi, e scanni.

Banche da campo di tre brac-
cia l'vna

Palli di ferro

Manare

Falzoni

Palletti

Badili

Chiodi d'ogni forte

Palli per la stalla, che basteran-
no ad ogni sei caualli, tre de
i quali se ne sij alcun ferra-
to.

Secchie di curame, vna per po-
sta de' caualli

Sacchi

Lumiere di ferro per metterui
lampade sopra.

Bicchieri di lara da lampade

Bambagio filato

vafi da olio, che si chiudino be-
ne

lanternoni grandi

lanterne

ferri da segare, vno per posta

vide con girelle, e senza

corda che basti per le polte de
caualli

criuelli, vno per posta, che si
potriano far di corame

faccoccie per mangiar i caual-
li la biada.

pettini

sponghe

streggie

vna cassa per tenerui dentro
ferri da cauallo, e chiodi, e
cassettine per tenerui medi-
camenti de caualli

pane da tauola

mantili per la tauola grande
di braccia

saluietta per la tauola del Si-
gnore

piatti grandi d'argento

cortelli

salini

candelieri.

Fiaschetti da olio, e aceto

secchi per camera, e credenze

mantiletti per il Signor, se vo-
lesse mangiar ritirato

mantili per credenza, e buti-
gliaria.

ceste da braccio per riscottare

saluiette, coltelli, e pan da
tauola del Signor

scatole per sal bianca

baccili, e baccali d'argento

forzieri per tenirui dentro l'ar-
gentaria, poi che più che le

casse ordinarie in luoghi si-
mili mi piacciono: perche à

chi vien per rubare non è co-
si facile l'indiuinare doue

sij l'argento, come suol'in-
trauenire, e di giorno, & an-
co la notte per di sotto le

tende.

monitione di buona aceto, &
olio

qualche susamelli, e confettu-
ra

cocchiari, e forcine d'argento
 tazze da frutta
 panataria per il Prencipe, &
 vna d'auataggio, e quel più,
 che si vuole
 mantili per bianchetti, che vo-
 lesse far il Prencipe
 parte di braccia 18. e più, e par-
 te di 24. e più, e meno.
 Tazze d'argento da bere per la
 tauola del Signori, e de gen-
 til'huomini.
 Giere d'argento per adacquare
 il vino
 ancelle grande d'argento, e di
 ramo
 secchi
 burati per la butiglieria
 mantili per la tauola de' gen-
 til'huomini
 saluette
 gucchiari d'ottone
 baccili, e boccali d'ottone
 piattii di ferro
 cortelli grandi, e forzine per
 imbanditori da tinelli
 mantili grossi per tauole d'of-
 ficiali staffieri, e seruitori
 saluette grosse
 guarda nape
 krazzi per la credenza, e per la
 cucina
 cogome di rame per scaldare
 acqua
 candelieri di ferro
 ceste da braccio .
 torchio
 salini di stagno
 tazze di stagno

fiaschi di lata
 barili da vino cerchiati di fer-
 ro
 botte da vino secondo le com-
 modità delle carete
 casson grande ferrato da pane
 vna torciera ferrata con torce
 di cera bianca torzette, e cā
 dele di feuo
 vna, ò più gran casse per la dif-
 pensa per portarui dentro
 le sue cose; come à dir spe-
 ciarie di tutte le sorti peste,
 e intere à quale serà ben di
 far fare à ciascuna i suoi sac-
 chetti di coramo, ò in vna
 cassetta, e sachetti, p vna paf-
 fa mandole, pignoli, e simili
 formaggio per tauola, e cucina
 cose medicinali
 sacchi per farina, per riso, per
 farro, e per legumi, e se ne
 potrian far di corame .
 salami salumi delli necessarij.
 azzalini forniti
 Martelli
 chiodi piccoli, e grandi, e d'o-
 gni forte
 tanaglie
 triuelle
 triuellini
 stadiere
 borse per speciarie
 mortaletto di bronzo per pe-
 starla, poi che il portarla in
 tiera meglio la conferua, e
 vantaggio .
 bottiglie di ramo per olio
 balancie

feruitiali
 libri da tenir conti di 100 car
 te l'vno, vachette di mano.
 carta, cira, azza, e inchiostro .
 e secondo i bisogni vna botti-
 cella di bue salato
 la messa fornita
 pagliazze secondo la famiglia
 lenzuoli, e coperte al simile
 letti del Signor al simile
 tapeti p metter innanti'l letto
 panno per la tauola, ò tauole
 della sua camera
 vn quadretto ricamato, ò di-
 pinto, ò Crucifisso
 scacchieri.
 tauolieri
 tarochi, carte, e dadi .
 giottoni, ò ferlini per signare
 libri per leggere
 Delle robe, poi che si hanno à
 portare, e delle sopradette,
 e di guardaroba, camera, ar-
 meria, cucina, e per commo-
 dità di gentilhuomini farai
 conto delle carrette, di che
 haurai bisogno, e di simili,
 con procurare d'hauer sem-
 pre oue portar il viuere per
 più che si può
 Far elezione di buoni facchi-
 ni per camera, credenza, di-
 spensa, e tinello, iquali ande-
 ranno dietro à carrette, & à
 muli, per caricare, e discari-
 care. Mi piaceria, che la ca-
 mera, credenza, e bottiglie-
 ria, e certe cose di fretta le
 portassero i muli.

Due bolgiette coperte di vac-
 chetta, che si chiudessero, ne
 l'vna delle quali si porta il
 vino per il Signore, e nel'al-
 tra cose da mangiare, e ton-
 di, e saluiette, & vna coppa,
 & il bottigliero le portasse
 in groppa .

Appresso vn buon cauallo, ò
 più, con due ceste chiuse, nel
 le quali sij vn bariletto di vi-
 no, sei tazze d'argento, & nel
 l'altra pane, e viuanda cot-
 ta, e d'apparecchiare, e piat-
 ti: e questi caualli seguino
 sempre il Signore .

E marchiandosi, in campa-
 gna vn'altro cauallo, ò più
 con ceste, per portar vna
 parte della cocina più ispe-
 dita con cose impilotate, &
 di quelle mezze cotte, per
 poter tanto più presto fare
 da cena per il Signore .

Le massarie di cucina saran-
 secondo le facende, che pen-
 si di fare .

fiamme col coperchio grande
 e piccole
 marmette grande
 marmette piccole
 tiele grãde, e piccole da torta
 vn padellon grande, e più pic-
 colo da frigere
 padelle da frittare
 cascie da sapor di più sorte
 pignate col suo coperchio
 caccie da miuestrare
 caladuri

Padelle

**Padelle da friggere, che vadi-
no l'vna nell'altra.**

caccie grande

**giotte grãde, piccole, e forate
spediere grande da campo fat-
te in modo, che di ciascuno
para se ne puol far dua para
bastoni di ferro per trauerfare
spediere**

**spiedi di piú sorte, e interi, e
che si storzino, e busciati nel
mezzo, e fatti à vite.**

tripiedi grandi, e piccoli.

gradelle grandi, e piccole

palle da fuoco

capi fochi

trepiedi tondi per caldari

**trepiedi tondi per sostentare
padelle da friggere.**

si ringe per passar butiro

pergotti di ferro

**(de
catene da fuoco piccole, e grã
badili**

grattuggie grande, e piccole

mortali, e pistoni

sedaci, e stamegni

**schizzi per far lauori di pasta,
e di butiro**

caccie da geladia

lisignadori

spronella

busolo per tortelli

tauola da pasta

candellieri da torcie

stadera da tagliero, e da vncini

falcioni

cortelli da battere

cortelli da pasta

cortelli da scorticare

cortelli da piloti

e altri simili cò sua cortelliera

raschiatori da tauola

lucerne, e candelieri

**çocchiare forate, e non forate
con manichi lunghi.**

caldari grandi con lor coperti

caldari mezzani al simile

caldari piccoli

bastardelle grande, e piccole

foratori grandi, e piccoli

**naucelle cò coperti, & anime
forate**

**mastelli, ò conche grandi per
lauar carne**

**case ferrate, e ceste per detta
cufina.**

sosfietti.

**Ne mi par di tacere, che per
maggior commodità mar-
chiandosi in campagna, se
ben suscintamente ne ho
detto di sopra per dir piú à
pieno, che poi si puol'appi-
gliar à qual piú piace, si con-
ducesse seco sopra vn caual
dua valligele quali snodate
formassero i lor piedi, e si di-
stendessero aperte: come ta-
uole, e dentro di loro vi fos-
se vn'anima con compartim-
enti in cassete oue si accò-
modassero, piatti tondi, sali-
ni fianchetti da olio d'ace-
to da saba, vn boccale, e ba-
cile onato; perche meglio
si accòmodano, luoghi per
forzine, gocchiari, coltelli,**

e in

e in somma tutte le commo-
dita d'vna credenza, e que-
ste pur portassero bianche-
rie per detta tauola, e d'auã
taggio, e frutte, e simili.

Vorrei appresso che la sella,
che portasse dette valigge
snodandosi formasse vna se-
dia per il sedere del Prenci-
pe, ne crederei difficile, che
tra queste, e i caualli da brof-
sa portassero almen sei scan-
ni da campo puolsi anco in
vece delle valigi far dua cas-
sette con coperti, che dop-
piamente si incrofino largi
dua palmi entro portarai
le soprascritte cose, & ap-
prendole formar vna tauo-
la con piedi, che si sudino.

Nel mi spiaceria, secondo le oc-
casioni, e secondo i Prenci-
pi, oltre la gran cucina, vna
cufinetta leggiere da perse,
pur portata da vn cavallo,
che potessero seguir in cà
pagna la persona del Pren-
cipe, che volendo, ò per ca-
priccio, e necessita mangiar
in campagna habbia ouun-
que egli si sia vna commo-
dità tale seco, ne paia gran co-
sa à chi non l'hà per isperièn-
za, che si facilmente si possi
poriar vna cucinetta, poi
che ogni cosa snodandosi si
può in vece del tutto ferro
far di legno, quel che il fuo-
co non attinge, e vacuo den-

trocosi spiedi snodati, e au-
te, però tutti di ferro, que-
sto potrà seguir vn buon
garzone di cucina, ò vn ma-
stro, e molte volte quando
non sempre vn sotto scalco:
il qual anco non si mangiã-
do in campagna faria pri-
ma à gli alloggiamenti, da
quando fosse licenziato dal
Prencipe, e così faria prima
à ordine cena, ò desina-
re, ò per il più delle volte,
col qual potria anco andare
vn cauallo con quelle masse-
rie, che giudicasse il Scal-
co bisognare in cestoni, ò in
cassette, ò simili: col procu-
rare di man in mano hauer
roba fresca, che portandone
di frola si suol cangiarla cõ
quella delli osti, che all'ho-
ra morra vorrieno far cuo-
cere non dirò per breuità,
chi debba andar con questi
per fin del seruitio, e aiuto
di molte cose per che all'ho-
ra il bisogno l'insegna, così
come non dirò, come si deb-
ba portat cosa per cosa, e co-
si massaricie da cucina, se ò
in casse, e simili, così come
non dipingero, come deb-
ba essere fatta la cucina poi
che in molte occasione è di
bisogno cucinar per così di-
re in vna guscia di noce.

E così potriasi portare sopra vn'altro cauallo, due altre cassette acconcie cō vasi stagnati, e che si chiudessero bene con buoni brodi, & appresso potendo, mirolla di bue, e butiro per poter presto far verze, e buone zuppe, portar anco in cassette di rame stagnato legumi cotti, però asciutti, che col porli solo in brodo caldo, con carne salate cotte, fariano perfettissime minestre: così speciarie, zuccari: e in somma seruisse per vna piccola dispensa, con filo, ago, spago, azza d'arrosti, con martello, tanaglie, chiodi, vide, & vno azzalino fornito, e corde, che non ne possi mancare per tutti i seruitij della casa: e se non che io pur sono risolutissimo esser breuissimo, mi assicurarei di mostrare, come in mezz'ora, e forse in meno vn Scalco in compagnia faria sicuro poter preparate vn buon desinare al suo Prencipe, hauendo però commodità, secondo il Prencipe di portar seco le sopra dette cose, che facilissimamente si possono condurre, e con non molta spesa se ben forse alcuno potriano dire, che io togliessi misura troppo alta: à che si può rispondere, che chi non

può far il tutto faccia parte ò quello, che può, perche anco i minori Signori, hanno bisogno di manco roba.

Sequitaria vn quarto cauallo, qual portaria dua cassette, con bottiglie di diuersi vini, con la coppa del Prencipe, quando il bottigliero nō l'hauesse feeo, con altre coppe d'argento cō mantile per bottigliera, la qual si apparcchia sopra à dette cose, e con grandezza, e politia tutte le sopradette cose, come in vn commodo palagio, & ciascuno di questi caualli, come per sopra soma potrà portare dua leggerissimi scanni da campo: nè mi pare, che la spesa di q̄sti quattro caualli, à chi la può fare si debba disuiare da commo dirà tale, e forsi meglio da chi più vi pensasse.

Nè lasciarò di dire, che mi par anco di grande importāza, che lo Scalco facci vsar diligenza nel caricar le cose, prima, che deuno esser adoperate, e prima scaricate dell'altre: in modo che siano anco le prime in opera: per che non è dubbio, che le cose caricate confuse, mettono anco confusione in scaricarle, e vi si perde più tempo, e si fa più romori: & auezzaudo si à questo ordine, e per

per fretta, e per non fretta, tornerà sempre à vātaggio, e più seruino del Prencipe, e sodisfattione di tutri li vfficiali: & egli sarà più tosto seruito nel suo seruitio.

E perche, secondo i paesi si consumano anco varie cose, e variamente si prouede del viuere, e in varij modi si portano, come in Alemagna, & in Italia bisogna, che tu ti cōperi ogni cosa, e che troui p menar teco tutto quello, che ti può bisognare, come per esemplo, fornari, bugadari, beccari, pollaroli, e simili; ma in Francia tu haue-
rai volendo, vn viuandiero, che ti prouederà d'ogni cosa: nè mi pare fuori di proposito in questo ragiouamento di scriuere i patti, che fanno detti viuandieri, se bene i pretij non stanno sempre a vn modo, seruirà almeno a vn curioso per passa tempo; oltre, che per ordinario non vi puol esser notabil differenza.

Li viuandieri di Francia fogliono tener questo ordine de i patti, che li fa con loro, & fu fatto questo l'ano 1588. che fu grandissima carestia in Francia per le guerre: e nota, che cinque soldi di Francia fanno vn giulio, & vna libra quattro giulij.

La libra della midolla di	
bue	f. 12
la lib. del due	f. 1
vna lingua di bue fresca, & falsa	
ta	f. 4
vna tetta di vacca	f. 4
le trippe di bue	f. 10
la libra del vitello, e montone	f. 2
la testa del vitello	f. 4
le trippe di vitello	f. 4
il fegato di vitello con li polmoni	f. 4
la rete del vitello di montone	f. 4 6
il latticino, ò animelle di vitello	f. 1
la dozzena de' piedi, di lingue, e di ventrini di montone	f. 4
l'agnello	f. 15
il porchetto di latte	f. 15
il capretto del dì di tutti i Santi fino à Pasqua	f. 6
il capretto di Pasqua fino al dì di tutti i Santi	f. 15
la testa, piedi, e trippe del capretto	f. 2
li pauari di Pasqua fino al dì di tutti i Santi	f. 6
li pauari dal dì di tutti i Santi fino à Pasqua	f. 2
il cappon grasso	f. 15
il cappon ordinario	f. 8
il cappon giouane	f. 5
il pollastro	f. 2
il pizzone	f. 2
la gallina	f. 5
la pollanca	f. 3

il coniglio, e de' piccoli duoi per vno	f. 7	la dozzena de' piedi, grugni, & orecchie di porco	f. 10
pernice, pernigoni, beccazze, anatre saluatiche	f. 7	Lebudelle d'vn por- co	f. 25
ramieri	f. 5	la libradel porco fre- sco	f. 2 6
fasaruoli	f. 3	il fegato di porco cò la rede	f. 7 6
farcede, pinieri, tortore, & ca- ualieri il paio	f. 3	la metà delle coste d'vn porco fres- che, e salate	f. 10
quaglie, valeaste, beccazze il paio	f. 3	la lonza del porco	f. 15
cefani, cigognotti, cicogne, & grue il paio	f. 2	la lib. de camboni di macanzone, & di biscaia.	f. 6
ostarde vecchie, e gioua- ni	f. 2	la lib. del lardo, buti- ro, candelle, & gra- fo di bue.	f. 4
aieron i vecchi, e gioua- ni	f. 7	la lib. dell'olio d'vli- tia	f. 4
tarabusi vecchi, & gioua- ni	f. 15	la lib. del deleguido	f. 4
galline saluatiche	f. 10	il cento delle voue.	f. 25
oche saluatiche	f. 12		
beiges, & corlis	f. 13		
lepre, & leprotti	f. 15		
la dozzena de' tordi, & mer- li	f. 12		
la dozzena di lodole di terra, e di mare	f. 6		
la dozzena de gli vccellet- ti	f. 4		
galli, & galline d'In- dia	f. 7		
pollastri d'India	f. 15		
pauoni vecchi, & gioua- ni	f. 15		
fagiani vecchi, & gioua- ni	f. 15		
la dozzena delle ando- lie	f. 12		
la dozzena di falsiccie, e ceruel lati	f. 10		

Peste d'acqua dolce.

Luzzi di dua piedi, e più grandi.	f. 100
di piede, & mezzo quattro dita.	f. 70
di piede, e mezzo	f. 30
di piedi dua dita	f. 12
di piedi	f. 5.
vn poco più piccolo	f. 4

Carpe.

Carpe di dua piedi, & più grande.	f. 70
di piedi, & mezzo	

quattro -

quattro dita f. 50
 di piedi, e mezzo f. 30
 di piedi quattro dita f. 8
 di piede dua dita f. 3
 di piedi, f. 5

Barbi.

Barbi di dua piedi,
 & più grandi f. 30
 di piede, & mezzo
 quattro dita. f. 40
 di piede, e mezzo f. 20
 di piedi quattro dita f. 10
 di piedi dua dita f. 5
 di piedi, e poco più
 piccoli, & garasse f. 3
 piatto di loche f. 6
 cento di gugioni f. 6
 ceto di dardi, & gar-
 doni, cioè scardoe f. 10
 gran persico f. 10
 mezzano persico f. 6
 piccolo persico f. 4
 gran salmone di dua
 piedi, & più gran
 di f. 80
 parra di salmone f. 4
 lampreda da Nara-
 le, sino a Quaresi-
 ma f. 50
 gran chieppa fresca f. 25

Trutte.

Trutte di dua piedi f. 80
 di piedi, & mezzo
 quattro dita f. 60
 di piedi, & mezzo f. 35

di piedi quattro di-
 ta f. 20
 di piedi dua dita f. 15
 di piedi f. 10
 più piccole f. 6
 tenca f. 5
 barbetta f. 4
 brama, cioè picol rai
 na, come gobette f. 7
 anguilla da arrosto f. 12
 anguilla da basta f. 6
 anguilla da portag-
 gio f. 4
 plia di loera sonno,
 come passere f. 7
 cento lampredozze f. 30
 il cen di barbi di cò
 to f. 50
 il cento de gambari f. 20
 il piatto di abri f. 5
 la lib. del storione f. 20
 la libra del marsoino f. 10
 la libra della balena f. 5
 la galana f. 10
 cetalo di seruitio f. 5
 triglia f. 7
 la libra di tonina, &
 anchioue f. 8
 gambari di mare, &
 granceuole f. 15
 il cento di rane f. 7
 piatti di virellis, &
 schille f. 6
 la gran sola f. 10
 mezzana sola f. 6
 gran plia, sono più
 lunghe del rôbo f. 7
 mezzana plia f. 4
 gran bazza, & due

146 DELLO SCALCO

piccole pervna :	f.	12
rogiette viue, & mer lani , sono come storioncelli , ma rossi	f.	2 6
fgombri freschi	f.	4
fgombri salati	f.	1
zoubaut gormigor mi aulx il rom- bo	f.	7
gran rombo	f.	60
mezzano rombo	f.	30
piccolo rombo	f.	15
cente di mule	f.	3
pucetes	f.	3
egresin	f.	8
merlu fresco	f.	6
merlu salato	f.	6
molua salata' pesci, che vengono di Nonergia	f.	10
gran chieppa sala- ta	f.	10
il cete dell'arenghe fresche	f.	80
il cente di quelle sa- late	f.	40
il cente delle ostre- ghe con la scaglia	f.	40
il cente delle ostre- ghe senza la sca- glia	f.	6
la lib. di salmon sala- to	f.	3
limande flaret care- les	f.	3
il cento de esperlani	f.	15
seppe, & polpi	f.	3
il cento de sardine		

fresche	f.	25
il cento de trippe di molua	f.	30
il cento de granzi	f.	10
ombri, & lauares	f.	6
rogies barbes sono barboni	f.	12
orade grandi.	f.	35

Patti, & conditioni con detti viuandici.

Pagare il viuandiero di tre in
tre mesi.

Dargli d'auantaggio cinque
cento lire, che li seranno re-
battuti al primo quartie-
ro.

Serà tenuto, & obligato il vi-
uandiero di dar cautione
di seruire per il tempo, che
prometterà, & de denari,
che ricueerà d'auanzo.

Oltra li sudetti preci paga o-
gni anno a detto viuandie-
ro sei cento lire d'augumen-
tatione, che di termino in
termine cento, e cinquanta
lire.

In caso, che forneste viuande
in vn gioruo, che montasse
d'auantaggio di sessanta li-
re sarà pagato il detto viu-
andiero il doppio parigerò,
che sono deciotto denari p-
dodeci.

Il simile li serà pagato quando
detto Signor si trouerà alla
guerra

LIBRO TERZO.

guerra à diece leghe presso il nemico dentro, ò fuori del regno.

Il tempo di pace passando detto Signer le riuicre del rodano, ò della garona pagherà à detto viuandiero il semplice parigino, che sono quindi cì dinari per dodici.

Il detto viuandiero hauerà ogni anno due couertine da basso con arma, & colore di detto Signor.

Hauerà detto viuandiero per il viuere delle sue gèti quattro pinte di vino, vna piena

di bue di quattro lire, & ne' giorni magri mezza libra di butiro, & vn moilu salato, ò altra cosa equiualeute, & sei pani.

Detto viuandiero sarà alloggiato per li forieri di detto Signor per tutto oue anderà.

In caso, che detto Signor non volesse tenere detto viuandiero sarà obligato farlo auertire tre mesi prima che cassarlo, e al fine de detti tre mesi.

I L F I N E.

R E G I S T R O.

a b A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X
Y Z Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk
Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt Vv
Xx Yy Zz Aaa Bbb Ccc Ddd
Eee Fff Ggg Hhh Iii Kkk
Lll Mmm Nnn Ooo Ppp Qqq Rrr
Sss Ttt Vuu Xxx Yyy Zzz.

Tutti sono fogli interi ecceto Ll che è vn foglio, e mezzo.