

LVCERNA  
DE

Corteggiani

*Oue, in Dialogo si tratta diffusamente delle Corti; cori de uenti quattro officii nobili, come de la uarieta de cibi per tutto l'anno; e ciaruna Domenica Et altri Banchetti Diuisa in sei Capitoli.*

O P R A

DI GIO. BATTISTA CRISCI

Napolitano

ALL'ALTEZZA SER. DEL GRAN

DVCA DI TOSCANA FERDINADO II.

NON MIHI SED TIBI

Superiorum

Permissum

Nedra. apud Io. Dominicu. Boncompagni Anno 1674.





# SERENISSIMO SIGNORE.



Cessi questa Lucerna al fuoco del mio affetto, perche fosse à Cortiggiani scorta fra l'ombre, e le tempeste del procelloso mare delle Corti: Ma preuedendo, che l'esponeuo come segno a colpi de contrarij venti de maligni co'l palesarla al mondo; pensai darli riparo contro il furore di quelli: e fui vn tempo qual Diogene cercando con l'istessa vn'huomo su'l mezzo giorno, e ritrouai nella nostra Italia, solo V. A. Serenissima quasi fra stelle lucidissimo sole, che può illustrare anco il più fosco dell'ombre; & saldissima colonna, che può reprimere gl'impeti di ogni contraria procèlla: Ond'io assicurato dalla grandezza del Real' animo di V. A. Serenissima hò preso ardire drizzare questo picciolo lume, quasi à sua propria sfera, all' A. V. Serenissima il cui splendore è ammirato in tutta l'Europa: Al cui gran merito, & supremo valore, breue spatio, & angusta meta, è vn sol mondo; come lo aditano le sue

a 2 glo-

glorioſe inſegne. Digniſi Sereniſſimo Principe gradire; non già la picciolezza del lume, che porge queſta mia Lucerna, ma l'ardore del mio affetto; che in tanto l'hà acceſa; quanto ſpera, che ſotto ſi alta protezione, non poſſa temere di contrarietà veruna; ma ne gli ſiegua fama immortale: ed io eternamente ſerbarò la deuozione à V. Altezza Sereniſſima per tanto honore. Conſerui Iddio ſua perſona longhiſſimi, & feliciffimi anni con quello accreſcimento di ſuprema grandezza, ch'io ſuo humiliſſimo, e deuotiſſimo ſeruitore le prego di continuo da S. D. Maestà. Di Napoli alli 20. di Maggio 1634.

Di V. A. Sereniſſima

Humiliſſimo, e deuotiſſimo ſeruitore

*Gio. Battista Crispi.*



L'ACCADEMIA DE GLI ERRANTI  
ALLI LETTORI.

**E**cco (ò generosi lettori) vna scorta fida, vn  
seculo fanale, & vna luminosa Lucerna, che  
ne' più intricati laberinti, nelle più oscure procelle,  
& nelle più fosche tenebre delle difficoltà della Cor-  
te, ne apre il sentiero, ne mostra l'uscita, & ne condu-  
ce in porto: Questa contiene regole certe, modi in-  
fallibili, & precetti sicuri, con li quali si formi il vi-  
uo ritratto, la propria imagine, & la vera Idea d'vn  
perfetto Cortegiano. Soggetto non men vtile, che  
deletteuole l'autore ritenuto entro gli termini della  
propria modestia, chi gl'è stata non poco freno, l' ha  
tenuta sepolta nell'oscurità del silenzio: ma sprona-  
to da giusti prieghi d'amici l'hà finalmète commessa  
alla censura di nostri Reuiditori, perche' l'essaminaf-  
sero, e doppò fatta ogni esatta diligenza l'hanno  
giudicata degna delle stampe. Tanto più ch' ella  
viene accompagnata da nobilissima schiera di com-  
positioni de più Illustri ingegni del secol nostro; che  
facendole vaghissimo diadema, la faranno sicura da  
gl'insulti de nomi, delle dettrazioni degl'Aristarchi,  
& dalle maledicenze de Zoili. Onde l'autore solle-  
uato dall'ali delle vere lodi nell'altezza della gloria,  
renderà eterna, & immortale la fama del suo nome.  
Viuetete lieti.

*D. Francesco Bernaudo Principe de gl'Er-  
ranti.*

*Fr. Lorenzo Sauelli primo Assistente.*

*D. Diego Carmina secondo Assistente.*

*D. Gioseppe Tipoldo Secretario.*

*Alli Signori Gentil'huomini  
Corteggiani.*

**C**orrisponde col molto merito delle SS.VV. vno deuoto affetto, & straordinario desiderio, che hò sempre nutrito nell'animo mio di seruirle, & honorarle à tutto mio potere, & sommamente mi s'è accresciuto, quando nel raggonare della fondatione del nostro Monte, trouai in loro non meno prontezza nel sentirmi, che feruore nell'effecutione dell'opra. Onde ne resi al Sommo Iddio che ne fù Motore le douute gratie, & m'accesi di desiderio, vestendomi di speranze di condurre quella santa opra à qualche segno; tutto in vn tratto viddi, che la diuina semenza germogliaua ne' petri di ciascheduno fronde di desiderij, & santi fiori d'opere heroi- che, con arra certa di gloriosi frutti, & se bene qual che granello marcito nel terreno sterile del proprio cuore, non producesse quello si speraua; ben si vedè, che vn sol fù il perduto, & cento l'acquistati; questo è proprio della Diuina Onnipotenza, che doue manca l'humano sapere, supplisce la sua prouidenza; così viddi superare me stesso da ciascheduno delle Signorie Vostre, ch' Emuli di christiane virtù anhelarono si riducesse quella santa opera al desiato fine: sembrandomi à punto la mia voce vna tromba, che svegliaua gl'animi di prodi guerrieri à gloriosi acquisti: onde cò immensa satietà di cuore rinforzai la voce, & con accenti inarticolati quasi semplice bambino à vecchi di senno, & di prudenza non già di anni parlai si inettamente, che fù compreso il concetto, ancorche non inteso l'idioma, & spero, che vn giorno, se questo alla mia vita sarà concesso, veder progressi  
tali.

tali, che i posterì l'acclamarãno. E ben si ricercaua da me per atto di reuerenza, & segno di gratitudine, douer corrispondere alle SS. VV. con qualche attione potente, & fatta lunga reuisione di tutto il mio capitale, non trouai forse basteuoli à corrispondere cõ qualche partecella al molto, che sono obligato, & all'eccesso del merito loro, procurai, come hò fatto, d'accèder questa Lucerna, acciò nella lunghezza del l'otiose notti dell'inuerno, sia vn trattenimento, e se non basterà dar lume all'euate menti delle SS. VV. non si marauigliano punto del mio ardire, ch'io con questi miei discorsi, che comprendono tutto l'edificio d'vna ben ordinata Corte; li dono quello stesso, che in tanti anni da loro medesmi in diuersi tēpi hò riceuuto; poi che in questo tanto maggiormente riluce la mia inopia, & la loro abbondanza, come à punto in vago prato, ò giardino molti cogliono fiori, & datili al giardiniero, dal medesimo riceuono poi in vn bel mazzo contesti, & se il dono non farà di fragranza alle loro nari; seruirà almeno à descendēti, ò figli, che vorranno seguir le Corti, adornandole delle gemme, & heredità di loro progenitori. Riceuano dunq; l'affetto particolare, che per obligo, & deuotione tengo alle SS. VV. e m' honorino di loro commandamenti. Di Napoli alli 20. di Maggio 1634

**Delle VV. Signorie**

**Affettionatissimo seruitore.**

*Gio. Battista Crisci.*

# Tauola di tutta l'opera della Lucerna

## Capitolo Primo.

### Dialogo della Corte à carte

I

#### Capitolo Secondo.

27

<b>A</b> Io à carte	31	Maestro di Casa	43
Bracciero	32	Maestro di Sala	46
Cappellano	33	Maestro di Scuola	47
Cavallarizzo	34	Maestro di stalla	49
Cameriero	35	Paggio	50
Coppiero	36	Reueditore	51
Ferriere maggiore	37	Razionale	52
Gentil'huomo di Camera	38	Soprintendente	53
Homo di Compagna	40	Secretario	54
Maggiordomo	41	Teforiero	55
Maestro di Cerimonie	42	Trinciante	56
Medico	43	Scalco	57

#### Capitolo 3. del Mangiare d'ogni giorno dell'anno à carte

59

<b>M</b> Aggio	61	Nouembre	153
Giugno	76	Decembre	168
Luglio	91	Gennaro	183
Agosto	107	Febraro	199
Settembre	122	Marzo	213
Ottobre	137	Aprile	228

#### Capitolo 4. del mangiare di tutte le Domeniche dell'anno à c.

244

<b>M</b> Aggio	245	Nouembre	271
Giugno	249	Decembre	275
Luglio	254	Gennaro	280
Agosto	258	febraro	284
Settembre	263	Marzo	288
Ottobre	267	Aprile.	293

#### Capitolo 5. à carte

297

Breue Tauola dell'ordine del mangiare à carte	297
Prouisione di Viaggi, e Banchetti carte	305
Tre Banchetti di Carne, e tre di Pesce à carte	309

#### Capitolo 6. à carte

322


Banchetto primo Reale di Carne à carte	322
Banchetto secondo Reale di Pesce.	332
Colatione Reale à carte	342
Sonetti di varij Autori sopra l'opera à carte	349

# DISCORSO, È DIALOGO

D'VN ZIO, E NEPOTE

INTORNO ALLA CORTE.

*Nep.* Grande la riuerenza, che vi porto  
Sig. Zio, che per ciò nel parlare vi  
temo, & reuerisco, come Padre, e  
Signore.

*Zio.*  E grande l'amor, che vi porto ò fi-  
glio, che se bene dalla natura mi se-  
te stato assegnato per Nepote, dalla  
dilettione poi mi sete stato dato per figlio. Valetemi di  
me con confidenza, & in tutte le vostre occorrenze  
ricorrete da me come Padre.

*Nep.* Non vi rendo gratie di così cortesi risposte, poi che vn'  
picciolo vn suono de belle parole non è adeguato pa-  
gamento ad vn grande amore, che tale stimo il vostro  
verbo di me; mà desidero corrispondere con effetti di  
deuota seruitù, come figlio à Padre.

*Zio.* L'interno è solo conosciuto da Dio, ò figlio, mà è ben  
vero, che l'attioni esterne sono testimonij del cuore,  
così potessi, come ben vorrei mostrar l'animo, che vi  
conferuo, perche ben chiaramente vedreste, che tutti  
i miei pensieri, sono indirizzati al vostro bene, suben-  
trando in luogo di vostro Padre, dopò ch' egli chiuse  
gl'occhi à questa luce.

*Nep.* Troppo mi consolano le vostre parole, ò Sig. mio, e vi

A

affi-

afficuro, che le vostre amorevolezze, mi obligano à non douer'altro desiderare, che seruirui.

*Zio.* Lasciamo le ceremonie di gratia, e meco non fate complimenti di parole: attendete alle lettere con l'incominciata prudenza, e del resto sarà mio peso inuigliare per vostro riposo, e bene.

*Nep.* Sarebbe sciocchezza la mia à moltiplicare con voi in apparenza di cerimonie; che mostrarei poco amore, & reuerenza: già sapete Sig. mio, che in tutto questo tempo, che sono deciotto anni dell'età mia, non hò desiderato altro, che seruirui, & esser pronto à vostri commandi.

*Zio.* M'accorgo che d'alcuni giorni in quà state con l'animo turbato, & oppresso, in maniera, che mi fate temere qualche sinistro accidente. s' haueate qualche passione svelatela liberamente meco; & spiegate quello v'occorre; perche è difficile à curare vn male nascosto, & lo sfogare con parole suol esser alleuiamento di peso ad vn animo turbato.

*Nep.* E vero Sig. zio mio, che sono aggitato da vn tempo in quà da vna varietà di pensieri, che m' hanno tenuto, & tengono tutta uia l'animo sospeso, & affitto, & non hò hauuto ardire di mai ridurmi à comunicarli con voi, & domandarui consiglio, & aiuto.

*Zio.* Se questa vostra deliberatione non fusse uscita da reuerenza filiale, ardirei di dire, che fusse inconfidenza: Horsù dite liberamente quello vi occorre, che per hora trasferisco la penitenza ad altro tempo.

*Nep.* Hò temuto di non esser molesto à domandarui fauori.

*Zio.* Forst la domanda, non è regolata con la prudenza.

*Nep.* Anzi al mio parere, è molto giusta.

*Zio.* Se così è, non siate più renitente, mà liberamente dite

dite quanto vi occorre.

*Nep.* La mia renitèza fù cagionata da vn timore, ch'haueuo del vostro sdegno, che non haueffi dato à credere, ch'io voleffi lasciare i studij, mà l'hò finiti, & liberamente spiegarò il mio desiderio.

*Zio.* Dite pure con ogni prontezza, & confidenza, che altro non desidero, che ascoltarui.

*Nep.* Hò giudicato, Sig. mio, che nelle Corti molti beni s'aquistano, molte virtù s'abbracciano, molti piaceri germogliano, e molte cose s'imparano. in quella riluce la magnanimità de Signori, & la viuacità dell'accortezza de Corteggiani; s'vniscono in vn contesto tutte le virtù, che nell'armi, e nelle lettere risplendono; onde quasi ferro tirato da questa calamita, mi sento dolce violenza nell'animo, d'esser ancor io annouerato trà Corteggiani; oue spero seguire questa mia inclinatione con ogni accortezza, & conseguire l'honore, che da così virtuoso trattenimento si può cauare.

*Zio.* Hò procurato il mio male; poiche da questa vostra deliberatione mi nasce vn mouimèto di cuore mirabile; mentre vi vedo desiderare vna cosa, la quale apporta vn cumolo di dispiaceri, e se bene à prima vista la speranza alletta, & l'apparato inuita; nulladimeno, alla fine sotto l'herba giace il serpe, & sotto il miele si nasconde il veleno; si che figlio vi persuado à lasciar questo pensiero, e seguire le lettere, come camino più sodo, dal quale si può conseguire certo riposo, e vera gloria.

*Nep.* E così internato in me questo desiderio, che mi rapisce à viua forza à non bramar altro, che seguir le Corti, è parmi in sogno, che la notte istessa, trà il silentio vniuersale, altro non appetisca, che di vedermi trà il numero di Corteggiani; e se bene il vostro còsiglio credo, che

proceda d'amore, e dall' esperienza, che in si periglioso camino hauete offeruato, non dimeno è pur vero, che nõ si conseguifcono gl' honori frà gli aggi, e riposi, e quanto maggiormente sono effi grandi, tanto ricercano più fatighe, ondè disse quel Poeta,

*Questo è quel camino,  
Di poggiate à virtute,  
Però ch' inanti à lei.  
La fatica, el sudor posero i Dei.*

Zio. Figlio è vero, che risoluto volere non si coasiglia, & mi dispiace vederui troppo deliberato; mà con tutto ciò non voglio lasciare di rappresentarui qualche particella dell' immenso Oceano de trauagli, che partorisce all' huomo il seguir le Corti. Sappiate dunque, ch' elle sono vn laberinto di trauagli, vn incendio di desiderij, vna secca speràza de beni, vna certezza de mali, vna inqete di mente. In essa è sbandita la modestia, è scacciata la carità, nõ si conosce la cortesia, nõ si può dir verità, si viue col danno altrui, si cerca il male del Còpago, chi hà più fraudi, è più stimato; l' adulationi sono il suo quinto elementor; bisogna còformarsi con la volòrà del suo Signore; ancor che dica à mezza estate tremo, à mezz' inuerno sudo; metta sossopra la sua conscienza, procurando con simulatione la gratia del suo Signore, ancorche sia con danno del terzo, & in somma questo nome di Corteggiano abbraccia virtualmente, & comprende in se medesimo queste conditioni, cioè indeuoto, irreligioso, immodesto, lussurioso, goloso, ingannatore, fraudolente, simulatore, traditore, murmuratore, odioso, senza fede, senza lege, senza timor di Dio, & queste sono le conditioni, che rendono adorno vn corteggiano, che lo fanno perfetto nel suo grado; Hor pensa figlio, se questo stato è desiderabile.



le, e degno d'esser così straordinariamente cercato, come fai. Pensa dunq. prima, e poi delibera, che il pentirsi di poi nulla gioua.

*Nep.* Sig. mio, in poche parole troppo cose hauete abbracciato, & se bene io vi credo, non però sò quietar l'animo à vostri consigli, & mi persuado, che anco trà tante spine germoglierà qualche rosa: e che tanto maggiormente riluce la prudenza del corteggiano accorto; quato à guisa di vn prato d'herbe venenole, e triste, egli lasciando ciò che conosce di male, leggiadramente cogliere saprà il buono; & quasi Ape industre, succhiando il miele da fiori odoriferi, lascerà il fetido, & il fozzo ad animali più immondi. Non è possibile Sig. mio, che trà la moltitudine di tanti mali, non vi sia qualche gocciola di bene; e questo procurarò io d'attingere, confidando molto più ne vostri ricordi, che nel mio poco talento, & inesperienza.

*Zio.* Ho consumato, figlio, tutti gl'anni della mia vita dietro à quest'ombra di bene, ma non ho potuto fin hora conseguir cosa veruna; & mi veggio già carico d'anni, & leggero d'honoreuolezza, aggrauato di speranze, & scarico di ricchezze. Pure, giache vi veggio deliberato voglio discorrere con voi più distintamente, quanto in questa carriera del seruire, m'è occorso in tant'anni, che serbo il nome di corteggiano, che à te pare di tanto ornamento: oue l'hipocresia è deuotione; l'ambitione grãdezza; la miseria sparagno; la crudeltà zelo; la loquacità eloquenza; la seuerità serenità; la timidità diligenza; e pur presumi di sodisfare al tuo intento frà i finti amici carichi di vitij, otiosi, di mala voglia, languidi pēsieri, sospetti, disperati, oue tu piangerai, e nō sarai consolato; sarai maluisto, e nō sarai difeso; starai in necessità, & nessuno si scorderà:

darà per agiutarti, haurai lite, & non si trametterà accogdo; talche ti trouarai dentro vna nõ conosciuta prigione, in vna vita disordinata, in vn' infermità pericolosa, in vna conuersatione sospettosa, in vna republica confusa, & in vna morte continua.

*Nep.* Parlo con voi con ogni riuerenza; ditemi per vostra fè, non è vero, che molte volte vi hò inteso dire, che la corte è vn seminario di virtuosi, vn ridotto di grandezze, vn chiofiro d' eleuati intelletti; à spese altrui si godono le delirie di questa vita; si comanda senza hauer vassalli, sei honorato da molti, sei seguito da vn infinito stuolo, per impetrare dal tuo Signore fauori, gratie, ricchezze, & honori; & quanto al fine in questa valie di lacrime si può ottenere, come dunq; hor che mi vedete delirato di seguir le corti ne dite tanto male, d' onde procede questa vostra contrarietà, & varietà di pensieri?

*Zio.* E da sauio (figlio) il mutar pensiero, di bene in meglio, e se ben io qualche volta hò lodato le corti, è stato più tofio arte oratoria, & colori rettorici, che altra cosa; poiche farebbe stata cosa di forme seguir vn effercitio, & poi biasmarlo; poiche il male da se medefimo è abominuole, & al bene solo si corre dietro. Onde io seguitando la corte, come già hò fatto, & biasmandola; il mondo haurebbe creduto, ch'io fossi stato senza ceruello, seguendo quello, che biasmano, ò ingannatore, ch'haueffi biasmato il bene; però hora (figlio) che tra noi dui discorriamo, e voi desiderate sapere la pura verità di questi inganni, puramente vi parlo, & credetemi, che trà la corte, e morte, vna littera solo vi è di differenza, quest'è il laberinto di Teseo, il canto delle serene, l'incanto di Circe, il suono di Tesifone, il veleno d'Aletto, il crine di Medusa, il fumo di Lidia, la pietra di Sifiso, l'aqua di

Tan-

Tantalo, l'auoltoio di Titio, le tre bocche di Cerbero, la barca di Caronte, & in fine vn compendio di tutte le parti, & pene dell' inferno. Hor se in così periglioso stato vi volete mettere, ve ne lascio la cura, & son certo, che sospirando molte volte direte, ò miei male spesi anni, ò mio perduto giudicio, ò mio sta: ò infelice, & all' hora ridendomi del vostro sospirare, amaramente gioiando, e con tristezza, allegro: godrò di vedere i miei vaticinij verificati, & mi dorrà vederui tristo, e dolente.

*Nep.* Questo stato mondano non si ferma mai nell' istessa permanenza; mà sempre varia, e quindi nasce la bellezza; onde per tal variar natura è bella; disse il Poeta. Dopò la tempesta appare il sole. Dopò la notte vien la chiara Aurora. Dopò l'inuerno gioisce la primavera; appresso il flutto vien la bonaccia, dopò l'infermità vien la salute; e così trà i mali della Corte, vi sono annouerati molti beni: hor di questo di gratia discorrendo veniamo al particolare.

*Zio.* Nelle Corti vi sono molti, che seruono fidelissimamente, e dicono la verità, e sono scherniti da loro Signori: altri sono adulatori, e persone vitiose, e questi sono favoriti, amati, diletti: Hor che crepacuore son questi è vedere la giustitia al rouerscio, veder la bontà depressa, il vitio sollevato: (figlio) ne parlo come per arte, che più volte hò imparato à mie spese. Alchimio filosofo disse al Rè Demetrio, che in questa vita (parlando delle Corti) non era persona alcuna senza pensiero, nè camino senza sospetto, ne operatione senza pericolo, e che per tutto s'ò dono rammarichi, mormotij, e querele, mà il maggior trauaglio è non trouar mai Corteggiano riposato, ò contento, che sempre si stà pensando, & aggitando la mente.

Per

*Nep.* Per lo più succedono queste cose nelle persone basse, & impettinenti, che le saggie, & industri, s'addattano al voler commune, & si trasformano ne i gusti de' loro Signori, & de gli altri, ch'hanno i gradi ottimati nelle corti, e volgono à lor senno il voler del Padrone; e con humiltà sopportano, con modestia procurano farsi da tutti amare, e temere; nell'esterno cortesi, nell'intimo accorti, non confidano giamai il suo segreto: piangono quando il suo Signore è mesto, rideno quand'egli ride, & godendo del ben presente, temono del mal futuro.

*Zio.* Tropp'alto volo imprendi, o figlio, & ancora augellotto senza piume, cerchi dal proprio nido suola chiare, e spiegare i vanni; mà la cascata è vicina; poiche il pestifero veleno, già tù lo brami sopra odorosi fibri dentro questo giardino di ribaldarie: oue tutti i vitij, e tutte l'iniquità stanno piantate, come alberi di saporiti frutti, di quando, in quando ci vanno scouerte inuidie, dolci maleuolezze, secreti, & cattiuu vfficij; interne passioni, nascosti sdegni, lusinghieri applausi, oltraggi impensati, false vendette, girlandate vergogne. In esse si ricoprono interne superbie, finte passioni, modeste sciauraggini, lodati mormorations, incauti torti; mà doue lascio i giochi, ruffiani, spie, i puttanismi, le fornicationi, gli stupri, i rapimenti, d'accordo sono tutte come vn cor; o; gl'adulatori, gli spioni, i referendarij, gl'accusatori, i calunniatori, i buffoni, i perfidiosi, i stupratori, i zizzanatori, gl'odiosi, i vendicatori, & blasfematori.

*Nep.* L'esempio vostro ) mio Zio ) m'è guida, & mi conduce à caminare in vn intricato laberinto, e con questo spero di non errare, che pur è vero, che, chi fa quel che deue, sempre è amato, e reuerito, & si inalza sopra tutti gli altri.

In

**Zio.** In vn tempo si vede, & s'ammira vna gentil pittura; però, se dietro quella si volge lo sguardo, ò quanti aragnij ò quante lordure si scorgono; & il suo freggio non è altro, che vna rustica tela: quest'è l'infelice stato della Sorte; che in apparenza alletta, & in ristretto sgomenta, & affligge; se il Corteggiano è in gratia del suo Signore, procuri di non errare, che il precipitio è vicino, & fino al mal naturale d'vna breue febre, è bastante à farlo cancellare in tutto della memoria del suo Signore, s'amalano, & non vi è Medico, che lo visiti, non vi è chirurgo, che lo medichi, non si troua aromatario, che lo si zoppi, & non s'offeruano l'hoie de gli accidenti, lo spenditore non troua polli, e lo più pecutiare remedio è la dieta, e se pur talvolta il suo Signore si ricorda del povero infermo, lo consola, con dire ad vn'altro vedete, come stà il tale; e souente fuor di tempo gli manda vn raffreddato rilieuo, che al suogliato stomaco dell'infermo non gioua, & molte volte è cosa, che fomenta, & accresce il suo male, e se l'infermità vā in lungo, bisogna ridursi all'hospitale. E Dario famoso Re è essendo vn suo favorito Corteggiano grauemente infermo, & essendogli detto, che se gli raccomandaua, e ch'era suo creato, si legge, che rispondesse. E vero; però quando s'infermò fu cassato dal libro della mia famiglia.

**Nep Sig.** Zio il vostro dire è per isgomentarmi, ch'io non entri in questo pelago immenso delle Corti, che se bene è vero, che talvolta si troua in nobil petto humano, inhumanità ferina, non però ferini sono tutti, e si trouano di quei Signori, che con regolata carità prouedono il loro creati in tutte le necessitā di ciò che loro fa mestiero, e sopra tutto nell'infermità; oue di persona sogliono visitar il seruo, & con carità di Padre lo consigliano, lo con

B

solanò

solano, lo confortano, e souente più co' i loro fauori, che con la medicina lo curano; nè si deue sgomentare vn Corteggiano di qualche relasso, che se vede nelle corti infime, & ordinarie, che poi nelle sublimi, & grandi si vede grand' ordine, & in queste suole correre la nobiltà à seruire, & molte volte il seruo non è inferiore al Padrone di nobiltà, di fangue, ancorche sia ineguale nell' beni di fortuna.

*Zio.* Figlio tu mi sembri maestro più presto, che discepolo: o da hora inanzi da Nepote ti terrò per consigliere. Io credeuo d' insegnar à te, mà veggio, che mi sortisse il contrario; voglia il Cielo; che à te non succeda l'istesso, ch'è succeduto à me; se abbracciarai le corti; che pensando di conseguire felicità, e dolcezza, trouarai infelicità, & amaritudine figlio, nelle Corti, chi si humilia è disprezzato, chi s'inalza è odiato, chi si vanta è beffeggiato, chi si ritira è mormorato, chi conuetta è infamato; & in somma nelle Corti è stimata la semplicità malitia; la modestia lasciuia, & il silenzio pusillanimità, & fraudolenza; & non accade che Platone il dica, ò Cicerone ne giuri, poiche lo veggiamo noi; l'accorti diuenir pazzi, di riuerenti profontuosi, d'astinenti golosi, di pazienti, insofferenti, di pacifici, tumultuosi; di ritirati, buffoni; di honesti, innamorati; da deuoti, appena credenti alla nostra fede.

*Nep.* La mala razza di Corteggiani, è quella, che caua da ogni bene, ogni male; e l'inuidia è sufficiente à biasmare ogni virtù; però la tranquillità della propria coscienza e la limpidezza dell'animo, assicura in tal maniera la mente, che non si teme nessun sinistro incontro; si che conchiudo, che la malignità de Corteggiani tristi non hà da esser dannuole alla bontà de Corteggiani giusti: poiche

poiche sempre il vizio v'è latrando dietro le virtù.

*Zio.* Il mare alletta, quando è tranquillo; mà se si varia, ò come è fiero; quando splende il faco, è vago à rimirare, mà come è crudo se tu lo tocchi. Così la Corte, ò come è vaga, s'ella si mira, ò come è cruda, s'ella si tocca; è vaga pompa quella del pavone, quando apre l'occhiuta sua coda, ma volgendo lo sguardo al piede, e comprendendo la sua bruttezza, ò come grida. E assai vaga, mirandosi la pompa delle Corte, ma il piede, ch'è fondamento di questo edificio ò come è difortis.

*Gente di nome, e di parlar tortese,  
Mà più del cupo mar tumida, e fiera  
Gente sol d'apparenza, in cui se mira  
Viso di avidità, mente d'invidia  
Poi troui, e in dritto sguardo anima bieco.*

Disse colui che sia il vero, si mangia con chi non s'ama, si parla con chi non si conosce; si honora chi non l'aiuta, si presta à chi non rende, si dice i suoi fatti a chi non cura, si dissimula con chi l'ingiuria; si honora chi li infama, si fida con chi l'inganna; ò infelici Corteggiame: quante cose fate per necessità, che non le fareste per volontà.

*Nep.* Dell'interno si pascono i Dei, dell'esterno gl'huomini, goderò io dell'apparenza esterna senza intorbidarmi la quiete, con esaminar l'interno de cose altrui; pigliarò da Corteggiami, e dalle Corti quello, che fa per me, come aromatario, che dall'herbe salutifere caua buon succo, & il fracidume butta via.

*Zio.* Così semplice cauallo gira da mattina à sera intorno alla ruota del torno, ò molino, e quando pensa hauer fatto gran camino; legato alla medesima ruota si ritroua stanco, e lasso: O quanto vola la mente del pouero Corteggiano, o perche girandole camina; mà alla sera della

sua vita apre gl'occhi, & leuata la benda delle sue fraudezze, si ritroua non hauer fatto camino, & quando credea hauer finito; all'hora conosce non hauer ancora cominciato la carriera, & nelle veterane, e mancate forze crescono le voglie di più seruire, languisce stanco, inutile, e dispreggiato. Poiche al tempo migliore la vita l'inganna, la malatia l'affale, li dispiaceri lo trouagliano, gl'amici lo lasciano, le persecuzioni l'affiggono, i pensieri lo tormentano, la paura lo spauenta, e l'ambitione lo seppelisce.

*Nep.* E così breue la vita humana, & piena di miserie, che da molti fù stimato, che il fine era vn ridursi a porto: altri ch'era vn'uscir' d'affanni, alcuni esser sciolti dalle carceri; Onde il Poeta disse: la morte è fin d'vna prigione' oscura; in maniera che colui, che passa il corso di questa vita senza auuedersene, e senza auilupparsi ne' trouagli, e pene; può chiamarsi fortunato. Hor da questo, ch'hauete discorso Sig. Zio; il Coteggiano dalla moltitudine delle speranze, trà l'altre seconde de' fauori del suo Signore, corre la carriera della sua vita, senz'auuedersene; è proueduto ne' suoi bisogni, non hà cura della famiglia, che lo molesti, non alleua figli, che per lo più la maggior parte di Coteggiani sono senza moglie, nudrito frà gl'aggi delle Corti, senz'affanno si riduce al fine della sua vita: & quel tempo, ch'altri passano in pensieri noiosi à loro scorte con piaceri; hor ditemi qual maggiore felicità si troua al mondo?

*Zio.* Questo, ch' à voi sembra felicità, se lo mirate con occhio disappassionato, vi parerà cosa abomineuole; poi che qual maggior infelicità si troua come che l'esser spogliato della propria volontà è viuere à voglia altrui; e l'esser senza moglie, è cosa aborrita dalla natura istessa; poiche



poiche anco gl'animali Bruti desiderano la perpetuità delle loro specie; quanto maggiormente l'huomo ragionevole deue desiderare il perpetuarsi nel mondo, col rinnovarsi ne figli; hor come può l'affannato Corteggiano oppresso dalle cure de seruiggi del suo Padrone d'onde ne caua il suo vitto attendere al governo di sua casa? oltre che nelle Corti bisogna tacere affatto la verità, & seruirsi cōtinuamente del fingere, & della adulatione, perche sicamina per tanto fango da imbrattarsi, per tante pietre da inciampare, per tanti rischi, doue incorrere, per tante porte da passare, tanti ladri da temere, e tante difficoltà nel negoziare; che pare impossibile a potere ogni cosa superare.

**Nep.** In che maniera. **Sig.** Zio nella Corte generalmente è da tacere la verità, virtù così suprema, & conosciuta anco da Barbari, i quali voleano, che vna buggia detta da scherzo, fosse pagata con la vita; la verità è vita del mondo, è modello del ben viuere, è sostegno delle cause, e sicurezza della giustizia, è attributo diuino, & insomma, è l'istesso Dio, come dunque nella Corte si hà da tacere.

**Zio.** Così lo spiegò il grand' Aristotele à quel filosofo, che volle entrare à seruire Alessandro Magno con queste parole; *Aius, nio Nigant, nigo, veritas odium parit*; cioè quando il mio Sig. conferma, io fo l'istesso, quando nega, io nego, perche la verità parrorisce l'odio; E volendo l'incauto filosofo vna volta riptendere Alessandro che si faceva chiamare vno de gli Dei, con ricordargli, ch'era mortale, & che gli Dei non muoiono; spiacquè si questa verità ad Alessandro, che scordatosi della sua natural modestia; e di qualche donca al filosofo, ordinò che gli fossero recise l'orecchie, & il naso; onde con

infelice: esperienza imparò a sue spese quanto sia di pericolo il dire la verità a Principi. Nelle Corti l'humiltà è precipitata da gl'honori, la pazienza dall'ingiurie, l'astinenza da conuitti, la castità dalle lasciuie, la quietudine da negotij, la carità dall'inimicitie, la pace dall'emulatione, la solitudine dà i vagabondi, il silenzio dà i buffoni, il sentimento dà le pazzie, ma sopra tutto la verità concepisce odio, & morte.

*Nep.* Hauete inteso dire, che vn fiore non fa primavera; vna nuuola non apporta l'inverno, & così solo questo essemplio non deve sgomentare gl'altri, perche tacciono la verità à loro Signori, che molti vi sono, che desiderano saperla, e premiano chi gli la dice.

*Zio.* Horsù Figlio ascolta attentamente, che con l'histoire humane, e diuine, voglio farvi conoscere, che il dire la verità nelle Corti è cosa pericolosa, e di pessima conseguenza. Giocondo Re di Longobardi, hebbe vn favorito Corteggiano, che nella sua Corte era vno degl'ottimi, e primi nel maneggio de negotij, & vn suo figlio vnico, seruitua il Rè per Paggio; vn giorno, il Rè dimandò à quel medesimo favorito Corteggiano, che gli dicesse quello, che nel suo regno si ragionaua di lui, e come era aurato da sudditi, disse confidentemente il favorito Corteggiano al Rè queste parole. Signore ogn'vno ammira la vostra prudenza, loda la vostra magnanimità, stupisce del vostro valore, vi celebrano per mite nel castigare, pronto nel premiare, riggido con voi stesso, facile con gl'altri, tutto bontà, e tutto modestia. Mà vna sol cosa dispiace à tutti, che non vi sappiate regolare nelouerchio bere del Vino, che per ciò quando beuete fouerchiamente, vi si peruerte l'animo, vi s'offusca l'intelletto, si turba la vclontà, si confonde la memoria, in maniera che v'alterate

rata da voi stesso, & operate simile alle bestie, & que sto  
 solo denigra. & offusca tutto il bello della vostra virtù.  
 Spiacque tanto al Rè questa verità, che in vn tratto sde-  
 gnatosi, & datosi in preda all'ira, rispose, che voleva  
 far conoscere à lui, & à chi credea questo, che di gran-  
 lunga s'ingannauano, & fattosi recare vn gran vaso di  
 Vino, vn arco, & vno strale, fece chiamare à se l'unico fi-  
 glio dell' infelice Corteggiano, & fattolo legare ad vna  
 colonna del suo letto, gli fece segnare con vn bersaglio  
 il core, & beutosi il gran vaso di Vino, rimolto al Padre  
 disse, hor questo colpo, ch'io voglio fare, se passa il core  
 al vostro figlio, è segno, che il Vino non hà meco forza  
 ferro, che non tocchi la mira, voglio, che intir, & altri  
 m'incengano per vbiaco, & volendo il misero Padre par-  
 tirsi per non essere spettatore di sì mesta Tragedia, fu  
 forzato fermarsi, & scoccando il Rè lo strale, passò il  
 cuore al dolente figlio, e l'anima al misero Padre, tato gli  
 costò vna verità detta al suo Principe. Questo si raccoglie  
 dall' historie profane, hor passiamo alle diuine. Natan  
 Profeta volse fare la correctione al Rè David, e trouò la  
 parabola della pecorella, parendogli, che se suelata-  
 mente volea dire la verità, ò non sarebbe stato ascolta-  
 to, ò pure malamente scacciato, & così portò sotto il  
 manto della metafora la verità; si condusse al Rè, fece  
 la correctione, & hebbe l'intento. Vna volta la verità in-  
 creata, vestita d'humana carne, si condusse dinanzi à Pi-  
 lato, e gli venne à nominare la verità. Parue al Preside  
 questo nome di verità strano, e come cosa noua, e non  
 più sentita, si volò, e le disse. *Quid est veritas?* cioè  
 che cosa è verità, mà non si fermò ad aspettarne la ri-  
 sposta, & di nuouo se n'uscì fuori, che se si fusse fermato,  
 haurebbe saputo che cosa è verità; in maniera che nelle  
 corti

corti non si conosce l' verità, e chi la dice, paga la pena; hor vedi figlio in che laberinto s'auviluppa chi entra nelle corti.

*Nep.* O pouera verità, che così malamente sei trattata nelle corti, ma non però resta che in molte case ben ordinate da prudente prencipe non sia sbbtacciata, & accarezzata, & procurata di sentite, che se bene da questi essempli, che m' haurete detto, si raccoglie, che la verità apporta pericolo à chi la dice, non dimeno non si può negare, che la verità sempre risorge, quanto più si cerca metterla sotterra, come ben sapere nel favoloso delle canne, che guidauano la verità dell' orecchie di Mida: Io non voglio tanto atterrirmi de' mali, che mi haurete acconato, che s'incontrano nelle Corti, che non mi allettino li diletti, & piaceri, che in esse si trouano.

*Zio.* La Corte figlio, è come vna gabbia ornata; il Cortegiano è l'uccello, l'esca è poca, la beuenda è pura aqua; falcia l'uccello dallo stecco al uaso; hor dal uaso al cibo si uolta, e si ragira, è sempre dentro la medesima gabbia si troua; nè per molto che uiua, ò che dolcemente canti, mai dal suo Signore ottiene libertà; Così il misero Corteggiano trattenuto, cò pouca esca s'aggira, e s'affatiga; ne perche con dolcezza canti, ò parli in seruitio del suo Signore, mai ottiene libertà, sempre nella gabbia di seruitù rimane legato.

*Nep.* Sono legami dolci, e rassembrano le Corti i Campi Elisij. una melodia di uoci con tante uaghe ordinanze; e questo nome de Padroni addita la pietà, e l'amore del Signore al seruo, poiche tanto uol dire, quanto che Padre grande. e come il Padrone hà per relatiuo il seruo, così il padre hà per relatiuo il figlio: e così l'istesso amor, con che deue il figlio esser amato dal Padre, il

Pa.

Padrone deue amare il seruo.

*Zio.* L. promessi son buoni, ma le conseguenze son fallaci; doue si troua hoggi al mondo Padrone, che ami il seruo, se non vicioso? che si compra con prezzo di ribalderia l'amore del Signore.

*Resp.* Questi Signori son di nome, e non di sangue, ò di costumi nobili, perche chi ama il seruo vicioso, bisogna, ch'egli anco sia nel medesimo vizio intricato.

*Zio.* Cosi è aponto e molti di questi Signori d'hoggi, sono pieni di viti, & scarsi di virtù.

*Resp.* Ma quanti vi sono pieni di carità, e colmi di virtù; tutti magnanimità, essempij di cortesia, adorni di liberalità, che sollecitano, & inalzano i loro creati ad honori suppremi.

*Zio.* Ve ne sono pochi, ma sono pochi, che sempre nel campo più soprananzano l'herbe cattive, che le buone, ò che felicità sarebbe, se il seruo facesse qualche deue, come creato, & il Padrone adempisse qualche obligato di fare come Signore.

*Resp.* Ditemi, già che siamo su questo, che obligo hà il seruo al Padrone, perche poi mi direte anco, che obligo hà il Signore al seruo.

*Zio.* Molti sono gl'oblighi, ò figlio, con che l'vno è obligato all'altro, che sarebbe troppo prolisso il mio ragionamento, se di tutti volessimo discorrere, ma per accennartene alcuni, dico, che il seruo è obligato seruire fedelmente, con humiltà, & prontezza, conseruare l'hauere del suo Sig. auanzarlo, esser modesto, obediente, ritirato, rigido con le donne di casa, amoreuole con li suoi compagni, desto, vigilante della robbi, & dell'honore del suo Signore; parlar poco, & fassantile, non mericarsi ne fatti altrui, non esser referendario, non mettere

scisme, non dir male di nessuno, ne bene del vicioso, attendere à se, & non credere ad altri, piacerli quello, ch'è bene del suo Signore, spiacerli quello, ch'è male, non vogli ad altri quello, che non vorrebbe per se, & in somma sia amabile con ogn'vno.

*Rep.* Hò à caro d'hauerlo inteso; mà ditemi di gratia, à ch'è obligato il Padrone al seruo.

*Zio.* Honorarlo, & lodarlo in assenza; remunerare i suoi seruggi, accarezzarlo, soccorrerlo ne bisogni, proteggerlo inanimarlo alla virtù, non ritenerli la mercede, amarlo come figlio, stimarlo come fratello, e dolcemente comandarlo come Signore.

*Rep.* E quando manca il Signore à questo, che ne segue?

*Zio.* Sdegna il seruo, il quale cessa di bene operare, e molte volte si divulga la fama, che un tal Signore non fa quello, che deve con suoi serui, & così non troua mai persona di consideratione, che lo serui, & ogni buon seruitore lo fugge, & abborisce.

*Rep.* Ditemi per cortesia, che sorte di persone cottono nelle Corti.

*Zio.* Diuerse sono figlio, d'ordine supremo, mediocre, & infimo; questi per li seruitij bassi, quelli per li mezzani, & gl'altri per gl'eminenti. Però hoggi al mondo poco s'offeruano qsti gradi in questo modo distinti; pochi si ammettono ad officij supremi per loro dignità di costumi, & fanque rozze; altri nobilissimi, che s'agguagliano à loro Signori che nel dominio, & ricchezze, sono posti ad officij vili; altri indifereti, che ancoche siano nati bene, sono orgogliosi, & alteri, che sempre viuono inquieti; altri poi sono rustici, & questi non deueno in conto alcuno ammetterli nelle Corti, poiche diuestrano viciosi, insolenti, fraudolenti, & traditori.

Gia

*Nep.* Giacche Sig. mio siamo capitati à questo segno: ditemi di gratia, come mi hauro da portare non questi tre gradi di persone, per non errare, & mantenermi gli tutti amici.

*Zio.* Con li nobili praticar sempre, che di continuo con loro s'auanza; & gl' indiscreti honorarli, & non hauer ci intrinsechezza, perche facilmente si precipitano, & anco conducono te al precipitio; con li rustici dirne bene, farli cortesia, & obligarli à conseruar sempre il rispetto, senza mai con loro hauer stretta amicitia, perche sono goffi, rozzi, dapochi, disgraziati, scemi irrespettuoli, & si tengono saggi, accorti, valorosi, gratiosi, & segnalati.

*Nep.* Con queste regole duoque, & con questi documenti mi prometto sienta riuscita nelle Corti: ogni volta Sig. mio, che da voi, che in vece di Padrone euerisco, mi sarà data licenza di seguirare questo honorato trattamento.

*Zio.* Già ti vedo in tutto risoluto, & poiche vuoi prouare in atto pratico i pericoli della Corte, tirato più dal tuo, che dal mio volere, mi contento di quello, che à te piacere. Il Cielo ti sia propitio, & faccia teco quello, non hà fatto meco; poiche in tant'anni, ch' hò seguito le Corti, mi ricordo di molti mali, & di niun bene, & se bene infiniti sono i pericoli, ch' in essa s' incontrano, nondimeno quattro sono più principali, & vno di più di quelli, che sono de sanj aditati nel mondo.

*Nep.* Non mi tenere à bada Sig. Zio, ditemmi di gratia.

*Zio.* Quelli del mondo, sono correre vn sfrenato destriero, nauigare fluttuoso mare, & volger l'animo à dui Signori.

*Nep.* E quelli della Corte?

*Zio.* Dispreggiare i compagni, riportar nouelle, mirar le le Donne di casa lasciuamente, & l'esser troppo amato dal Signore.

*Nep.* Gli trè mi paiono considerabli; mà l'ultimo, mi sembra stranagâte, poiche lo scopo d'vn honoſtato ſervitore è di conſeguir la gratia del ſuo Signore, hor ſe queſt' è il fine à che ſ'attinge, dovrebbe più toſto eſſer chiamato da voi felicità, che pericolo.

*Zio.* La mediocre beneuolenza del Signore, è coſa vtile, & profiteuole al ſauo ſervitore, il niente, è danno; la ſmiſurata è pericolofa, perche l'amor ch'apprende la volontà, ſempre corre ad auanzarſi, & creſciuta al colmo, ò ſ'arreſta, ò torna in dietro, & eccò la caduta. Oltre che quando tutte l'aque della dilettione del Padrone corrono ad vn ſolo ſeno d'vn ſolo amato ſeruo, ſubito naſcono ne cuori d'altri corteggiani l'inuidia, & i rancori, & in conſequeza ſi procura da molti la ruina del pouero ſauorito, ogni ſtrada ſi tenta, ogni tela ſ'ordice, ogni machina ſi fabrica à danno dell'amato ſeruo; E quando egli nel letto de ſauori del ſuo Signore agitamente ſi ripoſa, Ecco all'improuiſo vna ſaetta di diſgratia, che viene à ferirlo, & in vn punto perde quello, che in molti anni con induſtrioſa fatiga hauea aquilato. Dicalo Seiano, con Tiberio, Seneca con Nerone, Bruto con Tito, Aleſſandro con Cratero, l'Imperator Brittiglio con Cirro Ciruto, Piero con Fauſto ſuo Secretario, Domitiano col ſuo Cameriero, Adriano ad Andronico, Diocletiano con Patritio, il gran Turco con Braimo Baſà. Henrico Rè d'Inghilterra con Tomaso Moro, l'FRÈ Franſecco priuò il Conteſtabile di Francia, & il tempi noſtri il ſauorito Conte di Villalonga con l'inuitto Rè Catolico, il Rè Don Gio. di Caſtiglia fece tagliare la teſta à Don Aluaro de Luna Gran Conteſtabile, e ſi pigliò tutti li ſuoi beni; hor vedi figlio, che pericolofa coſa è la ſouerchia dilettione del Padrone verſo il ſuo ſeruo.

Mi



*Nep.* Mi nasce vna difficultà smisurata Sig. mio, poiche la beneuolenza, che dipende da libera volontà del Sign. non è in mano del seruo di tenerla à segno moderato; mà da soprahumano nume; solo questo si potrà sperare, poiche il seruire sempre hà da essere sedele, assiduo, & affettuoso; or queste cose, che sono l'esca dell'amore, non s'hanno mai à lasciare, come potrà dunq; il seruo tener à segno lo suiscerato amore del suo Padrone, che non giunga all'eccesso? essendo cosa, che dipende da estraneo volere, e se giunge l'amore à segno eminente cagiona l'inuidia, & in consequenza il pericolo della calcata; & il seruire raffreddato è cosa illecita, dunq; qual prudenza humana potrà regolare questa diseadenza.

*Zio.* La dimanda è filosofica, & degna del vostro ingegno, mà con vna risposta morale sodistaro al vostro desiderio. Il fine dell'amore non è in mano del seruo, com'è quello dell'odio, però subiectiue, & non obiettiue hà da esser la regola; mi dichiaro io seorgo ver me la gratia del mio Sig. in eccesso; non deuo tutt' hora essergli à torno per riceuere i suoi fauori, non deuo ricercarlo di quanto può fare, non deuo vantarmi con altri, che hò l'arbitrio del mio Signore nelle mie mani, nõ domesticarmigli troppo confidentemente, ma trattar seco sempre con humiltà, sempre con timore, & quando gl'altri mi si raccomandano per intercedere qualche gratia dal mio Signore consolarli con risposte dolci, & sempre mostrare di dubitare di non potere più col suo Padrone di quello, che ponno l'altri serui, & la misura, che non posso portare nell'altrui volontà, la deuo sempre portare con modestia meco, & così facilmente enitarò l'odio di miei conseru, crescerà ver me generalmente l'amore.

*Nep.* Giudiciofa regola, & accorto auertimento è questo; che

che mi date Sig. mio ; ma molte volte non succede ancora , che l'huomo serue al suo Signore, e senza concentrarsi odio nessuno de gli ottimati, & primarij nelle Corti, & nella Republica, e senza mancamento del suo seruire, casca souente dalla gratia del suo Signore senza sua colpa.

*Zio.* Succede; mà questo si deuea crinere all'emulationi, & insidie di cortigiani, ò alla volubilità dell'animo del suo Signore à chi serue, poiche molte volte vn seruo sopporta molti mali, e trauagli, il giorno, & non riposa la notte, s'affligge per seruir con amore, manca à se stesso, ne cura i suoi interessi, & poi in vn punto si vede priuo della gratia del suo Signore, odiato, dispreggiato, che poco meno non si riduce ad estrema disperatione. Quindi è, che in guisa di zingari ogni giorno vorrebbero mutar Padroni, scegliere Corti, conoscer noui amici, scambiar camarate. gittarse ad altre fattioni, praticare con altre conuersationi, fare noui officij, impiegarsi à noui negotij, e mentre nulla riesce, spesso auuiene, che con rabbia, dice; lasciarò vn giornò questa maledetta Corte.

*Nep.* Quest' è gran male, mà ditemi con qual remedio si cura?

*Zio.* La medicina figlio è troppo amara, mà perche è vna sola, bisogna procurare quella, & non altra.

*Nep.* Deb ditemela di gratia.

*Zio.* Si piglia vn fascio di sapienza, con vn mazzo di sofferenza, & si pesta nel mortaio della simulatione, & se ne caua il succo di modestia, e di prudenza, questo si beue, & col considerate, che dal canto suo non vi è stato mancamento; si fa la piccina al cuore, e resta guarito.

*Nep.* E strauagante medicina, & herbe nõ troppo conosciute

*Zio.* Il Cortegiano, figlio, bisogna che sia semplicista generale

rale perche sotto il male nessuno bene si può nascondere; ma sotto al bene molti mali si possono tener celati.

*Nep.* E gran pena, seminar bene, e raccorre male.

*Zio.* Frutti del mondo, che chi viue gli proua.

*Nep.* Gran prudenza vi bisogna.

*Zio.* E gran senno.

*Nep.* O quanto godo di ragionar con voi, poiche si copiosi, e sauij documenti ne riceuo, ma per non parlar sempre in astratto, riduciamoci alla pratica, e ditemi Sign. mio in compendio, quel che si deue da seruo al Sig. per conseruarlo beneuolo.

*Zio.* Amarlo, reuerirlo, seruirlo, dirne bene, non contradirlo, & eseguire velocemente gl' ordini suoi, & non intornarsi con lui, ne sfamiliarfi domesticamente.

*Nep.* E con le persone, che praticano, & vengono à negoziare in casa, come si deue trattare.

*Zio.* Con cortesia, amoreuolezza, buona creanza, parlar poco, e sostantiale, succinto, e corrispondere alle domande, e non mai infastidirli con curiole interrogazioni.

*Nep.* In vn sommario Sig. Zio, raccogliamo lo sparso in questa nostro ragionamento, & in tanti ricordi, compendiosamente riduciamoli in capo, come deuo portarmi per esser grato à gli huomini, & al Cielo.

*Zio.* Volentieri figlio, e vorrei più sapere per più dire, e vi douete appagare, perche dico quanto so e quanto posso, e dò tutto quello che conseruo.

1 Prima il Corteggiano deue essere zelante dell' honor suo, che non meno è necessario questo all' Huomo, che alla Donna.

2 Deue esser deuoto, conformandoss quanto più può con lo stato di religioso, poiche tutti habbiamo vn' anima, vna legge, & vn fine: anima immortale; legge diuina.

na; fine di gloria, ch'è in cielo, e nello stesso Iddio.

3 Sia Ape ingegnosa, che da molti amari raccolga il miele; da vitij altrui caui documenti, & virtù per se.

4 Fugga le pratiche amorose, che queste rouinano la giouentù, desertano la sanità, asciungano la borsa, abbreviano la vita, denigrano la reputatione, & imbrattano l'anima.

5 Non dispregiar nessuno, non ne dir male, stimar tutti; dirne bene, & pensar il futuro.

6 Coprire sempre i difetti altrui, nè mai scoprirli, & quando per opra d'altri si scoprono, non ne gioire, che vn giorno potrà succedere à te l'istesso.

7 Non mancare al seruitio, non riportar nouelle, non souerchiamente confidarti con quell'amico, che ti par fodo, perche vn giorno potrebbe mancare.

8 Non ti dolere mai del tuo Signore, ch'è meglio d'abbandonarlo, che lamentarsi, che ti manchino le cose necessarie.

9 Mira all'auanzo di casa, e non togliere à nessuno quello ti spetta, eloda tutti in generale.

10 Non dir tutto quello, che sai, non creder tutto quello, che senti, non far tutto quel, che puoi, non giudicar in male quello, che vedi.

11 Conserua il tuo, & non desiderar quello d'altri.

12 Fà l'officio tuo, senza intricarti in quella del compagno.

13 Conserua il tuo decoro, senza far danno al prossimo.

14 Parla poco, opera assai, e bene.

15 Ridi poco, acciò non sembri schernir gl'altri.

16 Non parlar mai oscuro nelle conuersationi; acciò non dij sospetto à gl'astanti.

17 Non esser auido di ricchezze, che mai farai capace di  
Non

- 18 Non sentir giamai adulatori, se voi esser amico di verità.
- 19 Non ti turbare, perche persone turbulenti, è forza che siano inimici di pace.
- 20 Non desiderare burle, e ciance, che sarai duro à ridurti alla deuotione.
- 21 Non esser amico d'otio, che persone pigre sono naturalmente nemici di sapienza.
- 22 Non esser diffidioso, & buggiardo; perche sarai odiato, e quando meno si pensa ne viene la ronina, morte, & infamia.
- 23 Non cercar grandezze di questa vita; perche offuscano la mente, & priuano della libertà l'animo.
- 24 Non essete curioso à cose, che non te appartengono, mà più presto sij sordo per non sentirle, & muto per non domandarle.
- 25 Non t'alterare à vendita, mà vinci con modestia; quando vedi alcuno inuffare.
- 26 Non fare partite giamai da te persona alcuna sdegnata, mà più presto conculala di gratia, e di buone parole.
- 27 Humile con tutti, facile con ciascheduno, sempre allegro, mà conserua sempre la grauità, dolce nel dire, pronto nel promettere quel che stà in mano tua, & non far danno al Padrone, & così l'cseguisci.
- 28 Dormi poco, vigila assai, ma senza danno della tua salute.
- 29 Mangia quanto basta, non crapulare disordinatamente, che sempre il souerchio fù vitioso.
- 30 Per vltimo deui odiar il peccato, temer il Demonio, & amare Iddio, ch'è la regola, & il dator d'ogni bene.
- Nep.* Sono documèti da esser p sempre scolpiti nel cuore, & ogn'vno che serue deuria hauergli continuamente auanti

ti gl'occhi, mà ditemi di gratia Sig. mio, quali sono i più nobili officij, & trattenimenti della Corte.

*Zio.* In questo secolo deprauato che corre; scorgerete ogni cosa andare alla reuerfa, perche vedrete il superbo, chiamato honorato, il prodigo magnifico, il codardo considerato, il temerario ardito, l'ambizioso graue, l'hipocrita ritirato, il malizioso acuto, il ciarlatore eloquente, l'indeterminato prudente, l'adultero innamorato, il pazzo allegro, il fastidioso sollecito, il buffone piaceuole, l'accorto temperato, il sospetto indouiso, & il taciturno goffo. Però basta per hoggi questo, e con questi ricordi ch'io s'hò dato, considera lo stato, che tù cerchi, quanto sia pericoloso, & incerto, & dimani à più bell'aggio ripigliaremo il nostro ragionamento, & supplirò alle tue domande.

*Nep.* Così farò Sig. mio, e vi lascio.

Il fine del Primo Capitolo.

## CAPITOLO SECONDO.

Zio.



I veggio figlio volentieri, se bene questa notte passata non hò mai riposato per conto vostro; vedendoui troppo deliberato di seguir la Corte, e mi lasciate hiera con l'animo molto perplesso. Sappiate, che in essa i seruitij si dimenticano, gl'amici mancano, l'emulationi crescono, la nobiltà non s'ammette, la virtù non si conosce, l'accortezza non gioua, l'humiltà non riluce, l'habiltà non s'impiega, il consiglio non s'accetta, & la verità non è creduta, che certo più ageuolmete acquista il vitto vn' ignorante, & vitioso, che vn'huomo dotto, e sanio.

*Nep.* Io non hò mai riposato questa notte, per lo desiderio di venir di nuouo da voi, per ricuere maggior luce, e più documenti in materia della Corte; e non vi marauigliate di questo, poiche io stimo la Corte cosa buona, & in conseguenza bella, & la bellezza secondo la dottrina Platonica, è vn diletto, del quale ne gode l'vdito, la vista, & la mente; onde per vdirne ragionare, ne formai l'idea, & per vederla, ch'è il senso, che più s'immerge nella materia, non trouai riposo la notte passata; hò desiato l'alba per venir di nuouo à trattar con voi sopra tal particolare baueuolmente; acciò per pratica possi gustare le dolcezze nell'opre della Corte.

*Zio.* Et io pensauo, che i miei ricordi, & le mie malagevolezze, che hieri ti dimostrai, ti haueffero fatto lasciare la voglia d'essere Corteggiano.

*Nep.* Anzi i vostri documenti, m'hanno seruito per sprone, & hanno spinto velocemente il mio desiderio, di modo che à tutta briglia corro verso la Corte, appunto come

D 2 ad

ad vn animo deliberato di combattere, che maggiormente s'auuigora, se d'amica mano riceue l'vsbergo, ò maglia, ò con più cuore s'accinge alla battaglia, così i vostri ricordi, m'hanno seruito per armi, che per ciò con più baldanza, mi espongo à seguir la Corte.

*Zio.* Figlio, ti perdo; & veggio, ch'ogoi mia industria riesce vana; è forza credere, che sopra humano nume ti tiri à prouare il male della Corte; e poiche vedo non potertene distrahere, concorto di nuouo col voler tuo; mà solo ti vuol dire, che pensi bene, che l'infelice stato del Corteggiano, è andar à letto tardi, uscire tardi, tornare tardi, negoziare tardi, vdir messa tardi, mangiar tardi, si spedisce tardi, si ritira tardi, è ascoltato tardi, è conosciuto tardi, e non s'emenda quasi mai, ò tardi; che ti posso dire se non che in Corte sono infiniti quelli che si perdono, & pochissimi quelli, che s'acquistano; poiche veggiamo cadere i favoriti, mutarsi gli stati, scambiarli i ministri, intricarsi le vedoue; infamarli le matitare, scappezzarsi le donzelle, & impigirli gl'ingegni, impoltronirsi i soldati, dimenticarsi i dotti, precipitarsi gl'accorti, inueccchiarsi i giouani, & imbambirsi i vecchi; per che si promette, & non s'attende, si serue, & non si paga, si camina per inganno, si trauaglia per non riposare, si lusinga per amazzare, si sublima per precipitare, si ride per mordere, si presta per interesse, si honora per infamare, & si castiga senza mai perdonare, queste pazzie trouerai nelle Corti.

*Nep. Sig.* Zio disemi di gratia quali sono gl'offitij più nobili della Corte, per poter in vn di loro, che serà adeguato al mio genio applicar l'animo mio.

*Zio.* Moltri sono figlio, però i principali sono quelli, che sogliono conferirsi à persone nobili, ch' à mio parere sono  
venti



venti quattro, parlo delle Corti ben ordinate, e grandi, non delle Regie, Imperiali, & Papali, che in questo sogliono darfi gradi, che con nuoui nomi, s'appellano, e i maggiori si raddoppiano più di questi, che ti dirò delle Corti grandi, non dell'eccelle in primo grado; se per liberarmi dall'odio, che mi potria concitare giustamente, se volessi esser giudice, per dichiarare a chi spetta il primo luogo di tutti gli officij; ne parlerò per ordine d'Alfabeto, poiche diuerse sono le pretensioni, & ancora indubio ne pende la lite; lasciando la decisione di questa pretendenza ad ingegno più eleuato del mio.

*Nep.* Ditemigli di grazia, ch'io in tanto pendo dalla vostra bocca, & te tutti sono obligati di stare ad vn segno.

*Zio.* Tutti sono tocchi da vna medesima pietra di paragone, & pesati ad vn' istessa bilancia; mà alcuni à libra, & altri ad oncia, & alcuni à dramma, secondo il merito di ciascheduno; mà tutti si pesano, ò sia ricco, ò pouero, ò fauorito, ò dispreggiato, ò potente, ò impotente, ò sauiò, ò ignorante, ò giouane, ò vecchio, ò coraggioso, ò codardo, ò sollecito, ò pigro, ò buono, ò tristo, ò allegro, ò malinconico; mà come diffi, ogn'vno, hà il peso suo.

*Nep.* Ditemi i ventiquattro officij nobili, & non mi tenete più sospeso.

*Zio.* Il Primo Aio.

1. Bracciero
3. Cappellano.
4. Cauallerizzo.
6. Cameriero.
6. Coppiero.
7. Ferriero Maggiore.
8. Gentilhuomo di Camera.
9. Huomo di Compagno.

10. Mag.

- 10 Maggiordomo.
- 11 Mastro di Ceremonie.
- 12 Medico.
- 13 Mastro di Casa.
- 14 Mastro di Sala.
- 15 Mastro di Scuola.
- 16 Mastro di Stalla.
- 17 Paggio.
- 18 Reuiditere.
- 19 Rationale.
- 20 Sopraintendente.
- 21 Segretario.
- 22 Tesoriero.
- 23 Trinciante.
- 24 Scalco.

Non ti marauigliare, ch'io habbia preterito l'ordine dell'Alfabeto, con mettere lo Scalco all'ultimo loco, per che l'ultimo nostro ragionamento; hà da terminare in materia di Scalaria.

*Rep.* Copioso numero d'officij hauete narrato, & sarà bene, se non vi rincresce Sig. mio, che di tutti particolarmente andiamo discorrendo, per vedere quello à che ciascuno di loro è obligato per adempimento del peso, che porta.

*Zio.* Curiosa dimanda, e di non poco peso, che se diffusamente per ogn'vno di detti officij volessimo discorrere à bastanza, non bastariano molti giorni, & da altri bisognaria, che attendessiuo la risposta; poiche io con tanti anni di Corte, à pena hò potuto sapere l'obligo, che porta l'officio ch'hò essercitato; come dunque posso discorrere accortamente dell'officio altrui.

*Rep.* Voi Sig. *Zio* parlate honestamente; in ogni modo dite

dite quello, che ne sapete; che per poco, che sia, a me; che non ne sono informato, mi parrà molto, & mi farà gioneuole.

**Zio.** L'Aio deue saper diuerse lingue; ragione di stato, non però cōtrario alla carità Christiana, belle lettere, molte historie, e tutte le deue narrare alli figliuoli, ch'hàno gouerno, insegnarli buoni costumi cortesie, e creàze; parlar modesto, con rispetto, e dare risposte prudenti; deue insegnargli cose religiose, accostumate, e mai nō trattargli di cose profane, e lasciuose; nō perderli di vista, e portarsi seco con vn termine trà rigido, & amoroso; si come fè quel prudentissimo Aio d'Alessandro Magno, che l'indirizzò talmente per la strada dell'heroiche virtù; che Filippo suo Padre li disse. Io rendo gratie à gli Dei, non tanto per hauermi dato vn figlio, quanto per hauermelo dato à tempo; che potrà riceuere i tuoi dotti documenti: imperò che sò che me l'alleuarai di maniera tale, che per heredità sarà Signore del mio Patrimonio della Macedonia, & per meriti Rè di tutta l'Asia, di modo che sarà chiamato figlio mio, & egli chiamerà te Padre suo. Così per certo deue essere vn buon Aio, sopra del quale possa il Padre stabilire le speranze, che stanno fondate sopra la buona educatione del figliuolo; & che ciò sia veto, dico, Claudio Lucano virtuoso Imperatore, che hauendo vn figlio di bello aspetto, & di fortile ingegno, mà malamente disciplinato dal suo scelerato Aio, il quale lo guidò per lo storto sentiero de vitij, & in particolare de giochi: come fù costretto à privarlo dell' heredità paterna, & della Regia inuestitura, per hauere vn giorno rubata vna gioia da vn camerino secreto dell' Imperadore suo Padre, con consulta del suo maluaggio Aio; nè bastò questo, mà castigò aspramente quell'altri giovanetti, che seco

ſeco giocauano; e diede alla fine crudele, & meritata morte al maleaueduto Aio, queſto fu il fine di quello ſuaturato; queſto ancora potria occorrere à ſimili ſorte di perſone, che non attendeſſero con gran prudenza à far l'officio ſuo.

*Nip.* Grande in uero è l'obbligo dell'Aio, & in poche parole Sig. Zio abbracciate molte coſe, non dite di gratia, che hà da fare il Bracciero, che qualità di perſone ricerca queſto officio.

*Zio.* Il Bracciero hà da eſſere perſona nobile, e d'età matura, moſteſto, graue, che mai dia ſegno di laſciua, non rida, non parli ſouerchiamente; mà riſponda con humiltà, & riuerenza alla dimande della ſua Sigora. & quando hà d'accompagnarla, procuri al più che può di non auuicinarſe tanto, che tocchi le veſti: nel porgerli il braccio, ſe gl'inchini, & ſia dal manto couerto, & così anco la mano, la quale non hà da eſſere col guanto, il capo nudo, & ſopra tutto ſia religioſo, e deuoto, mà non inaueduto, come Cirillo Bracciero, che tro. porrittò in ſcherzi con ſua Padrona, e di tal maniera, che à tempo che li tirò la veſte, lo vidde l'Imperatore Aureliano da una fenestra, il quale ſe ne marauigliò grandemente, & vinto di ſdegno, ſubito ordinò, che gl'fuſſe tagliata la mano, e nulla ſeruiſſe che la Padrona, e Cirillo giuraſſero; che quell'atto foſſe fatto à caſo. Poggio ſi ſe che non ſolo patì la pena, mà fu tolto via di caſa, & sbadito dalla Città come perſona immergeuole di ſtare più in Corte. Non facendo così quel Patriarca Gioſeppe; ch' eſſendo tentato di laſciua dalla ſua Padrona, giamai voſſe acconſentire, mà ella cieca, & ingorda volendo à forza farlo peruertire l'aſſerò; mà il prudente ſeruo fuggi via, curandoſi poco laſciar la cappa, & ſopportar carcere, offeruando

uando silenzio; ma il giusto Dio permettendo, che tutte le cose siano manifeste, fè pubblicare la sua innocenza per via d'un segno, onde uscito, dalle Carceri, fù tenente di Faraone Rè d'Egitto, à tanta grandezza lo sublimò la medesima.

*Nep.* Questo hà meno obbligo del primo, mà non senza peso, hor dite il Cappellano.

*Zio.* Il Cappellano farà Sacerdote esemplare, di buona vita, & inimico del praticar souerchio con tutti, celebri quasi ogni giorno, non tenghi vani libri, ma spirituali, e sempre li suoi ragionamenti siano deuoti; sia polito, mà non adornato, stia sempre in casa, & con accurata diligenza faccia tenere polito l'oratorio, conserui le cose di quello in loco decente, & non profano, & nel celebrare offerui le prime quattro lettere dell'Alfabeto, sia la Messa alta, breue, chiara, & deuota, & conserui il decoro della sua dignità, procurando di se non dare mai scandalo à secolari, hauendo così fatto quel buono Anastasio Cappellano. di Raimundo Principe Francese che era tanto geloso del suo honore, & commune salute, che liberamente parlaua al suo Signore, & essendo al suo stato vna Meretrice di molto scandalo, il magnanimo Anastasio andò dal Principe, e disse sappiate Signore, che se non prouedete di toglier via questa scelerata femina dal vostro stato, me n'andarò da vostra casa, poiche in breue aneuedea, che sendo per quella la sua Corte corrotta; gli sarebbe auenuto seuerissimo castigo. L'accorto Signore conoscendò la verità, data fede al Cappellano: subito cacciò via l'impudica Donna, e non volse dar credito à tante calunnie, che nella corte si haueuano inuenato contra questo Cappellano. Mà dall'altro canto quel

*Giovio*, che fù tanto immodesto nel conuersare, e

E

era.

crapulare, che non pensa al suo grado, dignità, & obbligo, che teneua di celebrare, che essendo la sera come goloso lasciò tirare dal vino; beuè tanto tutta la notte, che volendo la mattina del Natale celebrare, gli venne il castigo d' interni dolori, in modo che spumando perdè la fauella, e non potendosi aiutare, miseramente morì.

*Nep.* E grande l'obbligo del Cappellano, però hauendo riguardo alla dignità, che possiede, tutto è poco. & il Cauallerizzo. à che è obligato.

*Zio.* Questo hà obbligo di caualcare tutti i cauali, che à lui parrà essere necessarij, assistere sempre, ch' il suo Signore vuol caualcare, entrare almeu due volte il giorno nella cauallerizza. & in conto alcuno far uscire di casa cauallo senza sua licenza, ancorche il suo Signore lo presti ad altro, poiche conuiene, che egli sappia qualche si fa in materia del suo officio, & replicare quando qualche cauallo si presta, se hauesse qualche legitimo impedimento, & sopra tutto habbia mira, che li cauali non siano souerchiamente strappazzati, & che non stiano tanto à riposo, che diuengano otiosi, & habbia auertenza quando s' hà da comprare qualche cauallo, ò altro animale, oltre quelli, che sono proprij del suo Signore. che sia di buona razza, di bel manto, e di bella vista, ben segnato, ben offuto, sia sano, e di forza, e d' agilità decente. Sopra tutto sia fedele, come fù quello Adura verso il suo Signore Reboam Rè, e figlio di Salomone. Egli vedendo il popolo congiurato à danno del Padrone, à gran forza radunò detti congiurati per indurli al seruitio del Padrone, mà incrudelendosi ancora quei rebelli, il buon Adura difese il Padrone gagliardamente esponedo la propria vita per salute di quello;

di

di maniera che quelle genti irate lo lapidarono. Ma non occorre cosa Pandonio favorito tanto da Aliomenide Rè di Greci, che per gli suoi buoni portamenti era dal popolo molto amato, che quasi governaua la Republica à pari dell'istesso Rè. Vn giorno il sudetto Abiomenide chiamò il favorito à giocare sced alla palla, credendosi, che con humiltà, & conuenienza d'vn seruitore accettasse questo fauore, mà egli preuintuoso abusando la cortesia del Padrone per conto d'vna caesia, con molti gridi la voleua vincere, per la qual cosa si sdegnò il Rè, tanto, che acceso d'ira gli se tagliare il capo nel medesimo luogo.

*Nep.* Anche il Cavalierizzo porta il suo peso, e non è leggero. Che hà da fare il Cameriere!

*Zio.* Il Cameriere porta molti pesi, mà perche io attendo alla breuità, d'alcuni pochi parlerò. Per lo più deue esser giouane polito, e leggiadro, hà d'assistere sempre alla persona del suo Signore, & in particolare nel vestire, & pogliarlo; hà da conseruare con molta publicezza, & ordinanza tutti gli abiti, & vestiti del suo Signore, doue haue cura d'ordinare à chi spetta, che se Camere siano polite, ordinate, profumate, fresche l'estate, & con fuoco l'inverno, & che in esse vi siano tutte le cose necessarie, & non faccia entrar nessuno che non habba da fare nella Camera, ptr qualche sinistro pensiero, & poi pensi di fare come quel Cameriere Teleuio che euidentemente segno ne diede all' hora quando, essendo stato ammazzato il suo Padrone, egli si mise à seruire l'uccisore, solo per vendicarsi della morte del suo Signore; & così fece, perche quello mentre mangiava, egli gli tolse inaspettatamente la vita, per obseruanza dell'amore, che portaua al suo Signore. Non se così

Meneſteo Cameriero d' Aureliano Imperatore, che per vn picciolo ſcorno, ch' hebbe dal ſuo Signore fe' ſub to vn memoriale, & lo moſtrò alla maggior parte de' ſerui di Caſa, eſponendo in quello, che l' Imperatore gli voleua fare tutti morire, & ponendo il ſuo nome in detto memoriale, fu veduta la ribaldaria da tutti, & di commune accordo ſi riſolſero ſ' ammazzarlo, come fecero, poiche vn giorno hauendolo ritrouato con poca guardia, entrarono con empito, & ſi imbrattarono le mani nell' innocente ſangue del loro Padrone.

*Nep.* Queſto mi ſembra officio di molto peſo, ſe bene ha obligo d' eſſere aſſiduo, & biſogna, che ſia perſona polita; Hora paſſiamo al Coppiero di gratia, e diremi Sig. mio à che è obligato.

*Zio.* Il Coppiero è officio di molta confidenza, che tiene la bocca del Padrone nelle mani, & parciò queſto officio ſi deue dare à perſona di molta eſperienza, & alcuni Signori grandi, vſano dal medefimo farſi fare la credenza, prima che beuano; deue con accurata diligenza vedere, che i vini, & l' aque ſiano buoni, freſchi, & adeguati al guſto del ſuo Padrone, ordinare al bottigliero, che tenghi politi i vaſi del Vino, & d' aqua, & così parimente i bicchieri, & vaſi da bere, procurar l' aque cotte in tempo d' infermità, ſe le crude ſono dannole, & ſecondo la diuerſità de' tempi procurar hora i Vini piccioli ſouente i mediocri, & tal hora i grandi; nel porger da bere, ſ' inchini, ſia polito, non vſi i guanti nel tempo di ſeruire, ne mai ſputi, ò parli, quando hà la coppa in mano, & non faccia come quello inuidioſo coppiero di Tolomeo ottauo Rè d' Egitto, che vdeno, ch' il ſuo Padrone amaua tanto i virtuofi, & in particolare vn certo nominato Stillipone, che il face-



ua non solo mangiar con lui, mà gli dana parte del vino della sua tazza da bere, mostrando cò quest'atto il grand' amore, ch'egli portava ad huomini virtuosi, & esso inuidioso Coppiero, non potendo sopportare tanti fauori, che faceva à Stilippone, disse à Tolomeo, lo péso Signore, che per lasciar parte del bere à Stilippone, la M. V. non ismorzita sete, nè esso parimente beve a bastanza. Rispose il Rè, è vero, ch'a Stilippone, non basta quello, che resta nella mia Coppa; perche satiarebbé te, se ti fosse dato, anzi da questa tua inuidia mosso, tu non faresti estinguere la sete mia, e di Stilippone, se ti metressi à parlare; Mà giache tu t'intrichi in affari, che non t'appartengono, ti comando, che ti parti dalla mia presenza, nè mai più mi capiti auanti. Degno di lode fù poi quel Coppiero d' Urbino, il quale stando nel campo Rautino nascosto, essendo cercato da soldati per ammazzar il Padrone, egli corragioso vestitosi delle vesti del Padrone, lor si fé incontro onde i nemici pensando, che fosse il Padrone, diedero morte al corpo, mà vita alla fama di lui, del che restò il Padrone pieno di marauiglia, considerando la fedeltà del suo seruitore. Ordinò subito, se li drizzasse vna statua per così segnalata dimostrazione.

*Nep.* Anco questo è officio leggiere, mà di confidenza, & parmi, che toltone l' hora, che s' approssima al pranzo, & alla cena, il resto del tempo l' auanza per suoi diporti.

*Zio.* Tal' hora frà il giorno il suo Signore, ò altri della sua conuersatione vuol bere, & è obligato ad assistere.

*Nep.* Il Ferriere maggiore, che obligo è quello, che tiene.

*Zio.* L' obligo di quest' officio è grande, & si dà à persone pratiche di viaggi, e di molta autorità, perche egli hà cura oltre il distribuire le stanze in casa; quando il suo Signore fà viaggio, andar inanzi, & prouedere à tutte le cose

cose necessarie, così al vitto, come al dormire, & hà bisogno di molta sagacità per riparare all' insidie de gl' hosti, & vettorini, & di marinari. se il viaggio è per mare, deue esser persona, che habbia cura al dispendio, regolato in maniera; che non patiscbi nè il Padrone, nè la famiglia, e si come fù quel Ferriere maggiore d' Arcip Restione, ch' essendo stato bandito, & fuggendosi di notte, fù sopra seguito dal suo fido seruo, il quale tenendolo per lungo tempo nascosto lo gouerno con la sua solita fedeltà, & prudenza, & perseguitato da nemici, con artificiosa industria lo liberò; così deue fare vn honorato seruitore; mà non come il Ferriere Maggiore ad Appio suo Padrone condannato; che s'era ridotto in vna selua molto bella della sua possessione, e mentre pigliaua fresco, vn altro buon seruo del medesimo Appio, vedendo di lungo venir gli sbirri, corse à lui, & lo fece nascondere per lo più folto loco del bosco, & egli si vestì delle vesti del suo Padrone, & fingeu' volerli nascondere, & lasciarsi uccidere per saluare il suo Signore; mà l'empio Ferriere Maggiore scoprì l'astutia, onde l'infelice Appio fù preso, e decollato; Spiacque tanto al popolo il tradimento di questo seruo Ferriere Maggiore, e fù commendata tanto la costanza dell'altro, che ottenne dalli Tre monarchi, che quel traditore fusse crucifisso, e l'altro seruo fusse liberato.

*Nep.* Hor ditemi Sig. Zio l'obbligo del Gentilhuomo di Camara.

*Zio.* Il Gentilhuomo di Camara è obligato ad ogni cosa, ancorche nessuna particolarmente le sia assegnata; Deue assistere continuamente alla persona del suo Signore, accompagnarlo quando incontra le visite, & così parimente quando partono; e mancando il Cameriero, Copiero,

piero, ò altri degl'ufficiali di Casa, deue preoccupare quel loco se così gli sarà ordinato dal suo Signore, riceuere l'imbasciate, & spedir subito chi le porta, rispondendo, e trattando sempre con cortesia, & sopra tutto trattene con buoni ragionamenti gl'altri gentilhuomini forastieri, che capitano nell'anticamare, facendoli dare da bere se ne hauranno di bisogno, & se il trattenimento è lungo anco sedere, & nel discorrere sia modesto, non parli di ~~maresie~~, che non gli sono note, non scuopra segreti di Casa, non dia auuisti incerti, & sopra tutto conferui la ripuratione; e fama del suo Signore, si come fe quel gentilhuomo di Camera Esopo di Demostène, il quale amò il suo Padrone tanto, che costretto dalla giustizia con grandissimi tormenti à confessare l'adulterio commesso dal suo Padrone, giamai fù possibile cauarglielo dalla bocca, tant'era l'amore che gli portaua, onde ne conseguì la libertà del suo Signore. Di questa fedeltà si deono vestire i veri Gentilhuomi di Camera, & non far palesi i difetti de Padroni, s'astengano ancora questi tali di non pigliarsene più di quello, che lor tocca, acciò poi lo ro non auuenisse come à qual gentilhuomo di Camera di Adriano, che vn giorno temerariamente si pose à passeggiare auanti il Palazzo del suo Padrone fra dui Senatori; onde vedendolo Adriano comandò, che gli fusse dato vn pugno alla presenza di tutti gli astanti, & che il percussore gli dicesse, che imparasse di creanza, e che non s'vsurpasse qualche nõ gli conueniu, cioè à passeggiare con persone tanto à lui superiori. Il tutto fù eseguito cõ sua vergogna, & stupore de gli astanti. Deue il seruitore pensare, e poi fare; perche s'oggi piacciono, dimani dispiacciono l'attioni, e i discorsi.

*Not.* Molte cose stringe l'obbligo del gentilhuomo di Camera

mera, ancorche nulla specialmente abbracci. Hor ditemi l'huomo di Compagno, che cosa hà da fare.

*Zio.* L'huomo di Compagno, è proprio vno, che serue Dame, & perciò deue esser in età matura, graue, deuoto, taciturno, mà non malenconico, assistente, corteggiando sempre la Signora che serue, accompagnando l'altre che capitano in Casa con riuerenza, & anco habbi cura de' figlioli, quando passano da vna stanza, ad vn'altra; per che non caschino, & non riceuano dall' indiscreta razza di seruitori infami, baci, o altr'atti d'irreuerenza, & sopra tutto sia zelante, e prudente, si come quell'huomo di Compagno di Scipione, che essendo condannato à morte il suo Padrone, l'amato seruo lo nascose dentro vna sporta onta di pece nel Teuere, e portandolo poi in Napoli, e saluandolo non fù possibile, nè per prieghi, nè per minaccie, che scuoprissi alla giustitia il suo Padrone. Veramente costui fù degno d'eterna memoria, & anco d'esser imitato. Non fece così quel Conte Piamontese huomo di Compagno della Duchessa di Savoia, al quale essendo raccomandata la Casa, & in particolare la custodia, & fedeltà della Duchessa dal Duca, douendo esso partire con la Corona di Francia alla guerra, Egli infame tentò di lasciuia detta Signora, & da quella ributtato, non mancò con inganni, & astutie dishonorarla; perciò che fece mettere sotto il letto, suo Nepote dicendogli, ch'ella lo desideraua. Pensò coprire il suo fallo con la morte, che douea soccedere della sua Padrona, mà auenne il contrario, perche con grande infamia fù priuato di vita, & restò la Signora con la fama, che se li conueniu. Intendano da questo quelli, che in tal officio sono ammessi, a portarsi come si conuiene, se non vogliono, che l'istesso loro accada.

Noi

*Resp.* Noi siamo al decimo officio, & mi par che sia il Maggiordomo, secondo il catalogo fatto da voi; & questo dal nome, che porta, par che sia il maggiore de gl'altri officij, & in conseguenza à maggior obbligo deue star soggetto.

*Zio.* L'obbligo del Maggiordomo, è di molta preheminenza, e bisogna che habbia cent'occhi, & grande esperienza; perche hà da mirare tutte le minuzzerie di Casa, & à tutte le cose deue prouedere. Hà da essere persona di molta autorità, risoluto, rimediando à tutto il necessario, senza fastidire ogn'hora il suo Signore, al quale deue dar conto di tutto quello, che fa, almeno vna volta la settimana, egli hà da ordinare i pagamenti, riceuere i seruitori, che siano di seruigio, & da bene, licentiando gl'inutili, vitiosi, e seditiosi, hà da mirare quanto sia possibile, che la robba del suo Signore, non vadi à male, che ogn'vno facci quello, che deue, & niuno patisca del necessario; habbia cura de seruitori infetmi, facédogli seruire come si conuiene, miri, che la famiglia sia disciplinata, senta la messa, & si confessi ne tempi stabiliti espurgando sempre la Casa delle persone vitiose, & di mali costumi, & in somma ogni cosa hà da mirare, senza trascurarne niuna, conseruando, e la robba, & il decoro del suo Signore. indirizzare tutti i suoi pensieri à Dio, si come auenne di quel buon seruo di Abramo; che conoscendo la fedeltà del suo seruo, lo mandò per ritrouare la moglie ad Isac suo figlio, & altro non dimandaua à Dio, se non che gli facesse ritrouare vna donna, che fosse stata grata prima à S. D. M. & poi à suoi Padroni, & in vero, che la ritrouò, perche gli menò Rebecca con gusto, & contento vniuersale: questa deue esser la mira di vn honorato Maggiordomo, & non i proprij commodi, & interessi, & non ingrandirsene, commandando indiscretamente, mà imitan-

del consiglio di Christo, che essendo superiore à gl'altri, procurò mostrarsi inferiore à tutti. Mà non fè così quello scelerato di Stefano Maggiordomo di Domitiano Imperatore, che fu capo di congiurati. Costui con finta amicitia diede vna lista al suo Signore di quelli congiurati, che lo voleuano uccidere, & mentre l'Imperatore la leggeua, con vn pugnale gli tolse à tradimento la vita. Del che à lui ne seguì il meritato castigo. Procurino dunque i Maggiordomi conseruar il loro decoro, l'humiltà con la superiorità verso gl'altri seruitori.

*Nep.* Non è poco obbligo del Maggiordomo, & questo deu' essere persona di molta esperienza, Hor ditemi del Maestro di Ceremonie, e se quest' officio è comunemente in tutte le Corti.

*Zio.* Quest' officio è bello, però non vfitato da tutti, poiche solamente nelle corti di persone eccelse; & eminenti s'introduce, & in particolare l'offeruano gl' Ecclesiastici, & quei, che gouernano, & hanno giurisdictione di sudditi, perche questo hà pensiero di ridurre à memoria, così le ceremonie al rito della Chiesa, come anco à temporal; Circa il dare audienza, trattare i sudditi, e di tutte l'attioni publiche, perche il Principe stia nel suo segno, & il suddito non se ne sdegni, tiene altri oblighi particolari, & familiari di Casa, che sono nell'accompagnare, nel riceuere le visite, nel vscir delle porte, nel sedere, così ne i conuiti, come nelle conuersationi familiari, & è officio nobile, & deue pienamente essere informato delle qualità, & condizioni delle persone con chi pratica, & deue affomigliarsi à quel Alcomida Greco, il quale auisato, che non andasse alla Corte di Atene, che teneua molti inimici, rispose, che non potea riceuere noia alcuna; pur che il Rè Filippo suo Signore lo teneffe nel numero de

buoni

buoni suoi seruitori, poco curandosi, che non solo la Corte, ma tutta la Grecia l'odiaste, & difamaste. Ben sò io, che tre cose sono che non possono essere permanenti all'huomo, cioè, star sempre contento; far guerra, e vincere, & esser sempre favorito dal suo Padrone, poiche tutti stanno nelle mani della mutabil fortuna, mà con tutto ciò deue fare il Mastro di ceremonie il debito suo, & non come à Brias tanto favorito da Dionisio Siracusano, che mandato vna volta à Platone, che aspettaua alla porta ad intendere, che cosa egli volesse, dimandandogli Platone, che cosa faceua Dionisio? gli rispose, che stava ignudo sopra vna tauola à riposarsi; Il che saputo Dionisio, s'accese di tanto sdegno, che subito comandò, che gli fusse troncato il capo, dicendo lo voglio Brias come traditore farti morire, posciache hai hauuto ardire di palesare i segreti miei, Io ti mandai à Platone à veder quello, ch'egli voleua, & non à dirgli quello, ch'io faceua.

*Nep.* E officio curioso, mà à mio giuditio odioso, perche in questa vita ogn'vno crede esser il primo, e gli spiace, quando si vede esser l'ultimo; Hor ditemi il Medico, che obbligo tiene, & che officio è questo?

*Zio.* Il Medico nō è membro del Corpo della Corte, perche è vn esercizio separato, pure nelle Corti grandi, è necessario, si per offeruare le complessioni, & la natura del Signore, dou'è inclinata, che cibi mangia, come anco quello della sua famiglia; per potere più accortamente curarli, quando s'amalano: Deue esser persona studiosa, & con carità straordinaria visitare gl'infermi, procurando con accurata diligenza più di conseruare la salute del Signore, che di conferircela, dopò che s'è ammalato. E deue anco fuggire di dare vna minima ombra d'infedeltà, o tradimento intorno alla cura del Padrone, e si forzi ac-

F 2 qui;

quistare vna indubitata credenza della sua diligenza, & s'efferciti nella salute di quello, acciò non si possa ritrouar cosa, che contradica all' innocenza della medicina, acciò poi non si dicesse di lui quel che canta l'Ariosto del medico di Gabrina con questi versi.

*Vn Medico trouò d'inganni pieno  
Conueniente, & atto à simil uopo,  
Che sapea meglio occider di uelena,  
Che risauar l'inferma di siropo.*

Come à quel Medico di Baizer Imperatore di Turchi, chiamato Amone Hebreo, il quale subornato dal crudo figlio Solimano nella Villa di Cerlia auuelenò con medicamenti il suo Signore. Ma ben si deuesi portare, come Filippo Macedonico medico d'Alessandro Magno, Costui tanto credito per la sua bontà hauea acquistato appresso il suo Signore, che vn giorno mentre porgeua il vaso della medicina ad Alessandro; ancor che soprapiungesse vna lettera d'Olimpia madre dell' Imperatore, doue l'auuifaua, che si guardasse da Filippo suo medico, perche à richiesta di Dario l'auuelenarebbe; con tutto ciò Alessandro, dando à leggere al detto medico la lettera, non celsò dell'incominciata impresa, ma si beuè la preparata medicina, tant'era la fede, che hauea al suo medico; mà con gran ragione, perche egli se l'hauea acquistato con esperienza di lungo tempo, & ancora l'esito del medicamento pigliato, che fù bonissimo, & di gran giouamento, stabili più il concetto, che di lui hauea l'Imperatore.

*Rep.* Il Medico veramente è più tosto conseruatore della salute de Corteggiani, & del Padrone, che membro di Corte, mà sia come si voglia, pure porta il suo peso, hora parliamo del Mastro di Casa.

*Zio.* Il Mastro di Casa, è persona, che hà la cura di tutte le robbe



robbe di Casa; & deue accortamente mirare al prouedere di tutte le malsartie, & adornamenti di Camera, far mutare le tapezzarie à suo tempo, ordinando al Guardarobba, & à chi n'hà cura, che conserui politamente quelle, che se tolgano dalle mura, habbia l'occhio alle carrozze, sedie, lettiche, faccia prouedere le liuree à suo tempo, come anco dell'argenterie, & biancherie necessarie, & allo spesso visiti la guardarobba, per vedere quello, che manca, & che le cose, ch'iuì sono, siano ben conseruate, & in alcune corti mediocri sostiene ancora il peso di Maggiordomo. Sicome Romeo Pellegrino, che capitando in casa di Berlinghieri Conte di Prouenza, detto Signore vedendolo tanto accorto, e diligente, lo fè suo generale Mastro di casa, il quale si mantenne sempre in habito honesto di religioso, & in breue tempo gl'auanzò trè volte il doppio più del suo hauere; & perche hauea guerra col Conte di Totofa per certi confini, fece tanto con la sua prudenza, che Berlinghieri restò di sopra, & pacificato; & hauendo quattro figliole senza nessuno malchio, furono tutte quattro maritate con quattro Rè; cioè la prima col Rè di Francia, che fù S. Luiggi; la seconda con Arigo Rè d'Inghilterra; la terza col Rè de Romanis; la quarta col fratello di Luiggi, che fù Rè di Puglia, e di Sicilia, e di tanto beneficio non ne fù remunerato d'altro che d'ingratitudine, anzi di più tacciato per inuidiade gl'altri serui che fecero credere al Conte, ch'hauesse mal' amministrato le cose, egli dati i conti, & visto dal Conte, che per sua diligenza gli erano state augmentate le sue robe, lo pregò che restasse à suoi soliti seruitij, ma il buon seruo di Romeo gli rispose, dammi Signore il muletto, rasca, e bordone, che hò portato, che sono per partirmi da vostra Casa, & non sono più per seruirla; e si partì, nè mai

mai si seppe doue andasse. Questo deue fare vn buon ser-  
uo disgustato, e nõ come Placido tanto favorito, & estre-  
mamente amato da Seuro Imperatore, ch'egli quasi go-  
uernaua l' Imperio, nè si moueua l' Imperatore à far gra-  
tia alcuna, nè trattaua negotij per la Republica, senza il  
volere, & consiglio di Placido. Mà costui di tanti favori  
fatro più fiero, trasse dal miele di tanti beneficij il veleno  
dell' ingratitude, perciò che non si vergognò di notte  
entrare doue dormiua l' Imperatore, portando seco armi  
nascofte con segni, & indicij d' homicidiali pensieri, che  
nella mente teneua, mà non restò questo scelerato senza  
il meritato castigo, perciò che hauendo Bessino figlio mag-  
giore di Seuro veduto il detto Placido vestito di maglia  
venuto in sospettione del tradimento, gli disse, ò Placi-  
do come hauesti ardire di venir tù qui dentro di ferro ve-  
stito, così di ferro ancora haurai da morire; & subito gli  
fà troncato il capo.

*Nep.* Bisogna credere, ch' il Mastro di Casa hà da essere per-  
sona sufficiente, accorta, & prudente, & che abbracci mol-  
te cose; il Mastro di Sala ditemi Sig. Zio, che peso porta.

*Zio.* L' obbligo del Mastro di Sala è vna regola di tutti i crea-  
ti di mediocre conditione, & della gente bassa, perche  
deue sempre fare stare in ordine tutti i paggi, & aiuranti,  
palafrenieri, lacchei, & tutta la moltitudine, che hà cura  
d' accompagnare, & seruire il Padrone, nè consentire, che  
niuno partì di casa senza sua licenza, nè che in sala. e per  
le stanze si faccia strepito, si giochi à giuochi indecenti,  
ò si faccia rumore; soprattutto trattando con tanta va-  
rietà di persone, sia fedele al suo Signore; & non faccia  
come quello traditore Aterio Mastro di Sala, che per in-  
teresse tradì il suo Padrone, & essendo dal Magistrato cõ-  
dannato à morte subito furono priui i figlioli del detto

Aterio

Aterio dell' heredità paterna, per lo che i poveri figli si doleano, & andavano piangendo la loro infelicità, là onde il popolo mosso à compassione, oprò talmente appresso à i tre Prenci, che il seruo ingrato ritornò di nuovo al giogo della seruitù, e i figli ebbero la sustanza paterna. Il contrario di questo fè quel Mastro di sala di Statione, che quando i serui di Ciro ammazzarono i proprij Padroni, egli fedel seruo si ricordò de beneficij del suo Signore, & lo saluò giuntamente col suo figliuolo, & essendo congregati tutti i serui per fare vn Rè trà di loro, conuennero che il giorno seguente, il primo, che vedesse il Sole fusse Rè trà di loro. Il buon seruo conferì al Padrone liberato il secreto, il benigno vecchio Padrone, lo consigliò dicèdo, che quando gli altri fossero intenti con gl'occhi all'Oriente, egli li voltasse all' occidente, doue nella cima di monti, & Città haurebbe prima di tutti veduto il sole, come la mattina seguente auuene. Tutti i serui visto il fatto, giudicarono non esser uscito dal sapere de serui, egli palesò la pietà usata al suo Padrone, e figlio, come hauea dal vecchio imparato. la moltitudine di serui, considerando il fatto, non solo perdonarono al Padrone Statione, mà l'eleffero per loro Rè. Tanto fà vn seruitore buono nell'occasioni.

*Nep.* Se bene quest' ufficio di Mastro di Sala non porta molto peso, nondimeno è in obligo di starfene sempre in Casa, acciò non nasca disordine nel seruire, mà il Mastro di Scuola che deue fare,

*Zio.* Il Mastro di Scuola è in obligo d' insegnare lettere humane à figliuoli del Principe, se ve ne sono, & così parimente a Paggi, & altri, che dal suo Signore gli sarà comandato; essercitando la giurisdictione nella Scuola, solamente, che fora lascerà il peso à chi tocca, insegnando  
le

le lettere, e li buoni costumi, & così il tacere quando bisogna, & il parlare quando è necessario, & ricordare à tutti la religione Christiana, & dia bono essemplio; si come fecero li Maestri d'Antioco figlio di Seleuco Rè dell'Assirij; Questo giouane hauèdo dui Maestri, i quali l'ammaestrauano con amore nelle lettere greche, e latine, nè contento il Rè della diligenza di questi Maestri, gl'assegnò di più vn fedel seruirore Partenio chiamato, ch'osseruasse come si portauano i Maestri, i quali accorgendosi di questa ingiuria fatta à loro meriti, e fedeltà; al Rè dissero. Poderoso Principe se confedaſte Antioco tuo figlio nelle nostre mani. Perche hai posto Partenio nell'ispiare? se reputi noi mali, & Partenio buono, facci gratia sgrauar noi da questo peso, & imponerlo sopra di lui, & se ciò far non vorrai, assicurati, che mai più d'adesso auanti seruiremo la M. V. in persona del vostro figlio, con quell'amore, col quale prima seruiamo, e quindi imparino simili persone à far l'officio loro rettamente, & non come quello scelerato, che insegnò il figlio d'Apuleio Rossino, Console, & Tribuno del popolo Romano, che fù cagione, ch'indrizzò detto giouane à commetter vn adulterio con vna gentildonna Romana, che sapendolo suo Padre l'accusò à Seuero XXI. Imperatore, dicendo fammi giustizia Signore, che mio figlio hà fatto vna scritta sigillata, & s'è obligato se conseguia costei dopò la morte mia darle l'heredità, ch'io possedo à porta salaria. E non contento di questo m'hanno rubbato molti danari; Hor giudichi Signor mio qual pena si deue dare ad ambidue; onde facèdo l'Imperatore chiamare tutti due, priuò il figlio dell'heredità paterna. & il maluaggio mastro lo fè buttare alle fere. Questo accade à Maestri, che in vece d'insegnare lettere, e virtù adoprano ogni studio ad incaminargli

uargli per la strada de' vitij.

*Nep.* Quest'è gran obbligo, & tanto è da stimarsi maggiore, quanto che s'hà da trattare con figlioli, che anco non conoscono, nè discorrono quel che gli bisogna; Hor ditemi Signor mio il mastro di stalla che obbligo tiene?

*Zio.* Che si conseruino bene i Caualli, & muli, che fossero in stalla, che vi faccia dar la biada à suo tempo, & variar la conforme la stagione, attenda, che si faccia prouisione d'orzo, e vena, che si tenghi la stalle polita il più che si può, & senza mali odori, far conseruare le selle, briglie, & altre cose necessarie al canalcare, & tener conto con i pagliaroli, & altri, ch'hanno da negoriare con lui, in maniera, che non vi sia mancamento, & soprattutto, che non manchi la biada, il gouerno, & le cose necessarie à gl' animali, & essere affiduo p' l'occorrenze, si come fece quello degno di memoria di Gio. Peres Mastro di stalla del Duca d'Osuna Capitano Generale del Regno di Napoli; Questo buon seruitore, essendo trauagliato di notte, e di giorno dal suo Padrone; perche voleua hauerlo seco, quando vciua à qualsiuoglia hora, & in particolare di notte, come soleua fare detto Signore, per la sua viuacissima natura, come anco per essere vigilantissimo sopra il gouerno del regno, giamai fù sentito lamentarsi, mà sempre con gran prudenza, & pazienza soffrì il tutto, finche per questa fatica cascò in graue infirmità, & visitato spesso dal suo Padrone, mai gli mostrò, ch' il male gl'era venuto per causa delle fatiche fatte per seruitio del suo Signore, mà con gran animo, & intrepido core, anzi con allegrezza toleraua il dolore dell' infirmità, quasi che dentro al core gioisse di perder la vita per lo suo Padrone. Così auenne perche frà poco spirò, & fù da quel Prencipe con amare lacrime pianto, dicendo, che in vita sua non hanea visto così fedele, & buono ser-

uitore: gli sè fare sontuose essequie in ricompensa del suo fedel seruire. Mà il contrario auenne à Nicolino Francese Mastro di stalla di D. Pietro Borgia d' Aragona Principe di Squillace, ch' essendo stato ingrandito d' honore, & ricchezze dal suo Signore, egli quasi nulla attendeua al suo ofùcio, che per la sua superbia, & insolenza, non gli si poteua dir cosa veruna di suoi mancamenti, e difetti, sì come occorre, che stando à mangiare con altri gentil huomini, essendo da quelli piaceuolmente monito, in tanto sdegno, & stizza venne, che fù caggione, che si ponesse mano all' arme, & se ne ferirono cinque frà essi, ma egli restò morto. Però ciascheduno deue con humiltà attendere al suo officio.

*Nep.* Anco il Mastro di stalla porta il suo peso, aocorche non molto graue, il Paggio, ch' hà da fare.

*Zio.* Vna assidua seruitù, senza mai mancar di Casa, pronto al portar in Tauola, al seruire, & in particolare togliere, & recare li piatti dentro, e fuori, assistere alla Messa con l'intorcic, & similmente accompagnar la sera; sia modesto riuerente, & non tratti con niuno, & sopra tutto fugga il dare scandalo, & mal odore di se, massime ne' tempi d' hoggi sospetti (che d' ogn' vno si murmura) e di quattro cose deue esser nemico, cioè burle di cose vere, di sorti, giochi, e huggie, che ciò si uero, testimonio ne sia il fatto di Traiano Imperatore, che superò Deteba Re di Dacia, il quale hauea vn figlio, & l' Imperatore lo sè nutrire nella sua Corte, con animo, che se il figlio si uicua virtuoso, & prudente, gli haurebbe dato l' inuestitura del regno. Accade, che trouandosi l' Imperatore à diporto in vn giardino, vidde questo giouane entrare dentro vn altro giardino con altri Paggi à rubbar frutti, onde uenuti auanti il figliuolo, gli disse dou' era stato? gli fù da lui risposto, che alla scola ad imparar rettorica, spiacq; tanto

Im-

all' Imperatore questa bugia, che lo più della speranza del regno, nè mai con preghiere, ò suppliche d'Ambasciatori fù possibile à piegarlo al perdono, dicendo, che si come era vero, che fosse buggiardo quel giouane, verissimo anco sarebbe, che fosse pieno d'ogni vizio. Indi in vn'altra esperienza, conobbe Helio xx. Imperatore, ch'essendo pregato da Manilio, & da Verre Consuli, ch' accettasse due loro figliuoli p' paggi, i quali fè venire in sua presèza & costoro recitando auanti di lui vn' oratione per ciascheduno; vno in greco, & l'altro in latino; Il figlio di Verre fissando gl'occhi all' Imperatore; giamai li basò, quello di Manilio bassandoli mai l'alzò. Piacque tanto all'Imperatore la modestia di questo, che l'accettò per paggio di mensa, & Camera, & l'altro lo restituì al Padre dicèdo, se non fosse stato tuo figlio tanto audace, l'haurei accettato. Imparino dunque da simili essempli i paggi affatigarsi per acquistar virtù, perche nelle Corti conuiene stare come pure Donzelle.

*Nep.* E' duro questo precetto per li giouani, che lo più vogliono straboccheuolmente darsi à loro piaceri. Il Reuiditore, che peso porta?

*Zio.* Il proprio suo è dopò che lo scalco hà ordinato in Cucina quello, che s'hà da pigliare, lui deue stare con molta vigilanza, ch' il Cuoco, e suoi ministri non mandino la robba fuor di casa, e ch' in effetto s'adopri in seruitio del suo Signore, & di chi si deue, & così anco di reuedere da quando in quando la cantina, che stia polita, fresca, & che le botti non si guastino, & sempre hauere l'occhio alle cose di Casa per auuissarle al Maggiordomo, & à chi spetta, & guardarsi di non fare come Piraldo seruo di Lodouiuico Arciuescouo di Toledo, ch'essendo portato in altezze, e ricchezze dal suo benigno Padrone, & egli in

vece d'humiliarsi, e ringratiarlo, diuenne dispreggiatore di tutti, anzi poco, ò nulla preggiava il suo Padrone, dicendo hor ad vno, hor ad vn'altro, che non meritaua la sua persona, & ch'era di nascimento meglio di lui, il che sapendo il buon Prelato, cò gran prudenza l'ammonì più volte piaceuolmente, dicendoli figlio raffrena la tua lingua, se vuoi far acquisto di virtù, spiaque ciò allo scelerato si che subito pensò alla vendetta, dandoli ne' eibi il veleno, giudicando, che seguita la morte del sudetto Arciuescouo dominarebbe maggiormente, mà il contrario auenne, che fù amazzato l'infelice miseraméte, & seppelito à luoco indegno, si come se gli douea per giusto castigo. Non pensò à questo quel buon Lazaro, ch'hauendo i Turchi amazzato il Padrone, & lui fatto prigioniero, il fidel seruo non curando di soprauiuere per far vendetta del suo Padrone, andò dal Capo di Turchi, dicendo, che gli voleua scoprire con gran secreto. & scostatossi da parte, con vn coltello lo priuò di vita, & poi trasse se stesso, dicendo, hora more contento, che mi son vendicato del mio Signore.

*Rep.* Et il Rationale in che si deue occupare?

*Res.* In tener conto distinto, e chiaro di tutti i pagamenti; che il suo Padrone fa, tenere gli scontri co' i banchi, notar le polize, & così parimente tener conto de fattori, Erarij, & tutti altri ministri, che pagano, & riscorono i danari, ò entrate del suo Signore, tenendo d'ogni cosa libro particolare, mà non faccia come il Rationale di Caio Carbone, ch'essendo accusato dal popolo à Lutio Crasso Tribuno; lo scelerato seruo di Carbone portò vna Cassa, doue erano molti libri, che hauriano in quello caso potuto menare à morte Caio Carbone suo Padrone, mà Crasso veduta l'iniquità del seruo lo rimandò legato à Carbone.

con



con tutta la Casseta, senza hauer voluto vedere cosa alcuna; del che il traditore ne ricuè il condegno castigo; mà l' Soaldo Rationale, che haueua nutrito Romualdo figlio del Rè de' Longobardi, mostrò in molte cose la sua fedeltà, Imperciòche all' hora quando si trouò Romualdo assediato da Costantino in Beneuento, perche' esso con gran pericolo andò à pregate il Padre, che venisse in soccorso di suo figlio, il quale si ritrouaua in estremo bisogno, & in pericolo della libertà, e vità; perilche subito il Rè raccoglièdo molte genti s' andò accostando verso Beneuento & per dar animo al figlio mandò prima Soaldo, il quale preso da soldadi di Costantino, e portato in sua presenza, fù dimandato se veniuà il Rè, & egli con intrepido cuore disse di sì; per lo che impaurito l' Imperatore, ordinò che andasse alle muraglie della Città, & dicesse al suo Padrone, che il Rè non poteua venire: ma il fedelissimo seruo giunto alle mura di Beneuento disse al Padrone sappi, che tuo Padre trà poco sarà in tua difesa, però fa buon core, & habbi cura della Casa mia, & de' figli miei perche' questi adesso m' amazzaràno, e tãto occorre, onde con la sua morte diede vita al suo nome, che sempre andarà con l' honorata fama, & riceuuto il Duca il corpo, lo pianse amaramente, & gli diede honorata sepoltura.

*Nep.* Questo nome di Sopraintendente, che peso porta.

*Zio.* Il sopraintendente, è vn poco più del Maggiordomo, & vn poco meno del Padrone, che p' lo più si sogliono eligere parenti stretti del medesimo Signore; è di tanta autorità, & confidenza, che possono li sopraintendèti da per loro ordinare, & stabelire qllo, che gli pare, che sia espediente, & vtile al Signore; quando però sarà occupato in negotij; grani, infermo, ò assente, che nel resto sempre deue cõmu-  
nicare

nicare tutti gl'interessi co'l Principe; però le cose del Sopraintendente sono senza appellatione, & ogn'vno deue obedire al suo ordine, & egli non deue mostrare interesse alcuno, come fè Micna Sopraintendente del Rè Arsilio, che hauèdo ricevuto dal suo Signore il proprio Regno, fù tanto offeruante, & modesto, che lo restitui à suoi figli, già veguti in età, ritenendosi per se solamente quello, che per lo suo vito, & vestito bisognaua. Quest'è amore senza interesse, ò inuidia, & non quello d'Aman, che tanto presumua d'essere nel regno del Rè Assuero, che non gli bastò di dominare, & signoreggiare tutti, mà voleua con reale applauso essere come il proprio Rè, per le pubbliche piazze à suon di trombe honorato; mà riuscì differente l'effetto dal pensiero, perciòche in luoco di questo honore, che esso pensaua douerglisi, fù per l'inuidia, che portaua à Mardocheo per le piazze, tirando le redine del Cavallo costretto à condurre il medesimo Mardocheo, cò sua gran vergogna, & in fine à quella medesima forza apparecchiata da lui à Mardocheo, fù impiccato. Imparino dunque da questo i Sopraintendenti, che vogliono vguagliarsi à i loro Signori.

*Nsp;* Questo è obbligo molto supremo; mà il segretario che deue fare?

*Zio.* Il suo fine principale è il rispondere, & scriuere le lettere, così de negotij, come di complimenti, di congratulatione, e condoglienza, & fare le patenti, & ogni altra spedizione concorrente à gli officj dello stato del suo Signore, fare i rescritti à memoriali, & conseruare i suggelli, deue esser persona grata al Padrone, graue, fauio, cortese, iofatigabile, di buone lettere, prudente, nè mai conti al suo Signore cose indecenti, & crudeli; conserui nello scriuere il decoro del suo Signore, offerui la pandatta, nè mai

mai effiga più di qualche se li deue, & per niuna cosa mai reueli i segreti del suo Signore, che questo vuol dire segretario. Mà non infedele come Architofo segretario, si consigliere di David, che abbandonando il suo Signore, & diede come traditore, & ribelle ad aiutare Assalon figlio, & inimico di Dauide, & cōgiurando contro d'esso per farlo ammazzare, & non riuscendo il lor disegno, restorno priui del Regno con effettuare il loro maluaggio pensiero, mà non del castigo, imperciòche ambidue pagarono con la vita la meritata pena del graue, & infame delitto; Ondè Vincenzo, d' Alessandro Cittadino Venetiano, & Segretario della Republica in Costantinopoli, non fece così perciòche egli non solo non procurò la ruina della sua Patria per solcuare la sua persona; mà con grande ardimento, e coraggio dispreggiatore della sua vita, desiderando far sapere al Senato in che stato fossero le cose della Città, si vesti da schiauo, & calatosi dalle mura, si condusse dopo molti pericoli in quindici giorni in Venetia, onde diede relatione di quanto era successo in Costantinopoli nel Senato; Quanto fusse stata grata la beneuolenza di questo Segretario verso la Patria, ogniuno lo potrà considerate da quello, che seguì; perciòche fù mandato Ambasciatore al Comandante Rè di Persia, acciò fusse inuitato da lui a prender l'anni contro i Turchi, fù honorato di molti fauori douuti alla sua persona.

*Req.* E officio di molta confidenza, & hà bisogno di lettere, & humanità chi esercita quest' officio, il Thesoriero, che hà da fare?

*Zio.* Il Thesoriero hà da conferuare tutto il denaro del suo Signore, pagare à chi da lui viene ordinato, così parimente deue obedire ogo ordine del Sopraintendente, & del Maggiordomo, formandolo libro d' introito, & effito, & riceuere

ceuere cautele dalle persone à chi fa pagamenti, & ogni tanto darne conto al Rationale, nè mai spenda vn carlino senza licenza de' suoi superiori, & tenga ben custoditi i libri: acciò non gli auenga quel ch' auenne ad Euarino Thesoriero di Teodorico Vescouo Traiettense, che essendogli domandati i conti dal suo superiore, gli donò rettamente; mà l' inuidia de' maluaggi, che sempre si trattette, fè, che gli fù tolto vn libro da quelli tali, che di nuouo riferirno al Vescouo, che si lasciasse dare i conti; l' infelice vedendosi tolto il libro, non sapendo, che si fare, si diede in preda alla disperatione, dandosi al Demonio, se i suoi conti gli faceua trouare agiustati; Io è mà per parte del poco, il mal auueduto, perdè l' honore, la quiete, & l' anima; tanta stima faceua di lui stesso: Il contrario di questo fè quel buono Ulterio Thesoriero del Conte di Fiandra, che essendo stato arricchito dal suo amoreuole padrone, spesso si rammaricaua, che staua in ricchezza, & desideroso d' impouerire, com' era prima, dicendo hauer sentito maggior dolcezza nella povertà, che nella ricchezza, & pensando speso à questa, come abominuole; si ritirò in parte solitaria, dove mentre visse, menò vita felice.

*Not.* Il Thesoriero bisogna, che sia persona ricca, & confidenta. Il Trinciante dicitmi che peso porta?

*zio.* L' obbligo del Trinciante, è di diuidere, & spartire il mangiare in tauola, che gli sarà portato dallo Salco, & questo con molta politezza legiadramete, & con vaghezza, & senza affettazione, senza parlare, ridere, ò sputare, porgerè il seruitio per ordine, cioè il primo piatto à chi prima si deue, & così vadrà seguitando, non si miri à torto, non faccia motiuo seoneio, & nel diuidere le viuande habbia l' occhio, & sappia qual habbia da esser prima, quale

quale nel mezo, & quale nel fine del pasto, così nelle cose fredde, come nelle calde, & che sia anco modesto, & non giocolare con gl'occhi alle faccie delle persone, & in particolare di Dame, acciò non l'auenga come ad Essemide molto favorito dal Rè Tolomeo, che da questo posto in altezza, & arricchito di robba, non offeruò quella fedeltà, ch'alla liberalità del suo Signore si conueniu: Imperciòche fatto per la cortesia del Rè profontuoso, arriuaua con desiderio doue non doueua nè meno giungere col pensiero, & in particolare vna volta tentò d'vsare con vna Donna, ch'era amata amica del Rè, & hauendolo vna volta Tolomeo trouato, che ragionaua con quella, mosso da giusto sdegno lo fè appiccare auanti sua casa; hauendo prima per maggior torméto suo fatto morire la donna col veleno; il Trinciante deue essere ancora sordo, di non referire cose, che in tauola sente, si come fè Antonello seruo del Rè Agefilao all' hora quando fù preso da Lacedemoni fù posto à tormento, acciò scoprisse loro quello, che faceua di seruitio al suo Signore, ma egli mostrò sempre animo inuirto & coraggioso: imperciòche alla scuerta quelli riprese dicendo: à voi stà ò Lacedemoni il ridurmi in minutissimi pezzi il corpo, mà à me stà di non i scoprire i segreti del mio Rè, perche gl' Ateniesi più presto si lasciano vccidere.

*Nep.* Bello, e vago è veramente l'ordine dell'officij della Corre, mà mi pare, che nel numerarli habbiano fatto errore senza far mentione dello Scalco.

*Zio.* Io me n'accorsi, & à bello studio hò tacciuto; perche di questo come cosa, che spetta alla mia professione, nell'vltimo luogo, voglio trattare, Imperciòche la materia è copiosa, & per molto che se ne sappia, sempre se ne può saper d'auantaggio; poiche lo Scalco deue essere pru-

H

dente

dente, honorato, & fedele al suo Signore, & hauere buone creanze, poco parlare, dolci saluti, bassi inchini, riuerenze cortesi, esperto al conuersare, civile con tutti, generoso à suo tempo, accorto in occorrenza, magnanimo nello spendere doue appartiene, sauiο, politico, sobrio; discreto al vestire, vscir di raro, visitar spesso i gentilhuomini cortegiani, ben creato con donne, amore uole, affabile, obediente, humile, e soggetto affatto al Signore; si come fù Agatocle ionāzi, e dopoi che fùsse Rè di Sicilia, che offeruò il tutto con prudenza, benchè sempre fù conosciuto per figlio di Boccalaro, però andarò discorrendo qualche cosella, così per beneficio vostro, come per altri, che intenderanno l'officio dello Scalco; è d'ordinare in cucina per tutto l'anno il mangiare del suo Signore, che sia politamente fatto; con diuersi sapori, & inuentioni noue, secondo le stagioni, e i tempi; e perche si fa due volte il giorno, bisogna studiare questa materia continuamente, & applicarui sempre la mente.

*Nep.* Con molta curiosità Sig. Zio, desiderarei, che V. S. distinguesse questa materia di Scalcaria più copiosamente;

*Zio.* Volentieri lo farò, & qui appresso noterò tutto quello, che si può fare mese per mese, & vi insegnerò tutti li pasti, che si possono fare tutte le Domeniche dell'anno, con altri banchetti varij.

*Nep.* Maggiormente farà l'obbligo, e per vita vostra confortaremi.

*Zio.* Per vostra sodisfatione lo faccio volentieri, & cominceremo dal bello, & fiorito mese di Maggio, che per essere il più vago di tutto l'anno, à mio giudicio merita il primo luogo.

Fine del secondo Capitolo;

Capi;

*Capitolo Terzo di ogni giorno dell'anno.*

**N**on vi marauigliate, se tralascio l'ordinare la cena della sera, poich'è impossibile la persona fare due pasti forzati il giorno, che facilmente cagionaria infermità, & perciò sarà necessario, ch'vno di due sia legiero, e quello della sera è più al proposito; bastandoli solamente due; ò tre cose calde, cioè l'insalata, vn antipasto, vna minestra bianca, vn poco d'arosto, frutti, & formaggi, & di questo modo non si faria disordine,

Lo Scalco bisogna esser prudente in pensare per la salute del suo Signore, come vn medico offeruando nel dargli buoni cibi conforme la stagione, oltre che à mio parere al detto Scalco bisognano noue conditioni; che saranno occhi, piedi, mani, lingua, odore, sapore, lettere, giuditio, e piaceuolezza; l'occhi per mirare tutte le cose, i piedi veloci doue bisogna le mani per operare quand'è di mestiero, la lingua per comandare le cose necessarie, odore, che non siano puzzolenti le cose ordinate, che s'adoprano; sapore, che le viuande non siano insipide, ò false; lettere, che bisognano ad ogni cosa; giuditio, che le cose ordinate vengano ad hora, & à tempo; piaceuolezza con tutti, & in tutte le parti.

Ne anco vi marauigliate se non metto tutte le minutie, che bisognano piatto per piatto, perche questo mio discorso è solo compendio, & à voi solo basti, che qui dica l'ordine come s'apparecchia, & come si bandisca, come si ponga in tauola, & con l'istesso modo si diuida, & se questo non basterà alla persona nè anco basteranno tutte l'altre circostanze: attesoche non haurà le sopradette conditioni per esercitare quest'officio.

# IL STAMPATORE ALLI LETTORI.

**C**ortesî Signori non si ammirino se in questo trattato de' Pastî si ritroui alcuna parola non molto v̄sitata; nella tersa lingua Toscana, Poichè l' autore hà hauuto mira di valersi di quelle voci che più comunemente si v̄sano, e principalmente nel suo idioma Napolitano, doue più che in altra parte hà voluto farsi intendere in quest' opra: che poi nell' altre che appresso mandarà alle stampe con l' agiuto Diuino, farà più particolare studio all' eleganza della lingua. State sani.





## MAGGIO GIOVEDÌ 1.

*Freddo.*

**M** Antechiglia lavorata guarnita con zucchero, & oro.  
 Pignoli lauati con acqua di fiori, e zucchero sopra.  
 Verrina firopata guarnita de cedrelli, e moscardini.  
 Pastone di capretto guarnito con fiori, e frondi di cedro.  
 Piccioni in addobbo guarniti di limone, e passolini.  
 Mela firopate, guarnite di zucchero, & cedrelli sopra.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di piedi di vitella con passoli, e pignoli.  
 Minefra di cepolla ripiena di cascio, oue, e salami.  
 Vacca bollita, guarnita con limoncello, e petrosino.  
 Pasticcioiti in bocconi di natte, fraole, oue, e zucchero.  
 Millefanti stufati, con cascio, pepe, e brodo grasso.  
 Pollanche infaggianate seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**P** Rouola fresca, con frondi di cedro sotto.  
 Carcioffole bollite con aceto, pepe, e sale.  
 Spogne di finocchi aneuatate con frondi sotto.  
 Canestrelletti alla Genouese guarniti di moscardini.  
 Cerase aneuatate dentro vasi di Cristallo.  
 Pizza di cedronata guarnita di garofani, e fiori.

*Venerdì 2. Maggio.**Freddo.*

**L** Atte di pecora quagliato con zucchero sopra.  
 Tarantello d'Isazato, guarnito di Limoncella, e pepe.  
 Pastone di trota guarnito con frondi sotto, & fiori sopra.  
 Fellone di mare, guarnito di sue brancie, e pepe.  
 Cefali salpimentati, guarniti di limone, & petrosino.  
 Casarelli diricotta, guarniti di zucchero, rose, & oro.

*Caldo.*

**O** Va fresche per bere seruite con ouere, & sale.  
 Minefra di broccoli, guarnita con agno, & pepe.  
 Triglie fritte, guarnite di limoncelli, & pepe.  
 Scorfani in teame ripieni di cose agrie, & pignoli.  
 Riso stufato, con latte di pecora, & prouola sopra.  
 Dentici arostiti con sapore agro dolce, e limone.

*Frutti.*

**R** Aschi di Calabria, netti con frondi sotto.  
 Mela pera aneuatate, con frondi sotto, e sopra.  
 Botarghe, guarnite di limoncello, oglio, aceto, e pepe.  
 Carciofoli fritti, seruiti con pepe, & agro sopra.  
 Spogne di finocchi aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
 Castagnette di zucchero, guarnite con rose, e garofani.

Barat-

Sabbato 3. di Maggio.

*Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelli piccioli stroppati.  
 Pastone di ragoste, guarnito di limoncelli, & pepe.  
 Pastone di spinola, guarnito di frondi, e fiori.  
 Al ci salate, guarnite con arigano, aceto, e oglio.  
 Amito in pezzetti guarnito con zuccaro, & cedronata.  
 Insalata di sparagi, guarnita con pepe, e fiori di boragine.

*Caldo.*

**A** Nguille arostate con frondi di lauro, & mollica.  
 Minestra di calli di scarole, fritta con oglio, e pepe.  
 Calamari fritti, guarniti di limoncello, & pepe sopra.  
 Coppo di sarde, maccaroni, tarantello, e cedronata.  
 Fritelle scaldate con mele, e zuccaro, guarnite di fiori.  
 Ombrina arostita, con sapore di aceto, & oglio.

*Frutti.*

**G** Ranchij di fiume, guarniti dell' istessi, con pepe.  
 Olive di Spagna guarnite d'aceto, oglio, e limoncello:  
 Mandorle, nette, con frondi sotto, e neve sopra.  
 Tartuffi intarati, & guarniti dell' istessi.  
 Spogne di finocchi nette, con sue frondi sotto.  
 Scatola tonda di anisi, & mandorle confettate.

Domenica 4. di Maggio.

*Freddo.*

**F** Ragole nette lavate con vino bianco, & zuccaro.  
 Fianchetto di vitella ripieno, & guarnito di limoncello, e pepe.  
 Bacco mangiare incannellato guarnito di pignoli, e zuccaro.  
 Pastone di capone tramezzato con presciutto, e spetie.  
 Capretto salpimentato guarnito di limoncello, & petrosino.  
 Pizza di ricotta guarnita di citrelli, & garofani.

*Caldo.*

**F** Egato di vitella fritto, seruito con agro, e pepe sopra.  
 Minestra di canoli guarnita con salami, e pepe.  
 Vitella bollita seruita con salsa verde, e pepe sopra.  
 Teste di capretto indorate, guarnite con zuccaro.  
 Taralli stuffati, con brodo grasso, prouola, pepe, e cascio.  
 Quaglie di sparauiero arostate, & guarnite con limoncello.

*Frutti.*

**C** Ascio vecchio d'Apruzze, spartito con frondi sotto.  
 Carcioffi arostiti, seruiti con sale, e pepe.  
 Pizza di lassarole stropate guarnita di oro, e fiori.  
 Spogne di finocchi aneuate con le sue frondi sotto.  
 Mela tramontane aneuate con frondi di sotto, e sopra.  
 Scatola in-quadro di baratoli di cotognata con oro.

Me-

Lunedì 5. di Maggio.

*Freddo.*

**M** Elangoli agri, in monte firopati con zucchero.  
 Prescutto stellato guarnito di limoncella, e moscardini.  
 Ricotte di capra con zucchero di panetto sopra.  
 Gigotto di Coniglio guarnito di limoni, e pepe,  
 Tartara in croce di latte guarnita con zucchero, e fiori.  
 Acetello di fegatelli, e ventricelli guarnito di limoncella.

*Caldo.*

**P** Olpettone di vitella. guarnito di rosse d'oua, e sciropate.  
 Lattuche ripiene guarnite di tutt' i salami.  
 Capone bollito guarnito di limone, e petrosino.  
 Braggiole di vitella con sapore agro dolce.  
 Gnocchetti, stufati con calcio parmegiano.  
 Gallotti d'India arrostiti, ripieni alla paesana.

*Frutti.*

**C** Asi caualli del Foio, con frondi di cedro sotto.  
 Carcioffi bolliti, seruiti, con agro, pepe, e sale.  
 Spogne di finocchi scelte aneuatate con sue frondi sotto.  
 Sfogliatelle alla Milanese, guarnite di moscardini  
 Mela nouelle aneuatate con sue frondi sotto, e sopra.  
 Pastelle di Monache, guarnite di fiori sopra.

*Martedì 6. di Maggio.**Freddo.*

**F** Ragole montagnole scelte, con zucchero sopra.  
 Bianco mangiare in pezzi, guarniti di cedronata, & oro.  
 Plattiglio di zizza, guarnito di limoncelle picciole.  
 Pastone di vitella quadro, guarnito di fiori, & oro.  
 Teste di capretto in adobbo guarnite con limoncelle.  
 Gigoto di gallo d'India guarnito di limoncello, e pepe.

*Caldo.*

**T** Orvesino alla Spagnola di bottoni, animelle, e prescutto.  
 Menestra di carcioffi, piselli, guarnita di salami.  
 Galline bollite, seruite con salsa di finocchi, e menta.  
 Piza di fragole natte, ossemastre, rosso d'oua, e zucchero.  
 Menestra di farro stufata, ripiena di calcio, & oua.  
 Arrosto di pollanche infaggianate, con salsa reale.

*Frutti.*

**I** Nsalata di sparagi cotti, seruita con pepe, oglio, & aceto.  
 Calcio Parmegiano netto a pezzi con frondi sotto.  
 Mela nouella aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
 Cerase rosse aneuatate dentro vasi di cristallo.  
 Spogne di finochi nette, & aneuatate con sue frondi.  
 Scatola di confetti, & fusticelli, pistacchi di zucchero.

Fio

*Mercordi 7. di Maggio.**Freddo.*

**F**o rita di capra fresca con zuccaro sopra.  
 Granci mezzi mondi, guarniti dell' istessi.  
 Pizza bianca di pronola, guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Testa d'ombrina salpimentata guarnita con limoncella.  
 Plattiglio di trotte sfumate guarnito con limoncello.  
 Siuiero di ombrina, guarnito di cedronata.

*Caldo.*

**A**nguille aroffite, lardiate con oglio, e mollica.  
 Menestra di finocchi (eluaggioli con zuppetta.  
 Sarde fritte guarnite con limoncella, e pepe.  
 Pizza alla Lombarda di calcio, oua, ricotta, & herbeete.  
 Polpettone d'oua, manteca, pronola, e cose siroppate.  
 Linguati imboracciati alla Spagnola con cappari, e pepe.

*Frutti.*

**C**ascio cadallo fresco di Basilicata fatto à melone.  
 Carcioffi seruiti con pepe, sale, & aceto.  
 Oliue di Spagna, con oglio, aceto, e limoncello.  
 Tortanetti ripieni di cose dolci, e zuccaro sopra.  
 Finocchi aneuati con frondi dell' istessi sotto.  
 Scatola di frondi di rose siroppate guarnita con fiori.

*Gionedi 8. di Maggio.**Freddo.*

**B**arattoli di limoncelle piccole siroppate.  
 Soprefata guarnita di limoni, e moscardini.  
 Tartara di latte, guarnita di fiori, e zuccaro.  
 Pastone di capretto à modo di leone guarnito con fiori.  
 Capani salpimentati in cassa, guarniti di limone.  
 Cerase rosse scelte aneuatate con frondi sotto.

*Caldo.*

**T**ortorelle stufate ripiene di passole, pepe, e pignoli.  
 Menestra di faue nouelle guarnita di salami sopra.  
 Soalle di capretto bollite, seruite con salsa verde.  
 Testa di vitella ripiena di cose siroppate, e stufata.  
 Maccaroni scaldati, Rufati con pronola, e calcio.  
 Piccioni aroffiti, lardati con mollica sopra.

*Frutti.*

**C**ascio di Cerreto vecchio, spartito con frondi sotto.  
 Amendole verdi, monde, con aqua aneuata.  
 Pizza d'Angeli di cose di Genoua guarnita dell' istesso.  
 Carofelle di finocchi spiccati aneuati con sue fronde.  
 Mela tramontane con frondi sotto aneuatate.  
 Scatola d'Amendole, & fusticelli, e confeti ricci.

Pignoli :

*Venerdì 9. di Maggio.**Freddo.*

**P**ignoli, inadobbati con aqua di fiori, e zucchero.  
 Tarantello disalzato, guarnito di limoncella, e pepe.  
 Plattiglio di natte cedronata, trita con zucchero sopra.  
 Pastoni di cesali di mare, guarniti di fronde, et oro.  
 Sarde scaepe, guarnite di limoncello, e spetic.  
 Tracine bollite, in bianco guarnite di limone, e pepe.

*Caldo.*

**O**va bñtate all'aqua con pronola, e pepe sopra.  
 Menestra di broccoletti, scffritti con oglio, pepe, e sale.  
 Lacerti fritti, guarniti con limoncella, e pepe.  
 Oua cecate stufate, con cacio, herbe, et manteca.  
 Tagliarelli con pronola stufati, zucchero, e cannella sopra.  
 Dentici arostiti, guarniti con limoncella.

*Frutti.*

**M**ozzarelle fresche con frondi di finocchi sotto.  
 Spondole di mare, seruite con agre, e pepe sopra.  
 Carcioffole aroscite con oglio, aceto, et sale.  
 Spogne di finocchi aneuatate con frondi sotto.  
 Mela bianche, scelte aneuatate con sue frondi.  
 Canestra di pasta di amendole con fiori sopra.

*Sabbato 10. di Maggio.**Freddo.*

**P**runa damascene bollite, seruite con zucchero sopra.  
 Plattiglio di capitone guarnito di limone, oglio, e pepe.  
 Pastone di spinole guarnito con frondi, e fiori.  
 Botarghe guarnite con oglio, aceto, limone, e pepe.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro delli suoi frutti ripieni.  
 Triglie fritte scaepe, guarnite con limoncello, e pepe.

*Caldo.*

**P**olpi moscarelli stufati, ripieni di passoli, e spetic,  
 Menestra di talli di cocozza con suo condimento.  
 Aguglie fritte, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Taralli stufati con oglio, oliue, pepe, et origano.  
 Pasticcioni d'anguille, taruffi, e frutti di mare.  
 Linguati incarbonati con oglio, aceto, mollica, e pepe.

*Frutti.*

**G**ranci salpimentati, dell'istessi guarniti.  
 Oliue di Sicilia infornate, seruite con aceto, et oglio.  
 Totalaria di biscottelli, e sparagi, guarnita con fiori.  
 Cerale rosse aneuatate dentro vasi di cristallo.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto aneuatate.  
 Barattoli di gelo di cotogno, guarniti con gramagletti.

I

Cetran-

## Domenica 11. di Maggio.

## Freddo.

**C**etrangoli mondi con zuccaro sotto, e sopra.  
 Bianco mangiare genestrato guarnito di cedrilli siroppati.  
 Presutto à vela, guarnito di limoni, e garofani.  
 Pastone di gallo d' India fatto ad Aquila.  
 Torranetti di botiro, oue, e zuccaro, & aqua di fiori.  
 Piccioni in adobbo, in plattiglio con agro dolce.

## Caldo.

**A**ntipasto di fegato di vitella, fritto con pepe, & agro.  
 Menestra di cocozza, ripiena di cascio, oua, e salame.  
 Peto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Crostata di cernella, oua, zuccaro, & ossomastro.  
 Grauioli di prouola, oua, riceotta, e stufate.  
 Filetto di vitella di Sorrento arosfiro.

## Frutti.

**P**rouole vecchie nette con frondi sotto, e fiori sopra.  
 Cerase aneuatate dentro à rinfrescatore d'argento.  
 Amendole monde aneuatate con frondi sotto.  
 Carciofole bollite, e seruite con pepe, aceto, e sale.  
 Carofelli di finocchi spicati, tenesi, & aneuati.  
 Scatola di radiche, pera, e pruna di Genoua.

## Lunedì 12. di Maggio.

## Freddo.

**C**apo di latte lauorato con zuccaro sopra.  
 Filetto di porea salato guarnito di limone, & anefini.  
 Plattiglio di quaglie menate con limone, e pepe, & aceto.  
 Pastone di tortorelle saluagge con salami dentro.  
 Caponi salpimentati guarniti di limone, oro, e pepe.  
 Bianchetto di vitella ripieno, guarnito di limone.

## Caldo.

**A**ntipasto d'animelle lattaroli con pepe, & agreffa.  
 Menestra di cipolla rippiana di cascio, oua, e salami.  
 Vacca bollita guarnita con petroselli sopra.  
 Tortano di Sant'Antamo ripieno di cose siroppate.  
 Maccaroni di Puglia con prouola, e cascio stufati.  
 Galotto d' India arosfiro, seruito con salsa verde.

## Frutti.

**M**arzolini freschi spartiti con frondi sotto.  
 Mela nouelle aneuatate, guarnite con fiori.  
 Pasticcelli fritti nitrati con zuccaro, e cannella sopra.  
 Cerase aneuatate con frondi di vite sotto.  
 Amendole monde con frondi sotto, & aneuatate  
 Spogne di sinocchi aneuatate con frondi sotto.

Frigole

*Martedì 13. di Maggio.**Freddo.*

**F**Ragole scelte lauate con vino, e zucchero sopra.  
 Rosata reale di latte, roffa d'oua, zucchero, & aqua di fiori.  
 Verrina firopata, guarnita d'anisini, e cedronata.  
 Pastone di vitella, guarnito di fiori, & oro.  
 Plattiglio di tortore à modo di quaglio con limone.  
 Bianco maguare, guarnito di percopata, oro, e zucchero.

*Caldo.*

**S**pezzato di piccioni ripieno d'vua spina, e soctie.  
 Minefra di carcioffoli, & piselli, guarniti di salami.  
 Galline bollite, guarnite di limoncelli, e petrosino.  
 Teste di capretti indorate con zucchero, e cannella sopra.  
 Zuppa di petto di capone stufata con cascio cauallo.  
 Vitella arrostita, con succo agro dolce, guarnita di limone.

*Frutti.*

**C**ascio Parmegiano in pezzi con frondi di sotto.  
 Faue nouelle seruite con sale, e pepe.  
 Spogne di finocchi nette coperte di neve.  
 Cerase aneuatate dentro rinfrescatore d'argento.  
 Carcioffole fritte, seruite con aceto, e pepe.  
 Scatola di percopata, pasta reale, e pignolata.

*Mercordì 14. di Maggio.**Freddo.*

**A**ncione di Genova, guarnite di limoni, oglio, & origano.  
 Casatelli di latte zucchero, & oua guarniti di fiori.  
 Dentici salpimentati, guarniti di limone, menta, e pepe.  
 Triglie scapece con salsa di mostacciolo guarnite di cedronata.  
 Maccheroni di ricotta con succaro, & aqua rosa.  
 Castagnette di mare ripiene l'vn dentro con suo frutto.

*Caldo.*

**O**va fresche per bere, seruite con pepe, e sale.  
 Brocoli guarniti con tarantello, & agro sopra.  
 Calamari fritti, guarniti di limoncello, & pepe.  
 Frittata di Sparagi, pepe, prouole, e butiro.  
 Torta alla Lombarda con fogliamolla, butiro, e pepe.  
 Linguati imborracciati alla spagnola, con pazzoli, e pignoli.

*Frutti.*

**R**aschi di Calabria netti con frondi di sotto.  
 Spogne di finocchi aneuatate con sue frondi sotto.  
 Cerase aneuatate con fronde sotto, e sopra.  
 Oliue di spagna con limoncello, e pepe.  
 Amendole verde nette, & aneuatate con frondi sotto.  
 Prune, pera, & torfi di lattuca firopate.

I . . . Ce.

Giovedì 15. Maggio.

Freddo.

**C**etrangoli agro dolce sciroppati con zucchero.  
 Sorze di cedro sciroppate, guarnite con loro cime.  
 Fiacetto guarnito di limone, e moricardini.  
 Pastone di zizza di vacca con salami dentro.  
 Peperata di quaglie guarnita di limoucello, e pepe.  
 Caponi salpimentati in cascia guarniti di cedronata.

Caldo.

**A** Nripastro di piedi di vitella, pruna, passoli, e pignoli.  
 Menestra di cicoria guarnita di formaggio, e salami.  
 Castrato bollito seruito con salsa verde.  
 Pasticcione di quaglie e taroli, e pretutto.  
 Minestra di riso ripiena di calcio, et oua.  
 Faggianotti arostiti seruiti con salsa reale.

Frutti.

**P**ezze di calcio di Cicerello, nette, spartite per mezzo.  
 Carciofoli bolliti, seruiti con sale, e pepe.  
 Sponge di finocchi nette aneuare con sue frondi.  
 Mela dolce aneuare con frondi sotto, e sopra.  
 Cerase aneuare dentro vasi di cristallo.  
 Scatole d'amende le confette, et fusticelli.

Venerdì 16. di Maggio.

Freddo.

**G**ionesta di vacca con zucchero sopra.  
 Barattoli di limoncelli piccioli sciroppati.  
 Tarantello di alzarò guarnito di limoncello.  
 Pastone di trote guarnito di fiori, e mortella.  
 Littiglio di ragotte guarnito dell'istesso con limone.  
 Pizza bianca di ricotta, guarnita d'oua misce.

Caldo.

**O**va buttate all'acqua con calcio sopra, e pepe.  
 Menestra di finocchi seluaggi guarnita di tarantello.  
 Triglie fritte guarnite di limoncello, e pepe.  
 Neule con latte dentro zoccaro, e cannella.  
 Brodetto alla Genoueta, con foglia molta trita.  
 Cefali arostiti con sapore agro, e dolce.

Frutti.

**P**rouole fresche di Campagna d'Euoli con frondi sotto.  
 Olue infornate di Messina con oglio, aceto, e limone.  
 Tartufoli arostiti, guarniti d'oglio, aceto, e pepe.  
 Gambati salpimentati, guarniti dell'istesso.  
 Spogne di finocchi nette, et aneuare in vaso di cristallo.  
 Castagnette, et botarache di pasta d'amendole.

Fragole



# De Corteggiani.

69

Sabbato 17 di Maggio.

Freddo.

**F**ragole scelte lauate con Greco, e zucchero sopra.  
Ricci di mare nettivno dentro l'altro delli frutti,  
Tracine in bianco guarnite di limone, e pepe.  
Amiro in pezzi, guarnito di cocozzata, e zucchero.  
Pizza di pe: coca secche siroppate guarnita di cedronata.  
Insalata di sparagi, guarnita di fiori di borragina.

Caldo.

**A**ntipasto di carantello ripieno di passoli, e pignoli.  
Broccoli spigati, guarniti con occhi di tonno dilazato.  
Calamaretti fritti guarniti di limone, pepe, et azzo.  
Suppi di tonno nette, et asciutte con pepe sopra.  
Vermicellina caciati con amandole atorrare, e pepe.  
Spinole arrostite guarnite con limoncello lauorato.

Frutti.

**C**arciole fritte con aceto, sale, e pepe.  
Strusoli in anate con corona atorra guarniti d'oro.  
Spogne di finocchi aneuare con tue frondi sotto.  
Bota ghe seruite con agro, pepe, et aglio.  
Amandole verdi, nette, aneuare con frondi sotto.  
Barattoli di lazzaroli con fiori intorno.

Domenica 18 di Maggio.

Freddo.

**M**ante siglia lauorata guarnita con ro, e zucchero.  
Salciccione guarnito di limoncello, e canifio.  
Pattone di visella a meza luna guarnito di fiori.  
Piccioni in adobbo guarniti di timo lauorato, e pepe.  
Gallo d'India alla Portoghese guarnito d'oua filate.  
Limone a sette mondo, e zucchero sopra.

Caldo.

**C**rosta sfogliata di prouala, profumata, e cedronata.  
Mene fra di scarole ripieni con caciato, oua, e salame.  
Petto di gallina bollito seruito con salsa verde.  
Pattigl'odi di piedi di vitella indorati, con fetta di pane.  
Fungi di Genova fuffati con brodo grasso, e salame.  
Pollastri arrostiti ripieni con oliue, e passolini.

Frutti.

**M**arzolini di Piorenza freschi spariti con frondi sotto.  
Carciole atostite con oglio, pepe, e sale.  
Spogne di finocchi aneuare con sue frondi sotto.  
Mela Gitanelle con frondi sotto coperte di nocce.  
Ce as: rosse aneuare dentro vasi di cristallo.  
Scatola di pasta reale, e pignolata fresca.

Cetta-

Lunedì 19. di Maggio

Freddo.

**C**Errangoli agro dolci, monde in monte scioppati.  
 Lingue di bufali bollite guarnite di limone, & anefini.  
 Ricotta di capra passata con zucchero, & aquarosa.  
 Peperata di quaglie guarnita con limoncello, & pepe.  
 Pizza bianca con prouola fresca, con zucchero guarnita.  
 Plattiglio di zizza guarnita con moscardini.

Caldo.

**F**egato di vitella fritto seruito con agro, e pepe.  
 Oglia bastarda guarnita di tutti salami.  
 Gigotto di vitella con sapore agro, e dolce.  
 Pasticcioni di fragole natte, oua, osso mastro, e zucchero.  
 Gnocchetti stufati con calcio parmeggiano, e prouola.  
 Filetto di vitella arrostito, guarnito con limoncello.

Frutti.

**S**fogliatelle di bianco con zucchero, e cannola sopra.  
 Cascitelli di Sicilia freschi con frondi sotto.  
 Faue nouelle aneuatate con frondi sotto.  
 Carciofoli seruiti con sale, pepe, & aceto.  
 Spogne di finocchi aneuatate con frondi sotto.  
 Canebra di pasta di Genova guarnita di fiori.

Martedì 20. di Maggio.

Freddo.

**F**raole scelte lavate con greco, e con zucchero sopra.  
 Natte guarnite con zucchero di panetto.  
 Siuero di palombelle se luaggie guarnito di percopata.  
 Passone di quaglie con salami, e pepe dentro.  
 Sottotazza di scorze di cedro con frondi attorno.  
 Acetello di piedi di vitella guarnito di pepe, & menta.

Caldo.

**T**estadi vitella stufata ripiena di cose agrete.  
 Menebra di finocchi guarnita con salami, & calcio.  
 Vacca bollita guarnita con pepe, e pettosino.  
 Teste di capretto indorate con fette di pane.  
 Menebra di millefanti stufata con brodo grasso.  
 Filetto di vitella di Sorrente arrostito guarnito.

Frutti.

**C**asio di Cerrato spartito per mezzo con frondi.  
 Mela nouelle aneuatate con sue frondi sotto.  
 Fizza à bocca di dama guarnita di garofani.  
 Finocchi netti aneuatati con sue frondi sotto.  
 Cerase rosse aneuatate in vasi d'argento.  
 Amendole monde aneuatate con frondi sotto.

Lette

*Mercordi 21. di Maggio.*

*Caldo.*

**L**atte quagliato con zuccaro di paetto sopra.  
 Trotte desalzate salpimentate guarnite con limoncello.  
 Ricci di mare netti ripieni vn dentro l'altro.  
 Alici salate guarnite di limoncello, e pepe.  
 Pastone di cirinà guarnito con fiori, & oro sopra.  
 Triglie scapece guarnite di limoncello.

*Caldo.*

**O**Va fresche per bere *seruira con anora?*  
 Menestra di talli di cocozza asciutti con pepe.  
 Triglie fritte guarnite di limone, e pepe.  
 Frittata di sparagi guarnita con pepe, e sale.  
 Pizza di fraole, natte, manteca, con zuccaro.  
 Sarachi grossi arositi con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C**Asocauallo di Potenza a melone spartito per mezo.  
 Amendole monde aneuatate con sue frondi sotto.  
 Cerase rosse con frondi sotto couerte di neve.  
 Olive di Maranola seruite con limoncello, e pepe.  
 Spogne di finocchi aneuatate con frondi sotto.  
 Scatola d'amendole, e fusticelli confitti.

*Giouedi 22. di Maggio.*

*Fredda.*

**C**etrangole agre dolci siropate con zuccaro.  
 Sopresata di Nola guardita di limone, & anefini.  
 Pastone di gallo d'India guarnito con fiori.  
 Galline salpimentate guarnite di limoncelli, menta, e pepe.  
 Zizza di vacca indorata con zuccaro, e cannella sopra.  
 Cerase tostole aneuatate dentro refrescatori di cristallo.

*Caldo.*

**T**Rippa di vitella stufata ripiena di cacio, oua, e pepe.  
 Menestra di cepolla ripiena guarnita di tutti salami.  
 Carne di vacca bollita seruita con salsa verde.  
 Pani ripieni d'oua, natte, & osso mastro, e zuccaro.  
 Lafagne di Monache stufate con mozzarelle, e cacio.  
 Piccioni arositi con mollica guarniti d'oua mesci.

*Frutti.*

**P**Rouole dello Garigliano fresche con frondi sotto.  
 Amendole monde, & aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
 Pizza di bocca di Cavalieri guarnita con zuccaro, e fiori.  
 Carcioffali bolliti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Mela gitanelle dolci aneuatate con sue frondi sotto.  
 Sarattoli di radiche siropate guarnite di garofani.

*passarini.*

Venerdì 23. di Maggio.

*Freddo.*

**P** Assarini di Ieuante lauati con zuccaro sopra.  
 Ricotta di capra seruita con zuccaro, & aqua di rose.  
 Argioue di Genoua guarnite di limoncello piccolo.  
 Calciatelli di zuccato guarniti di fiori sopra.  
 Pastone di spinole guarnito di cime di mortella.  
 Aurata in scapece guarnita con limoncello picciolo, e pepe.

*Caldo.*

**O** Va fresche buttrate all'acqua con cascio, e pepe sopra.  
 Menebra di faue nouelle con cascio, oua, e pepe.  
 Linguati fritti, guarnite di limoncello, e pepe sopra.  
 Tartara di ricorta, latte, zuccaro, e calocauallo, e manteca.  
 Brodetto à la Romana co' cascio, ouallo, ma'eca, zuccaro, e cannella.  
 Trighe arrostite con sapore agro, e dolce guarnite.

*Frutti.*

**M** Ozzarelle di Capua fresche stufate, e con pepe.  
 Sponnoli arrostiti seruiti con agro, e pepe sopra.  
 Spogne di finochi monde con sue frondi, & aneuare.  
 Amendole verdi, monde, & aneuare con acqua.  
 Faue nouelle monde, seruite con pepe, e sale.  
 Canestra di castagnette, e portauetti di zuccaro.

Sabato 24. di Maggio.

*Freddo.*

**F** Raole scelte lauate con vino, e zuccaro sopra.  
 Amio guarnito di pereopata, pignoli, e zuccaro.  
 Tarantello disalzato guarnito di limone, e pepe.  
 Pastone di storione fresco con salami dentro.  
 Scuiero di seccie guarnito di zuccaro, e cannella.  
 Scorfani salpimeoiati guarniti di limoncello, e pepe sopra.

*Caldo.*

**C** Annolichi aperti con pepe, oglio, & agro sopra.  
 Menebra di piselli, e torzi di carcioffali, & erbetta.  
 Sarde fritte guarnite di limoncello piccolo, e pepe.  
 Pasticcione di capitone, frutti di mare, sparagi, e pepe.  
 Maccaroni di Puglia seruiti con salsa verde.  
 Alose arrostite con sapore agro, e dolce, e limone.

*Frutti.*

**S** Trufoli in monte guarniti d'oro, e zuccaro sopra.  
 Botraghe guarnite di limoncello, e pepe, e sale.  
 Cerase majateche aneuare dentro valo di cristallo.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuare con frondi sotto.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto tepieni.  
 Scatola di pasta alla Genouese con pistachi, e pereopata.

Capo

Domenica 25. di Maggio.

*Freddo.*

**C** Apò di latte doppio con zuccaro di panetto sopra.  
 Conferua di tutto cedro con fiori di sopra.  
 Prefutto bollito fatto à vela guarnito di rosmarino.  
 Pastone di vitella con salami dentro, e specie.  
 Gigotto di gallo d'India guarnito di limoncello picciolo.  
 Acetello di quaglie guarnito con limoncello, e pepe sopra.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di lattaroli ripieno d'vua spina, e pignoli.  
 Menestra di borraggine guarnita di verrinia, & ossomastro.  
 Zizza de vacca lattante bollita con erbette sopra.  
 Pasticciotti in boccone ripieni di cose siropate.  
 Suppa di biscotti di Spagna, con caponi disossati.  
 Lacerto di vitella arrostito ripieno di passoli, e pignoli.

*Frutti.*

**C** Ascio de lo Colle netto, spartito con frondi sotto.  
 Amendole monde, nette, & aneuatate con fiori di sotto.  
 Cerafe aneuatate dentro vasi di cristallo.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuatate.  
 Mela nouelle con sue frondi couerte di neu.  
 Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e zuccaro.

Lunedì 26. di Maggio.

*Freddo.*

**C** Etrangole agre dolci siropate con zuccaro sopra.  
 Bianco magnare guarnito di cetronata, e zuccaro.  
 Verrinia guarnita di limoni, & anesi confetti.  
 Pizza bianca di pronola guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Gigotto di coniglio guarnito di limoncello piccolo, e pepe.  
 Cerafe rosse aneuatate con frondi sotto, & sopra.

*Caldo.*

**I** Npnata di vitella lattante con suoi salami, e specie.  
 Menestra di cocozza guarnita di boccolato, e presutto, e cacio.  
 Spalle di capretto bollite seruite con salsa verde.  
 Plattiglio di natto, biscotti, cetronata, e zuccaro, rufati.  
 Fungi, e cocozza di Genoua rufati con formaggio.  
 Fasani imborracciati, arrostiti con salsa reale.

*Frutti.*

**P** Ezzes di cacio d'Abruzzo spartite con frondi sotto.  
 Mela nouelle con sue frondi sotto, & aneuatate.  
 Faue nouelle nette seruite con sale, e pepe.  
 Spogne di finocchi nette, con frondi sotto aneuatate.  
 Amendole verdi, monde, & aneuatate con frondi sotto.  
 Pastecelle di zuccaro guarnite di fiori, e zuccaro.

K

Frauole

*Martedì 27. di Maggio.**Freddo.*

**F** Raole scelte, nette, lavate con greco, e zucchero sopra.  
 Sopressata di Nola guarnita con anefini, e limoncello.  
 Bianco magnare guarnito di percopata, e zucchero.  
 Pastone di vitella con suoi salami dentro, e spetie.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.  
 Plattiglio di piccioni guarnito di frittiglie di pasta.

*Caldo.*

**F** Racassa di fegatelli, presutto, aceto, e pepe sopra.  
 Menestra di piselli con capone guarnito di tutti salami.  
 Pasticcione di lattaroli, presutto, carciofoli, e bianco.  
 Piedi di vitella indorati con fette di pane sotto.  
 Lasagne di Monache stufate con mozzarelle, e manteca.  
 Gallo d' India arrostito guarnito di fritigli, e fusticelli.

*Frutti.*

**M** Arzolioli freschi spartiti per mezzo con frondi sotto.  
 Carciofoli fritti serviti con sale, aceto, e pepe.  
 Cerase aneuatate servite dentro vn vaso d'argento.  
 Pizza di cetronata dell' istesso guarnita di fiori.  
 Finochi netti aneuatati con sue frondi sotto.  
 Amndole verdi monde con frondi sotto, & aneuatate.

*Mercordì 28. di Maggio.**Freddo.*

**C** Etrangola agredolti in monte stropate con zucchero.  
 Gioncata di vacca fresca servita con zucchero sopra.  
 Ancioie di Genova guarnite di limoncello, oglio, & aceto.  
 Triglie scapece guarnite di cetronata, e limoncello.  
 Cesali di mare salpimentati guarniti con limoncello.  
 Ricci di mare netti ripieni l'vn dentro l'altro del frutto.

*Caldo.*

**O** Va fresche buttate all'acqua con pronola, e pepe sopra.  
 Menestra di broccoli guarnita di tarantello, e pepe.  
 Pani ripieni di cose stropate guarnite di melonata.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Maccaroni di Puglia stufati con mozzarelle, e cascio.  
 Luzzi arrostiti con sapore agretto guarniti di limone.

*Frutti.*

**C** Ascio di maiorca netto con frondi di cedro sotto.  
 Mela dolci aneuatate con sue frondi sotto.  
 Spionelli di mare con agro, e pepe sopra.  
 Olive di Gaeta guarnite con aceto, oglio, e limone.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neuve.  
 Tortanetti di pigiolata, e cocozzata di zucchero.

Man-

Giovedì 29. Maggio.

*Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata guarnita con zuccaro & oro.  
 Pignoli lauati con aqua di rose, e zuccaro sopra.  
 Verrinia siropata guarnita di cedilli, e zuccaro  
 Pastone di tortorelle intramazati di salami.  
 Piccioni in adobbo guarniti di cetronata, e limone, e pepe.  
 Capone salpimentato guarnito con limoncello, e pepe.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di piedi di vitella ripieno di passole, e pignoli.  
 Menestra di cepolla ripiena con vitella, cascio, oua, e spetie.  
 Zizza bollita guarnita con petrosino, sale, e pepe sopra.  
 Pasticcioni in boccone di natte, fraole, e manteca.  
 Millefanti Rufati con brodo grasso, e cascio.  
 Arosio di polanche infasanate seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**R** icotte salate di Potenza nette con frondi sotto.  
 Carciofole arosite con oglio, sale, aceto, e pepe.  
 Cerase rosse d'Arienzo aneuatate con frondi sotto.  
 Mela nonelle con frondi di finocchi sotto.  
 Pizza di cetronata guarnita di rose, e zuccaro.  
 Spogne di finochi nette aneuatate, con sue frondi sotto.

Venerdì 30. di Maggio.

*Freddo.*

**N** Atte doppie di Sorento con zuccaro sopra.  
 Tarantello di alfato guarnito di limoncello.  
 Pastone di trotte guarnito con fiori, e frondi sotto.  
 Fellone di mare ouato guarnito dell' istesse brance.  
 Cefali salpimentati guarniti di limoncello, e petrosino.  
 Tazza di latte, rosso d'oua, zuccaro, & aqua di rose.

*Caldo.*

**O** Va fresche per bere, seruite con ouert, e sale.  
 Menestra di cocozze con cascio, oua, spetie, & erbette.  
 Triglie fritte guarnite con limoncello, e pepe.  
 Scorfani in tiano repieni di passoli, pruna, & spetie.  
 Menestra di riso con latte, e pronola sopra.  
 Dentice arosito con sapore agro di limoncello.

*Frutti.*

**R** Aschi di Calabria netti con frondi di cedro sotto.  
 Mela nonelle aneuatate con sue frondi sotto.  
 Botarghe guarnite di limoncello, aceto, oglio, e pepe.  
 Carciofole bollite fritte seruite con agro, e pepe.  
 Spogne di finochi aneuatate con sue frondi sotto.  
 Sottatazza di castagnette di zuccaro, con fiori.

K 2

pruna

Sabbato 31. di Maggio.

*Freddo.*

**P** Runa biancolelle aneuatè con sue frondi sotto.  
 Plattiglio di storione guarnito di limone sopra.  
 Pastone di lamprede di Capoa con tarantello, e pepe.  
 Ragosta à sette guarnita di limoncello, e sue brancie.  
 Infalata di sparagi cotti con oglio, aceto, e pepe.  
 Amito guarnito di cetronata, e zuccaro di panetto.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di polpi moscarelli con passoli, e pignoli.  
 Menestra di talli di cicoria soffritte con pepe sopra.  
 Calamaretti fritti guarniti di limoncello piccolo.  
 Sarde in carta con passolimi, pignoli, pepe, & erbette.  
 Zeppole scaldate guarnite con mele, e zuccaro.  
 Ombrina arrostita con sapore d'oglio, & aceto.

*Frutti.*

**G** Ranci marini arrostiti guarniti dell' istesso.  
 Oliue de Ieraci infornate seruite con oglio, & aceto.  
 Amendole spartite con frondi sotto, & aneuatè.  
 Taratufoli intaratufalati guarniti dell' istesso.  
 Spogge di finochi mondi aneuati con frondi sotto.  
 Barattoli di lizzaroli sropati con gramaglietti.

GIUGNO DOMENICA 1.

*Freddo.*

**C** Else bianche aneuatè con frondi sotto.  
 Bianco magnare incannellato guarnito di pignoli.  
 Verrinia guarnita di limoncello, e moscardini sopra.  
 Pastone di tortorelle seluagge con presutto, e pepe.  
 Bianchetto di vitella ripieno con cascio, ona, & erbette.  
 Pizze bianca di ricotte guarnita di garofani.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di piedi di vitella con vna spina.  
 Menestra di piselli guarnita di salami, & cascio.  
 Gallina bollita seruita con limoncelli piccoli.  
 Tortano sfogliato pieno di cose dolci, e zuccaro.  
 Plattiglio di lattaroli indorati con sette di pane sotto.  
 Fasani arrostiti seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**R** Aschi di Calabria netti con frondi sotto.  
 Mela biancolelle aneuatè con sue frondi sotto.  
 Albergie aneuatè con sue frondi sotto.  
 Amendole monde aneuatè con frondi sotto.  
 Spogge di finochi aneuatè con sue frondette.  
 Pastetelle ripiene di cetronata, e zuccaro.



# De Corteggiani.

77

Lunedì 2. di Giugno.

*Freddo.*

- C** Itrangole-agredolci sciropate con zucchero.  
Presutto vecchio à sette bollito con vino.  
Ricotte passate servite con zucchero sopra.  
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.  
Plattiglio pi petto di gallo d' India con limoncello, e pepci.  
Acetillo di piedi di vitella con pepe, e menta sopra.

*Caldo.*

- F** Egato di vitella fritto con agro, e pepe sopra.  
Menestra di scarole guarnita di salami.  
Petto di vitella bollito servito con salsa verde.  
Testa di vitella stufata ripiena di cose siropate.  
Pasticciotti di fraole, zucchero, & rossi d'oua.  
Gallotti d' India arrostiti, & inbottonati.

*Frutti.*

- C** Ascicaualli di Brienza vecchi, e spartiti.  
Amendole verdi, monde aneuatate, con frondi sotto.  
Grifomoli aneuati con sue frondi sotto.  
Mela nonelle dolci aneuatate con frondi sotto.  
Spogne di fenochi nette, & aneuatate.  
Torta di pera reali guarnita con zucchero, e fiori.

Martedì 3. di Giugno.

*Freddo.*

- M** Antechiglia lanorata con zucchero, & oro.  
Pruna scaldate con sue frondi sotto, & aneuatate.  
Salciccioni di Bologna bolliti con vino di Cirella.  
Plattiglio di quaglio guarnito di limoncella, e pepe.  
Seniero di piccioni guarnito con zucchero, e cannella.  
Amarene aneuatate in refrigeratore d'argento.

*Caldo.*

- T** Rippa di Vacca callosa stufata con cascio, e pepe.  
Menestra di cocozza ripiena di cascio, & oua.  
Vacca bollita con petrosino, e pepe sopra.  
Pani ripieni con cose dolci stufati con latte.  
Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso.  
Polanche infaggianate servite con salsa di pagò.

*Frutti.*

- C** Asciocavallo vecchio dello Esio con frondi sotto.  
Mela Gaitanelle aneuatate con sue frondi.  
Albergie con sue frondi sotto, & aneuatate.  
Spogne di finocchi aneuatate con sue frondi sotto.  
Amendole monde con aqua aneuata.  
Barattoli di cotognata guarniti con fiori attorno.

Celze:

*Mercordì 4. di Giugno.**Freddo.*

**C** Elze bianche scelte aneuatate, con frondi sotto.  
 Scorze di cedro siroppate guarnite con fiori sopra.  
 Dentici salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.  
 Pizza bianca di recotta, oua, e zuccaro di panosti.  
 Anguille scapete guarnite di limoncello, e pepe.  
 Infalata di lacuche conochiate con fiori di boragine.

*Caldo.*

**O** Va buccate all'acqua seruite con cascio sopra.  
 Menestra di talli di cicoria asciutta con pepe sopra.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Tarrara d'oua, latte, cetrionara, aquarosa, e zuccaro.  
 Oua cecate con cascio, erbette, pepe, botiro.  
 Sarde di sperone arosfite in brasa seruite con sale.

*Frutti.*

**R** Ecotte de raschi di Calabria netti con frondi sotto.  
 Carciofole bollite seruite con sale, e pepe.  
 Gambari di mare bolliti guarniti dell'istesso.  
 Cerafe toffole aneuatate con frondi sotto.  
 Spogne di finochi nette, & aneuatate con frondi sotto.  
 Canestrelletti alla Genouese di farina, mancca, e zuccaro.

*Giouedì 5. di Giugno.**Freddo.*

**P** Runa bianche aneuatate con frondi di vite sotto.  
 Filetto di Giugliano guarnito con moscardini, e limone.  
 Pastone di capone fatto ad aquila guarnito con fiori.  
 Fianchetto di vitella à fette, ripieno di cascio, & oua.  
 Tagliarelli di ricotta con zuccaro, & aqua rosa.  
 Gigotto di petto di gallo d' India con sue ale guarnito.

*Caldo.*

**A** Ntipasto d'animelle, bottoni con sapore d'agresta.  
 Minestra di torze, guarnita con gallina, salami, e cascio.  
 Pasticcioni di piccioni, fongi, & frutti di mare.  
 Caionza di vitella stufata con cascio vecchio, e pepe.  
 Piedi di vitella indorati con zuccaro, e cannella.  
 Pollastri arosfiti ripieni di mela, oliue, & passoli.

*Frutti.*

**P** Erza di cascio di Calabria netta, & spartita.  
 Grisomoli aneuati con frondi sotto, e sopra.  
 Cerafe rosse con frondi sotto, & aneuatate.  
 Mela dolci nonelle aneuatate con sue frondi.  
 Spogne di finocchi aneuatate, nette con sue frondi.  
 Scatola di confetti, fusticelli, & amandole confitte.

Celse

Venerdì 6. di Giugno.

*Freddo.*

**C** Else bianche aneuatate, con frondi sotto.  
 Plattiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro.  
 Anguille disalzate guarnite di limoncello, e pepe.  
 Passone d'ombrina, guarnito con cime di mortella.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito di limone, e pepe.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro del frutto ripieni.

*Caldo.*

**T** Azza di latte, oua, e zuccaro, guarnita di melonata.  
 Menestra di piselli con cascio, oua, & manteca,  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Neuole ripiene di natte con zuccaro, e cannella.  
 Maccaroni di puglia fufati con prouola.  
 Lacerti arosfiti con sapore agro, e dolce.

*Frutti.*

**M** Arzolini spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Grisomole aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
 Spogne di finochi aneuatate con sue frondi sotto.  
 Nocelle monde, & aneuatate con frondi di vite sotto.  
 Cerase tosse aneuatate con frondi sotto.  
 Tortano di zuccaro con fiori attorno, e sopra.

Sabato 7. di Giugno.

*Freddo.*

**P** Runa aneuatate con frondi di vite sotto.  
 Alici salate, guarnite con limone, oglio, & aceto.  
 Triglie in scuiero, guarnite di limoncelle piccole.  
 Pizza di percopata siroppata guarnita con fiori.  
 Amio di pesce, capone, guarnito di melonata.  
 Insalata di cetroli, capparri, & cepollette.

*Caldo.*

**A** Cerello di tarantello, cannolicchi, e pepe.  
 Menestra di piselli, con carciofole, & herbette.  
 Fragaglie fritte, seruite con agostta, e pepe sopra.  
 Testa di ragosta ripiena con agro, mollica, e pepe.  
 Cefali arosfiti con sapore agro, e dolce sopra.  
 Zeppole scaldate, seruite con zuccaro, e cannella.

*Frutti.*

**P** Plattiglio di bocarghe con limoni, e pepe.  
 Radicelle con sue cime nette, & aneuatate.  
 Cerase grosse aneuatate con frondi sotto.  
 Oliue di Caserta infornate guarnite con limoncello.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuatate con sue frondi.  
 Scatola di moscardini, & coriandri confetti.

Cetrangolo:

*Domenica 8. di Giugno.**Freddo.*

**C** Etrangole monde siropate con zucchero.  
 Pignoli lauati con aquarosa, e zucchero sopra.  
 Filetto di Giugliano, guarnito di limone, & anefisi.  
 Pastone di tortorelle, guarnito di cime di mortelle.  
 Pizza de bianco, guardita d'oua mesce, e fiori.  
 Peperata di piccioni guarnita di limoncelle piccole.

*Caldo.*

**T** Orresno alla Spagnola di lattaroli, e bottoni.  
 Menestra di foglia cappuccie, guarnita con salafni.  
 Vacca bollita, seruata con limoncella picciole.  
 Crostata di presutto, prouola, cetrinata, e zucchero.  
 Lasagne stufate con cascio, prouola, e manteca.  
 Filetto di vitella arrostito, guarnito di frittigli.

*Frutti.*

**M** Arzolini vecchi spartiti con frondi sotto.  
 Carciofole bollite, seruata con sale, e pepe.  
 Nocelle monde, & aneuata con frondi sotto.  
 Mela biancolelle aneuata con frondi sotto.  
 Finocchi spicati, aneuati con sue frondi sotto.  
 Scatola di pera, & pruna di Genoua.

*Lunedì 9. di Giugno.**Freddo.*

**C** Elze bianche aneuata nette con frondi sotto.  
 Presutto vecchio d'Apruzzo, bollito con vino.  
 Ricotta di capra di Pozzolo, seruata con zucchero.  
 Caponi salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.  
 Casatelli di prouola guarniti di fiori, e garofani,  
 Plattiglio di gallo d'India con limoncello.

*Caldo.*

**F** Egato di vitella fritto con pepe, & agro sopra.  
 Coccozza ripiena di cascio, & oua guarnita di salami.  
 Petto di vitella bollita, guarnito con salsa verde.  
 Testa di vitella stufata ripiena di cose siropate.  
 Pasticcotti di fraole con zucchero, e rosso d'oua.  
 Gallotti d'India arrostiti con lardelli, & ripieni.

*Frutti.*

**S** Fogliatelli fritti, ripieni di bianco magnare.  
 Cascicaualli di Potenza vecchi spartiti.  
 Grisomole aneuata con frondi sotto, & sopra.  
 Mela nouelle dolce con sue frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuata con frondi sotto.  
 Barattoli di nespole siropate guarniti di fiori.

Fragole

# De Corteggiani.

81

*Martedì 10. di Giugno.*

*Freddo.*

**F** Ragole lauate con vino, seruite con zuccaro sopra.  
Bianco magnare garnito di percopata.  
Saleiccrotti di Bologna con moscardini sopra.  
Pasticcioni di quaglie con presutto, e pepe.  
Testa di vitella, guarnita di limone, e pepe.  
Visciole aneuatate con frondi di vite sotto.

*Caldo.*

**I** Mpanata all' Inglefa di vitella con cose siropate.  
Menestra di cepolla ripiena di cascio, & oua.  
Castrato bollito seruito con limoncello piccolo.  
Cernelle indorate con fette di pane, zuccaro, e cannella.  
Gnocchetti stufati con pronola, e brodo grasso.  
Pollastri arostici, guarniti con limoncello piccolo.

*Frutti.*

**R** icotte salate, netta con frondi di cedro sotto.  
Carciofale fritte, seruite con pepe, & aceto.  
Frittighe di bianco, ripiene di zuccaro, e cannella.  
Grifomole Alessandrine aneuatate con sue frondi.  
Cerase rosse aneuatate dentro vasi di cristallo.  
Spogne di finocchi monde, & aneuatate.

*Mercoledì 11. di Giugno.*

*Freddo.*

**C** Etrangole agre dolci con zuccaro siropate.  
Mantechiglia lauorata con zuccaro di sopra.  
Pastone di trotte, guarnito di fiori, e frondi.  
Triglie scapece, guarnite di limoncelle picciole.  
Plattiglio di ragoire, guarnite con sue brancie.  
Ricci ripieni, e netti con sua aqua lauati dentro.

*Caldo.*

**O** Va buttate all' aqua con agresta sopra.  
Menestra di calli di cocozza con pepe sopra.  
Fragoglie fritte con pepe, & sugo di agresta sopra.  
Oua cecate, con cascio, pepe, e manteca.  
Lasagne di Monache stufate con pronole.  
Spinale arostite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C** ascio Parmeggiano netto con frondi sotto.  
Grifomole aneuatate con frondi sotto.  
Insalata di lattuca, cappari, cetroli, e fiori.  
Cerase toffole aneuatate dentro refrescatori.  
Mela nouelle aneuatate con sue frondi sotto.  
Canestri di pizzette di pignolata, e pasta reale.

**L**

**Celze**

Giovedì 12. di Giugno.

*Freddo.*

**C**Else bianche scelte, lauate con aqua di uene.  
 Gioncata di va eca netta con zucchero sopra.  
 Amarene aneuatate dentro vasi di cristallo.  
 Verrinia fireppata guarnita con moscardini sopra.  
 Galli d' India alla Portughefe, guarniti di limone.  
 Fresone alla spagnola ripieno di cose dolci, e zucchero.

*Caldo.*

**P**iccioni indorati, con fetta di pane, zucchero, e cannella.  
 Menestra di piselli, ripiena di calcio, oua, e salami.  
 Galline bollite. guarnite con petrosino, e pepe.  
 Piza di fragole, natre, e zucchero, guarnita di eedrilli.  
 Menestra di mille fanti, con brodo grasso, e calcio.  
 Arosto di polanche infaggianate, con spetie, e lardini.

*Frutti.*

**C**ascio cauallo-del Foi spartito per mezo, e netto.  
 Nocelle monde, & aneuatate con frondi di vite sotto.  
 Grisomole aneuatate con frondi sotto, & fiori sopra.  
 Cerafe toste aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
 Spogne di finocchi aneuatate con frondi sotto.  
 Barattoli di cotognata, guarniti di garofani.

Venerdì 13. di Giugno.

*Freddo.*

**F**ragole nette lauate con vino, e zucchero sopra.  
 Latte quagliato con zucchero di panetto sopra.  
 Piza bianca di ricotta, zucchero, & oua guarnita di fiori.  
 Trotte di Solmona salpimentate, guarnite con oglio, & aceto.  
 Pruna aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
 Triglie fatte in adobbo guarnite di limoncelle.

*Caldo.*

**O**Va buttate all'acqua con prouola fresca sopra.  
 Menestra di scarole con pepe, e passole sopra.  
 Calamaretti fritti, guarniti con limoncelli, e pepe.  
 Bastone di ventresca di tonno con sue spetie.  
 Maccaroni Siciliani stufati con mozzarelle.  
 Dentici arostiti con sapore agro, e dolce.

*Frutti.*

**R**aschi di San Lorenzo di Calabria netti spartiti.  
 Bottarghe con oglio, aceto, limone, e pepe.  
 Carciofale bollite, seruite con sale, pepe, e limone.  
 Pera moscatelle aneuatate con fiori sopra.  
 Spogne di finocchi nette, aneuatate con frondi sotto.  
 Canestra di castagnette, & tortonetti di zucchero.

pruna.

# De Corteggiati.

83

Sabbato 14. di Giugno.

*Freddo.*

**P**runa biancolelle aneuatate con sue frondi sotto.  
Plattiglio di tarantello dissalzato, guarnito di li moscello.  
Ragoste salpimentate, guarnite di limone, e pepe.  
Amarene scelte aneuatate dentro di refrigeratore.  
Pastone di spinole guarnito di fiori di mortelle.  
Ricci di mare, l'vn dentro l'altro di frutti ripieni.

*Caldo.*

**A**nipasto di polpitielli, moscarelli, con agresta.  
Menestra di piselli, carciofali, pepe, & herbette.  
Seccie fritte, guarnite di limone, & pepe.  
Pasticcioni di capitoni, tarantello, fongi, e frutti di mare.  
Suppa di cicinelli con herbette, pepe, & agro sopra.  
Luzzi arrostiti con sapore agro, & dolce.

*Frutti.*

**Z**eppole di pasta d'amendole, succaro, e miele.  
Oliue di Spagna, seruite con aceto, oglio, limone.  
Radici nette, aneuatate con frondi sotto.  
Insalata di lattuci, cetrolli, olina, e limone.  
Spogne di finocchi, nette aneuatate con frondi sotto.  
Barattoli di gelo di cotogne siroppate.

Domenica 15. di Giugno.

*Freddo.*

**P**lattiglio di natte, cetronata, e zuccaro sopra.  
Pruna scaldate, con frondi sotto, & aneuatate.  
Sopressata, guarnita di limone, e moscardini.  
Pastone di tortorelle guarnito di cime di mortelle.  
Zizza di vacca siroppata, guarnita d'oua mesce.  
Peperata di piccioni, guaraita di limoncelli.

*Caldo.*

**T**orrefno alla Spagnola di lattaroli, e bottoni.  
Menestra di foglia capuccia guarnita di salami.  
Vacca bollita, con limone piccolo seruita.  
Crostanta di presutto, prouola, cetronata, e zuccaro.  
Laganelle stufate con cascio, prouola, e manteca.  
Filetto di vitella arrostito, guarnito di frittigli.

*Frutti.*

**M**arzolini vecchi spartiti, con frondi di cedro sotto.  
Carciofale bollite, seruite con sale, e pepe.  
Nocelle monde, & aneuatate con frondi sotto.  
Mela nouelle aneuatate con sue frondi sotto.  
Spogne di finocchi nette, & aneuatate con frondi sotto.  
Scatola di pera, & pruna di Geoua.

L 3

Celze

Lunedì 16. di Giugno.

*Freddo.*

**C**Elze rosse con frondi sotto, e sopra, & aneuare.  
 Presutto vecchio bollito con vino à fette seruito.  
 Ricotte fresche di capra seruite con zuccaro sopra.  
 Caponi salpimentati, guarniti con limoncello, e pepe.  
 Pizza bianca di prouola, guarnita di fiori, e garofani.  
 Plattiglio di petto di gallo d'India con limoncello, e pepe.

*Caldo.*

**F**Egato di vitella fritto, seruito con pepe, & agro sopra.  
 Coeozza ripiena di cascio, oua, e vitella, guarnita di salami.  
 Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Pasticcio di fragole nette con zuccaro, e rosso d'oua.  
 Testa di vitella stufata, ripiena di cose siropate.  
 Gallotti d'India imborracciati con spetie, e sardelli.

*Frutti.*

**C**Ascicaualli vecchi di Potenza, spartiti, con frondi sotto.  
 Amarene aneuare con sue frondi sotto, e sopra.  
 Mela nouelle dolci, & aneuare con sue frondi.  
 Grisomole aneuare con frondi di vite sotto.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuare con frondi sotto.  
 Barattoli di fiori di cedro siropati con gramaglieri attorno.

Martedì 17. di Giugno.

*Freddo.*

**F**Ragole latate con vino, seruite con zuccaro sopra.  
 Bianco magnare, guarnito di percopata, è zuccaro.  
 Salciccioni di Bologna con moscardini sopra.  
 Pasticcioni di quaglie, con presutto, lardo, e spetie,  
 Testa di vitella salpimentata, guarnita di limone, e pepe.  
 Cerafe rosse, aneuare con frondi sotto.

*Caldo.*

**I**Mpanata di zizza di vacca lattante.  
 Menestra di cepolla, ripiena di cascio, & oua.  
 Castrato bollito, seruito con limoncello piccolo.  
 Cernelli indorati, seruiti con zuccaro, e cannella.  
 Gnocchetti stufati con prouola, e brodo grasso.  
 Pollastri arrostiti, guarniti di limoncello piccolo.

*Frutti.*

**R**icotte salate nette con frondi di cedro sotto.  
 Carciofale fritte, seruite con pepe, aceto, e sale.  
 Frittiglia di bianco, ripiena con zuccaro, e cannella sopra.  
 Albergie aneuare con fronde, sotto, e sopra.  
 Nocelle nette, & aneuare con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette, aneuare con frondi sotto.

prune



*Mercordi 18. di Giugno.**Freddo.*

**P**runa bianche con frondi sotto coperte di neve.  
 Plattiglio di tarantello siroppato guarnito di zucchero.  
 Pizza bianca d'oua, pronola, e zucchero, guarnita di fiori.  
 Cefali fatti in addobbo, guarniti di limoncelli.  
 Tagliarelli passati di ricotta, guarniti con zucchero.  
 Visciole scelte aneuuate con frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**O**Va buttate all'acqua, seruite con succo d'agresta.  
 Menestra di torze strascinate con pepe, e finocchi.  
 Aguglie fritte, guarnite di limoncello, e pepe sopra.  
 Nevole inuolte a pasticcioiti, guarnite con zucchero.  
 Maccaroni fufati con cascio mozzarella, e manteca.  
 Aurate arostite con sapore agro dolce, & guarnite.

*Frutti.*

**C**Ascio di Biandra netto sparito con frondi sotto.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro di loro frutto ripieni.  
 Insalata mescha con cetroli, oliue, e cepollette.  
 Nocelle monde con frondi sotto, & aneuuate.  
 Sfogliatelle alla Milanese di farina, manteca, e zucchero.  
 Albergie apertore con frondi sotto aneuuate.

*Giouedi 19. di Giugno.**Freddo.*

**P**runa rosse di Capo di Chino con frondi, & aneuuate.  
 Bianco magnare incancellato guarnito di pignoli.  
 Verrinia guarnita di limoncello, e moscardini sopra.  
 Pastone di Tortorelle seluagge con presutto, e pepe.  
 Fianchetto di vitella ripieno di cascio, oua, e spetic.  
 Cerase rosse scelte, in vaso di cristallo, & aneuuate.

*Caldo.*

**A**Ntipasto di piedi di vitella con agresta, e pepe.  
 Menestra di piselli, guarnita di salami, sopra.  
 Gallina bollita, seruita con limoncello piccolo.  
 Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, e zucchero.  
 Plattiglio di lattaroli indorati, con zucchero, e cannella sopra.  
 Faggiari arostiti seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**R**icotte di raschi di pollino nette con fronde sotto.  
 Pera biancolelle con frondi sotto, e sopra.  
 Grisomole aneuuate con frondi di vite sotto.  
 Oliue di maranola con oglio, pepe, & aceto.  
 Pastetelle ripiene di cetrinata, e zucchero sopra.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi, & aneuuate.

Cetrini.

Venerdì 20. di Giugno.

Freddo.

**C**etrangola agre dolci nette con zuccaro sopra.  
 Latte quagliato con zuccaro di panetto sopra.  
 Tarantello disalzato, guarnito di limoncello, e pepe.  
 Tartara di latte, oua, zuccaro, e canuella sopra.  
 Scorfani salpimentati. guarniti di pepe, limone, e menta.  
 Plattiglio di spiniolette fritte in addobbo con limoncello.

Caldo.

**O**Va fresche da bere, seruite con pepe, e sale.  
 Menseira di borragine con manteca, prune, e passoli.  
 Sarde di spedoni fritte, guarnite con limone, e pepe.  
 Oua fritte con manteca, seruite con zuccaro, e canuella.  
 Brodetto fatto alla Romana con oua, agro, e zuccaro.  
 Cefalariostiti con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

**C**ascio Parmeggiano à pezzi con frondi sotto.  
 Carciofale arostiti seruite con oglio, sale, e pepe.  
 Gattafura alla Genouese di fogliemolle, cascio, e ricotta.  
 Nocelle nette, & aneuatate con frondi sotto.  
 Pera biancolelle aneuatate, guarnite con frondi.  
 Canestrelletti di zuccaro, manteca, guarniti di fiori.

Sabato 21. di Giugno.

Freddo.

**C**elze rosse, & aneuatate con frondi, e palicchi.  
 Ragoste salpimentate monde con pepe, & agro.  
 Pastone di cefalo di mare con tarantello dentro.  
 Ricci di mare netti ripieni l'vn dentro l'altro dell' istesso frutto.  
 Plattiglio d'amarene siropate con zuccato.  
 Triglie in scapece, guarnite con limoncello.

Caldo.

**C**annolicchi aperti, seruiti con pepe, & agro.  
 Menseira di molignane soffritte con pepe sopra.  
 Linguati fritti, guarniti con limoncello, e pepe.  
 Coppo di sarde, tarantello, cetronata, e spetic.  
 Laganelle di Monache seruite con salsa verde.  
 Luzzi arostiti con salmeriglia agro dolce sopra.

Frutti.

**I**nsalata messicana con cetrioli, & cappari.  
 Nocelle sciaccate, & aneuatate con frondi sotto.  
 Cerafe rosse aneuatate dentro vasi di cristallo.  
 Pastecelle di Monache, guarnite di fiori.  
 Mela Gaiettanelle con frondi sotto, & aneuatate.  
 Spogae di finocchi nette coperte di neu.

prunz

Domenica 22. di Giugno.

*Freddo.*

**P**runa scaldate con frondi sotto coperte di neve.  
 Sopressate bollite à fette, guarnite di limone piccolo.  
 Tagliarelli di ricotta, guarniti con zuccaro, & aquarosa.  
 Acetello di fegatelli, & ventricelli, guarniti di limone, e pepe.  
 Pastone di vitella guarnito di garofani, & oro.  
 Gigotto di coniglio guarnito di limone, menta, e pepe.

*Caldo.*

**C**rostata di natte, presutto, zuccaro, manteca, & oua.  
 Meneſtra di cocozza ripiena di cascio, & salami.  
 Zizza lattante bollita con petrosino, e salami.  
 Pollanche stufate ripiene di mela, & pruna.  
 Suppa di fianchetto ripieno con prouola, e cascio.  
 Lattaroli di vitella arositi imboracciati con spetie.

*Frutti.*

**C**ascio del colle spartito netto con frondi sotto.  
 Ceraſe rosse scelte, aneuare con vasi di argento.  
 Nocelle monde, & aneuare con frondi sotto.  
 Oliue di Spagna, seruite con limoncello, e pepe.  
 Grisomole Alifandrine con sue frondi sotto.  
 Barattoli di gelo di cotogni, con gramaglietti acorno.

Lunedì 23. di Giugno.

*Freddo.*

**N**atte laurate con zuccaro di panetto.  
 Pruna aneuare con frondi di vite sotto.  
 Presutto a stella guarnito di moscardini, e limone.  
 Gallina salpimentata, guarnita di limone, pepe, e menta.  
 Plattiglio di fianchetto di vitella, guarnito con limoncello.  
 Pastone di lepore, guarnito con fiori di mortella.

*Caldo.*

**T**omacelle di fegato di vitella, seruite con zuccaro, e agro.  
 Meneſtra di cepolle, ripiena di cascio, oua, e salami.  
 Spalla di castrato bollito, seruito con salsa verde.  
 Pasticcio di natte, oua, e cetronata, e zuccaro.  
 Millefanti stufati con cascio, e brodo grasso.  
 Filetto di vitella lattante arosito, seruito con limone.

*Frutti.*

**P**rouola di Campagna vecchia, spartita per mezzo.  
 Amendole aciaccate, con frondi di vite sotto, & aneuare.  
 Mela nouelle dolci, & aneuare con frondi sotto.  
 Albergie aperte con frondi sotto, & aneuare.  
 Pastelle di zuccaro, guarnite con garofani.  
 Spogne di finocchi aneuare con sue frondi.

Fragole.

*Martedì 24. di Giugno.**Freddo.*

**F** Ragole lauate con vino, e zuccaro sopra.  
 Ricotta di capra, guarnita con zuccaro, e fiori.  
 Lingua di bufalo, bollita con vino, e guarnita con limone.  
 Pastone di quaglie guarnito di cime di mortella.  
 Gallo d' India alla Portugheſa, guarnito di limone.  
 Viſciole con frondi ſotto, coperte di neue.

*Caldo.*

**A** Ntipaſto di animelle di caſtrato con agreſta, e pepe.  
 Meneſtra di torze, guarnita di verrinia, e preſuto.  
 Vacca bollita, ſeruita con limoncello piccoto.  
 Pani ripieni di coſe dolci, e brodo ſuſati con latte.  
 Fongi di Genova ſuſati, guarniti di ſalami, e caſcio.  
 Pollaſtri aroſtiti ſeruiti con ſaſa di griſomoli.

*Pratti.*

**C** Aſcio di fiore netto, ſpartito, con frondi ſotto.  
 Nocelle aciacate, & aneuate con frondi ſotto.  
 Ceraſe toſtole ſcelte, aneuate con frondi ſotto.  
 Pizza di cetronata guarnita con fiori, & oro ſopra.  
 Spogne di ſiuocchi monde con frondi ſotto, & aneuate.  
 Scatola d'amendole, conſetti, & moſcardini.

*Mercordì 25. di Giugno.**Freddo.*

**C** Itraſgole monde in monte con zuccaro ſiroppate.  
 Manrechiglia lauorata con oro, guarnita con zuccaro.  
 Ricci di mare l'un dentro l'altro del frutto ripieni.  
 Ancione di Genova nette, guarnite di limoncelle piccole.  
 Paſticcione di ceſali di mare, guarnito di fiori.  
 Tortanetti di recotta con zuccaro guarniti con garofani.

*Caldo.*

**O** Va buttate all'acqua con prouola, e pepe ſopra.  
 Meneſtra di talli di cocozza, ſeruita con pepe ſopra.  
 Fragaglie fritte con agreſta, e ſperie ſopra.  
 Pizza alla Lombarda con caſcio, oua, latte, e foglia molle.  
 Laganelle ſuſate con prouola, e caſciocuallo.  
 Triglie aroſtite, ſeruite con intingolo di oglio, & aceto.

*Pratti.*

**M** Ozzarelle freſche ſuſate con pepe ſopra.  
 Carciofale aroſtite con ſale, oglio, aceto, e pepe.  
 Ciceri nouelli con frondi ſotto, ſeruiti con ſale.  
 Griſomole picciole aneuate con frondi ſotto.  
 Pera moſcarelle aneuate con frondi ſotto.  
 Scatola di ſcorze di cedro, e cocozzata di Genova.

*Gionata*

# De Corteggiani.

91

*Giouedi 26. di Giugno.*

*Freddo.*

**G** Toncata di vacca con zuccaro di panetto sopra.  
Pruna bianche aneuare con sue frondi sotto.  
Salciocciotti bolliti tagliati, seruiti con limoncelli.  
Capoi salpimentati, guarniti di cetronata, e limoni.  
Siniero di palombelle guarnito di zuccaro, e cannella.  
Amarene aneuare dentro vasa di cristallo.

*Caldo.*

**P** Afficciori di piccioni laccarelli, di vitella, e fongi.  
Meneira di broccoli, guarnita di cascio, presutto, & ossomastro.  
Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
Plattiglio di latte, biscotti di zuccaro, cetronata, e latte.  
Lasagne di Monache stufate con manteca, zuccaro, e cannella.  
Tortorelle arosfite, guarnite con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ascicaualli vecchi di Basilicata netti, e spartiti.  
Nocelle monde, & aneuare con sue frondi sotto.  
Cerase rosse aneuare con frondi di vite sotto.  
Mela dolci nouelle aneuare con sue frondi.  
Spogne di finocchi monde con frondi aneuare.  
Scatola di pignolata, e radiche, & pasta reale.

*Venerdi 27. di Giugno.*

*Freddo.*

**C** Elze rosse scelte aneuare con frondi sotto.  
Latte quagliato con zuccaro di panetto sopra.  
Plattiglio di ragoste guarnito di limone, e pepe.  
Trotte salpimentate, guarnite di pepe, menta, limoni.  
Pastone di lamprede, passole, pignoli, e tarantello.  
Pizza bianca, guarnita di zuccaro, fiori, e oro.

*Caldo.*

**O** Va fresche da bere seruite con ouere.  
Meneira di finocchi saluegioli con pepe sopra.  
Sarde di spedone fritte, guarnite con limoncello, e pepe.  
Faldone di ricotta, cascio, semola, pepe, e prouola.  
Brodetto di prouola, oua, mollica, herbette, e pepe.  
Ventresca di tonno arosfita con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**R** Icotte di rasche della sela di Calabria con frondi sotto.  
Sponnoli arosfiti con agro, e pepe sopra.  
Pera moscarelle aneuare con frondi sotto.  
Insalata di cetrioli, lattuca, e chiappari.  
Nocelle monde, & aneuare con frondi sotto.  
Barattoli di radiche di lingua bouine con oro sopra.

M

Fragole

*Sabbato. 28. di Giugno.*

*Freddo.*

**F** Ragole lauate con vino, con zucchero di panetto sopra.  
 Tarantello disalzato, guarnito con limone, e moscardini.  
 Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.  
 Triglie marinate con aceto, mostocotto, guarnite con limone.  
 Amito guarnito di pignoli, cedronata, e zucchero.  
 Amarene scelte, & aneuuate con frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**C** Annolicchi aperti con aglio, oglio, e pepe sopra.  
 Meneſtra di cicoria, guarnita di tarantello, e pepe.  
 Linguati fritti, guarniti di limoncello, e pepe sopra.  
 Polpettone di farde, tarantello, cetronata, e spetie.  
 Vermicelli bianchi, seruiti con salsa verde sopra.  
 Umbrina arroſita, ripiena di frutti di mare.

*Frutti.*

**O** Lue di Gaieta, seruite con oglio, pepe, & aceto.  
 Carciofoli fritti, seruiti con pepe, aceto, e sale.  
 Albergie scelte, & aneuuate con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuuate con frondi.  
 Zeppole con frondi di borraggine, zucchero, e oro sopra.  
 Scatola di cestrilli, e moscardini confetti.

*Domenica 29. di Giugno.*

*Freddo.*

**C** Etrangole agre dolce siroppate con zucchero.  
 Sopreffate bollite a fette guarnite con limoncello.  
 Tagliarelli di ricotta, guarniti con zucchero, & aquarosa.  
 Pastone di vitella, guarnito di rosmarino, & oro.  
 Piedi di vitella indorati, guarniti con zucchero, e cannella.  
 Acetillo di fegatelli, & ventricelli, guarniti di limone.

*Caldo.*

**C** Roſtata di natte, fragole, manteca, zucchero, & oua.  
 Meneſtra di cocozza, ripiena di caſcio, oua, e spetie.  
 Zizza lattante bollita, guarnita con petroſino sopra.  
 Pollanche ruſate, ripiene, con coſe agre, e pepe.  
 Suppa d'animelle lattaroli, prouola, e caſcio.  
 Paparelli arroſiti, alla paefana ripieni.

*Frutti.*

**C** Aſcio di fiore netto con frondi sotto, e sopra.  
 Ceraſe roſſe aneuuate dentro vaſi di criſtallo.  
 Nocelle verdi aneuuate con frondi sotto.  
 Oue di Spagna, seruite con limone, e pepe.  
 Pera moſcàrelle aneuuate con frondi sotto.  
 Barattoli di gelo di cotogno con gramaglietti attorno.

*Nata*

# De Corteggiani.

91

Lunedì 30. di Giugno,

*Freddo.*

**N**Atte lauorate con zucchero di panetto sopra.  
Pruna bianche aneuatate con frondi sotto, e sopra.  
Presutto stellato, guarnito di moscardini, e limoncelli.  
Gallina salpimentata, guarnita di limone, pepe, e menta.  
Pastone di lepore, guarnito con cime di mortella, & oro.  
Seniero di piccioni guarnito con cetronata.

*Caldo.*

**T**Omacelle di fegato di vitella, con zucchero, e cannella.  
Menestra di cepolla, ripiena di cascio, oua, e salami.  
Petto di castrato bollito, seruito con salsa verde.  
Pasticciotti di fragole, narte, oua, e cetronata.  
Mille fanti stufati con cascio, e brodo grasso.  
Filetto di vitella lattante arosfiro.

*Frutti.*

**P**Rouole di campagna vecchie con frondi sotto.  
Amendole monde con frondi sotto, & aneuatate.  
Mela nouelle dolci, aneuatate con frondi sotto.  
Albergie ferrate aneuatate con frondi sotto.  
Pasticelle di zucchero, guarnite con garofani.  
Spogne di finocchi monde, & aneuatate.

## MARTEDI 1. DI LVGLIO.

*Freddo.*

**F**Ichi di San Gio. con frondi sotto, & aneuati.  
Filetto di Giugliano guarnito con limoncello, & anesi.  
Ricotte fresche con zucchero sopra, e garofani.  
Pastone di gallotto d'India, guarnito di frondi, e fiori.  
Quaglie remenate guarnite con limone piccolo, e pepe.  
Amarene aneuatate dentro refrescatore.

*Caldo.*

**A**Ntipasto di petto di vitella con pettorina, e presutto.  
Menestra di foglia cappuccia con tutte sorte di salami.  
Lacerto di vacca bollito, seruito con limoncello.  
Tortiglione ripieno di cose firopate, oua, e zucchero.  
Zuppa di galline, mozzarelle, zucchero, e cannella.  
Piccioni arosfiro guarniti di pasta alla todesca.

*Frutti.*

**C**Ascio vecchio di Cerreto netto con frondi sotto.  
Nocelle monde, & aneuatate con frondi sotto.  
Pera moscarelle aneuatate con sue frondi sotto.  
Grifomoli amendole aneuati con frondi sotto.  
Spogne di finocchi nette, & aneuatate.  
Scatola d'amendole, pasticelli confetti di zucchero.

M 2

Man-

*Mercordi 2. di Luglio.**Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata, guarnita di zucchero, & ore.  
 Baratto li di cetrilli, con cime di cedro siropate.  
 Plattiglio di capitone dissalzato, seruito con limoncello.  
 Pizza bianca di ricotta, guarnita di zucchero, e fiori.  
 Melone di pane aneuato con fronde sotto, e sopra.  
 Lucci salpimentati, guarniti con limoncello, pepe, e menta.

*Caldo.*

**O** Va buttare all'acqua con pepe, & prouola sopra.  
 Menestra di cocozza, ripiena di cascio, spetic, & oua.  
 Calamaretti fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Pani ripieni di natte, e cose siropate stufati con latte.  
 Oua fritte con manteca, zucchero, & cannella sopra.  
 Dentici arostiti con sapore agro dolce, e pepe sopra.

*Frutti.*

**R** Icotta di capra salata del Vallo di Potenza.  
 Canestrelletti di manteca, farina, e succaro alla Genouese.  
 Albergie apritore aneuate con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde, con sue cime, & aneuate.  
 Nocelle verdi monde con aqua aneuate.  
 Castagnette di zucchero con fiori sopra.

*Giuuedi 3. di Luglio.**Freddo.*

**F** Ichi gentili mondi aneuati con frondi sotto.  
 Salciacioni di Nola, guarniti di limoncello, e moscardini.  
 Pastone di capone fatto ad aquila con salami dentro.  
 Pruna aneuate con frondi sotto, & sopra.  
 Bianco magnare, guarniti di cetrinata, e zucchero.  
 Visciole aneuate con frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**A** Cetello di presutto con pepe, passoli, e fette di pane sotto.  
 Oglia alla Spagnola di tutte verdure, & salami,  
 Plattiglio di ceruelli indorati, con fette di pane, e zucchero.  
 Pizza d'amarene siropate con zucchero, e cannella.  
 Gnochetti stufati con prouola, e brodo grasso.  
 Lacerto di vitella ripieno, & arosito.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiori netto con frondi di cedro sotto.  
 Nocelle verdi, monde, & aneuare con frondi sotto.  
 Poma d'Arienzo, con frondi sotto, & aneuate.  
 Pera serpentine, seclte con frondi aneuate.  
 Carofella di finocchi monde, coperte di neue.  
 Rasterelle doppie di cetrinata guarnite di fiori.

Car:



# De Corteggiani.

95

Venerdi 4. di Luglio.

*Freddo.*

**C**etrangole agre dolce firopate con zucchero sopra.  
Gioncata fresca di vacca, con zucchero sopra.  
Casatelli di zucchero, ricotte, oua. & aqua di fiori.  
Triglie scapece, guarnite di limoncello, e pepe.  
Plattiglio di cefali salpimentati, guarniti di limone.  
Amarene aneuatate dentro vasi di cristallo.

*Caldo.*

**O**Va cecate con cascio, herbette, manteca, e pepe.  
Menestra di cocozza ripiena di cascio, & oua.  
Laganelle di Monache, seruite con salsa verde.  
Frittata doppia con prouola, fatta con manteca, e pepe.  
Zepole di cicinelli à modo di castagnette con zucchero.  
Salpe arostite con sapore agro, dolce, e limoncello.

*Frutti.*

**I**nsalata mischia con cetrioli, oliue, e cappari.  
Marzolini di Fiorenza freschi, & spartiti per mezo.  
Melone di pane aneuato con fronde sotto.  
Nocelle nette con frondi sotto, & aneuatate.  
Pera coscia di donna aneuatate con frondi sotto.  
Tortanetti di zucchero guarniti di fiori sopra.

Sabbato 5. di Luglio.

*Freddo.*

**P**runa bianche con frondi sotto, copette di neue.  
Farantello dissalzato, guarnito di limoncello, e pepe.  
Botarghe, guarnite d'agro, oglio, e pepe.  
Melone di pane, à fetete, con frondi sotto, & aneuato.  
Pastone di ventreca di tonno con passoline, e pepe.  
Ricci di mare l'vn dentro l'altro, del frutto ripieni.

*Caldo.*

**A**nguille arostite con frondi di lauro, & mollica.  
Menestra di cime di cocozza con pepe, & agresta sopra.  
Fraglie fritte, seruite con agresta, e pepe.  
Suppa di scorfani, ripiena d'agresta, pruna, e pignoli.  
Marauito di triglie fritte con salsa di mostaccioli.  
Lacerti arostiti, con sapore d'oglio, & aceto.

*Frutti.*

**S**ponnoli di mare arostiti con sapore agro, e pepe.  
Grifomole Alessandrine aneuatate con frondi sotto.  
Oliue di Gaeta infornate, guarnite di limoncello.  
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.  
Pera moscarelle aneuatate, con frondi sotto.  
Canestra di fongj di zucchero con fiori sopra.

Celze:

*Domenica 6. di Luglio.**Freddo.*

**C** Else rosse, aneuatate con palichi sopra, e frondi sotto.  
 Verrinia lattante, guarnita di limone, e moscardini.  
 Pastone di zizza di vacca tramezzata di presutto.  
 Plattiglio d'amarene siroppate con zucchero sopra.  
 Gogotto di gallo d' India, guarnito con pepe, e limone.  
 Tagliarelli di ricotta, guarniti con zucchero, e fiori.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di pollastri spezzati, ripieni d'agresta, e pepe.  
 Menestra di foglia cappuccia, ripiena con salami.  
 Vacca bollita, seruita con limoncelli piccoli.  
 Plattiglio di lattaroli, con fette di pane, e zucchero.  
 Lasagne di Monache stufate con mozzarelle sopra.  
 Gallotto d' India arrostito, seruito con salsa reale.

*Frutti.*

**P** Ronole di Sessa, fresche, e nette con frondi sotto.  
 Melone di pane bianco a fette, & aneuatate.  
 Spogne di siaocchi monde, & aneuatate con sue frondi.  
 Nocelle verdi monde, aneuatate con aqua.  
 Pera moscarelle con frondi sotto, & aneuatate.  
 Scatola di pera, pruna, & di radiche di Genova.

*Lunedì 7. di Luglio.**Freddo.*

**N** Atti lattanti con zucchero di panetto sopra.  
 Pruna d' India aneuatate con frondi sotto.  
 Zizza di vacca, guarnita con moscardini, e limoncello.  
 Torta di bianco guarnita con zucchero, fiori, & oro.  
 Melone di pane aneuatato a fette con frondi sotto.  
 Plattiglio di piedi di vitella fatto in addobbo.

*Caldo.*

**C** Rostata di prouola, presutto, cetrinata, oua, & ossomastro.  
 Menestra di cetrola ripiena di cascio, oua, carne, e salami.  
 Galline bollite seruite con salsa verde.  
 Tortano sfogliato, ripieno d'ossomastro, e cose siroppate.  
 Tagliarini stufati con prouole, e cascio.  
 Filetto di vitella lattante, arrostito guarnito.

*Frutti.*

**C** Ascicaualli del Foio di Porenza con frondi sotto.  
 Nocelle verdi monde con frondi sotto.  
 Mela dolci aneuatate con frondi sotto.  
 Pera moscarelle con frondi sotto coperte di neve.  
 Amarene aneuatate dentro vasi di cristallo.  
 Barattoli di torzi di lattuca siroppati.

fichi

# De Corteggiani:

95

*Martedì 8. di Luglio.*

*Freddo.*

**F**ichi di San Pietro mezi mondi, & aneuati con frondi sotto.  
Presutto d'Appruzzo sellato, guarnito di limone, & anisi.  
Ritotte di palma fresche con zucchero, e fiori sopra.  
Gallo d'India armato alla portoghese, guarnito di limone.  
Acerello di quaglie, guarnito di limone piccolo, e pepe.  
Pera siroppate, guarnite con zucchero, e gelo di cotogno.

*Caldo.*

**A**ntipasto di fegatelli, & ventricelli con agreffa.  
Meneſtra di pera con tutte forti di salami dentro.  
Petto di vitella bollito, guarnito di petroſino, e pepe.  
Cubiglietto di natte, oua, gelo di cotogno, manteca, e zucchero.  
Maccaroni ſuſati con caſcio, zucchero, & cannella sopra.  
Paparelle aroſtite ripiene con il fegato loro.

*Frutti.*

**C**aſcio parmeggiano in pezzi con frondi sotto.  
Pera carmoſine aneuatate con frondi sotto.  
Albergie di amendole dolce con frondi, & aneuatate.  
Pizze di pera moſcarelle con cetronata, & zucchero.  
Spogne di finocchi aneuatate con ſue frondi.  
Caſtagnette di zucchero guarnite di fiori.

*Mercordì 9. di Luglio.*

*Freddo.*

**C**elze roſſe aneuatate ſoua frondi con paliechi.  
Mantechiglia laorata, guarnita con zucchero, & ora.  
Piattiglio di tarantello, guarnito con limone, e pepe.  
Frefone alla Spagnola, ripieno di caſcio dolce.  
Pruna roſſe aneuatate con frondi sotto.  
Dentici ſalpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.

*Caldo.*

**O**ua fatte all'aqua con ſucco d'agreſſa sopra.  
Meneſtra di cocozza con caſcio, oua, & herbeſte.  
Sarde fritte guarnite di limone piccolo, & pepe.  
Oua fritte con pane, manteca, zucchero, e cannella sopra.  
Rañioli di ricotta, pronola, foglia molle, e zucchero.  
Ventreſca di tonno aroſtita con ſapore agro, dolce.

*Frutti.*

**R**icotta di Capua ſalata, netta con frondi sotto.  
Pera moſcarelle aneuatate con ſue frondi sotto.  
Viſciole aneuatate con frondi di vite sotto.  
Nocelle verdi, monde aneuatate con frondi sotto.  
Canſtrellette alla Genouefe di farina, zucchero, e manteca.  
Poma bianche di Poſſippo, ſcelte, & aneuatate.

Co.

*Giouedi 10. Luglio.*

*Freddo.*

**C**Erangoli mondi agri dolci con zucchero siroppati.  
Gioncata di vacca fresca con zucchero sopra.  
Capocollo di porco, guarnico con limoncello, e moscardini.  
Gigotto di petto di gallo d'India. guarnito con sue estremità.  
Pastone di tortorelle con sopressate à fette, e spetic.  
Melone di Auerfa à fette, & coperto di neuc.

*Caldo.*

**P**Olpettone di vitella, cetronata, oua, e prouola.  
Mensfra d'albergie con calcio, oua, & gallina.  
Paparelli stufati ripieni con agresta, pruna, e pignoli.  
Laccaroli con piccioni indorati con fette di pane.  
Suppa di zizza di vacca stufata, con mozzarelle.  
Pollanche infaggianate aroskite seruite con salza reale.

*Frutti.*

**P**Rouole della Cerra, fresche con frondi sotto.  
Persiche apertore d'Arienzo aneuatè.  
Spogne di sinoechi nette, & aneuatè.  
Pizza di cetronata guaruita dell' istesso con zucchero.  
Pera reali aneuatè con frondi sotto.  
Nocelle verdi monde sopra frondi aneuatè.

*Venerdi 11. di Luglio.*

*Freddo.*

**F**Ichi gentili aneuatè con frondi sotto.  
Latte quagliato di pecora con zucchero sopra.  
Plattiglio di storione dissalzato, guarnito di limone, e pepe.  
Pizza di ricotta, oua, e zucchero, guarnita di fiori.  
Triglie scapece, guarnite di limoncelli piccoli, e pepe.  
Vilciole aneuatè dentro di refrefcatore d'argento.

*Caldo.*

**O**Va fresche da bere, seruite con ouere, e sale.  
Mensfra di talli di cocozza asciutti con pepe.  
Linguati fritti, guarniti di limoncelli piccoli, e pepe.  
Pani ripieni di cetronata, natte, & zucchero.  
Maccaroni di Puglia stufati, con prouola, zucchero, e cannella.  
Lucci aroskiti con sapore agro dolce, e pepe sopra.

*Frutti.*

**M**Arzolini di Fiorenza spartiti con frondi sotto.  
Insalata di fasciolini, con chiappari, oliue, e pepe.  
Melone di pane d'Auerfa aneuato con frondi sotto.  
Noceperica della Costa di Sorrento aneuatè.  
Nocelle verde monde, & aneuatè con frondi sotto.  
Cauesfra di tortanetti di zucchero con fiori attorno.

Ba:

Sabbato 12. di Luglio.

*Freddo.*

- B** Arattoli di limoncelli piccoli firoppati con sue frondi.
- Pruna rosse aneuare con frondi sotto.
- Ancione di Genoua, guarnite di limone, e pepe.
- Pastone di cesali di mare, guarnito con ramaglietti.
- Amarene firopbate, con zuccaro di panetto sopra.
- Plattiglio di ragosta, guarnito con limone, e pepe.

*Caldo.*

- P** Affiezione di tarantello, e frutei di mare.
- Menestra di torza, guarnita di capitone, e pepe.
- Triglie fritte guarnite con pepe, e limone piccolo.
- Teste di ragoste, ripiene con agro, mollica, e pepe.
- Taralli alla Napolitana con origano, oliue, & pepe.
- Spinola arosita, seruita con limoncello piccolo.

*Frutti.*

- I** Nsalata di biscosti, e tutti salami firoppati.
- Pera moscarelle scelte, & aneuare con frondi sotto.
- Melone di pane aneuato, couerto di neue.
- Botarghe, guarnite con limone agro, e pepe.
- Albergie di Sorrento aneuare con frondi sotto.
- Scatola di cocozzata, melonata, e pignolata di Genoua.

*Domenica 13. di Luglio.*

*Freddo.*

- C** Else rosse scelte aneuare con palichi sopra.
- Salciccioni di bologna bolliti con vino.
- Galline salpimentate in cassa guarnite di limoncelli, e pepe.
- Pastone di Gallo d' India, guarnito di frondi di cedro.
- Melone di pane aneuato con frondi di vite sotto.
- Bianco magnare, guarnito di cocozzata, e pessi di zuccaro.

*Caldo.*

- T** Esta di vitella latrante stufata, ripiena d'agresta, e prune.
- Menestra di foglia cappuccia con zizza, scarole, & salami.
- Petto di castrato bollito seruito con salsa verde.
- Bocconetti fritti, ripieni di natti, manteca, e zuccaro.
- Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso, zuccaro, e cannella.
- Caponi arositi, e ripieni guarniti di pasta fritta.

*Frutti.*

- C** Asciocauallo di Sicilia, spartito, e netto con frondi sotto.
- Nocelle verdi monde aneuare con frondi sotto.
- Grifomole Alessandrine di Possilipo aneuare.
- Pasterelle di zuccaro, guarnite di oro, e fiori.
- Pera giacciole aneuare con sue frondi sotto.
- Spogue di finocchi con sue frondi aneuare.

N

pruna

Lunedì 14. di Luglio.

*Freddo.*

**P**runa d' India scelte, aneuatè, con frondi sotto, e sopra.  
 Sopressata di Nola, guarnita con limoncello piccolo.  
 Pastone di vitella con frondi di cedro di sotto.  
 Ricotta di Capua con zucchero, oro, e fiori sopra.  
 Piccioni in addobbo, guarniti con limoncelli, e cappari.  
 Melone di pane di punta à felice aneuati.

*Caldo.*

**F**egato di vitella fritto con agro, e pepe seruito.  
 Foglietta alla Spagnola con cascio, salami, e pollo.  
 Polpettoni di vitella, oua, prouole, cetronata, & herbette.  
 Ceruelle indorate, e lattaroli, cò fette di pane, zucchero, e cannella.  
 Suppa di biscotti di Spagna con galline ripiene dentro.  
 Faggianotti imboracciati, seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**M**ozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.  
 Oliue di Geraci bianche, seruite con oglio, aceto, e pepe.  
 Pera moscarelle aneuatè con franole sotto.  
 Noceperficisse della Costa d' Amalfi aneuatè.  
 Spogne di finocchi aneuatè con frondi sotto.  
 Barattoli di lazzaroli siroppati guarniti di fiori.

Martedì 15. di Luglio.

*Freddo.*

**F**ichi gentili mondi, & aneuati con frondi sotto.  
 Mantechiglia laurata, guarnita con zucchero, & oro.  
 Verrina siroppata, guarnita di moscardini, e fiori.  
 Pastone di paparelle con presutto dentro, e specie.  
 Acetello di piedi di castrato, guarnita con pepe, e amenta.  
 Pera siropate, guarnite di moscardini, e zucchero.

*Caldo.*

**T**oresno alla Spagnola di presutto, & lattaroli.  
 Menestra di borragine con osso mastro, e boccolaro.  
 Pollanche bollite, seruite con salsa verde.  
 Tortano sfogliato, guarnito di cote dolci con zucchero.  
 Fongì, & cocozza di Genoua, rufati con cascio, e salami.  
 Pollastri arositi, guarniti di limoncello, e pepe sopra.

*Frutti.*

**M**arzolini vecchi spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Amarene scelte aneuatè dentro frescatori d' argento.  
 Oliue di Spaga, guarnite di limone, e pepe sopra.  
 Poma bianche della costa di Possilippo, & aneuatè.  
 Pera moscarelle aneuatè con sue frondi sotto.  
 Canebra di pera, & pruna di Genoua con fiori sopra.

Cetrari.

# De Corteggiani.

*Mercordi 16. di Luglio.*

*Freddo.*

**C** Erangole monde firopate, con zuccaro sopra.  
Fiorita di capra, seruita con zuccaro sopra.  
Plattiglio d'anguille dissalzato, seruite con limoncelli.  
Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.  
Pizza bianca d'oua, ricotta, zuccaro, & fiori.  
Melone di pane aneuato, con frondi sotto.

*Caldo.*

**T** Azza di latte, zuccaro, ona, & aqua rosa.  
Menestra di finocchi con fette di pane sotto.  
Fragolie fritte, seruite con pepe, & agresta sopra.  
Brodetto d'oua, prouola, mollica, & manteca.  
Plattiglio d'oua fritte, con fette di pane sotto.  
Aurate arosfite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C** Arnumi arosfiti seruiti con pepe, & agro sopra.  
Cascio di cercello netto, partito per mezo.  
Pera coscie di donna aneuata con frondi sotto.  
Visciole di somma aneuata con frondi sotto.  
Noceperliche di Capo di Monte aneuata.  
Canestre di castagne di zuccaro guarnite con fiori.

*Giouedi 17. di Luglio.*

*Freddo.*

**N** Atti lattanti, seruiti con zuccaro di panetto sopra.  
Pruna Sorrentine aneuata con frondi sotto.  
Presutto à fette, guarnito con limoncello, e moscardini.  
Pasticcioni in monte violato di pollastri, e vitella.  
Percoca firopate, guarnite di zuccaro, cetrilli, e fiori.  
Piedi di vitella salpimentati, guarniti con pepe, e limone.

*Caldo.*

**C** Aionza di vitella, seruita con spetie, herbette, e cascio.  
Menestra di broccoli, con cascio, presutto, & ossomastro.  
Vacca bollita, seruita con limoncello, e petrosino.  
Pizza sfogliata con zuccaro, e rosso d'oua.  
Lasagne stufate con prouola, cascio, e brodo grasso.  
Paparelli arosfiti ripieni di fegatelli, oliue, e prune.

*Frutti.*

**C** Afciaualli di Calabria piccoli, & freschi.  
Nocelle verdi, monde, aneuata con frondi sotto.  
Cerafe tostole d'Arienzo sceke, & aneuata.  
Spogne di finocchi aneuata con sue frondi.  
Pera giacciole aneuata con sue frondi sotto.  
Pastetelle di zuccaro, guarnite di fiori.

N 3

Fiche

Venerdì 18. di Luglio.

*Freddo.*

**F**ichi di Santo Pietro mondi, e couerti di neue.  
 Plattiglio di tarantello siroppato, guarnito con zucchero.  
 Casatelli di ricotta, con oua, zucchero, & aqua di fiori.  
 Cefali in addobbo, guarniti di limoncello.  
 Tagliarelli passati di ricotta, guarniti con zucchero.  
 Viciole scelte, & aneuatate con frondi sotto.

*Caldo.*

**O**Va buttate all'acqua, seruite con agresta.  
 Meneſtra di corzi ſtraſcinati con pepe, & oglio.  
 Aguglie fritte, guarnite di limoncelli, e pepe.  
 Neule inuolte à paſticcioiti guarnite con zucchero.  
 Maccaroni ſtuſati con mozzarella, e caſcio di Cerreto.  
 Peſce coruo aroſtito, ſeruito con ſapore agro dolce.

*Frutti.*

**C**Aſcio di Calabria netto, ſparito con frondi ſotto.  
 Ricci l'vn dentro l'altro, ripieni del ſuo frutto.  
 Inſalata meſſicanza con cetrioli, oliue, e cepollette.  
 Nocelle verdi, monde, ſeruite con aqua di neue,  
 Sfogliatelle alla Milanefe di farina, e manteca.  
 Percoca d' inferno aneuatate con frondi ſotto.

Sabbato 19. di Luglio.

*Freddo.*

**C**Elze roſſe ſcelte con frondi ſotto couerte di neue.  
 Alici ſalate con limoncelli, arigano, e pepe.  
 Scorſani ſalpimentati, guarniti di limone, e pepe.  
 Paſtone di ventreſca di tonno, guarnito di roſmarino.  
 Meloni di pane à fette, couerti di neue, e frondi.  
 Plattiglio di ragoſta guarnito con limone, e pepe.

*Caldo.*

**C**annolicchi aperti ſoſſritti con agro, pepe, & oglio.  
 Meneſtra di brraggine, finocchi, e biette.  
 Linguati fritti, guarniti di limone, pepe, & agro.  
 Coppo di ſarde, maccaroni, cetronata, tarantello, e pepe.  
 Laganelle con pepe ſopra, ſeruite con ſalza verde.  
 Calamari aroſtiti, ripieni con ſapore agro dolce.

*Frutti.*

**S**ponnoli di mare, aroſtiti con agro, e pepe ſopra.  
 Mela roſſe dolci, con frondi ſotto, & aneuatate.  
 Inſalata di molignanette, con oglio, aceto, e pepo.  
 Piza di pera ſiropate, guarnita di fiori.  
 Nocipeſche roſſe di Marano aneuatate,  
 Spogne di finocchi nette, aneuatate con frondi ſotto.

Cetran.



# De Corteggiani.

201

*Domenica 20. di Luglio.*

*Freddo.*

**C**etrangoli agri dolci fropati con zuccaro di panetto.  
Filetto di porco guarnito di limone, e moscardini.  
Gallo d' India alla Portugheſa, guarnito di limoncello.  
Pruna roſſe aneuatę con frondi ſotto, e ſopra.  
Paſtone di vitella à Croce di malta, guarnito di mortella.  
Bianco magnare, guarnito di percopata, e zuccaro.

*Caldo.*

**L**Attaroli indorati con fette di pane, agro, e pepe.  
Meneſtra di ſcarola guarnita con verrinia, e caſcio.  
Petto di vitella bolito ſeruito con ſalza verde.  
Teſta di vitella ſuſata, ripiena di coſe agre.  
Suppa di taralli ſuſati con pronola, e brodo graſſo.  
Filetto di vitella lattante aroſtito con ſua rezza.

*Frutti.*

**C**Aſcio Parmeggiano netto con frondi ſotto.  
Melone di pane aneuato à fette con frondi ſotto.  
Pere moſcarelle aneuatę con ſue frondi ſotto.  
Percoca d' Arienzo aneuatę con frondi ſotto.  
Spogne di ſinocchi con ſue frondi ſotto, & aneuatę.  
Scatola di pignolata, pera, e cocozzata di Genoua.

*Lunedì 21. di Luglio.*

*Freddo.*

**F**Ichi colombe monde, e couerto di neue.  
Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro di panetto.  
Preſutto à fette con moſcardini, & limoncelle.  
Galline ſalpimentate in caſcia, guarnite con limone.  
Plattiglio di piccioni fatti in addobbo guarnito con limoncelli.  
Pignoli lauati, netti con aqua roſa, e zuccaro ſopra.

*Caldo.*

**A**Cetello di preſutto fritto à mezi pani all' Apruzzeſe.  
Meneſtra di pera, ripiena di caſcio, ſalami, & oſſimaſſri.  
Spalla di caſtrato bollita, ſeruita con ſalza verde.  
Paſtone all' Ingleſa nitrato, ripieno di carne, & oua.  
Mille fanci con brodo graſſo, & caſcio ſuſati.  
Gallo d' India aroſtito, ſeruito con ſalza reale.

*Frutti.*

**M**Ozzarelle di Capua ſuſate con pepe ſopra.  
Melone bianco di pane aneuato con frondi ſotto.  
Nocelle verdi, monde, & aneuatę con frondi ſotto.  
Pera bianche couerte di neue con frondi ſotto.  
Pizza di cetronata, guarnita con fiori, e zuccaro.  
Ceraſe roſtole con frondi ſotto, & aneuatę.

**Gioncata:**

*Martedì 22. di Luglio.**Freddo.*

**G**ioncata di vacca fresca con zucchero di panetto sopra.  
 Pruna rosse del Trecco aneuatate con frondi sotto.  
 Verrinia guarnita con limone piccolo, e pepe sopra.  
 Pastone di paparello ripieno di salami dentro.  
 Gigotto di gallo d'India, guarnito di limoncelli, e pepe sopra.  
 Melone di pane à sette couerto di neue, e frondi sotto.

*Caldo.*

**F**egato di vitella fritto con pepe, & agro sopra.  
 Meneſtra di melone con caſcio, oua, e brodo graſſo.  
 Gallina bollita ſeruſita con limoncelli, e ſale.  
 Paſſione di vitella, piccioni, lattaroli, e preſutto.  
 Farro ripieno di caſcio, oua, zucchero, e cannella ſopra.  
 Pollaſtri aroſtiti ripieni d'agreſta, paſſole, & oliue.

*Frutti.*

**M**Arzolini di Fiorenza freſchi, & ſpartiti.  
 Nocelle verdi aneuatate con frondi ſotto.  
 Pera giacciole aneuatate con frondi ſotto.  
 Percoca ſcelte con frondi ſotto, & aneuatate.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuatate con frondi ſotto.  
 Sottotazze di pizzette di percopata, guarnita con fiori.

*Mercoledì 23. di Luglio.**Freddo.*

**F**ichi gentili mondi, & aneuati con frondi ſotto.  
 Plattiglio di capitone diſſalzato, guarnito di limone, e pepe.  
 Spinollette ſalpimentate, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Pizza di bianco di prouola, oua, zucchero con frondi ſotto.  
 Amarene ſcelte con frondi ſotto, & aneuatate.  
 Ricotte freſche di Pozzuolo con zucchero, e fiori ſopra.

*Caldo.*

**O**Va freſche con ſcorze, ſeruſite con ouere, e ſale.  
 Meneſtra di talli di cocozza con pepe di ſopra.  
 Aurate fritte, guarnite con limoncello, e pepe ſopra.  
 Raioli di ricotta, prouola, oua, e bieta.  
 Oua fritte con manteca, zucchero, e cannella ſopra.  
 Lucci aroſtiti con ſapore dolce, guarniti di limoncello.

*Frutti.*

**C**Aſcaualli di Potenza netti con frondi ſotto.  
 Inſalata di biſcotti, cetrioli, oliue, alici, e limoncello.  
 Sfozziatele di ricotta, fritte, guarnite con zucchero.  
 Nozi perſiche della Coſta di Poſſilipo aneuatate.  
 Spugne di finocchi monde coperte di neue.  
 Pera giacciole aneuatate con frondi ſotto.

pruna

# De Corteggiani.

101

*Giouedi 24. di Luglio.*

*Freddo.*

**P**rona dinia con frondi sotto, & aneuatè.  
Saleiccioni di Bologna bolliti seruiti con limoncello.  
Pastone di zizza di vacca intramezzato con presutto.  
Plattiglio di gallo d' India, guarnito di cetronata, e pepe.  
Visciole di Capo di Monte couerte di neue sopra.  
Bianco magnare, guarnito di pignoli, e cocozzata.

*Caldo.*

**A**ntipasto di piedi di vitella stufati con agro, e pepe.  
Meneftza di foglia cappuccia, cocozza, torzi, e salami.  
Spalla di castrato bollita, seruita con limoncello.  
Pasticciotti ripieni di gelo, zucchero, rosso d'oua, e natte.  
Lasagne stufate con manteca, mozzarelle, zucchero, e cannella.  
Paparelli arostiti ripieni di pera, mela, pepe, & agresta.

*Frutti.*

**C**asciocauallo di Sicilia fresco con frondi di cedro sotto.  
Pera giacciole bastarde, & coperte di neue.  
Melone di pane d'Auerfa aneuato a fette.  
Nocelle monde, nette, & aneuatè con frondi,  
Spogne de finocchi monde, & aneuatè con frondi.  
Barattoli di lazzaroli siroppati, guarniti con ramaglietti.

*Venerdi 25. di Luglio.*

*Freddo.*

**C**elze rosse scelte, con frondi sotto, & aneuatè.  
Fiorita guarnita di zucchero di panetto sopra.  
Sardoni aperti salati guarniti di limone, e pepe.  
Pasticcioni d'anguille, & tarantello con spetic.  
Rtcci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del frutto.  
Melone di pane di Ponte. à Selice fellato con neue.

*Caldo.*

**P**olpettone d'oua, mollica, herbette, prouola, e pepe.  
Meneftza di piselli ripiena con cascio, oua, & herbette.  
Cicinelli fritti, guarniti di lemoncelli piccioli, e pepe.  
Pizza di natte sfogliata con zucchero, rosso d'oua, & aqua di fiori.  
Maccaroni di Palermo stufati con prouola, e cascio.  
Triglie arostitè con sapore agro dolce, guarnito di limone.

*Frutti:*

**C**arnumi di mare arostiti, seruiti con agro, e pepe.  
Cascio di Puglia netto, spartite, con frondi di cedro sotto.  
Insalata di lattuca inonocchiata, e fiori di borragiue.  
Poma bianche d'apertura con frondi sotto, & aneuatè.  
Pera carauelle aneuatè con sue frondi sotto.  
Scatola di pasta d'amendole con pasta reale.

Pruna:

Sabbato 26. di Luglio.

Freddo.

**P**runa di frati con frondi sotto couerte di neue.  
 Tarantello dissalzato guarnito di limoncello, e pepe.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito con limone, e pepe sopra.  
 Trotte di prato salpimentate guarnite di pepe, limone, e amenta.  
 Aurate fritte in addobbo guarnite di pignoli, e pepe.  
 Amito guarnito di cetrinata, e pezzetti di zucchero.

Caldo.

**A**ntipasto di polpitelli ripieni d'agresta, e pepe.  
 Menestra di scarole con finocchi, e pepe sopra.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.  
 Suppa di tonninole, guarnita di canuolichi sopra.  
 Tagliarelli di puglia seruiti con salsa verde.  
 Sarde arostate sopra la braggia, seruite con sale.

Frutti.

**I**nsalata reale di tutti salami firopati.  
 Pera moscarelle aneuata con frondi sotto.  
 Calzonetti ripieni di pasta d'amendole, e zucchero.  
 Borarghe guarnite di limone, aceto, e pepe.  
 Spogge di finocchi netti, & coperti di neue.  
 Canestra di tortanetti di zucchero con fiori sopra.

Domenica 27. di Luglio.

Freddo.

**C**itrangole monde firopate con zucchero di panetto.  
 Filetto di Giugliano guarnito di limone, e moscardini,  
 Pastone di vitella lattante, guarnito di cime di mortella.  
 Galline salpimentate guarnite di cetrinata, e fusticelli.  
 Ricotte guarnite di zucchero, & fiori di sopra.  
 Pera firopate guarnite di cedrilli firopati, e zucchero.

Caldo.

**P**asticcione di lattaroli, piccioni, vitella, e presutto.  
 Menestra di boraggine, guarnita con cascio, & ossomastro.  
 Petto di vitella bollito, seruito con limone piccolo.  
 Testa di vitella stufata con agresta, passole, e pepe.  
 Riso stufato, ripieno con cascio, oua, & brodo grasso.  
 Lacerto di vitella arostate ripieno guarnito di limoni.

Frutti.

**O**live di Cilento bianche, guarnite con limoncello.  
 Cascio parmeggiano netto con frondi di cedro sotto.  
 Melone di pane con frondi sotto couerto di neue.  
 Nocelle verdi monde seruite con acqua aneuata.  
 Vua moscatella con frondi sotto aneuata.  
 Poma bianche della costa di Posilippo aneuata.

Latte.

Lunedì 28. di Luglio.

*Freddo.*

**L**atte quagliato seruito con zucchero di sopra  
 Pruna bianche con frondi sotto aneuatate.  
 Lingua di bufalo bollita seruita à fette.  
 Tartara di ricotta, oua, zucchero guarnita d'oua mesci.  
 Gallo d'India armato alla Portughesa guarnito di limone.  
 Melone di pane rosso à fette, coperto di neue.

*Caldo.*

**P**aparati fufati ripieni con pruna, agresta, e pignoli.  
 Brodo concio di capone, con osso mastro, & agresta.  
 Capone bollito seruito con salsa verde, e pepe.  
 Plattiglio di lattaroli indorati con fette di pane.  
 Menestra di fongi di Genova, ripiena di cascio, e salami.  
 Pollanche infaggianate seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**M**arzolini vecchi di Fiorenza (partiti per mezzo).  
 Pera moscarelle aneuatate con fue frondi sotto.  
 Nociperfiche della Costa di Posilipo aneuatate.  
 Amendole verdi monde con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi netti con frondi sotto aneuatate.  
 Scatola di pera, pruna, & pasta di Genova.

Martedì 29. di Luglio.

*Freddo.*

**C**elze rosse con frondi sotto, e sopra coperte di neue.  
 Pruna d'India aneuatate con frondi sotto.  
 Verrina siropata, guarnita di cetronata, e zucchero.  
 Pastone di capone con salami, guarnito con fiori sopra.  
 Piedi di vitella in addobbo, guarnito di limoncello, e pepe.  
 Tagliarini di ricotta, guarniti di fiori, e zucchero sopra.

*Caldo.*

**A**ntipasto di fegato di vitella fritto, seruito con agro, e pepe.  
 Menestra di cocozza, con cascio, oua, spetic, e salami.  
 Vacca bollita seruita con limoncello piccolo.  
 Torrano sfogliato ripieno d'oua, carne, e cose siropate.  
 Pane grattato ripieno di rossi d'oua, e matorana.  
 Pollastri arositi ripieni d'oline, origano, & agresta.

*Frutti.*

**C**ascio di Cerreto netto, (partito con frondi sotto).  
 Nociperfiche di Giugliano, couerte di neue.  
 Melone di pane aneuato à fette con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette, couerte di neue.  
 Pera giacciole con frondi sotto, & aneuatate.  
 Canestra di fongi di zucchero con fiori guarnita.

Fichi

*Mercordi 30. di Luglio.**Freddo.*

**F** Ichi gentili con frondi sotto coperti di neue.  
 Piattiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro sopra.  
 Spinole salpimentate, guarnite di limone, pepe, e menta.  
 Pizza di prouola, zuccaro, & oua, guarnita di fiori.  
 Melone bianco di pane à sette, coperto di neue.  
 Insalata di fasciolini cotti guarnita di pepe, e cappari.

*Calda.*

**O** Va buttate all'acqua, seruite con succo d'agresta.  
 Menestra di cocozza trita, ripiena di caseio, & oua.  
 Fragaglie fritte con agresta, e pepe sopra.  
 Scorfani stufati ripieni di passoli, pruna, & agresta.  
 Oua fritte con butiro, guarnite con zuccaro, e cannella.  
 Ventresca di tonno arosfira con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**R** Aschi della bufalaria di Calabria con frondi sotto.  
 Nocelle verdi monde anenate con frondi sotto.  
 Oliue di Cilento infornate, seruite con aceto, & oglio.  
 Pizza di pera siropate, guarnita di fiori sopra.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuare con frondi sotto.  
 Scatola di percopata, e pignolata di Genoua.

*Giouedi 31. di Luglio.**Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata, guarnita con oro, e zuccaro.  
 Pruna bianche con frondi sotto coperte di neue.  
 Sopressata di Nola guarnita con limone, e moscardini.  
 Pastone di gallo d'india, guarnito di cime di mortella.  
 Plattiglio di piedi di vitella in acetello, guarnito di limoncello.  
 Visciole scelte, aneuare con frondi sotto.

*Caldo.*

**P** Olpettone di vitella, oua, prouola, ricotta, e spetie.  
 Menestra di pera, ripiena con grasso, caseio, e salami.  
 Gallina bollita, seruita con limoncelli piccoli.  
 Cobiglierti ripieni di natte, manteca, oua, e gelo di cotogno.  
 Maccaroni scaldati, stufati con brodo grasso.  
 Filetto di vitella arosfiro, guarnito di limoncello.

*Frutti.*

**P** Rouole fresche del Garigliano con frondi sotto.  
 Melone di pane di ponte à felice aneuato.  
 Pera reali, con frondi sotto, & aneuare.  
 Percoca con frondi sotto, & aneuare.  
 Pizza di cetronata, guarnita dell' istesso, & fiori.  
 Spogne di finocchi mondi, & aneuare.

Citran:

## VENERDI 1. D'AGOSTO.

*Freddo.*

- C**itrangole agre dolci siroppate con zucchero di panetto.  
 Gioncata di vacca fresca con zucchero di panetto sopra.  
 Plattiglio di capitone dissalzato, guarnito di limoncello, e pepe.  
 Pasticcione d'anguille di pietra con tarantello.  
 Cefali di mare salpimentati, guarniti di limone, e amenta.  
 Casarelli di ricotta, oua, zucchero, guarniti di fiori sopra.

*Caldo.*

- S**Corfanetti in suppa ripieni d'agresta, e pruna.  
 Menestra di broccoletti, & pepe sopra.  
 Aguglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.  
 Pani ripieni di cose siroppate stufati con latte.  
 Nenole fritte con manteca, zucchero, e cannella.  
 Salpe grosse, & fresche, arostite con sapore agro.

*Frutti.*

- C**ascio di fiori netto con frondi di cedro sotto.  
 Poma di capo di monte bianche, & aneuatate.  
 Insalata di scarola bianca con cetrioli, e cepollette.  
 Melone d'Auersa di pane rosso, & aneuato.  
 Canestrelletti di farina, manteca, e zucchero.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuatate.

*Sabbato 2. d'Agosto.**Freddo.*

- F**ichi ottati coperti di neue con frondi sotto.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito di limone, e pepe.  
 Pastone di torte di piedimonte con fiori sopra.  
 Melone di pane à sette couerto di neue.  
 Pera siroppate, guarnite di zucchero, e cocozzate.  
 Pesce capone salpimentato con limone, pepe, e amenta.

*Caldo.*

- P**astone di fongi di Genova, frutti di mare, e tarantello.  
 Menestra di talli di cicoria asciutti con pepe.  
 Triglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.  
 Calamari ripieni di passoli, pignoli, & herbette.  
 Taralli alla Napolitana con oliue, arigano, oglio, e pepe.  
 Cannolicchi grossi aperti seruiti con pepe, & agro.

*Frutti.*

- I**nsalata di Monache, guarnita di fusticelli, e cetronatate.  
 Pera giacciole con frondi sotto, & aneuatate.  
 Noceperliche di Marano couerte di neue.  
 Pizza di mel'appie siropate guarnita con zucchero.  
 Nocelle verdi monde aneuatate con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuatate con frondi sotto.

Domenica 3. d' Agosto.

*Freddo.*

**P** una bianche aneuate con frondi sotto, e sopra.  
 Bianco magnare, guarnito di coccozzata, e zucchero.  
 Presutto vecchio d' Apruzzo stellato guarnito di limoncello.  
 Pastone di vitella lattante guarnito di cime di mortella.  
 Plattiglio di piccioni, guarnito di limoncello piccolo, e pepe.  
 Melone di pane di ponte à fette aneuate.

*Caldo.*

**T** Orresno di fegatelli, ventricelli, presutto, agro, e pepe.  
 Menestra di melone rosso, ripiena con grasso, cascio, & oua.  
 Vacca bollita, seruita con salsa verde.  
 Pasticcione di ficetole, lattaroli, presutto, qua, & ossomastro.  
 Menestra di farro, ripiena di cascio, e rosso d'oua.  
 Lattaroli imborracciati arositi seruiti con sapor agro.

*Frutti.*

**P** Rouole di Campagna nette con frondi sotto  
 Percoche in addobbo à fette con greco.  
 Pera giacciole aneuate con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuate.  
 Vua moscarella aneuate con frondi sotto.  
 Barattoli di radiche di lingua bouina siropata.

Lunedì 4. d' Agosto.

*Freddo.*

**F** Ichi gentili, mondi, e couerti di neue.  
 Verrinia siropata, guarnita di cetronata, e moscardini.  
 Gigotto di vitella guarnito con cime di snocchi, e limoncello.  
 Pasticcione di pollastri con salami, e pepe.  
 Vua ansolica con frondi sotto, & aneuate.  
 Galline salpimentate, guarnite di menta, e cetronata.

*Caldo.*

**P** Iedi di vitella stufati con agreffa, pepe, & herbette.  
 Menestra di torza, cocozza, & icarola guarnita con salami.  
 Caponi bolliti, seruiti con limoncello piccolo.  
 Pizza di uatte, oua, zuccaro, sfogliata alla Romana.  
 Semola ripiena con proucla, e rossi d'oua.  
 Gallocci d' India arositi, seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**M** Ozzarelle di Capua fresche, stufate con pepe.  
 Pera carauelle con frondi sotto, & aneuate.  
 Melone aneuate à fette con frondi sotto.  
 Pizza di lazzarole siropate, guarnita di zuccaro.  
 Poma di Marano bianche, & aneuate.  
 Spogne di finocchi nette, & aneuate.

pruni



*Martedì 5. d' Agosto.**Freddo.*

**P**runa de frati aneuata con frondi sotto. (dini.)  
 Saleccioni di Lōbardia à sette guarniti di limone, e moscar.  
 Ricotta di capra con zucchero, e fiori sopra.  
 Gallo d'India alla Portughesa, guarnito di limone, e fusticelli.  
 Acetello di piedi di castrato guarnito di pepe, e limoncello.  
 Meloni cognoli di ponte à felice conerti di neu.

*Caldo.*

**F**egato di vitella fritto seruito con agro, e pepe.  
 Oglietta alla Spagnola con salami, cascio, e galline.  
 Pastone all'Inglese ripieno di vitella, e cose siropate.  
 Testa di vitella stufata con pruna, pera, & spetie.  
 Tagliarelli stufati con prouola, e mozzarelle.  
 Ficetole arosite con lardelli, e mollica di pane.

*Frutti.*

**M**Arzolini vecchi netti spartiti con frondi sotto.  
 Percoca di Procida aneuata con frondi sotto.  
 Nocelle verdi, monde seruite con acqua di neu.  
 Spogne di finocchi aneuata con frondi sotto.  
 Vua moscarella della costa di posilipo aneuata.  
 Pastetelle di zuccaro guarnite di fiori sopra.

*Mercordì 6. d' Agosto.**Freddo.*

**C**etrangole agre dolci siropate con zuccaro sopra.  
 Latte quagliato di pecora con zuccaro sopra.  
 Plattiglio di pesce salmone guarnito di limone.  
 Pastone di cernia con salami dentro, e fiori sopra.  
 Tortanetti d'oua, prouola, e zuccaro, guarnito di fiori.  
 Melone di pane rosso aneuato con frondi sotto.

*Caldo.*

**O**Va cecate, con cascio, herbe, spetie, e manteca.  
 Meneira di cocozza lunga con cascio, oua, e pepe.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello, pepe, & agresta.  
 Polpettone di mollica, oua, prouola, pepe, & herbette.  
 Testa di cernia stufata con pruna, passole, e pignoli.  
 Ventresca di tonno arosita con sapore ago dolce.

*Frutti.*

**C**asciocavallo del foio netto, & vecchio spartito.  
 Infalata di lattuca in conocchiata, e bianca.  
 Poma di Sorrento aneuata con frondi sotto.  
 Frittigli di ricotte, e natte, guarniti di zuccaro, e fiori.  
 Spogne di finocchi aneuata con frondi sotto.  
 Vua moscarella con frondi sotto cauerta di neu.

Rit.

Giovedì 7. d' Agosto.

Freddo.

**M** Antechiglia lauorata, guarnita di zucchero, & oro.  
 Pruna d'India aneuatè con frondi sotto.  
 Sopressata di Nola guarnita di limone, anesi, confetti.  
 Pastone di zizza di vacca con salami dentro.  
 Piedi di vitella indorati guarniti di zucchero, e cannella;  
 Melone della Cerra rosso à fette aneuatè.

Caldo.

**A** Nimelle, & lattarolè in suppetta con sapore agro.  
 Menestra di percoca, con salami, cascio, & ossomastro.  
 Pollanche bollite, seruite con limoncello picciolo.  
 Pasticcioiti fritti ripieni di cose siropate, & nate.  
 Fongi di Genova stufati con cascio, & salami.  
 Pollastri arostiti guarniti di limoncello, e pepe.

Frutti.

**C** Cascio cavallo di Sicilia moscio con frondi sotto.  
 Nociperché rosse aneuatè con frondi sotto.  
 Pera giacciole di Somma couerte di neue.  
 Mela rosse aneuatè con frondi di vite sotto.  
 Castagnette di zucchero, guarnite di fiori.  
 Spogne di finocchi aneuatè con frondi sotto.

Venerdì 8. d' Agosto.

Freddo.

**B** Arattoli di limoncelli piccioli siropati con sue cime.  
 Fichi ottati mondi con frondi sotto, & aneuati.  
 Pizza bianca di ricotte, oua, zucchero, guarnita di fiori.  
 Plattiglio di ragosta guarnito di limoncello, pepe sopra.  
 Ricci di mare l'un dentro l'altro ripieni del lor frutto.  
 Melone d'Auerfa con frondi sotto couerto di neue.

Caldo.

**T** Affa d'oua alla franzesa stufate con manteca.  
 Menestra di cicoria soffrita asciutta con pepe sopra.  
 Spinollette fritte guarnite di limoncello piccolo, pepe.  
 Frittata, ripiena con prouola, nate, e zucchero.  
 Suppa, di tonnino guarnita di cannolicchi mondi.  
 Capitone arostito, seruito di sapore agro dolce.

Frutti.

**C** Cascio d'Apruzzo, spartito per mezzo.  
 Sponnoli di mare, seruiti con pepe, & agro sopra.  
 Percoca di Arienzo monde con tazzette di vino.  
 Canestrellette alla Genouesa di farina, zucchero, e manteca.  
 Vua moscarella della Costa di Posilipo aneuata.  
 Pera reali con frondi sotto couerte di neue.

pruna

# De Corteggiani.

LII

Sabbato 9. d' Agosto.

*Freddo.*

**P**runa di frati aneuatate con frondi di uice sotto.  
Plattigliò di tarantello, guarnito con limoncello, e pepe  
Botarghe guarnite con oglio, pepe, et agro;  
Pastone di trotte di Piedimonte, guarnito di fiori.  
Pera siropate, guarnite di fusticelli, e zuccaro.  
Dentici salpimentati guarniti di limoncello, pepe, e amenta.

*Caldo.*

**S**ecce stufate con passolini, pignoli, & pepe.  
Suppetta di talli di finocchi guarnita di tarantello.  
Calamaretti fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.  
Scorfani bolliti ripieni di pera, pignoli, e pruna.  
Maccaroni di puglia seruiti con salsa verde.  
Triglie arositate con sapore agro dolce, e limoncello.

*Frutti.*

**I**n salata di molignanè, guarnita di cappari.  
Strufoli in monte, guarniti con zuccaro di panetto.  
Melone bianco a fette seruite, & aneuatate.  
Spogne di finocchi con fronde sotto couerte di neue.  
Oliue nere di Geraci guarnite con limone.  
Barattoli di gelo di cotogni con gramaglietti.

Domenica 10. d' Agosto.

*Freddo.*

**C**apo di latte doppio guarnito con zuccaro.  
Fichi con frondi sotto couerti di neue.  
Filetto di porco guarnito di limoncello, & anesini.  
Pastone di papparelli con presutto, & spetie.  
Gigotto di vitella guarnito di limoncello, e finocchi.  
Melone d'Auersa a fette, e couerto di neue.

*Caldo.*

**A**retello di presutto fritto con fette di pane, e pepe.  
Menestra di pera, guarnita con gallina, e salami.  
Pasticcione di ficetole, fegatelli, e fongi di Genova.  
Plattiglio di natte, biscotti di Spagna, e rosso d'oua.  
Macca:oni scaldati, stufati con mozzarelle, e brodo grasso.  
Filetto di vitella arosito, guarnito di limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**P**rotole della Cerra vecchie monde con frondi sotto.  
Percoca della Costa di Posilipo aneuatate.  
Nocelle monde aneuatate con frondi sotto.  
Pastetelle di Monache fritte, guarnite con zuccaro.  
Vna moscarella di Pietra bianca aneuatata.  
Spogne di finocchi monde aneuatate con frondi.

Lunedì 11. d' Agosto.

Freddo.

**P**runa d' Iodia aneuata con frondi sotto.  
 Lingua di buffalo bollita, guarnita con limone.  
 Galline salpimentate, guarnite di limone, cetronata, e pepe.  
 Pasticcione di vitella, e pollastri a monte violata.  
 Vua moscarella con sue frondi sotto, & aneuata.  
 Bianco magnate in pezzi, guarnito con percopata.

Caldo.

**I**mpanata di vitella lattante con salami, & specie.  
 Menestra di cocozza ripiena con cascio, oua, e vitella.  
 Paparelli stufati ripieni d'agresta, pruna, pera, e pepe.  
 Piedi di vitella indorati con fette di pane, zucchero, e cannella.  
 Lasagne di monache stufate con prouola, e manteca.  
 Pollanche infagianate seruite con salsa di pruna.

Frutti.

**C**ascio parmegiano à pezzi con frondi di cedro sotto.  
 Pera carmoine aneuata con sue frondi sotto.  
 Noci persiche della costa di Pofilipo aneuata.  
 Cerase Agostine aneuata con frondi sotto, e sopra.  
 Pizza di percoca siropata, guarnita di cetronata.  
 Poma bianche di Sorrento con frondi aneuata.

Martedì 12. d' Agosto.

Freddo.

**C**etrangole agre dolci siropati con zucchero.  
 Giocata di vacca fresca con zucchero sopra.  
 Verrinia guarnita con cetronata, e limoncello.  
 Pizza bianca di ricotta, oua, e zucchero guarnita di fiori.  
 Pastone di vitella, guarnito con eime di limoncello.  
 Meloni cognoli di ponte à felice à fette, e couerti di neue.

Caldo.

**P**olpettone di vitella stufato con mollica, oua, e prouola.  
 Ogla alla Spagnola con fianchetto di vitella, e salami.  
 Panetti stufati ripieni di medolla, oua, e natte.  
 Testa di vitella ripiena di cose agre, e passolini.  
 Millefanti stufati con brodo grasso, e prouola.  
 Paparelli arostici ripieni alla paesana.

Frutti.

**C**ascio de fiori netto spartito con frondi sotto.  
 Percoca monde à fette in adobbo con greco aneuata.  
 Nocelle mondi con frondi sotto, couerte di neue.  
 Pera carauelle aneuata con frondi sotto.  
 Vua moscarella della costa di Pofilipo aneuata.  
 Canestra di castagnette di zucchero, con fiori.

Fichi

*Mercordi 13. d' Agosto.**Freddo.*

**F**ichi con frondi sotto, e conerti di neue.  
 Ancioue di Genoua guarnite di limoncello, e pepe.  
 Casatelli d'oua, zuccaro, prouola guarniti di fiori.  
 Tagliarelli di ricotta guarniti di zuccaro, & aqua rosa.  
 Spinole salpimentate guarnite di limone. pepe, e menta.  
 Vua moscarella con frondi sotto couerta di neue.

*Caldo.*

**O**Va eccate con cascio, herbette, pepe, & manteca.  
 Menestra di cocozza trita ripiena di cascio, oua, e pepe.  
 Fragaglie fritte guarnite con agresta, e pepe sopra,  
 Cannolicchi aperti stufati con oglio, e pepe.  
 Brodetto di erbette: cascio, oua, mollica, e spetie.  
 Aguglie arostate, guarnite di limoncello.

*Frutti.*

**R**icotte de raschi di Calabria netti con frondi sotto.  
 Insalata di fasciolini con oglio, aceto, e pepe.  
 Nociperfiche di Marano couerte di neue.  
 Pizza di pera siroppate, guarnite di fiori.  
 Poma della Costa di Possipo couerte di neue.  
 Noci verdi monde, con aqua aneuata

*Giuuedi 14. d' Agosto.**Freddo.*

**P**Runa de frati aneuata con frondi sotto.  
 Mantechiglia lanorata, guarnite con zuccaro, & oro.  
 Salciecione di Bologna, guarnito di limone, & anefini.  
 Pastone di zizza intramezzato con presutto, e pepe.  
 Capponi salpimentati guarniti con frondi sotto.  
 Pollastri in adobbo guarniti di limoncelli, passolini, e ciappari.

*Caldo.*

**T**Omacelle di segato di vitella seruite con sugo d'agresta.  
 Menestra di percoca, guarnite co' ossomastro, cascio, e salami  
 Vacca bollita, seruita con limoncello piccolo.  
 Pizza d'vua moscarella rosso d'oua, e mostaccioli.  
 Lasagne di Monache stufate con prouola, e natte.  
 Ficetole arostate guarnite con lardelli, & mollica di pane.

*Frutti.*

**P**Rouole fresche di Capoa con frondi di vite sotto.  
 Cerase tostole Agostine con frondi sotto, & aneuate.  
 Percoca sane d'Arienzo con frondi sotto.  
 Spagne di finocchi con frondi sotto couerte di neue.  
 Lazzarole rosse con frondi sotto couerte di neue.  
 Scatola di pignolata, e pasta d'amendole.

**P**

Latte

Venerdì 15. d'Agosto.

Freddo.

**L** Atte tagliato con zucchero sopra.  
 Fichi ottate meze monde, e couerte di neue.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro del loro frutto ripieni.  
 Pasto ne di trotte di pratto guarnito di cime di mortella.  
 Tortanetti di ricotta, oua, zucchero, guarniti di oua mesciuti.  
 Pera firopate, guarnite di cedrilli, moscardini, e zucchero.

Caldo.

**O** Va fresche da bere, seruite con ouere, e sale.  
 Broccoletti scaldati seruiti con pepe, oglio, & agro.  
 Secce fritte guarnite di limoncello piccolo, & pepe.  
 Neuole a modo di pasticciotti con zucchero.  
 Mollignane ripiene di calcio, oua, specie, e cedronata.  
 Ventresca di tonno arossita, seruita con pepe, & agro.

Frutti.

**C** Ascio di Circello netto spartito con frondi sotto.  
 Insalata di iattuca d'Auellino brasa.  
 Pera iacciole bianche aneuatate con frondi sotto,  
 Spogne di finocchi nette, aneuatate con frondi sotto.  
 Calzonetti di ricotta, e zucchero, guarniti di fiori.  
 Noci verdi, monde, aneuatate con frondi sotto, e sopra.

Sabbato 16. d'Agosto.

Freddo.

**C** Etrangole agre dolce firopate con zucchero sopra.  
 Ragoite sane, con code meze monde, e pepe sopra.  
 Partecione d'anguille di pietra con tarantello, e pepe.  
 Cefali di mare salpimentati guarniti di limone, e pepe.  
 Amito guarnito di piguoli, & percopata.  
 Vua moscarella aneuata guarnita di fiori.

Caldo.

**S** Corfanetti ripieni d'agresta, pruna, e passolini.  
 Menestra di boraggine, foglia molle, & finocchi.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Testa di cernia sfufata guarnita con frutti di mare.  
 Taralli alla Neapolitana ripieni d'oliue aregano, e pepe.  
 Salpe fresche arossite con sapore agro sopra.

Frutti.

**I** Nsalata reale di tutte mescolanze, e salami.  
 Percoca della Costa di Posilippa netta, & aneuata.  
 Pizza di cotogne firopate, guarnita di zucchero.  
 Oliue di Gaeta guarnite di limone, e pepe.  
 Lazzarole di Somma con frondi sotto, & aneuatate.  
 Spogne di finocchi con frondi sotto, & aneuatate.

Fichi

Domenica 17. di d'Agosto.

*Freddo.*

**F**ichi ortate meze monde con frondi sotto.  
 Sopressata di Nola, guarnita di limone, e moscardini.  
 Ficerole in adobbo, guarnite di limone, passoli, e pepe.  
 Pastone di capone, fatto in modo d'Aquila guarnito di fiori.  
 Melone di pane della Cerra aneuato con frondi sotto.  
 Ricotte di palma con zuccaro, & fiori sopra.

*Caldo.*

**P**lattiglio di lattaroli, & ceruelli di vitella.  
 Menestra di pera guarnita con cascio, presutto, e boccolaro.  
 Perco di vitella bollito seruito con falza verde.  
 Pollastri spezzati, stufati, ripieni di cascio, oua, e spetie.  
 Sappa di galline, ripiene di cascio, oua, & herbette.  
 Faggianotti arostiti, seruiti con falza di crugnali.

*Frutti.*

**M**arzolini vecchi spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Sorbe Agostine con frondi sotto couerte di neue.  
 Vua moscarella, con sue frondi sotto, & aneuata.  
 Pizza di bocca di Dama guarnita con zuccaro, e fiori.  
 Pera carauelle con sue frondi, & aneuata.  
 Spogne di finocchi monde, e couerte di neue.

Lunedì 18. d'Agosto.

*Freddo.*

**P**lattiglio di natte fresche guarnito con zuccaro di panetto.  
 Fichi mondi con frondi sotto couerte di neue.  
 Presutto stellato, guarnito di limone, e moscardini.  
 Pastone di vitella con salami guarnito con cime di mortella.  
 Acetello di piedi di vitella, guarnito con menta, e limoncello.  
 Cognoli di ponte à felice à fette, e couerte di neue.

*Caldo.*

**A**ncipasto di fegato con cepollette, e pepe stufato.  
 Menestra di percoia, guarnita con pollanche, e salami.  
 Pani ripieni di natte, citronata, animelle, e zuccaro.  
 Plattiglio di lattaroli à fette con pane indorato.  
 Maccaroni di puglia stufati, con prouola, e mozzarelle.  
 Paparelli arostiti ripieni con suoi fegati, e spetie.

*Frutti.*

**C**ascio Parmegiano in pezzi con frondi sotto.  
 Nock, persiche di Sorriento con frondi sotto.  
 Pera iacciole con sue frondi sotto, & aneuata.  
 Crognali con frondi sotto, & aneuati.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Scatola tonda d'amendolà, fusticelli, e confetti.

prunà

*Martedì 19. d' Agosto.**Freddo.*

**P**runa de frati con frondi sotto, e couerte di neuve.  
 Verricia à sette, guanita con limone, & anefini.  
 Galline salpimentate in cascia guarnite di cedronata, e limoncello  
 Vua moscatella con sue frondi sotto, couerta di neuve.  
 Pera siroppate, guarnite di cedrilli, & zuccaro sopra.  
 Gigotto di gallo d' India, guarnito di pepe, & limoncello.

*Caldo.*

**C**rostanta di prouola, presutto, cedronata, natte, & zuccaro.  
 Menebra di melone ripiena guarnita cò calcio, oua, e salami  
 Vacca bollita seruuta con salsa verde.  
 Testa di vitella stufata ripiena di cose siroppate.  
 Suppa di biscotti di Spagna con galline ripiene & calcio.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito di sfogli fritti.

*Frutti.*

**P**ronole dello Garigliano, mosce con frondi sotto.  
 Lazzarole bianche aneuuate con frondi sotto.  
 Melone di pane della Cerra à sette couerto di neuve.  
 Poma di Moiano bianche apertore aneuuate.  
 Noci monde, e verdi con aqua aneuata.  
 Barattoli di gelo di cotogno con fiori attorno.

*Mercoledì 20. d' Agosto.**Freddo.*

**C**etrangole agre dolci monde siroppate con zuccaro.  
 Giocata di vacca fresca seruuta con zuccaro sopra.  
 Triglie in scapece guarnite di limoncello, e passolini.  
 Plattiglio di tarantello siroppato guarnito di cocozzata.  
 Traeine salpimentate, guarnite di limone, menta, e pepe.  
 Pizza di ricotta, oua, zuccaro guarnita di fiori.

*Caldo.*

**O**ua buttate all' aqua, seruute con sugo d' agresta.  
 Menebra di cocozza trita con calcio, oua, e pepe.  
 Triglie fritte guarnite di limoncello piccolo, e pepe sopra.  
 Lucerne stufate ripiene di passole, agresta, e pruna.  
 Plattiglio d' oua fritte con fette di pane, e zuccaro, e cannella.  
 Linguati imbroccati alla Spagnola con herbette, e spetic.

*Frutti.*

**S**ponnoli arrostiti seruuti con pepe, & agro sopra.  
 Mozzarelle d' Aversa fresche stufate seruute con pepe.  
 Melone di pane aneuato, couerto di frondi.  
 Percota d' Arienzo monde, & lauata con Grecco.  
 Piza di pera siroppate, guarnita con zuccaro.  
 Nocelle verdi monde con aqua aneuata.

Bianco



Giovedì 21. d' Agosto.

*Freddo.*

**B**anco magnare in pezzi guarnico di percopata, e zuccaro.  
 Fichi otrate monde con truteri sotto, couerti di neue.  
 Sateccione di Bologna guarnito di limoncello piccolo.  
 Pastone di quazlie con salami, guarnito di fiori, e mozzarelle.  
 Platiglio di fianchetto ripieno guarnito di limone.  
 Melone d'Aueria a fette couerto di neue.

*Caldo.*

**P**asticcione di ficetole, lattaroli, piccioni, e fongi.  
 Oglia-potrira, guarnita con polli, & tutte forti di salami.  
 Piedi di vitella indorati, con fette di pane guarniti.  
 Papparelli stufati ripieni di pera, agresta, pruna, e pepe.  
 Meneffa di farro con cascio, oua, e brodo grasso.  
 Pollastri arrostiti, seruirsi con limoncello piccolo.

*Frutti.*

**P**ezze di cascio di-Cerreto, nette con frondi sotto.  
 Pera iacciole di Somma nette, & aneuatate.  
 Persiche di Posilippo con frondi sotto, & aneuatate.  
 Lazzarole rosse con frondi sotto couerte di neue.  
 Pizza di cedronata, guarnita con zuccaro, e fiori.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi aneuatate.

Venerdì 22. d' Agosto.

*Freddo.*

**M**Antechiglia lauorata guarnita di zuccaro, & oro.  
 Pruna rosse con frondi sotto, & couerte di neue.  
 Alici salate nette guarnite di limoncello piccolo, & pepe.  
 Cassatelli di ricotta, oua, zuccaro, e guarniti di fiori.  
 Trotte di prato salpimentate, guarnite di limone, menta, e pepe.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro ripieni di loro frutti.

*Caldo.*

**O**Va fresche da bere seruite con sue ouere, e sale.  
 Meneffa di cecoria soffrta con tarantello, e spette.  
 Aguglie fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.  
 Pani ripieni di natte, e cose siroppate stufati con latte.  
 Brodetto di cascio, oua, mollica, prouola, & herbe.  
 Ventresca di tonno con sapore agro dolce arrostita.

*Frutti.*

**C**ascio di fiore netto con frondi di cedro sotto.  
 Percoche grosse con frondi sotto, & aneuatate.  
 Crugnali scelti con frondi sotto, & aneuati.  
 Melone d'Aueria a fette con frondi sotto, aneuato.  
 Sfogliatelle alla Milanese fritte con zuccaro sopra.  
 Noci verdi monde con aqua aneuata.

Sabbato 23. d' Agosto.

*Freddo.*

**T** Arantello disalzato guarnito con limone, e pepe.  
 Pastone di cesalo di mare, guarnito con cime di mortella.  
 Plattiglio d'oua di tonno, guarnito con aceto, oglio, e pepe.  
 Vua mofcarella con sue frondi sotto, & anenata.  
 Ragoste salpimentate monde del loro corpo.  
 Amito guarnito di pignoli, cedronata, e zuccaro.

*Caldo.*

**S** Corfanetti in teame, ripieni di cose agrette.  
 Manestra di torsa con finocchi secchi, oglio, e pepe.  
 Sarde fritte, guarnite con limoncello piccolo, e pepe.  
 Suppa di tonnino, guarnite con spezie, e canolicchi.  
 Vermicelli Siciliani, seruiti con salsa verde.  
 Spinole arosite con sapore agretto guarnite di limone;

*Frutti.*

**O** Strache di Taranto arosite con pepe. & agro sopra.  
 Insalata di tutte sorti di mescolanze con oliue, e cose siropate.  
 Pera giacciole con sue frondi sotto, & aneuatate.  
 Pizza di precoca, zuccaro, e cetronata guarnita con fiori.  
 Poma bianche della costa di posilippo con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi, & aneuatate.

Domenica 24. d' Agosto.

*Freddo.*

**C** Etrangole agre dolci, monde siropate con zuccaro.  
 Fiorita di capra guarnita con zuccaro sopra.  
 Sopresata à fette guarnita di limone, e moscardini.  
 Testa di vitella salpimentata, guarnita con limoncello.  
 Gigotto di gallo d' India, guarnito di spogne, limone, e pepe.  
 Melone di pane à fette con frondi sotto, & aneuatate.

*Caldo.*

**T** Orefno di pollastri, e presutto, guarnito di ficeole, e pepe.  
 Manestra di pera guarnita con cascio, presutto, e boccolaro.  
 Vitella bollita, seruita con limoncello picciolo.  
 Cobiglietti ripieni di precoca, zuccaro, nate, e cose siropate.  
 Laganelle stufate con cascio, prouola, zuccaro, e cannella.  
 Capretto di latte arosito, seruito con salsa di lazzarole.

*Frutti.*

**M** Arzolini di Fiorenza freschi spartiti per mezzo.  
 Percoca con frondi sotto, & aneuatate.  
 Lazzarole con frondi di vite sotto, & aneuatate.  
 Nocelle monde con frondi sotto, couerte di neue.  
 Noci persiche di collina con frondi sotto, & aneuatate.  
 Barauoli di cotognata con gramaglietti attorno.

pruna

Lunedì 25. d' Agosto.

Freddo.

**P** Runa de frati con frondi sotto couerte di neuè.  
 Filetto di porco salato à sette, guarnito di limone, & anesini.  
 Pastone di paparelli con salami, guarnito di rosmarino.  
 Tagliarelli di ricotta guarniti con zuccaro, & aquarosa.  
 Vua moscarella con sue frondi sotto, & aneuata.  
 Plattiglio di zizza con salza di pereoca sopra.

Caldo.

**A** Ntipasto di vitella stufato con agresta, e spetie.  
 Menestra di cepolla ripiena con cascio, oua, vitella, e salami.  
 Pastone all' Ingleza indorato ripieno di vitella, e cose siropate.  
 Plattiglio di natte, con biscotti di zuccaro, e cedronata stufato.  
 Maccaroni scaldati con prouola, e brodo grasso stufati.  
 Lacerto di vitella arosfuto, ripieno di cose agrette.

Frutti.

**C** Ascio cauallo d'Apruzzo vecchio spartito con frondi sotto.  
 Pera colcie di donna con frondi sotto, & aneuata.  
 Sorbe agostine con frondi sotto, & aqua aneuata.  
 Spogne di finocchi aneuata con frondi sotto.  
 Noci monde con frondi sotto, & aqua aneuata.  
 Scatola di pasta di Genoua di varij lauori.

Martedì 26. d' Agosto.

Freddo.

**F** Ichi ottate monde con frondi couerte di neuè.  
 Lingua di bufalo bollita à sette guarnita di limone.  
 Pastone di vitella à meza luna guarnito di mortelle sopra.  
 Acetello di quaglie, guarnito di limoncello, menta, e pepe.  
 Pereoca siropate guarnite di tagliarini, frutti, e zuccaro.  
 Bianco magnare, guarnito di cedronata pignoli, oro, e zuccaro.

Caldo.

**L** Attaroli indorati con sette di pane, zuccaro, e cannella.  
 Menestra di cocozza ripiena di cascio, oua, e vitella.  
 Spalla di castrato bollita seruita con salza verde.  
 Pasticciotti fritti ripieni di latte, manteca e zuccaro.  
 Fongi di Genoua ripieni di cascio, pollanche, e spetie.  
 Papparelli arosfuti, ripieni di pera agresta, e passoli.

Frutti.

**C** Ascio di Calabria netto, spartito con frondi sotto.  
 Pereoca monde in adobbo con Greco di Somma.  
 Lazzarole b anche di Giugliano couerte di neuè.  
 Vua moscarella con frondi sotto, & aneuata.  
 Pastettelle di zucca. o. & cedronata guarnite con fiori.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Latte.

*Mercordi 27. d' Agosto.**Freddo.*

**L** Atte tagliato di pecora seruito con zucchero sopra.  
 Pasticcione d'anguille coperte di tarantello, herbette, e spetie  
 Dentici salpimentari, guarniti di limone, menta, e pepe.  
 Pera siroppate guarnite con zucchero, e moscardini.  
 Melone di Ponte à Selice bianco aneuato.  
 Ricci di mare netti ripieni l'vno delli frutti dell'altro.

*Caldo.*

**O** Va buttate all'acqua, seruite con sago d'agresta sopra.  
 Menestra di broccoli guarnita di tarantello, e pepe sopra.  
 Fragaglie veraci fritte, guarnite con agresta.  
 Tortano sfogliato ripieno di latticini, e cose siroppate.  
 Rauiole di prouola, risotta, bieta, zucchero, e cannella.  
 Calamari ripieni di cose agrette, e dell'istessi, arostiti.

*Frutti.*

**I** Nsalata di fasolini, con oliue, pepe, e cappari.  
 Carnumi arostiti aperti, seruiti con agro, e pepe.  
 Raschi di Calabria netti spartiti con frondi sotto.  
 Nociperfiche di Capo di Monte coperte di neue.  
 Sfogliarelle di sfoglio, ripiene di cose dolci, e zucchero.  
 Nocelle monde sopra frondi con aqua aneuate.

*Gionedi 28. d' Agosto.**Freddo.*

**P** Lattiglio di natte lattanti, guarnite con zucchero sopra.  
 Pruna damascene aneuate con frondi di vite sotto.  
 Presurte d'Apruzzo bollito con Vino guarnito di garofani.  
 Pastone di gallo d' India, guarnito di fufficelli.  
 Melone rosso à fette con frondi di cedro sotto.  
 Piccioni disossati in adobbo guarniti di cappari, e spetie.

*Caldo.*

**T** Omacelle di fegato di vitella seruite con sapore agro dolce.  
 Oglia alla Spagnola in cascia guarnita di tutti salami.  
 Impanata di zizza di vacca tramezzata di tartaroli.  
 Ingrattinata di pollanche spezzate con agro, e zucchero.  
 Piattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane.  
 Ficotole arostate tramezzate con fette di lardo, e mollica.

*Frutti.*

**P** Rouole d'Euoli fresche con frondi di cedro sotto.  
 Poma di Marano bianche con frondi sotto aneuate.  
 Vua mo'carella & corniola di Sorrento conuerta di neue.  
 Pera carmosine aneuate con sue frondi sotto.  
 Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e garofali.  
 Spogne di sinocchi con frondi sotto, & aneuate.

Vichi

# De Corteggiani.

121

Venerdì 29. d' Agosto.

*Freddo.*

**F**echi farnefi mondi con frondi sotto coverti di neve.  
Plattiglio di ragoste, guarnito con limoncello, e pepe.  
Pastone di spinole, guarnito con cime di mortella.  
Ricotta di capra guarnito con zuccaro, e fiori sopra.  
Tracine salpimentate guarnite di limoncello, pepe, e menta.  
Vua moscarella con frondi sotto, e sopra aneuata.

*Caldo.*

**O**Va fresche fatte in aqua seruite con fugo d'agresta.  
Menestra di scarola soffrita con oglio, finocchi, e pepe.  
Fragaglie fritte, guarnite con agresta, e pepe sopra.  
Pani ripieni d'oua, natte, manteca, cedronata, e zuccaro.  
Maccaroni di Puglia stufati con provola fresca.  
Triglie arostite, guarnite di limone, e pepe sopra.

*Frutti.*

**C**alcio vecchio di Cercello netto spartito con frondi.  
Pera giacciole aneuata con frondi di vite sotto.  
Cacestrellette alla Genesa di manteca, zuccaro, & aquarosa.  
Poma bianche con frondi sotto, e sotto coperte di neve.  
Spogne di finocchi monde con frondi sotto, e sopra.  
Scatola di meze amendole, e confetti lischi.

Sabbato 30. d' Agosto.

*Freddo.*

**P**runa massimiane aneuata con frondi sotto, e sopra.  
Alici salate nette, guarnite con arigano, oglio, aceto, e pepe.  
Plattiglio di botarghe guarnito con pepe, & agro.  
Scorfani rossi salpimentati, guarniti di limone, oglio, & aceto.  
Triglie in adobbo guarnite di cappari, e limoncello.  
Amuto guarnito di cedronata, oro, e zuccaro di panetto.

*Caldo.*

**P**astone di dentici con passoli, pignoli, pepe, & agresta.  
Menestra di torze strascinate alla Napolitana.  
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.  
Molingiane fritte seruite con salsa verde sopra.  
Taralli alla Napolitana stufati con oliue, e pepe.  
Aurate arostite seruite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**I**nsalata mischa con fiori cappati, oliue, e cepolle.  
Nocelle nouelle seruite cò aqua aneuata, e frondi sotto.  
Percoca monde in adobbo lauare con Greco di Somma.  
Spogne di finocchi monde aneuata con frondi sotto.  
Pera moscatellone scelte con frondi sotto, e sopra, aneuata.  
Barattoli d'amarene siroppate sopra guarniti di oro.

Q

Ce-

Domenica 31. d' Agosto.

*Freddo.*

**C** Etrangola agre dolci in monte firopate con zucchero.  
 Bianco magnate guarnito di pezzotti di zucchero, e cedro.  
 Verrinia firopata, guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Passone di capone fatto ad aquila guarnito di morrella.  
 Gigotto di gallo d' India, guarnito di ipogne di finocchi.  
 Vva corniola con frondi sotto couerta di neue.

*Caldo.*

**F** icetole aroffite intramezzate con fette di presutto.  
 Menestra di cocozza ripiena di vitella, calo, oua, e spetic.  
 Caponi bolliti con presutto, seruiti con salsa verde.  
 Pizza d'vua moscarella medollo, rosso d'oua, e zucchero.  
 Lasagne bollite con latte stufate con prouola, zucchero, e canella.  
 Pollanche infascianate aroffite seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**C** Aso cauallo d' Apruzzo, spartito con frondi sotto.  
 Nociperfichi di Sorriento con frondi sotto, & aneuate.  
 Spogne di finocchi nette aneuate con frondi sotto.  
 Melone bianco di pane a fette couerto di neue, e fiori.  
 Pera mastro Antono con sue frondi sotto, e sopra aneuate.  
 Barattoli di radica di lingua bouina firopati.

LVNEDI 1. DI SETTEMBRE

*Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata, guarnita d'oro, e zucchero.  
 Ficht borgesotti con frondi sotto couerti di neue.  
 Fianchetto di vitella ripieno di calo, oua, & herbe.  
 Pizza di lazarole firopate, guarnita di zucchero, e fiori.  
 Acetello di quaglie guarnito di limoncello piccolo, e pepe.  
 Melone di pane rosso a fette con frondi sotto aneuato.

*Caldo.*

**C** Aionza di vitella stufata con cascio grasso, e spetic.  
 Menestra di pera ripiena di salami, galline, e cascio.  
 Passone alla Romana di ficetole, piccioni, e vitella.  
 Plattiglio di zizza inderato con fette di pane.  
 Maccaroni di Puglia stufati con prouola, e marzolino.  
 Filetto di vitella lattante aroffito, guarnito di limoncello.

*Frutti.*

**M** Ozzarelle fresche di Capoa con frondi di felici sotto.  
 Lazarole con frondi sopra, e sotto couerte di neue.  
 Percoca in adobbo con falanghina aneuata.  
 Noci verdi monde con frondi sotto couerte di neue.  
 Scatole d'amendole con confetti ricci, pistachi, e zucchero.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto couerte di neue.

Natte

*Martedì 2. di Settembre.**Freddo.*

**N** Atte lauorate guarnite con oro, & zuccaro sopra.  
 Pruna damascina con sue frondi sotto couerte di neue.  
 Morradelle bollite guarnite di limoncelle lauorate.  
 G gotto di gallo d' India, guarnito di spogne, menta, e pepe.  
 Pasticcione di quaglie con spetic, e salami dentro.  
 Cotogne siroppate, guarnite di fusticelli, zuccaro, e moscardini.

*Caldo.*

**P**iedi di vitella stufati con agreffa, pera, e spetic.  
 Meneſtra di ſcarola, guarnita con ſalami, e caſcio.  
 Capponi bolliti ſeruiti con limoncello piccolo, e pepe.  
 Papparelli ſtufati ripieni di crognali, lazzarole, e spetic.  
 Fongi di Genoua con pollanche, caſcio, e ſalami.  
 Filetto di vitella aroſſito guarnito con limoncello.

*Frutti.*

**C** aſcio di Cerrito in pezzi netti ſpartito con frondi ſotto.  
 Melone bianco à fette lauorato couerto di neue.  
 Poma di capo di monte con frondi ſotto aneuate.  
 Pizza di bocca di dama guarnita con zuccaro, e fiori.  
 Sorbe aneuate con frondi di vite, ſotto, e ſopra.  
 Noci verdi monde, ſopra frondi con aqua aneuata.

*Mercoledì 3. di Settembre.**Freddo.*

**F** ichi borgeſotte monde con frondi ſotto aneuate.  
 Trantello di ſalzato bollito, guarnito con limone.  
 Ricotta freſca di capra guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Caſciatelli di pronola, oua, zuccaro, & aqua roſa.  
 Peſce capone ſalpimentato, guarnito di limone, e pepe.  
 Vua inſolica della Coſta di Poſſilippo aneuata.

*Caldo.*

**O** va buttate all' aqua ſeruite con ſugo d' agreffa.  
 Meneſtra di cocozza ripiena di caſcio, oua, & herbeſte.  
 Triglie fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.  
 Pani ſtufati ripieni di natte, manteca, e paſta reale.  
 Neuole di oua, con manteca, zuccaro, e cannella ſopra.  
 Ceſali di mare aroſſiti, guarniti di limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** aſcio cauallo de lo Poio vecchio ſpartito con frondi ſotto.  
 Intalata di ſcarola, guarnita d' oliue, e cappani.  
 Noci perſiche di Marano con frondi ſotto aneuate.  
 Spogne di ſenochi monde con frondi ſotto aneuate.  
 Lazzarole bianche con frondi ſotto couerte di neue.  
 Scatola di cocozzata, e piguolata, e paſta di Genoua.

Q 2

Fichi

Giovedì 4. di Settembre.

*Freddo.*

**F**ichi ottati scelti mondi con frondi sotto aneuati.  
 Sopressata guarnita con moscardini, & limone.  
 Pastone di gaudini con presutto, verinia, & spetie.  
 Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito con passarini, e pignoli.  
 Pera siropate guarnite con fufficelli, e zucchero sopra.  
 Bianco magrare guarnito di zucchero, citronata, & oro.

*Caldo.*

**F**retole arosfite con suoi lardi, & mollica di pane sopra.  
 Oglietta alla Spagnola guarnita di tutte forti di salami.  
 Potto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane sotto.  
 Maccaroni scaldati stufati, con mozzarelle, e brodo grasso.  
 Gallotti d'India arosfiti guarniti di frittigli intorno.

*Frutti.*

**C**ascioavallo di Polino netto spartito con frondi sotto.  
 Pera buoncristiane con frondi sotto, e copeste di nete.  
 Pzza di cotognata guarnita di fiori, e zucchero sopra.  
 Spoge di finocchi netti con sue frondi sotto aneuati.  
 Noci persiche con frondi sotto, & coperte di nete.  
 Scatola rotonda d'aniù, fenochi, & moscardini confetti.

Venerdì 5. di Settembre.

*Freddo.*

**P**lattiglio di natte, & cetronata, trita con zucchero sopra.  
 Pastone di trotte guarnito di cime di mortella, & oro.  
 Alice fresche salpimentate guarnite di pepe, limone, e menta.  
 Tagliarini di ricotta guarniti con zucchero sopra.  
 Sarachi fritti fatti in alobbo guarniti con pignoli.  
 Vua ansolica con frondi sotto, & copetta di nete.

*Caldo.*

**O**va cecate ripiene con castio vecchio, manteca, e pepe.  
 Menestra di torza Napolitane con pepe sopra.  
 Triglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.  
 Pizza sfogliata di natte, e zucchero, & aquarosa.  
 Ravioli di ricotta, oua con zucchero, e cannella sopra.  
 Dentici arosfiti con succo agrodolce, & pepe sopra.

*Frutti.*

**R**icotta di Calabria netta con frondi di cedro sotto.  
 Ricci di mare ripieni l'un dentro l'altro col suo frutto.  
 Percoca scelte con frondi sotto, e sopra aneuati.  
 Olive di Terranoua bianche, seruite con aceto, oglio, e pepe.  
 Canestrelletti alla Genouefa guarniti con moscardini, e zucchero.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto aneuati.

Sabato



# De Costeggiari.

725

*Sabbato 6. di Settembre.*

*Freddo.*

**P**runa à fiaschetello con frondi sotto coperte di neve.  
Botarghe guarnite con limoncello piccolo, e pepe.  
Fellone di mare odato guarnito con sue boracine.  
Pastone d'ombrina, guarnito con cime di rosmarino.  
Cognola di ponte à sette à sette coperta di neve.  
Torci musso di biscotto, capparri, olive, alici, e fiori.

*Caldo.*

**C**annolicchi aperti con oglio, pepe, & agro sopra.  
Mentra di broccolini, serviti con agro, pepe, & oglio.  
Alici fritte servite con aceto, pepe, & mosto sotto.  
Coppo di farde, macaroni, tarantello, cetronata, e spetic.  
Molignane ripiene con aregano, pignoli, e spetic.  
Spinole arofite servite con sapore agro dolce.

*Fruttuosi.*

**S**ponnoli arofiti serviti con agro, & pepe sopra.  
Perè carauelle con frondi coperte di neve.  
Vua moscatellone della Costa di Possipo, aneuata.  
Noci persiche con frondi sotto, & aneuata.  
Pizza di petroca siroppate, guarnita con zucchero, e fiori.  
Spogne di finocchi con frondi sotto, & aneuata.

*Domenica 7. di Settembre.*

*Freddo.*

**F**ichi borge forti mondi con frondi sotto aneuati.  
Lingua di bufala salata bollita guarnita con limone.  
Gallo d'India armato alla Portughesa, guarnito di fufficelli.  
Ricotta di capra fresca con zucchero sopra.  
Plattiglio di quaglie in adobbo guarnito di limoncello.  
Vua moscarella con frondi sotto coperta di neve.

*Caldo.*

**T**esta di vitella mongana, guarnita di lazarole, e pruna.  
Mentra di pera ripiena con gallina, e salami.  
Pasticcione di fegatelli, piccioni, vitella, e spetic.  
Plattiglio di narre, lattaroli biscotti di Spagna, e zucchero.  
Tagliarelli Siciliani stufati con calcio, e prouola.  
Quaglie di sparapero arofite con mollica di pane.

*Frutti.*

**C**asci cauali di Sicilia con frondi di cestro sotto.  
Perecoa di Sorrento con frondi sotto aneuata.  
Melone rosso à sette coperta di neve.  
Spogne di finocche monde coperte di neve.  
Botarghe di pasta di amandole guarnite di fiori.  
Noci verdi monde nette con acqua acquare.

Capo.

Lunedì 8. di Settembre.

Freddo.

**C** Apò di latte di Sorrento guarnito di zucchero.  
 Noci firopate guarnite di zucchero sopra.  
 Pruna damascina con frondi sotto coperte di neue.  
 Filetto di porco guarnito di limone, & moscardini.  
 Galline salpimentate in cascia guarnite di cetronata.  
 Melone di pane à fette coperto di neue, e frondi.

Caldo.

**L** Attaroli di vitella indorati con fette di pane, & agro.  
 Menestra di totza Napolitane con cascio, e salami.  
 Spalla di castrato bollita, seruita con salsa verde.  
 Pastore all' Inghese nitrato ripieno di cose firopate.  
 Semola ripiena con cascio, & brodo grasso.  
 Pollanche arrostite guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

**C** Ascio Parmeggiano in pezzi con frondi sotto.  
 Poma di Capo di Chino, a petto coperte di neue.  
 Vua moscarella con frondi sotto, e sopra coperta di neue.  
 Lazzarole di Somma con frondi sotto coperte di neue.  
 Spogne di fidecchi neri con frondi sotto coperte di neue.  
 Scatola di moscardini e corilli, & confetti ricci.

Martedì 9. di Settembre.

Freddo.

**F** Ichi albanegri mondi con frondi sotto, e neue sopra.  
 Plattiglio di zizza di vacca bollita, guarnita di limone, e pepe.  
 Pastore di piccioni con spetie, e salami dentro.  
 Gigotto di filetto di vitella guarnito di limoncello, e pepe.  
 B anco magnare incannellato guarnito di cetronata, e pignoli.  
 Vua infolia con frondi sotto, e sopra neue.

Caldo.

**P** Olla fri fofati ripieni d'agresta, mela, e spetie.  
 Menestra di melone ripiena d'oua, cascio, e spetie.  
 Galline bollite seruite con salsa di cornugalli, e zucchero.  
 Pizza di percoia, cetronata, oua, cannella, e zucchero.  
 Gnocchetti fufati con prouola, e cascio vecchio di Ascoli.  
 Lattaroli di vitella imbaracciati con cannella, e garofani.

Frutti.

**R** Aschi di ricotta di Calabria neri con frondi sotto.  
 Nociperfiche con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Melone di pane à fette aneuato con frondi sotto, e sopra.  
 Pastelle reali ripiene di cetronata, e zucchero.  
 Sorbe agostine scelte con frondi sotto coperte di neue.  
 Pera serpentine con frondi sotto, & aneuato.

platti.

*Mercordi 10. di Settembre.**Freddo.*

**P**lattiglio di natte guarnito con zucchero di panetto sopra.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito di limone, & pepe.  
 Passone di luzzi con sue spetie, guarnito di sime di mortella.  
 Melone di ponte a selce con frondi sotto coperto di neue.  
 Tracene salpimentate, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Infalata porrida con varie cose siroppate.

*Caldo.*

**T**azza di oua Franzese con latte, e zucchero sopra.  
 Antipasto di polpicelli ripieni di agresta, e pepe.  
 Menestra di finocchi con fette di pane sotto.  
 Alici fresche fritte, guarnite di limoncelli, & pepe sopra.  
 Oua fritte con fette di pane indorate, zucchero, e cannella sopra.  
 Dentici arostiti con sapore agro dolce guarniti.

*Frutti.*

**C**ascio di fiori netto spartito con frondi di cedro sotto.  
 Percoca monde in adobbo con Greco di Somma.  
 Lazzarole rosse con frondi sotto, & sopra aneuatate.  
 Oliue di Gaietà bianche seruite con limoncello, e pepe sopra.  
 Pizza di pera siroppate guarnite con zucchero, e fiori sopra.  
 Vua corniola moscarella coperta di neue, e frondi.

*Giouedi 11. di Settembre.**Freddo.*

**P**runa a fiaschetello con frondi di vite sotto, e neue sopra.  
 Brattoli di limoncelli piccoli con sue frondi e siropate.  
 Sopressata guarnita di limone, e moscardini sopra.  
 Passiccione di quaglie, presutto, lardo, e spetie dentro.  
 Tagliarini di ricotta guarniti di zucchero, & acquarosa.  
 Vua maluasia della Costa con frondi sotto, aneuata sopra.

*Caldo.*

**A**cello di presutto con passoli, pignoli, aceto, & mostocotto.  
 Menestra di cotogni guarnita con boccolaro, & pectorina.  
 Zzza di vacca lattante bollita, guarnita con limoncello, e pepe.  
 Bocconetti fritti ripieni di natte, zucchero, medolla, e oua.  
 Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso, zucchero, e cannella.  
 Caponi arostiti ripieni seruiti con salsa di crugnali.

*Frutti.*

**C**ascio vecchio d'Apruzzo netto spartito con frondi sotto.  
 Pera bon Christiane con frondi sotto, & aneuatate sopra.  
 Spagne di finocchi monde con sue frondi sotto, & aneuatate.  
 Noci persiche apertore con frondi di cedro sotto.  
 Pastetelle di Monache fritte guarnite con zucchero, e fiori.  
 Roma bianche con frondi sotto, & coperte di neue sopra.

Fichi.

Venerdì 22 di Settembre

Freddo.

**F**rtiti albanegri mondi coperti di uene.  
 Plattiglio di pesce salmone dissalzato guarnito con pepe.  
 Pesce capone salpimentato con pepe, menta, e limoncello.  
 Pizza bianca di retotte guarnita di fiori, e zucchero.  
 Pera siroppate guarnite d'oua, mele, zucchero, & argento.  
 Ricotta di capra fresca, guarnita con zucchero, fiori, & oro.

Caldo.

**O**Va burstite alquanto seruite con fuoco di agresta sopra.  
 Menestra di cabbli seruita con tarantello, e pepe sopra.  
 Fragaglie fritte seruite con agresta, & pepe.  
 Pani ripieni di nate, mantera, estronata, stufati con latte.  
 Laganelle stufate con prouola, nate, zucchero, e cannella.  
 Aurate fresche arostite seruite con agro dolce sopra.

Frutti.

**P**rouole dello garigliano fresche con frondi di cetro sotto.  
 Insalata di lattiche bianche in conoechiate con radici.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro del frutto ripieni.  
 Sorbè con frondi di finocchi sotto, & aneuate sopra.  
 Persiche apertore con frondi sotto, & aneuate.  
 Scatola di pruna, pera, e pasta di Genova.

Sabbato 23 di Settembre.

Freddo.

**C**etrangole agre dolci siroppate con zucchero di panetto.  
 Tarantello dissalzato guarnito di limoncello, & pepe.  
 Trotte salpimentate guarnite di menta, e pepe.  
 Passone di veneresca di tonno con sue spetie dentro.  
 Melone di pane con frondi sotto, e sopra aneuato.  
 Insalata di molignane arostite, con arigano, oglio, e aceto.

Caldo.

**P**ariccione d'anguille, tarantello, e spetie.  
 Menestra di cicoria asciutta seruita con pepe.  
 Granci fritti seruiti con limoncello piccolo, e pepe.  
 Triglie fritte con salsa di melapere, e mostaccioli.  
 Taralli Napolitani stufati con oliue, oglio, & pepe.  
 Salpe fresche arostite con agro dolce di oglio, & acito.

Frutti.

**S**ponnoli di mare arostiti seruiti con agro, e pepe.  
 Fongi arostiti seruiti con pepe, sale, & agro.  
 Vua moscatella aneuata con frondi sotto, e sopra.  
 Percora apertore di monte aneuata con frondi sotto.  
 Pizza di cotogni arostiti siroppati con zucchero, e cannella.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuata.

pruna

*Domenica 14. di Settembre.**Freddo.*

**P**runa damascina con frondi sotto, & coperte di neue.  
**P**resutto di Calabria guarnito con limoncello, & anefini.  
 Pastone à Croce di Malta di vitella guarnito di mortella.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorato con zuccaro, e cannella.  
 Vua coda cavallo con frondi sopra, e coperca di neue.  
 Bizzeo magnare à fette guarnito d'oro, & zuccaro.

*Caldo.*

**A**ntipasto di cervelli indorati con fette di pane sotto.  
**A**menestra di cocozza ripiena di cascio, oua, vitella, e spetia.  
 Vacca bollita seruita con limoncello, acqua, e sale.  
 Pizza di percoca cetronata, ossia mastre, & zuccaro.  
 Zuppa reale di biscotti di puglia, natte, e pronola.  
 Filetto di vitella arrostito, guarnito di limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C**ascio netto spartito con frondi di cedro sotto.  
 Melone di pane rosso à fette coperto con frondi, e di neue.  
 Pera Sorrentine con frondi sotto, & aneuatate.  
 Nocci verdi monde sopra frondi di vite con aqua aneuati.  
 Lazzarole di Somma bianche coperte di neue.  
 Baratoli di cotogne con gramaglietti di gessomini intorno.

*Lunedì 15. di Settembre.**Freddo.*

**M**Antechiglia lauorata guarnita d'oro, e zuccaro di sopra.  
**F**ichi farncsi mondi netti coperti di neue.  
 Verrinia siroppata guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Testa di vitella salpimentata guarnita d'oua mesci, e cotognata.  
 Vua infolia de Risina con sue frondi sotto, & aneuatate.  
 Acetello d'estremità di polli guarnito di limoncello, e pepe.

*Caldo*

**P**iedi di vitella stufati ripieni di passolini.  
**P**oglia alla Spagnola guarnita con polli, e tutti salami.  
 Pasticcicotti sfogliati fritti ripieni di lazzarole, e spetia.  
 Paparelli stufati ripieni di lazzarole, pruna, e pepe.  
 Menestra di riso ripiena con cascio, oua, zuccaro, e cannella.  
 Gallo d' India arrostito seruito con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C**ascio canallo dello Foio vecchio spartito con frondi sotto.  
 Percoca monde in adobbo con vino Cirella aneuato.  
 Granati agro dolci seruiti con zuccaro di panetto.  
 Sorbe con frondi di finocchi sotto, & aneuatate.  
 Pizza di mel' appie siropate guarnita con zuccaro, e fiori.  
 Spogae di finocchi monde con sue frondi sotto, & aneuatate.

K

Fichi

*Martedì 16. di Settembre.**Freddo.*

**F**elici ottati mondi con frondi sotto coperti di neue.  
 Salciceione à fer: e guarnito di limoncello, e moscardini.  
 Pastone di capone con salami guarnito di cime di mottella.  
 Ricotte fresche guarnite di zuccaro, & fiori sopra  
 Gigotto di Gallo d' India guarnito di limoncello piccolo.  
 Meloni ce gnoli di ponte à felice à sette toperti di frondi, e neue.

*Caldo.*

**A**ntipasto di fegatelli, e ventricelli con fette di pane sotto.  
 Menestra di scarole con cascio, pretuto, & vertinia.  
 Capone bollito con salsa verde di mostacciolo.  
 Pastore all' Inglese di piccioni, e vitella lattante.  
 Fongi, e cocozza di Genova ripieni di tutti salami.  
 Pollastri arrostiti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.

*Frutti.*

**M**ozzarelle d'Aversa fresche con frondi sotto.  
 Pera bon Cristiane aneuatate con frondi di viti sotto,  
 Lazzaroli bianchi coperti di neue, e frondi.  
 Scatola d'amendole confetti lisci, e fusticelli.  
 Noei monde sopra frondi di vite con aqua aneuata.  
 Pruna bianche con frondi sotto, e sopra aneuatate.

*Mercordì 17. di Settembre.**Freddo.*

**C**apo di latte guarnito con zuccaro di panetto sopra.  
 Prune à fiaschetello con frondi sotto coperte di neue.  
 Ancioue di Genova nette guarnite di limoncello, & pepe.  
 Tortanetti d'oua, prouole, recotte, zuccaro, e fiori.  
 Scorfani salpimentati guarniti di menta limoncello, e pepe.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro ripieni.

*Caldo.*

**S**vppa di lucerne ripiene di pignoli, passolini, e pepe.  
 Menestra di broccoletti seruita con agro, e pepe sopra.  
 Triglie fritte guarnite di limoncello lauorato, e pepe.  
 Neuole ripiene con natte, zuccaro, e cannella sopra.  
 Anguille grosse fresche arrostiti con frondi di lauro, e molica.  
 Mozzarelle di Capoa fresche rufate con aqua.

*Frutti.*

**M**arzolini netti spartiti con frondi di cetro sotto.  
 Sponnoli di mare arrostiti con sapore d'agro, e pepe.  
 Pesche apertore con frondi sotto coperte di neue.  
 Pizza di dattili siropati guarnita di zuccaro.  
 Spogne di finocchi nette aneuatate con frondi sotto.  
 Barattoli di crugnali siropati con fiori à torno.

Ce:

# De Corteggiati.

131

*Giouedi 18. di Settembre.*

*Freddo.*

**C**etrángole agre dolci monde, & sroppate con succaro.  
Lingua di bufala bollita guarnita con limoncello.  
Pastone di zizza di vacca tramezzata con presutto.  
Piedi di vitella salpimentati con pepe sopra.  
Melone bianco di pane con frondi sopra, & anenato.  
Bianco maguare in pezzi guarnito di cetronata, e zuccaro.

*Caldo.*

**T**esta di vite'la stufata ripiena con lazzarole, & herbette.  
Menestra di torze Napolitane guarnita con salami.  
Petto di vitella seruuto con salsa verde.  
Torta di ceruelli di vitella. ouz, zuccaro, e cannella.  
Mille fanti stufati con brodo grasso, & pronola.  
Quaglie arosfite seruute con molica, & limoncallo piccolo.

*Frutti.*

**C**ascio cauallo di Sicilia con frondi di cedro sotto.  
Percoca monde in adobbo con vernotico di Nols,  
Pastetelle di Monache indorate guarnite di fiori, e zuccaro.  
Spogne di finocchi nette con frondi sotto, & aneuatate.  
Granate monde con zuccaro di panetto sopra.  
Spafella di castagnette, e tortanelli di zuccaro.

*Venerdi 19. di Settembre.*

*Freddo.*

**P**lattiglio di natte laorato guarnito di zuccaro.  
Fichi mondi con frondi sotto, & aneuati.  
Boraghe à sette guarnite con pepe, limoncello, aceto, & oglio.  
Casatelli di ricotta, zuccaro, & oua guarniti di gefomini.  
Cesali salpimentati guarniti di limoncello piccolo, menta, e pepe.  
Insalata di molignane arosfite seruute con aceto, oglio, e pepe.

*Caldo.*

**O**va fresche da bere con ouere seruute con sale.  
Menestra di boraggine, e finocchi con passolini dentro.  
Linguati fritti guarniti con limoncello piccolo, & pepe.  
Suppa di scorfani guarnita con cannicchichi, & pepe.  
Maccaroni di puglia stufati con cascio, e pronola.  
Lacerti arosfiti guarniti di limoncello, e pepe sopra.

*Frutti.*

**C**ascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro sotto.  
Castagne arestate seruute con sale, e spetie.  
Pera carauella coperte di nene con frondi sotto.  
Melone rosso à sette con frondi sotto, e sopra aneuato.  
Canestrelletti alla Genoueta di farina, botiro, & zuccaro.  
Spogne di finocchi aneuatate con sue frondi sotto.

R 2

Fichi

Sabbato 20. di Settembre.

Freddo.

**F**ichi alba negri mondi con frondi sotto, & aneuati.  
 Plattiglio di capitone dissalzato guarnito di limone.  
 Pastone di trotte di Sulmona guarnito di cime di limoncella.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.  
 Vua corniola con frondi sotto coperta di neue.  
 Amito in pezzi fatto di ragosta guarnito di zucchero.

Caldo.

**A**nguilla arossita con frondi di lauro, e molica sopra.  
 Menestra di foglia cappuccia asciutta con pepe, e finocchi.  
 Aguglie fritte grosse guarnite con limoncello piccolo.  
 Suppa di toninole guarnita con cannolichi.  
 Laganelle scaldate seruite con salza verde.  
 Ventresca di tonno arossita con sapore agretto.

Frutti.

**P**atelle arossite con agro, & pepe sopra.  
 Percoca di capo di chimo aneuata con frondi sotto.  
 Olive di Cilento infornate seruite con aceto, & oglio.  
 Insalata di lattuche inconocchiate, con fiori.  
 Pizza di cotogni firoppati guarnita di zucchero, e fiori.  
 Spogne di finocchi monde aneuata con frondi sotto.

Domenica 21. di Settembre.

Freddo.

**P**runa asiaschetello con frondi sotto coperte di neue.  
 Filetello di porco a sette guarnito con limoncello.  
 Pastone di quaglie con presutto, & spetiato.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.  
 Tagliarini di ricotta passata guarniti con zucchero, & aqua rosa.  
 Melone di pane con frondi sotto coperto di neue.

Caldo.

**P**lattiglio di lattaroli indorati guarniti con sette di pane.  
 Menestra di percoca ripiena con cascio, e salami.  
 Coscia di castrato bollita seruita con salza verde.  
 Pizza d'vua moscarella, ona, mostaccioli, e zucchero.  
 Lasagne di molignane scaldate con cascio stufate.  
 Pollastri arossiti ripieni con pera, passoli, & agli.

Frutti.

**R**aschi di Calabria netti con frondi di finocchi sotto.  
 Acci mondi aneuati con frondi di vite sotto.  
 Poma de la Costa con frondi sotto coperte di neue.  
 Pizza a bocca di dama guarnita di zucchero, e fiori.  
 Lazzarole bianche con frondi d'oro coperte di neue.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Man



*Lunedì 22. di Settembre.**Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata, guarnita con zucchero, & oro.  
 Fichi borgesforti mondi con frondi sotto coperti di neue.  
 Zizza di vacca a fette guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Pizza bianca di prouola, guarnita di fiori, e zucchero.  
 Acetillo di quaglie guarnito di limoncello piccolo, e pepe.  
 Vua rouella con sue frondi sotto coperta di neue.

*Caldo.*

**P** Olpettone di vitella guarnito di rosso d'oua, e cetrinata.  
 Menestra di foglie capiccie ripiene con caso, oua, e pepe.  
 Galline bollite seruite con falza verde, e pepe.  
 Tortano di Sant'Antemo stufato ripieno di cose dolci.  
 Gnocchetti stufati con cascio vecchio, e prouola.  
 Paparelli arostiti ripieni alla paesana.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiore netto spartito con frondi sotto.  
 Melone di pane con frondi sotto, coperto di neue.  
 Pera carauelle con frondi sotto, & aneuatate.  
 Tortanetti di zucchero guarniti di fiori sopra.  
 Sorbe scelte con frondi sotto, & aneuatate.  
 Noci persiche con frondi sotto coperte di neue.

*Martedì 23. di Settembre.**Freddo.*

**C** Itrangoli mondi a gri dolci siroppati con zucchero.  
 Barattoli di limoncelli piccoli siroppati con sue cime.  
 Sopressata di Nola guarnita con limoncello.  
 Pastone di paparelli con salami, & spetie dentro.  
 Melone di pane a fette coperto di neue, e frondi.  
 Gigoetto di vitella guarnito con limoncello, menta, e pepe.

*Caldo.*

**A** Cetello di presutto con fette di pane sotto, e spetie.  
 Menestra di foglia cappuccia guarnita con salami, e cascio.  
 Vacca bollita seruita con limoncello piccolo, e sale.  
 Platigiglio di piccioni indorato con fette di pane sotto.  
 Suppa reale di biscotti zucchero con lattaroli, e prouole.  
 Ficetole arostate intramezzate con lardelli di pettorina, e molice.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo d'Apruzzo netto spartito per mezo.  
 Percoza monde in adobbo con Vino Cirella.  
 Vua moscarella con frondi sotto aneuata.  
 Sellieri mondi con frondi sotto, & coperti di neue.  
 Carofelle di finocchio con frondi sotto, & aneuatate.  
 Scatoia tonda di cogliandri, anefini, & confetti.

pruna.

*Mercordi 24. di Settembre.**Freddo.*

**P**runa cascane glie con frondi sotto coperte di neue.  
 Plattiglio di pesce salmone guarnito di limoncello.  
 Ricotte di Capua fresche guarnite con zuccaro, e fiori.  
 Dertici salpimentati guarniti di limoncello, & pepe.  
 Casatelli d'oua, ricotta, e zuccaro, guarniti di fiori.  
 Vua ansolica con frondi sotto coperta di neue.

*Caldo.*

**P**Olpettone d'oua, prouola, mollica guarnito di pignoli.  
 Menestra di finocchi con sette di pane sotto, e pepe sopra.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello. & pepe sopra.  
 Testa d'ombrine ripiena di lazzrole, pepe, & agresta.  
 Brodetto d'oua: prouola, cannella, pepe, & herbette.  
 Luzzi arostiti con sapore agro dolce, e pepe.

*Frutti.*

**P**Rouole di Campagna d'Anoli nette con frondi sotto.  
 Insalata di cardoncini seruita con capparini, e pepe.  
 Cotogni siroppati, guarniti di zuccaro, e fusticelli.  
 Noci perfiche scelte con frondi sotto aneuatè.  
 Spogne di finocchi nette con tue frondi sotto.  
 Scatola di cocozzata, pignolata, & scorza di cetro.

*Giouedi 25. di Settembre.**Freddo.*

**P**runa damascene con frondi sotto coperte di neue.  
 Capo di latte doppio seruito con zuccaro sopra.  
 Presutto stellato guarnito con limoncello, e moscardini.  
 Gallo d'India alla Portughesa guarnito di limoncello, e pepe.  
 Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarnito con spetic.  
 Melone di pane a sette coperto di frondi, e neue.

*Caldo.*

**F**Egato di vitella fritto seruito con agro, & pepe.  
 Menestra di pera guarnita con cascio, spetic, e salami.  
 Zizza di vacca bollita seruita con salsa di pruna.  
 Suppa di gallina ripiena stufata con prouola.  
 Pani ripieni di latte, zuccaro, mantech, & oua.  
 Piccioni arostiti guarniti con tagliarini fritti.

*Frutti.*

**C**Ascio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.  
 Sorbe scelte aneuatè con frondi di finocchio sotto.  
 Perfiche di Marano con frondi sotto, & aneuatè.  
 Pizzi di lazzrole siroppate guarnite di fiori.  
 Spogne di finocchi nette aneuatè con frondi sotto.  
 Acci netti bianchi aneuati con frondi sotto.

Fichi

Venerdì 26. di Settembre.

*Freddo.*

**F** Ichi ottati mondi con frondi sotto coperti di neu.  
 Alici salate guarnite con limoncello, e pepe sopra.  
 Ricotte di capra fresche con zucchero sopra.  
 Pizza bianca di prouola, e zucchero guarnita di fiori.  
 Tracine salpimentate guarnite di menta, pepe, e limoncello.  
 Pera siroppate guarnite con zucchero, cetrilli, & fiori.

*Caldo.*

**O** Va buttate all'acqua seruite con agreffa.  
 Menestra di cicorie seluaggie con tarantello, e pepe.  
 Secce fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.  
 Pasticcioiti ripieni di cose dolci, guarniti di oua mesci.  
 Raioli d'oua, prouole, zucchero, e cannella sopra.  
 Salpe fresche arostite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C** Ascio cauallo di Pollinò con frondi di cetro sotto.  
 Sponnoli di mare arostiti seruiti con pepe, & agro.  
 Melone di padula à fette coperto di neu.  
 Sfogliatelli alla Genouesa guarniti d'anafini, e zucchero.  
 Mela rosse con frondi sotto, e sopra coperte di neu.  
 Vua con sue frondi sotto, e sopra coperte di neu.

Sabbato 27. di Settembre.

*Freddo.*

**C** Btrangole agre dolci siroppate con zucchero.  
 Tarantello siroppato guarnito di limoncello.  
 Pastone di dentice guarnito con fiori.  
 Scorfani rossi salpimentati guarniti di limoncello.  
 Ricci di mare l'vn dentro l'altro del loro frutto ripieni.  
 Melone di pane à fette con frondi sotto, & aneuato.

*Caldo.*

**C** Alamari arostiti ripieni di pignoli, herbette, e passolini.  
 Menestra di torzi strascinati con pepe, e sinocchi.  
 Spinolette fritte seruite con limoncello, e pepe sopra.  
 Tefte di liciola con pruna, passoli, & agreffa stufata.  
 Vermicelli di Sicilia seruiti con salsa verde.  
 Sarde arostite con sale, sopra la brasia.

*Frutti.*

**I** Nsalata di scarole bianche con cepolla, e capparì.  
 Gambari di aqua dolce salpimentati guarniti dell'istessi.  
 Percoca con frondi sotto, & sopra aneuata.  
 Oliue di Terra noua guarnite con oglio, & aceto.  
 Pizza di pera siroppata guarnita con zucchero, e fiori.  
 Spogne di sinocchi aneuata con frondi sotto.

Fichi.

*Domenica 28. di Settembre.**Freddo.*

**F** Ichi albanegri mondi con frondi sotto coperti di nene.  
 Verrinia guarnita con limoncello, moscardini, e fiori.  
 Pastone di gallo d' India guarnito di mortella, e fiori.  
 Testa di vitella salpimentata guarnita di cotognata.  
 Melone di pane à fette netto coperto di neue.  
 Bianco magnare in pezzi guarnito di cetrosata.

*Caldo.*

**B** Rodò lardiero di paparelli con fette di lardo, e pepe.  
 Menestrà di borraggine guarnita con osso mastro, e cascio.  
 Galline bollite ripiene di cascio, oua, & spetie.  
 Cubiglietti di natte, oua, cocozzata, manteca, e medolla.  
 Fongi di Genoua guarniti di tutti sorti di salami.  
 Filetto di vitella aròfito con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**M** Ozzarelle di Capua fresche stufate con pepe.  
 Pera serpentine con frondi sotto aneuatè.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto.  
 Lazzarole bianche con frondi sotto aneuatè.  
 Sfogliatelle ripiene di bianco, zuccaro, e cannella.  
 Vua siluestre con sue frondi sotto, & aneuata.

*Lunedì 29. di Settembre.**Freddo.*

**P** Runa à fiaschetello con frondi sotto, & aneuatè.  
 Mantechiglia di natte fresche, guarnite con zuccaro sopra.  
 Salsiccionè di Bologna bollito con vino, seruito à fette.  
 Passiccione di quaglie di sprouiero ripieno con spetie.  
 Gigotto di vitella guarnito con pepe, menta, e limoncello.  
 Vua moscarella di pergola con sue frondi aneuata.

*Caldo.*

**T** Esta di vitella stufata, ripiena con pera, spetie, & herbette.  
 Menestrà di cocozza ripiena cò cascio, oua, vitella, e salami.  
 Vacca bollita guarnita con petrosino, e pepe sopra.  
 Plattiglio di piccioni desossati in suppa sirupata.  
 Maccaroni di Puglia stufati con prouola, e cascio vecchio.  
 Ficotole aròfite con lardicelli, & molica di pane sopra.

*Frutti.*

**M** Arzolini Fiorentini con frondi di cedro sopra.  
 Percoca monde in adobbo con Greeo di Somma.  
 Melone di pane della Cerra à fette coperto di neue.  
 Noci persiche con frondi di vite sotto, & aneuatè.  
 Pizza à bocca di dama guarnita con fiori à torno.  
 Caroselle di finocchi scelte con frondi sotto, & aneuatè.

Fichi

*Martedì 30. di Settembre.**Freddo.*

**F**ichi lattaroli mondi con frondi sotto coperti di neve.  
 Lingua di bufala bollita guarnita con limoncello, e pepe.  
 Galline salpimentate in-cascia guarnite di pepe, e cetronata.  
 Plattiglio di piedi di vitella in adoboguarmito di limoncello, e pepe  
 Tagliarelli di ricotta guarniti con zucchero, & aqua rosa.  
 Vna groia aneuata con due frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**I**n pastata di papatelli intramezzati con presutto, e spezie.  
 Meneira di torza guarnita con verrina, cascio, e sopressata.  
 Petto di vitella seruito con limoncello piccolo, con aqua, e sale.  
 Pizze d'vna moscarella con mostaccioli, oua, e zucchero.  
 Gnocchetti rustati con caso cavallo, prouola, e grasso.  
 Galloni d' India arrosti imborracciati seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**C**aschi cavalli di Sicilia freschi con frondi sotto.  
 Perz caranelle con frondi di cetrou sotto, & aneuata.  
 Poma bianche apritore con frondi di finocchi sotto.  
 Castagne arrostite seruite con pepe, agro, & sale.  
 Spogne di finocchi dette, con sue frondi sotto aneuata.  
 Scatola quadra di radiche, & uorze di lactuca sproppate.

*M R C O R D A I. D' O T T O B R E.**Freddo.*

**P**runa damascena con frondi sotto coperte di neve.  
 Baratoli di noci sproppati seruiti in-sotto coppe.  
 Plattiglio di batte fresche seruito con zucchero di pnaetro.  
 Tarantello guarmito di limone, oglio, pepe, & aceto.  
 Casatelli in triangolo di cascio, oua, ricotta, e zucchero.  
 Scorfani salpimentati guarniti di menta, pepe, e limoncello.

*Caldo.*

**O**va fresche buttate all'acqua seruite con succo d'agresta.  
 Meneira di cocozza trita ripiena con caso, oua, & herbeete.  
 Triglie fritte guaruite di limoncello, & pepe.  
 Spinola in suppa guarnita con passolini, & pignoli.  
 Brodetto di prouola, caso, oua, herbeete, & spezie.  
 Aurate arrostite seruite con agro dolce, guaruite di limone.

*Frutti.*

**R**aschi di Calabria netti, sparati con frondi sotto.  
 Gambati di sabbro arrosti guarniti con l'istesso, e pepe.  
 Olive di Maranola inforate seruite con limone, & aceto.  
 Vna coda cavallo con sue frondi sotto aneuata.  
 Canestrelli alla Genouese di zucchero, manica e farina.  
 Spogne di finocchi dette con sue frondi sotto aneuata.

S

Fichi

Giovedì 2. d'Ottobre.

Freddo.

**F**ichi albavesti mondi con frondi sotto, coperti di neve.  
 F letto di Giugliano a sette guarn. ch' limocello, e moscardini.  
 Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, & fiori.  
 Gigotto di gallo d'India guarnito di cime di finocchi, e pepe.  
 Tagliarini di risotta passata guarniti con zuccaro, & acqua rosa.  
 Lazzarole firopate guarnite di catronata, e zuccaro.

Caldo.

**A** Ntipasto di trippa di vitella stufata ch' cascio, herb. & spetie.  
 Menebra di finocchi guarnita di presutto, caso, & nocquina.  
 Vacca bollita servita con limoncello piccolo a sette.  
 Crostata di narte, vesrnia, presutto, oua, & zuccaro.  
 Riso stufato con latte, servito con cascio cavallo sopra.  
 Capretti arostiti serviti con salsa di crugnali.

Frutti.

**P** Ronole dello Gargigliano fresche con frondi sotto.  
 Pera spon. Cristiano con frondi di vite sotto coperte di neve.  
 Nespole con frondi sotto coperte di neve.  
 Vua corniola bionda con frondi sotto, & zuccherata.  
 Percoca di inferno con frondi sotto, e sopra, & zuccherata.  
 Barattoli di cotoguate firopate guarniti d'oro, e fiori.

Venerdì 3. d'Ottobre.

Freddo.

**F**ichi sarnesi con frondi sotto coperti di neve.  
 Plattiglio d'alic salate guarnite di limoncello arigano, e pepe.  
 Ricotte fresche della Torre, guarnite di zuccaro, & fiori.  
 Pesce capone salpimentato guarnito di limone, herbeste, e pepe.  
 Tortanetti d'oua, zuccaro, guarniti di fiori.  
 Pera firopate guarnite di moscardini, cetrilli, e zuccaro.

Caldo.

**O** Va fresche servite con ouere, & sale.  
 Megestra di torza condite con pepe, oglio, e finochi.  
 Zeppolle di cicinelli fritei serviti con pepe, & agro.  
 Pani ripieni di narte, manteca, cocozzata, e zuccaro.  
 Vermicelli di Cagliari stufati con prouola, zuccaro, e cannella.  
 Cefali di mare arostiti serviti con lapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

**R**iccotte salate di Potenza nevre con frondi sotto.  
 Sponnoli di mare arostiti serviti con agro, e pepe.  
 Vua groia con frondi sotto, e coperta di neve.  
 Sfogliatelle ripiene guarnite di zuccaro, & amito.  
 Castagne arostite monde calde servite con sale, pepe, & agro.  
 Spogne di finochi con sue frondi sotto anevate.

Cetrani.

Sabbato 4. d' Ottobre.

*Freddo.*

**C**etrangoli agri dolci in moure froppati con zucchero.  
 Plattiglio di capitone guarnito di limoncello piccolo, e pepe.  
 Pastone di trotte di Sulmona guarnito di rosmarino.  
 Melone di pane à fette coperto di neue, & frondi.  
 Plattiglio di botarghe seruito con agro di limone, e pepe.  
 Amico guarnito di cetronata, pignoli, zucchero, & oro.

*Caldo.*

**S**corfani stufati ripieni di pignoli passoli, & pepe.  
 Menestra di boraggine, biette, finocchi, e broccoli.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe.  
 Coppo di farde, macaroni, tarantello, cetronata, & herbette.  
 Amendola con ragosta trita, zucchero, e cannella sopra.  
 Triglie arosfite guarnite con limoncello lauorato, e pepe.

*Frutti.*

**R**icci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del frutto.  
 Insalata di scarole bianche guarnita d' oliue, & vua.  
 Mela rosse con frondi sotto coperte di neue.  
 Cardoni di Procita mondi seruiti con sale, e pepe.  
 Pizza di mela appie arosfite guarnita con rucaro, e fiori.  
 Vua rouella bionda con frondi sotto aneuata.

Domenica 5. d' Ottobre.

*Freddo.*

**F**ichi Borgefotti con frondi sotto coperte di neue.  
 Plattiglio di zizza di vacca seruita con moscardini sopra.  
 Plattiglio di quaglie fatto in adobbo guarnito con limoncello.  
 Capretto salpimentato guarnito d'herbette, e limoncello.  
 Vua duraca con sue frondi sotto, e sopra aneuata.  
 Bianco magnate in pezzi guarnito di zucchero, & oro.

*Caldo.*

**C**eruelli di vitella indorati con fette di pane sotto.  
 Menestra di foglia capucce ripiena di vitella, caso, e spetie.  
 Caponi bolliti seruiti con salsa di lazzarole.  
 Pastone all' Inglese nitrato ripieno di vitella piccata.  
 Fongi, e cocozza di Genova stufati con tutti salami.  
 Piccioni arosfite guarniti di pasta alla Todesca.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo di Brienza netto, spartito per mezzo.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto, aneuata.  
 Lazzarole di Somma con frondi di vite sotto coperte di neue.  
 Pastetelle di zucchero, e cetronata guarniti con fiori.  
 Mela dicce scelte con frondi di finocchi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuata.

S 2

pruna

Lunedì 6. d' Ottobre.

Fredda.

**P**runa cascaneglie con frondi sotto e coperte di neue.  
 Sopressata di Nola guarrita con limoncello, & anellini.  
 Gallo d' India armato alla Portughefe guarrito con fusticelli.  
 Ricotte di capra guarrite con zucchero, & fiori.  
 Pasticcione di quaglie, e tortorelle con presutto. e spetic.  
 Vua grassa con frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

**A** Neipaffo di piedi di vitella stufato con herbe, e sotto cascio.  
 Menestra di brocoletti con presutto, & pettorina.  
 Plattiglio di zizza di vacca fritto con zucchero, e cannella sopra.  
 Suppa di biscotti di Spagna, rosso d'oua, narte, e tetronata.  
 Pani ripieni di mel' appie, pera, lazzarole, e zucchero.  
 Ficetole arosite con lardelli, mollica di pane, e pepe.

Frutti.

**C**ascio vecchio di Cetrino netto con frondi di cetro sotto.  
 Percoca monde in adobbo con Falanghina.  
 Pera carauelle con frondi di finoccho sotto.  
 Cardoni di Procita mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Pizza di bocca di cavaliere guarrita con zucchero, e fiori.  
 Scattola di pasta di Genova di varij lauori.

Martedì 7. d' Ottobre.

Fredda.

**F**ichi asprini mondi con frondi sotto ancuati.  
 Presutto stellato guarrito di limoncello piccolo, e moscardini.  
 Pastone di vitella in Croce di Malta guarrito di cime di morella.  
 Testa di vitella salpimentata guarrita di limone.  
 Vua aglianica con frondi sotto coperta di neue.  
 Sfogliatelle di bianco fritte guarrite di zucchero, e fiori.

Caldo.

**F**egato di vitella fritto seruito con sugo d'agresta, e pepe.  
 Menestra di cotogni stufate con grasso, cascio, e presutto.  
 Capretto bollito seruito con limoncello piccolo, e sale.  
 Pasticciotti in boccone fritti ripieni di narte, e gelo di cotogno.  
 Testa di capretto indorata con fette di pane, zucchero, e cannella.  
 Gallotti d' India arositi, seruiti con sugo agro dolce.

Frutti.

**R**aschi di Calauria netti con frondi di cetro sotto.  
 Acci grossi netti seruiti con aceto, pepe, e sale.  
 Lazzarole bianche di Caserta con frondi, & ancuati.  
 Oliue di Gaeta grosse, bianche seruite con limone.  
 Pera bergamotte con frondi sotto coperte di neue.  
 Scatola di pignolata, fongi, & cocozzata di Genova.

pruna



*Mercordì 8. d' Ottobre.**Freddo.*

**P**runa cascavoglie con frondi sotto aneuatè.  
**P**ancious di Genova nette guarnite di limoncelli, e pepe.  
 Dentici salpimentati guarniti di petrosino, pepe, e limoncello.  
 Pizza bianca di ricotta, zucchero, guarnita di oua mesci.  
 Plattiglio di ragofo guarnite di limone, e sue branchi.  
 Pera firopate guarnite di zucchero, & amarene firopate.

*Caldo.*

**O**va eccore ripiene di teste di cascio cavallo herbetto, e pepe.  
**M**enestra di caoli Romani conditi con oglio, e tarantello.  
 Linguati fritti guarniti di limoncella piccolo, & pepe.  
 Suppa di tominole guarnita con camolicchi.  
 Neole à modo di bocconetti ripiene di latte, e zucchero.  
 Spinole aroffite guarnite di limone con pepe.

*Frutti.*

**M**ozzarelle di Capua fresche stufate, con pepe sopra.  
**C**ardoni netti seruiti con aceto, sale, e pepe.  
 Sorbe scelte con frondi di vite sotto aneuatè.  
 Giggiole scelte con frondi sotto, & aqua aneuata.  
 Pizza di cetronata guarnita di fiori, e zucchero sopra.  
 Vua duraca scelta con sue frondi aneuata.

*Giouedì 9. d' Ottobre.**Freddo.*

**C**etrangoli agre dolci netti firopati con zucchero.  
**V**errima firopata guarnita di limoncello, e moscardina.  
 Plattiglio di quaglie remenate con limoncello, pepe, & aceto.  
 Passone di zizza di vacca intramezzata con presutto, e specie.  
 Cotogne firopate guarnite con cedrelli, e zucchero.  
 Crugnali scelti aneuati con frondi di vite sotto.

*Caldo.*

**T**esta di vitella stufata ripiena con mel' appie, pruna, e pepe.  
**M**enestra di torze guarnita con cascio, e ceruellata.  
 Petto di vitella bollito con salza verde.  
 Plattiglio di lattaroli indarati con fette di pane.  
 Maccaroni di Sicilia stufati con prouola, e manteca.  
 Pollanche infagionate seruite con salza reale.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo dello Foio moscio spartito per mezo.  
**N**espole con frondi di vite sotto, & aneuatè.  
 Mela cannamele con frondi di vite sotto, e sopra.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Granate monde seruite con zucchero sopra.  
 Barattoli di radiche di lingua boue in sotto taze.

Fichi

Venerdì 10. d' Ottobre.

Freddo.

**F**ichi borgesforti mondi con frondi sotto aneuata.  
 Plattiglio d'anguille salate guarnito di limoncello.  
 Reslore di mare obato guarnito con sue branche.  
 Trotte salpimentate guarnite di limone, e pepe.  
 Papello alla Spagnola di latte, oua, zucchero in cascia.  
 Vua corniola con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

**P**olpettone d'oua, mollica, herbe, pepe, e cotonata.  
 Menebra di boraccie con passole catalogue, & pepe.  
 Spinole fritte guarnite di limoncello, e pepe sopra.  
 Fresone di pasta frolla fritta ripieno di cole siropate.  
 Rauoli di ricotta, oua, biere, stufati con proscio.  
 Ombria arostita con oglio, aceto, e guarnita con limoncello.

Frutti.

**C**ascio Parmeggiano in pezzo netto con frondi sotto.  
 Castane arosto d'inferno calde seruite con sale, e pepe.  
 Percoca monde in adobo con amarena di Greco.  
 Piza di lazzarole siropate guarnita con zucchero, e fiori.  
 Sorbe scelte con frondi di vite sotto, & aneuata.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto, & aneuata.

Sabato 11. d' Ottobre.

Freddo.

**G**ranate agre dolci nette seruite con zucchero sopra.  
 Plattiglio di pesce Salmoie guarnito di limoncello, e pepe.  
 Polpo salpimentato in pezzotti a modo di ragosta guarnito.  
 Passone di dentici con specie, pignoli, & herbe.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro ripieni del loro frutto.  
 Insalata di biscotti, scarole, cappari, alici, e limoncello.

Caldo.

**S**ecie Rufate ripiene di passoli, herbe, e pepe.  
 Menebra di radiche soffritte, seruite con pepe, & agro.  
 Granci fritti guarniti con limoncello, e pepe sopra.  
 Scorfani stufati con suppa ripieni di lazzarole.  
 Taralli alla Napolitana con aglio, oliue, pepe, arigano.  
 Salpe arostite con oglio, aceto, guarnite di limoncello.

Frutti.

**G**arnumi di mare arostiti con agro dolce, e pepe.  
 Acci mondi seruiti con pepe, aceto, e sale.  
 S.anci salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.  
 Mela canamele di Somma scelte con frondi sotto.  
 Piza di pera siropate guarnita di fiori, e zucchero.  
 Barattoli di fiori di cetro siropati con zucchero.

Fichi

Domenica 12 d' Ottobre.

Freddo.

**F**ichi spini con frondi di vite sotto anenati.  
 Scorze di cetro firopate guarnite di fiori, & oro.  
 Salciccione di Bologna bollito con Vino seruiro à sette.  
 Pizza bianca di prouola, zuccaro, guarnita di fiori.  
 Bianco magnare incannellato in pezzi guarnito di pignoli.  
 Vua duraca con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

**A** Ntipasto di lattaroli di vitella indorati guarnito di bottoni.  
 Menestra di cardoni ripiena con pollanche, calcio, e salami.  
 Pattoni di piccioni intramezzati con ficetole, e presutto.  
 Quaglie fatte in brodo lardiero con sapore agro dolce.  
 Lasagne bollite con latte, stufate con prouola, e calcio.  
 Galline arcera arrostite guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

**P**rouole di Campagna moscie nette con frondi sotto.  
 Castagne calde arrostite seruite con sale, e pepe.  
 Mela rosse di Greza con frondi di finocchio sotto.  
 Cardoni d' Isca seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuata.  
 Scatola tonda di confetti amendole, e fusticelli.

Lunedì 13 d' Ottobre.

Freddo.

**P**rusa calcanelle lauate con sue frondi sotto.  
 Lingua di bufala salata bollita seruita à sette.  
 Peperata di gaudini guarnita di limoncello.  
 Vermicelli di ricotta guarniti con zuccaro, e fiori sopra.  
 Pasticcioni di quaglie, con piccioni presutto, e spetie.  
 Vua coda cavallo con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

**C**ionza di vitella stufata con herbetto, pepe, e parmegiano.  
 Menestra di torri ripiena con calcio, salami, e pepe.  
 Coscia di castrato bollita seruita con limoncello piccolo.  
 Suppa di ceruellata guarnite di lattaroli, e spetie.  
 Gnochetti stufati con brodo grasso, calcio canallo, e spetie.  
 Pollastri arrostiti guarniti con pasta fritta di vari lauori.

Frutti.

**M**ozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.  
 Peperoca di Capo di monte con frondi sotto, & aneuata.  
 Sorbe scelte aneuata con frondi di finocchio sotto.  
 Selli netti seruiti con aceto, pepe, e sale.  
 Tortanetti di zuccaro guarniti con fiori sopra.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Bichi

Martedì 14. d' Ottobre.

Freddo.

**F**ichi borgesotti con frondi sotto coperti di nene.  
Filetto di Gingliano a fette guarnito di limoncello, & anisfo.  
Pestone di paparello guarnito di verrino, e specie.  
Ricotte fresche con zuccaro, e fiori sopra.  
Plattigho di petto di gallo d' India guarnito di limone, e pepe.  
Granate agre dolci con zuccaro sopra.

Caldo.

**P**olpettone di vitella, ricotta, prouola, mollica, e specie.  
Menseira di cipollo ripiene di cascio, oua, & salami.  
Galline bollite seruite con salsa di prusa secche.  
Tortano ripieno di medolli, oua zuccaro, e cose stropate.  
Vermicelli bianchi con cascio e uallo, e mozzarelle.  
Filetto di vitella arrostito guarnito di limoncello, e pepe.

Frutti.

**M**anzolini di Fiorenza spartiti per mezo.  
Pera buon Cristiane con frondi di finocchi.  
Ol. ue di Spagna guarnite con limoncello, e pepe.  
Vua corniola con frondi sotto, & aneuata.  
Spogne di finocchi nerte con sue frondi aneuata.  
Barattoli di torzi di lattuca, così gramaglieria.

Mercoledì 15. d' Ottobre.

Freddo.

**B**arattoli di limoncelli piccoli stropati con sue frondette.  
Biscotti di Spagna seruiti con tazze di Greco.  
Luzzi salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.  
Plattigho di pesce spata in adobbo guarnito di limoncello, e pepe.  
Tortanetti d'oua, ricotte, e zuccaro guarniti d'anisfo.  
Ricci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del suo fructo.

Caldo.

**C**annolicchi aperti soffitti con pepe, oglio, e sale.  
Menseira di finocchi, broccoletti, boraggine, e bieta.  
Calamarètti fritti, guarniti di limoncello, e pepe.  
Plattigho d'oua fritte con fette di pane, zuccaro, e cannella.  
Brodetto di cascio, oua, prouola, herbe, & pepe.  
Aurate arrostito con agro dolce guarnito di limoncello.

Frutti.

**C**ascio di Fiandra spartito netto con frondi sotto.  
Gambari di Barne mexi mondi salpimentati con pepe sopra.  
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
Sorbe scelte lauate con aqua aneuata.  
Scatola di copeta di Bari con moscardini sopra.  
Vua durasa con frondi sotto, e sopra aneuata.

Man-

# De Corteggiiani.

145

Giovedì 16. d' Ottobre.

*Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata guarnita cō oro, e zucchero di panetto.  
Pruna damascene con frondi sotto, & aneuate.  
Zizza di vacca à fette, guarnita con limone, e moscardini.  
Gigotto di conigli di Procita guarnito di pepe, e limoncello.  
Casatelli di ricotta, zucchero, oua, & aqua di rose.  
Vua rouella con frondi di vite sotto, & aneuate.

*Caldo.*

**P** Afficcioni di piccioni, vitella, con presutti, e spetie.  
Menestra di finocchi con caso, boccolaro, e saleccione.  
Vacca bollita seruita con limoncello piccolo, & pepe.  
Paparri stufati ripieni con agresta, mel' appie, e spetie.  
Maccaroni scaldati con zucchero, e cannella.  
Porchetta arostita ripiena con passoli, oliue, e suo fegato.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiore in pezzi spartito netto con frondi sotto.  
Lazzarole di Somma bianche con frondi sotto, & aneuate.  
Acci netti, seruiti con sale, aceto, & pepe.  
Percoca scelte con frondi sotto, e sopra.  
Nespole scelte con frondi di vite sotto, & aneuate.  
Canestra di castagne, e tortanetti di zucchero, con fiori.

Venerdì 17. d' Ottobre.

*Freddo.*

**P** Lattiglio di natte seruito con zucchero di panetto.  
Fichi asprini con frondi sotto aneuati.  
Ragoste intiere meze monde guarnite con pepe.  
Tracene salpimentate guarnite di limone, pepe, e menta.  
Pizza bianca di prouola, oua, e zucchero, guarnita di fiori.  
Vua corniola di pergola con sue frondi sotto aneuata.

*Caldo.*

**O** Va buttate all' aqua, seruite con prouola sopra.  
Menestra di scarole condita con oglio, & finocchio secco.  
Sarde di spedone fritte guarnite con limone, e pepe.  
Oua fritte con fette di pane, zucchero, e cannella sopra.  
Calzonetti ripieni di tascio, oua, e ricotte stufati con manteca.  
Luzzi arostiti con sapore agro dolce guarniti di limone.

*Frutti.*

**R** Aschi di Calabria netti con frondi di finocchio sotto.  
Oliue di Gaeta bianche con limoncello aceto, & oglio.  
Pera bon Christiane con frondi di finocchio sotto.  
Cardoni netti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.  
Scaiola di proua, pera, & pasta di Genova.

T

Pruna

*Sabbato 18. d' Ottobre.**Freddo.*

**P** Runa casciaueglie con frondi sotto, & aneuatè.  
 Tarantello di salzato guarnito di limoncello, & pepe.  
 Pesce capone salpimentato guarnito di menta, e pepe.  
 Pasticcione d'anguille, capitone, tarantello, e spetie.  
 Mela tramontane siroppate guarnite di zucchero, e fiori.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di polpi moscatelli con passoli pignoli, e pepe.  
 Menestra di broccoletti condita con oglio, pepe, & agro  
 Triglie fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.  
 Pani stufati ripieni di mel' appie siroppate con zucchero.  
 Laganelle di Monache seruite con salza verde.  
 Cefali arostiti con sapore d'oglio, e aceto.

*Frutti.*

**S** Tru foli in monte guarniti di zucchero sopra.  
 Insalata reale di tutte sorti, di salami, e siroppati.  
 Mela spinose con frondi di finocchio sotto.  
 Vua groia con sue frondi sotto, e coperta di neue.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Scatola tonda di pistacchi, cetrilli, confetti, e pignoli.

*Domenica 19. d' Ottobre.**Freddo.*

**F** lchi borgesotti mondi con frondi sotto, & aneuatè.  
 Sopressate di Nola à fette guarnite con limoncello.  
 Pastone à meza luna di vitella guarnito di mortella.  
 Seniero di conigli guarnito di cetrinata, e zucchero.  
 Bianco magnare à fette guarnito con zucchero, & oro.  
 Vua nouella con frondi sotto, & coperta di neue.

*Caldo.*

**C** Rostata di presutto, prouola, natte, cetrinata, & oua.  
 Menestra di foglia cappuccia guarnita co cascio, e vertinia  
 Caponi bolliti guarniti con petrosino, e limoncello.  
 Gratinata di capretto, rosso d'oua, zucchero, & agro.  
 Plattiglio di piccioni disoffati ripieno di cose siroppate.  
 Quaglie arostite con lardelli, e mollica di pane.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo di Sicilia con frondi di cedro sotto.  
 Pera caravelle con frondi di fenochi sotto.  
 Oliuedi Massa infornate seruite con limoncello, e pepe.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchio sotto coperte di neue.  
 Mela cannamele con frondi di vite sotto.  
 Scatola in quadro di cocozzata, pera, e pruna di Genova.

*Cetras*

*Lunedì 20. d' Ottobre.**Freddo.*

**C**etrangole agre doici nette, e firopate con zucchero.  
 Prefutto stellato guarnito di limoncello, e moscardini.  
 Galli d' India armati à sei ale guarniti di cetrinata, e limoncello.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati con zucchero, e cannella.  
 Tagliarini di ricotta guarniti con zucchero, & aquarosa.  
 Vua coda cauallo con sue frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**T**omacelle di fegato di vitella seruite con agro, e pepe.  
 Menestra di caoli guarnita di ceruellara, e pollanche.  
 Spalle di capretto bollito guarnito con petrosino, e pepe.  
 Gigotto di gallo d' India con spetie, e salami guarnito.  
 Semola ripiena con cascio vecchio, prouola, & oua.  
 Lattaroli arostiti imborracciati conditi con spetie, e lardelli.

*Frutti.*

**C**ascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro sotto.  
 Lazzarole bianche con frondi di vite sotto.  
 Mela diece con frondi di finocchio sotto.  
 Castagne arosto calde seruite con sale, pepe, & agro.  
 Spogne di finocechi monde con sue frondi sotto.  
 Tazzette di gelo di cotogni firopati.

*Martedì 21. d' Ottobre.**Freddo.*

**P**runa cascaueglie nette lauate con sue frondi, & aneuata.  
 Verrinia à sette seruita con limoncello, & pepe.  
 Caponi salpimentati in cascia guarniti con limoncello, e pepe.  
 Ricotte di Capua guarnite con zucchero sopra.  
 Acetello di piedi d' agnello guarnito con limoncello piccolo.  
 Vua Greca con frondi sotto coperta di neue.

*Caldo.*

**P**olpette di vitella, con oua, prouola, mollica, e spetie.  
 Menestra di scarole bianche guarnite con cascio, e salami.  
 Vitella bollita seruita con limoncello piccolo, e pepe.  
 Pani ripieni di natte, medolla, cocozzata con latte stufati.  
 Maccaroni di Sicilia stufati con cascio Parmeggiano.  
 Faggiani arostiti imborracciati seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio cauallo vecchio di Potenza netto spartito per mezo.  
 Mela canamele con frondi di finocchio sotto.  
 Sorbe scelte lauate, e sopra frondi di vite.  
 Pizza à bocca di dama guarnita con fiori, e zucchero.  
 Pera bergamotte aneuata con frondi di vite sotto.  
 Spogne di finocechi nette con sue frondi sotto, & aneuata.

T. 2

Capo

*Mercordi 22. d' Ottobre.**Freddo.*

**C** Apo di latte doppio seruito con zucchero sopra.  
 Granate agre dolci monde seruite in tazzette.  
 Alici salate guarnite di limoncello, & pepe sopra.  
 Plattiglio di ragoſte guarnito di limoncello, e pepe.  
 Treglie in ſcapece, guarnite di limoncello, e pignoli.  
 Cafatelli di zucchero, oua, e ricotte guarniti di fiori.

*Caldo.*

**O** Va fresche da bere con ſue ouere ſeruite con ſaſic.  
 Menſtra di boragine, biere, con caſcio, & oua.  
 Fialdona di ſemola, caſcio, oua, ricotte, ſpetie, e botiro.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.  
 Teſte di ragoſta ripiene di moſtica, pepe, & agro.  
 Dentici aroſtiti con ſapore agro dolce ſeruito.

*Frutti.*

**M** Arzolini piccoli vecchi ſpartiti con frondi ſotto.  
 Lazzarole roſſe con frondi di finocchio ſotto, aneuate.  
 Preoca con frondi ſotto, & coperte di neu.  
 Gambari d'acqua dolce bolliti ſeruiti con pepe, e ſale.  
 Spogne di finocchi nette con frondi ſotto aneuate.  
 Barattoli di radiche di lingue boue ſiroppati.

*Gionedi 23. d' Ottobre.**Freddo.*

**F** Ichi borgeſotti bianchi netti con frondi ſotto.  
 Saliccione vecchio a ſette guarnito con limoncello.  
 Raſtone di capretto con ſpetie, e ſalami dentro.  
 Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito di limoncello.  
 Biaoco magnare incannellato guarnito d'oro, e zucchero.  
 Vua ſelueſtra con ſue frondi ſotto coperta di neu.

*Caldo.*

**T** Orreſno alla Spagnola di lattaroli, bottoni, e preſutto.  
 Menſtra di lattuche con caſcio, & oua, guarni di preſutto.  
 Spalla di caſtrato bollita, ſeruita con ſalza verde.  
 Lingua di vitella indorata ſeruita con ſapore agro dolce.  
 Sappa di biſcotti reali con gallina ripiena.  
 Caponi aroſtiti guarniti di paſta d'alconſo.

*Frutti.*

**C** Aſcio di fiore netto con frondi di cedro ſotto.  
 Cardoni netti ſeruiti con aceto, ſale, & pepe.  
 Oliue d' Aſcoli con oglio, aceto, & pepe.  
 Spogne di finocchi nette con ſue frondi ſotto.  
 Neſpole ſcelte lauate con frondi di vite coperte.  
 Scatola di paſſole di Bari lauorata con oro.

Cetran



# De Corteggiani.

149

Venerdi 24. d' Ottobre.

*Freddo.*

**C**etrangole monde in monte firopate con zuccaro.  
Plattiglio di capitone guarnito di limoncello, & pepe.  
Ricotte di Serino fresche guarnite con zuccaro, e fiori sopra.  
Trotte salpimentate guarnite di menta, e pepe.  
Ricci di mare vn dentro l'altro ripieni del loro frutto.  
Mel'appie firopate guarnite di zuccaro, & oua mesci.

*Caldo.*

**T**esta di ombrina ripiena di passoli, pignoli, e pepe.  
Menestra di cauli di Bologna condita con olio, e oepe.  
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
Oua menate con manteca, zuccaro, e cannella.  
Pizza di natte, manteca, guarnita con zuccaro sopra.  
Cefali di mare arostiti con sapore d'aceto, & oglio.

*Frutti.*

**R**iccotte salate di Potenza nette con frondi sotto.  
Acci netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
Mela rosse con frondi di finocchio sotto aeuuate.  
Scatola di copeta di Nola lauorata d'anisi confitti.  
Spogne di finocchi netre con frondi sotto aenuate.  
Vua maluasia con frondi sotto, & aeuuata.

Sabbato 25. d' Ottobre.

*Freddo.*

**G**ranate agre dolci nette seruite con zuccaro sopra.  
Ancioue di Geooua nette guarnite di limone, e pepe.  
Dentici salpimentati guarniti d'oglio, pepe, & limoncello.  
Pastone d'anguille spetiate guarnito di fiori, & oro.  
Plattiglio di bottarghe guarnito d'agro, oglio, e pepe.  
Amito incannellato guarnito di pignoli, e zuccaro.

*Caldo.*

**C**roffata di tarantello, cetrinata, pepe, e passolini.  
Menestra di radici ascintta condita con agro, oglio, e pepe.  
Ritondelli fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
Testa di cernia stufata, guarnita con frutti di mare.  
Taralli stufati con oliue, oglio, pepe, & agreffa.  
Calamari arostiti ripieni dell' istesso, passoli, e spetic.

*Frutti.*

**I**nfalata di mescolanza con cappari, scàrole, & oliue.  
Zeppole scaldate guarnite di zuccaro, mele, e fiori.  
Cardoni netti spartiti seruiti con aceto, sale, e pepe.  
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aeuuate.  
Vua grua aeuuata con sue frondi sotto.  
Scatola quadra di cetrinata, pignolata, e cocozzata.

Fichi

*Domenica 26. d' Ottobre.**Freddo.*

**F** Ichi spini netti con sue frondi sotto coperti di neue.  
 Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello piccolo.  
 Galline talpimentate guarnite con limoncello, & pepe.  
 Pizza bianca di prouole, ricotte, oua, zuccaro, guarnita di fiori.  
 Gigotto di leppe guarnito di limoncello, pepe, e cime di finocchi.  
 Vua raccara con frondi sotto, & coperta di neue.

*Caldo.*

**B** Rasciole di vitella alla Romana ripiene di pignoli, e spetie.  
 Menestra di finocchi guarnita con pettorina presutto, e pepe.  
 Zizza di vacca bollita seruita a fette con limone.  
 Pasticcione di quaglie, vitella, piccioni, spetie, & oua.  
 Maccaroni di Sicilia stufati con prouola, zuccaro, e cannella.  
 Gallo d'India arrostito guarn. di limoncelle lauorate, e pepe sopra

*Frutti.*

**C** Ascì cavalli freschi di Potenza con frondi sotto.  
 Lazzarole bianche con frondi sotto coperte di neue.  
 Percoca monde in adobbo con amarena di Greco.  
 Oliue di Spagna guarnite con oglio, aceto, e pepe.  
 Pera bergamotte con frondi di vite sotto aneuata.  
 Barattoli di torzi di lattuche con gramaglietti intorno.

*Lunedì 27. d' Ottobre.**Freddo.*

**C** Itrangole agre dolci nette siroppate con zuccaro di panetto.  
 Filetto di porco guarnito con limoncello piccolo, & anefini.  
 Pattone di gallo d'India alla reale guarnito d'oro, e fiori.  
 Teste di capretto in adobbo guarn. con limoncelle piccole, e pepe  
 Ricotte di capra guarnite con zuccaro, e fiori.  
 Plattiglio di quaglie con limoncello piccolo, & spetie.

*Caldo.*

**T** ESta di vitella stufata ripiena di passoli, pruna, e mel'appie.  
 Menestra di foglia cappuccia ripiena con salato, e vitella.  
 Capponi bolliti seruiti con limoncelli piccoli,  
 Pasticciotti ripieni di natte, medolla, oua, e cetronata.  
 Lasagne di Monache con mozzarelle, zuccaro, e cannella.  
 Pernici arrostate imborracciate seruite con salza reale.

*Frutti.*

**M** Arzolini di Fiorenza con frondi di cedro sotto.  
 Mela diece di Marano con frondi di vite sotto.  
 Castagne arrostate seruite con sale, & pepe.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Tortanetti, & castagnette di zuccaro guarnite di fiori.  
 Vua coda cauallo con frondi sotto aneuata.

Pruna

# De Corteggiani.

151

*Martedì 28. d' Ottobre.*

*Freddo.*

**P**Runa cascaueglie con frondi sotto lauati con aqua di neue.  
Bianco magnare guarnito di pignoli cetronata, e zuccaro.  
Sopressata di Nola guarnita con limoncello piccolo.  
Pasticcione di vitella, pollastri in monre violato.  
Acetello di fegatelli, e ventricelli guarnito con pepe.  
Vua nouella con sue frondi sotto, e coperta di neue.

*Caldo.*

**I**Mpanata di zizza tramezzata con presutto, e pepe.  
Menestra di broccoli spiccati con boccolaro, e ceruellata.  
Petto di vitella bollito seruito con limoncello piccolo.  
Lattaroli di vitella indorati con zuccaro, e cannella sopra.  
Fongi, e cocozza di Genoua ripiena con cascio, e salami.  
Pollastri arostiti guarniti con tagliarini di pasta fritta.

*Frutti.*

**P**Rouole di Campagna d'euoli moscie nette spartite.  
Pera bon christiane con frondi sotto coperte di neue.  
Acci netti spartiti seruiti con sale, & pepe.  
Sorbe scelte lauate con frondi di finocchi sotto.  
Lazzarole rosse con frondi di vite sotto aneuate.  
Scatola tonda di cetrilli, pistacchi, e confetti ricci.

*Mercordì 29. d' Ottobre.*

*Freddo.*

**F**Ichi albanegri mondi con frondi sotto aneuati.  
Plattiglio d'anguille salate con limoncello piccolo, e pepe,  
Botarghe guarnite con limone, agro, & pepe.  
Ricotte fresche guarnite di zuccaro, & fiori.  
Pastone d'ombrina con sue spetie, passolini, e pignoli.  
Triglie in scapece guarnite di limoncello, e pepe.

*Caldo.*

**O**Va fresche buttrate all'aqua con cascio sopra.  
Menestra di finocchio con fette di pane sotto.  
Calamari fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.  
Agnellini fritti di cascio, oua, mollica, & ricotta.  
Rauiodi nudi d'oua, ricotta, prouola, rufati con manteca.  
Linguati imborracciati alla Spagnola con cappari, e spetie.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo di Calabria vecchio spartito per mezo.  
Spondoli di mare arostiti con agro di limoncello sopra.  
Mela cannamele con frondi di vite sotto, e sopra.  
Pizza di pere siroppate, guarnita di zuccaro, e fiori.  
Spogne di finocchi con sue frondi sotto coperte di neue.  
Vua groia rossa con frondi sotto, & coperta di neue.

*Cetran-*

Giovedì 30. di Ottobre.

Freddo.

**C**etrangola agre con zucchero di panetto siroppate.  
 Pruna cascauiglie con sue frondi sotto coperte di neve.  
 Boccolaro a fette siropdato, guarnito con zucchero, & moscardini.  
 Plariglio di piedi di vitella, in adobbo guarnito di limoncello.  
 Gallotto d' India armato alla pelicana con fusticelli.  
 Tagliarelli di ricotta con zucchero, & aqua rosa.

Caldo.

**T**Omacele di fegato di vitella seruite con pepe, & agro.  
 Menestra di torzi ripiena con calcio, presutto, & verrinia.  
 Galline bollite con petrosino sopra seruite con limoncello.  
 Teste di capretto indorate con zucchero, e cannella sopra.  
 Suppa reale di biscotti di Spagna con piccioni siroppati.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito di limoncello, e pepe.

Frutti.

**M**Arzolini di Fiorenza freschi spartiti per mezo.  
 Cardoni netti seruiti con pepe, & aceto.  
 Meladicee con frondi di finocchi sotto aneuate.  
 Vua coda cauallo con sue frondi, & aneuata.  
 Percoca scelte con frondi sotto, & aneuate.  
 Scatola di copeta di Nola guarnita d'ancini confitti.

Venendi 31. d' Ottobre.

Freddo.

**M**Antechiglia lauorata guarnita con zucchero, & oro.  
 Pruna domastine bollite con zucchero sopra.  
 Plariglio di rooste guarnito di limoncello, & pepe.  
 Cefali di mare salpimentati guarniti di menta, e pepe.  
 Casarelli di prouola, zucchero, oua, guarniti di fiori.  
 Cologne siropate guarnite con zucchero, cetrilli, e fiori.

Caldo.

**A**Ntipasto di polpretelli, con passolini, e pepe.  
 Menestra di boraggine, finocchi, e broccoletti.  
 Triglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.  
 Calamari ripieni stufati con fette di pane sotto.  
 Maccaroni stufati con prouola, calcio cauallo, e manteca.  
 Dentici arrostiti seruiti con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

**F**rittiglie di ricotte, manteca, farina, oua, e zucchero.  
 Calcio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro sotto.  
 Acci netti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Oliue di Massa infornate soffrite con pepe, & oglio.  
 Pastarelle fritte guarnite di zucchero, e fiori sopra.  
 Pera bergamotte scelte con frondi di finocchio sotto.

Ricci

# De Corteggiani.

153.

## SABBATO I. DI NOVEMBRE.

### *Freddo.*

**R**icci di mare vn dentro l'altro del frutto loro ripieni.  
Plattiglio di ragosta guaruito di limoncello, e pepe.  
Pelce capone salpimentato guaruito di pepe, & amentra.  
Pastone di spinole guaruito di rosmarino.  
Mel'appie siroppate guaruite di zucchero.  
Insalata di cardoni seruiti con oglio, aceto, e pepe.

### *Caldo.*

**S**Corfani in teame stufati con pruna, & pignoli.  
Menesra di caoli Romani con sette di tarantello.  
Triglie fritte guaruite con limoncello, & pepe sopra.  
Coppo di sarde. cetronata, maccaroni, & spetic.  
Suppa di tonninole monde condita con spetic, & erbetto.  
Cesali di mare arostiti guaruiti di limoncello, & pepe.

### *Frutti.*

**O**live di Gaeta bianche con oglio, & aceto.  
Plattiglio di botarghe con agro, oglio, e pepe.  
Castagne verdi arostate seruite con sale, e pepe.  
Zeppole scaldate guaruite con zucchero, e mele.  
Mela spinose con frondi di vite sotto, & aneuate.  
Barattoli d'amarene siroppate guaruiti di fiori.

## *Domenica 2. di Novembre.*

### *Freddo*

**B**ianco magnare guaruito di cetronata, e zucchero di panette.  
Granate monde agre dolci seruite con zucchero sopra.  
Presutto d'Apruzzo vecchio stellato guaruito di limone.  
Gelatina di musi, piedi, & orecchie di porco guaruita.  
Gigotto di gallo d'India guaruito di limoncello.  
Mela sciropate guaruite di zucchero, e cannella.

### *Caldo.*

**C**ruelli di vitella indorati con sette di pane sotto.  
Menesra di finocchi seluaggi con calo, e pettorina.  
Lacerto di vacca bollito seruito con limoncello, e sale.  
Pizza sfogliata di natte, cetronata, zucchero, oua, & aqua rosa.  
Riso stufato con prouola, latte, e cacio Parmeggiano.  
Galline arcere arostate con salmariglio di meso cotto.

### *Frutti.*

**P**rouola vecchia netta spartita con frondi sotto, e sopra.  
Pera buon christiane con frondi di finocchio sotto a nenate.  
Sorbe scelte lauate con frondi di finocchio sotto.  
Cardoni netti spartiti, seruiti con sale, aceto, e pepe.  
Pizza di bocca di dama guaruita con zucchero, e fiori.  
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

V

Pruna

Lunedì 3. di Novembre.

Freddo.

**P**runa Damascina fecche bollite con vino, & zucchero.  
 Verrina firopata guarnita di cetrinata, & moscardini.  
 Pastone di capone di Nocera fatto ad Aquila guarnito.  
 Seniero di caprio guarnito di limone lauorato.  
 Capretto salpimentato guarnito di limoncello, & petrosino.  
 Tagliarini di ricotta guarniti di zucchero, & aquarosa.

Caldo.

**T**Ordi arosfici tramezzati di latdelli, & frondi di lauro.  
 Menestra di foglia cappuccia guarnita di presutto, e cascio.  
 Capani bolliti guarniti con petrosino, e pepe sopra.  
 Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, e vitella.  
 Lasagne stufate con prouola, manteca, e cascio vecchio.  
 Filetto di porco arosficio con meze cepolle onte sotto, e pepe.

Frutti.

**C**ascio cavallo del Foio vecchio, netto, spartito al mezzo.  
 Mel'apie di Somma scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Vna tostola netta con frondi sotto, & sopra.  
 Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Dattili di Barbaria bolliti seruiti con zucchero sopra.  
 Barattoli di radiche firopate, guarniti con fiori.

Martedì 4. di Novembre.

Freddo.

**P**ignoli mondi lauati con aqua di rose, e zucchero sopra.  
 Salciccione di Bologna a sette guarnito di limoncello piccolo.  
 Galline salpimentate in cascia guarnite di spetie.  
 Ricotte di capra fresche guarnite di zucchero, e fiori.  
 Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarnito.  
 Acetillo di fegatelli, ventricelli, cetrinata, e pepe.

Caldo.

**C**eruelli di vitella stufati con cascio, herbetto, & pepe.  
 Broccoli spiccati con cervelletta, e presutto sopra.  
 Petto di vitella bollito con petrosino, e pepe sopra.  
 Pasticciootti in boccone ripieni di narte, e cetrinata.  
 Fongi, e cocozza di Genova ripiena con pollastri, e salami.  
 Gallotti d' India arosficio seruiti con salsa reale.

Frutti.

**M**Arzolini netti spartiti con frondi di cetro sotto.  
 Mela tramontane con frondi di vite sotto, & sopra.  
 Olue di Spagna con oglio, aceto, pepe, e limoncello.  
 Pizza di cetrinata, guarnita di zucchero, e fiori.  
 Spogne di finocchio nette con sue frondi aneuatate.  
 Vua corniola con frondi sotto, e coperta di nene.

plattigl

# De Corteggiani.

155

*Mercordi 5. di Novembre.*

*Freddo.*

**P**Latiglio di natee guarnito con zuccaro di panetto.  
Tarantello difalzato guarnito di limoncello, e pepe.  
Pizza bianca di ricotta, bianco d'oua, & zuccaro.  
Trotte salpimentate, guarnite con oglio, & aceto.  
Triglie in stapepe guarnite di limoncello, e pepe.  
Vua Greca di Somma con frondi di finocchio sotto.

*Caldo.*

**O**Va fresche buttate all'acqua seruite con prouola.  
Menebra di senapi con capitone, oglio, & pepe sopra.  
Calamari fritti guarniti di limoncello lauorato, e pepe.  
Pani ripieni di natte, manteca, cetrinata, & oua.  
Brodetto alla Romana d'oua, prouola, zuccaro, e cannella.  
Treglie arosfite con sapore d'oglio, pepe, & aceto.

*Frutti.*

**S**Ponnoli arosfiti, seruiti con agro, e pepe sopra.  
Mozzarelle d'Auesca con frondi di finocchio sopra.  
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
Canestrellette alla Genoueta guarnite di moscardini.  
Mela cetrare scelte con frondi di finocchio sotto.  
Barattoli di cadiche di lingua boue sroppate.

*Giouedi 6. di Novembre.*

*Freddo.*

**B**Arattoli di limoncelle piccole sroppate.  
Lingua di bufala bollita seruita a fette, guarnita.  
Pastoni di tordi tramezzato di presutto, e spetiato.  
Plattiglio di piccioni seluaggi senz'ossi in adobbo.  
Pera sroppate guarnite di cetrinata, e zuccaro sopra.  
Vua verdeuca anehata con frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**A**Ncipasto di vitella ripieno di passoli, pignoli, e spetic.  
Menebra di rape Catalogne con uiscio, & pectorina.  
Capretto bollito, guarnito di petrosino, & pepe.  
Pani sfogliati ripieni di vitella trita, & tataroli, & oua.  
Gnocchetti stufati con prouola, zuccaro, & cannella.  
Coscia di caprio arosfita seruita con salmeriglio.

*Frutti.*

**C**Ascio, Parmeggiano in pezzi netto con frondi sotto.  
mea diete del piano di Sorrento con frondi sotto.  
Cardoni neri, seruiti con sale, aceto, & pepe.  
Pasterelle di Monache ripiene di cose sroppate.  
Granate agre dolci seruite con zuccaro sopra.  
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

V 2

Citran.

Venerdì 7. di Novembre.

Freddo.

**C** Irangoli agre dolci netti siroppati con zucchero.  
 Mantechiglia fauorata guarnita d'oro, e zucchero.  
 Capitone disalzato seruito con oglio, aceto, e pepe.  
 Tortanetti di zucchero, cetronata, oua, & manteca.  
 Dentici salpimentati guarniti di limone, menta, e pepe.  
 Vua duraca anenata con sue frondi sotto.

Caldo.

**O** Va fresche da bere seruite con ouere, e sale.  
 Broccoli spiccati, seruiti con oglio, agro, & pepe.  
 Cecinelli fritti à modo di castagnette gnarniti con agro, e pepe.  
 Tortano sfogliato, ripieno di natte, oua, & cocozzata.  
 Rauiole ignade di pronola, oua, zucchero, e cannella.  
 Spinole di mare arosite con salmeriglio, & agro dolce.

Frutti.

**R** icotte salate di Calabria con frondi di finocebio sotto.  
 Carnami arositi seruiti con agro di limone, & pepe.  
 Meia cannamele scelte con frondi sotto, e sopra.  
 Gambari salpimentati, guarniti dell' istessi.  
 Spogne di finocchi mondi con sue frondi sotto, anenate.  
 Sotto coppe di pizzette di pasta reale guarnite di fiori.

Sabbato 8. di Novembre.

Freddo.

**B** aciletti de noci conee siroppate con zucchero, e mele.  
 Alici salate nette, seruite con oglio, aceto, aregano, e pepe.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro del lor fructo ripieni.  
 Pastone di cesali di mare con passolini, pignoli, e specie.  
 Plattiglio di polpo salpimentato conio à modo di ragofta.  
 Amico incancellato guarnito di pignoli, cetronata, e zucchero.

Caldo.

**P** afficcione d'anguille, tarantello, e frutti di mare.  
 Menefta di borragine guarnite con passole catalogne.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.  
 Calamari ripieni stufati con sapore agro dolce, e ipetie.  
 Taralli alla Napolitana conditi con aregano, oliue, & oglio.  
 Ombrina arosita con sapore d'oglio, aceto, & pepe.

Frutti.

**G** Ambari bolliti seruiti con pepe, e sale.  
 Insalata di scarole bianche con cappari, & oliue.  
 Plattiglio di botatghe guarnite di limoncello, e pepe.  
 Pera buon christiane con frondi di finocebio sotto.  
 Vua corniola anenata con frondi sotto, & sopra.  
 Barattoli di pera moscarelle guarniti con fiori.

Cape



*Domènica 9. di Nouembre.**Freddo.*

**C** Apo di latte doppio di Sorento con zucchero sopra.  
 Filetto di Giugliano guarnito di limone, laurato, & anisio.  
 Sen'ero di palombi di gianda guarnito di zucchero, & cannella.  
 Testa di capretto in adobbo guarnita di limoncello, e specie.  
 Galline salpimentate guarnite di salmeriglio, e cappari.  
 Limoncello piccolo à sette consio con aqua, e sale.

*Caldo.*

**F** Egatelli di porco arrostiti seruiti con pepe, & agro.  
 Menestra di torzi guarnita con cascio, e boccolaro.  
 Vitella bollita guarnita con petrosino, e pepe sopra.  
 Pastone all' Inglese di lattaroli, vitella, oua, e specie.  
 Riso ripieno di cascio, & oua, stufato con brodo grasso.  
 Caponi arrostiti guarniti di limoncello, & pepe.

*Frutti.*

**C** Ascio cauallo sparito netto con frondi di cedro sotto.  
 Acci netti, spartiti seruiti con pepe, & sale.  
 Mela cannamela scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Oliue di Massa verdi seruite con limone, & pepe.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Scatola quadra di pignolata, cetronata, e cocozzata.

*Lunedì 10. di Nouembre.**Freddo.*

**B** Ianco mangiare incannellato guarnito di pignoli, & oro.  
 Ventre di porco ripieno d'oua, passolini, herbette, & specie.  
 Gallo d' India armato guarnito di limone, & fusticelli.  
 Pizza bianca di prouola, oua, zucchero, & musco.  
 Gigotto di caprio guarnito di limone, pepe, e cetronata.  
 Vua tostoladi Somma con frondi sotto anenata.

*Caldo.*

**I** mpanata di vitella, lattaroli, presutto, con tutte specie.  
 Oglià alla Spagnola di vari verdumi, & salami.  
 Coscia di castrato bollita, seruita con salsa d'vua.  
 Teste di capretto indorate con fette di pane, zucchero, e cannella.  
 Maccaroni scaldati stufati in brodo grasso, e manteca.  
 Porchetta lattante ripiena di suoi interiori, oliue, & arigano.

*Frutti.*

**C** Ascio cauallo di Sicilia fresco con frondi di finocchio sotto.  
 Nespole scalte con frondi di vite sotto, & sopra.  
 Cardoni netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Pera buon christiane con frondi di vite sotto.  
 Spogne di finocchi nette anenate con frondi sotto.  
 Canestra di castagnette, & cottanetti di zucchero.

*Fruta.*

*Martedì 11. di Novembre.**Freddo.*

**P**runa cascavalle con sue frondi sotto, & anenate.  
 Sopressata di Nola à sette con limoncello, e moscardini.  
 Pastone di Galline arcere tramezzato con presutto, e spetic.  
 Accello di piedi d'agnello guarnito di limoncello, & pepe.  
 Ricotte di capra guarnite con zucchero sopra.  
 Cotogni siroppati guarniti con zucchero, & oro.

*Caldo.*

**C**rostata reale di presutto, natte, cetronata, oua, e zucchero.  
 Menestra di cardoni ripiena cò cascio, pollanche, e vermina.  
 Petto di vitella bollito seruito con salsa verde.  
 Plattiglio di lattaroli indorati con sette di pane, e zucchero.  
 Suppa di pane con brodo concio, prouola, oua, e spetic.  
 Capretto arrostito imborracciato con sette di pettorina.

*Frutti.*

**P**rouole di Campagna mosce nette con frondi sotto.  
 Castagne arrostate calde seruite con pepe, e sale.  
 Mel'appie scelte di Marano con frondi di finocchio sotto.  
 Fritigli di pasta reale, cetronata percopata, & zucchero.  
 Sorbe scelte aneuate con frondi sotto.  
 Scatola tonda di pera, pruna, e pasta di Genova.

*Mercordì 12. di Novembre.**Freddo.*

**C**etrangoli agri dolci siroppati con zucchero sopra,  
 Plattiglio d'ancione di Genova guarnito cò limone, e pepe  
 Tagliarini di ricotta passata con zucchero, & aqua rosa.  
 Testa di cernia salpimentata guarnita di limone, e pepe.  
 Casetelli di ricotta, oua, zucchero, guarniti di fiori.  
 Ricci di mare ripieni l'un l'altro del lor frutto.

*Caldo.*

**P**opello alla Spagnola d'oua, zucchero, latte, e biscotti.  
 Menestra di finocchio con suppetta di pane sotto.  
 Spinolette fritte guarnite di limoncello e pepe sopra.  
 Neuole inuolte à modo di pasticciotti con zucchero, e cannella.  
 Tagliarini stufati con prouola, e cascio cauallo.  
 Salpe arrostate con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**R**icotte salate di Brienza nette con frondi sotto.  
 Insalata misticanza con oliue, cepolle, & cappari.  
 Sdogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Pera bergamotte scelte con frondi di cetro sotto.  
 Granato alappio mondo seruito con zucchero sopra.  
 Barattoli di fiori di cetro siroppati con fiori à torno.

Pruna

# De Corteggiani.

159

*Giouedi 13. di Nouembre.*

*Freddo.*

**P**runa secche bollite con uino seruite con zucchero sopra.  
Boccollare bollito guaruito di limone, e molcardini.  
Pastone di capretto guaruito d'ono, & fiori sopra.  
Gigotto di coniglio guaruito di limoncello, & pepe.  
Plattiglio di tordi à modo di quaglie con limoncello, e spetic.  
Vua maluaia con frondi di finocchio sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**T**esta di vitella stufata ripiena con mol'appie, e spetic.  
Menestra di cepolla ripiena di cascio, oua, e presutto.  
Galline bollite seruite con limoncello piccòle.  
Cubiglietti ripieni di latte, maneca, ceusonata, e zucchero.  
Riso stufato con cascio, oua, zucchero, & cannella sopra.  
Piccioni arrostiti; guaruiti con limoncello, e pepe sopra.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo dello Foio spartito con frondi sotto.  
Percoca aneuata con frondi di finocchio sotto.  
Nepole scelte con frondi di vite sotto, & sopra.  
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
Mela spinose con frondi di vite sotto.  
Canestra di fongi finti di zucchero con fiori.

*Venerdì 14. di Nouembre.*

*Freddo.*

**P**lattiglio di natte cetronata trita con zucchero sopra.  
Anguille salate disalzate guaruite con limoncello.  
Ombrine salpimentate, guaruite di menta, pepe, e limoncello.  
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del lor frutto.  
Pastone di luzzi ripieno di passolini, pignoli, e specie.  
Vua verdesca netta con frondi sotto; coperta di neua sopra.

*Caldo.*

**O**ua buttate all'acqua seruite con prouola sopra.  
Menestra di caoli Romani con passoli catalogni.  
Granci fritti guaruiti di limoncello, e pepe sopra.  
Plattiglio d'oua fritte con fetta di pane, e zucchero.  
Calzonetti ripieni di ricotta, prouola, e stufati.  
Aurate arrostiti con mersausto agro dolce sopra.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo dello Foio à melone spartito per mezzo.  
Castagne verdi arrostiti seruite con sale, e pepe.  
Fritt gli di pasta di zucchero fritti con maneca.  
Sorbe scelte con frondi sotto, e sopra aneuata.  
Spogne di finocchi monde con sue frondi, aneuata.  
Barattoli di lazzarole firopate guaruiti di fiori.

prune

Sabbato 15. di Nouemb.

Freddo.

**P**runa ascruelle scete con sue frondette, & aneuate.  
 Plattiglio di ragoſta guaraito di limoncello, e pepe sopra.  
 Mel'appie scete siropate guarnite con zuccaro.  
 Seniero di calamari guaraito con cetronata, & zuccaro.  
 Tracine salpimentate guarnite di limone, e menta.  
 Insalata di cardoncini cotti seruiti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

**P**astone di dentice con passoli, pignoli, herbeta, e specie.  
 Meneſtra di sanpi asciuta con tarantello, & pepe.  
 Secce fritte guarnite con limoncello, e pepe sopra.  
 Calamari stufati con maraſto agro dolce sopra.  
 Riso stufato con latte d'amendola, zuccaro, e cannella.  
 Luzzi arroſti con ſapore d'oglio, & aceto, guarniti con limona.

Frutti.

**S**ponnoli arroſti seruiti con pepe, & agro sopra.  
 Plattiglio di botarghe guaraito con limoncello lauorato.  
 Mela diece scete con frondi di finocchio sotto.  
 Strufoli in monte lauorati guarniti di zuccaro sopra.  
 Radici nette con sue frondi seruite con sale.  
 Granate doppie scete con zuccaro sopra.

Domenica 16. di Nouembre.

Freddo.

**B**ianco magnare guaraito di percopata zuccaro, & oro.  
 Ventre di porco ripieno di calcio, oua, herbeta, & pepe.  
 Galline salpimentate in rascia guarnite di pepe, e limoncello.  
 Frettigli fritti guarniti di zuccaro, & cannella sopra.  
 Plattiglio di capretto con ſapore d'oua, e zuccaro siropato.  
 Vua groia secca con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

**L**attaroli di vitella indorati intramezzati con cernellata.  
 Meneſtra di finocchi seluaggioli guarnita con boccolaro.  
 Zizza di vacca bollita seruita con salsa verde.  
 Fungi, e cocozza di Genova ripieni con polli, e salami.  
 Pizze di natte, zuccaro, manteca, & aquarosa.  
 Coicia di caprio arroſta con garofali, e cannella.

Frutti.

**C**ascio di Cerrito netto con frondi di cetro sotto.  
 Cardoni di Giugliano netti seruiti con sale, e pepe.  
 Oliue fritte con oglio, aceto, e pepe, guarnite con limoncello.  
 Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.  
 Canestra di giacci di zuccaro pignolata, e fusticelli.

Scorza

Lunedì 17. di Novembre.

*Freddo.*

**S** Corze di cetro siroppate in sotto coppa di cristallo.  
 Pignoli mondi in adobbo con aqua di rose, e zucchero.  
 F. tutto stellato guarito di limoncello, e moscardini.  
 P. stione di vitella in croce di Malta guarnito con oro.  
 Cotogni siroppati dentr'ogn'vno in pasticcetto.  
 Ricotte di capra guarnite di zucchero, e sopra fiori.

*Caldo*

**P** Afficcione di vitella piccioni, rosso d'oua, e presutto.  
 Oglietta bastarda alla Spagnola con boccolaro, o ceruellata.  
 Vacca bollita seruata con limoncello piccolo, e pepe.  
 Ventre ripieno indorato con fette di pane, zucchero, e cannella.  
 Iafagne bollite, stufate con prouola, e maneca.  
 Gallo d' India arrostito serui o con salsa reale.

*Frutti.*

**C** Ascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetro sotto.  
 Acci di padula grossi netti seruati con pepe, e sale.  
 Mela cannemele seche con frondi di finocchio sotto.  
 Vua menna vacca aneuata con frondi sotto.  
 Lazzarele bianche con frondi sotto, & sopra.  
 Scatola di copeta di Bari con moscardini lavorata.

Martedì 18. di Novembre.

*Freddo.*

**C** Itrangole agre dolci mondi siroppati con zucchero sopra.  
 Verrina siroppata guarnita d'anelini confetti.  
 Pasticcione rotondo di cosce di caprio guarnito di fiori.  
 Gelatina di piedi di vitella guarnita di granati, e pignoli.  
 Tagliarini di ricotta passata guarnita con zucchero, & aqua rosa.  
 Vua rouella bionda con frondi sotto, & sopra.

*Caldo.*

**T** Omacelle di fegato di vitella guarnite con agro, e pepe.  
 Menestra di foglie capucce ripiena di salami, e calcio.  
 Caponi bolliti guarniti con petrosini, e pepe sopra.  
 Gnocchetti stufati con prouola, zucchero, e cannella.  
 Gub glietti ripieni di vitella, oua, cetrinata, & bianco.  
 Pollastri arrostiti guarniti di limoncello, e pepe sopra.

*Frutti.*

**C** Ascio vecchio netto spartito con frondi sotto.  
 Pera buon christiane seche con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Pizza di cetrinata, e cocozzata guarnita di fiori à tonno.  
 Mel'appte di Marano con frondi sotto, & aneuare.  
 Scatola di pasta di Genova lavorata varia.

X

Man.

*Mercoledì 19. di Novembre.**Freddo.*

**M** Antechiglia lauorata guarnita con zucchero, & oro.  
 Plattiglio di capitone di Solmona guarn. di limone, e pepe.  
 Scorfani rossi salpimentati guarniti di limoncello, e menta.  
 Pizza bianca di roccotta, bianco d'oua, e zucchero.  
 Gelatina di cesali di mare guarnira di cannella sopra.  
 Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue,

*Caldo.*

**O** Va cecate, con cascio, manteca, herbette, e pepe.  
 Broccoli spiccati seruiti con oglio, pepe, & agro sopra.  
 Polpitelli moscarelli fritti con marausto di mostocotto.  
 Paai ripieni di latte, manteca, & caxonata stufati con latte.  
 Maccaroni di Palermo stufati con cascio vecchio, e prouola.  
 Triglie grosse arrostite guarnite con limoncello.

*Frutti.*

**M** Arzolini netti, spartiti con frondi di cetro sotto.  
 Gambari mollesi arrostiti seruiti con agro, & pepe.  
 Canestrelletti alla Genouesa di zucchero, manteca, e farina.  
 Mela dicee di Sorento scelte con frondi sotto.  
 Oliue di Massa verdi guarnite di limone, e pepe.  
 Barattoli di gelo di cotogne froppati.

*Giovedì 20. di Novembre.**Freddo.*

**P** Rana cascavelle con frondi sotto, & sopra.  
 Salciccioni di Lombardia bolliti con vino.  
 Galline salpimentate, guarnite di limoncello e pepe.  
 Pastone di gallo d' India, alla reale, guarnito d'oro.  
 Gigotto di vitella, guarnito di limone, manteca, e pepe.  
 Ricotte fresche, guarnite di zucchero, & fiori.

*Caldo.*

**B** Rodo lardiero di ventresca di porchetta,  
 Menebra di rape Catalogne con presutto, e cascio.  
 Capretto bollito seruito con limoncello piccolo.  
 Pizza di ceruelli di vitella, frittigli, zucchero, & oua.  
 Feste di capretto indorate con fette di pane, e zucchero.  
 Filetto di porco soluggio arrostito seruito in salmeriglio.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo vecchio di Sicilia con frondi sotto.  
 Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.  
 Castagne verdi arrostite seruite con sale, e pepe.  
 Mela spinose di capo di monte con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.  
 Scatola di fusticelli, amendole, e moscardini.

Capo

*Venerdì 21. di Nouembre.**Freddo.*

**C** Apo di latte di Sorento seruito con zucchero sopra.  
 Plattiglio di ragoſte guarnito con limoncello, e pepe sopra.  
 Paſtone di capitone con paſſolini, pignoli, e ſpetie.  
 Peſce capone ſalpimentato guarnito di limoncello, e pepe.  
 Caſatelli di prouole con zucchero guarnito con fiori.  
 Vua Gſeca di Somma aneuata con frondi ſotto.

*Caldo.*

**C** Annolicchi aperti con oglioſ pepe, & agro.  
 Menestra di paſtinache con moſto cotto, & pepe.  
 Triglie fritte gnarnite di limoncelli lauorate.  
 Neuole ripiene di natte con zucchero, & cannella.  
 Brodetto alla Romana d'oua, prouola, mollica, e ſpetie.  
 Spinole di mare arroſtite, ſeruite con agro dolce.

*Frutti.*

**R** Afchi di Calabria netti con frondi di finocchio ſotto.  
 Pateile di mare fritte ſeruite con agro, e pepe.  
 Acci netti, ſpartiti ſeruiti con ſale, & pepe.  
 Pizze di mel'appie ſiroppate guarnite di zucchero.  
 Pera bergamotte ſcelte con frondi di cetro ſotto.  
 Spogne di finocchi con ſue frondi ſotto, & aneuate.

*Sabbato 22. di Nouembre.**Freddo.*

**P** Ignoli mondi, lauati con aqua roſa, & zucchero.  
 Alici ſalate guarnite di limoncello, e zucchero.  
 Trote di Piedimonte ſalpimentate guarnite di limone.  
 Gelatina d'ombrina, guarnita di granati, e cannella.  
 Fritelli di paſta a vento di varij lauori con zucchero, e mele.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripient.

*Caldo.*

**A** Ntipaſto di polpi moſcatelli con paſſoli, & pepe.  
 Menestra di borragine, finocchi, biete, e paſſoli.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe ſopra.  
 Suppa di tonninole, guarnita di cannolicchi, e tarantello.  
 Zeppole di cicinelli, ſeruiti con zucchero, e cannella.  
 Ombrina arroſtita ſeruita con ſapore agro dolce.

*Frutti.*

**I** Nſalata meſticanza, ſcarole, biſcotti, e coſe ſiroppate.  
 Tartuſoli ſeruiti con agro, pepe, & oglio.  
 Spogne di finocchi nette con ſue frondi ſotto.  
 Paſticcio di amendole monde ſiroppate con zucchero.  
 Mela tramontane di Marano con frondi ſotto.  
 Vua ſineſtra aneuata, con frondi ſotto.

X 3

Bianco

Domenica 23. di Novembre.

Freddo.

**B**ianco magnare incanellato guarnito di cetronata.  
 Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello sopra.  
 Patticione di tordi con presutto, & spetic.  
 Piedi di vitella in adobbo con limoncello, & pepe.  
 Grnate agre dolci servite con zuccaro sopra.  
 Vua tostola con frondi di finocchi sotto, & anenata.

Caldo.

**S**pezzatello di piccioni con passoli, pruna, e pignoli.  
 Menestra di torzi guarnita con verrina, & cascio.  
 Coscia di vitella bollita con petrosino, e pepe sopra.  
 Pizze di natte con zuccaro, ova, osso mastro, & aqua rosa.  
 Suppa di cervelli con fette di pane, prouola, e cascio.  
 Filetto di caprio arostito servito con salmeziglio.

Frutti.

**C**ascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetro sotto.  
 Cardoni di Procita mondi serviti con pepe, e sale.  
 Olive dello Cilento infornate, servite con oglio, & aceto.  
 Mela spinose di Castell' à mare con frondi di vite sotto.  
 Pizze di bocca di dama guarnite di fiori, e zuccaro.  
 Spagne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Lunedì 24. di Novembre.

Freddo.

**P**runa secche bollite con vino servite con zuccaro.  
 Filetto di porco guarnito con limoncello, & anefini.  
 Coscia di caprio salpimentata guarnita con limone, e pepe.  
 Tagliarelli di ricotta guarniti di zuccaro, & oro.  
 Plattiglio di tortorelle arostate guarnite con spetic.  
 Frittigli di pasta fritta ripieni di cetronata, & zuccaro.

Caldo.

**P**olpettone di vitella, pane, prouola, ova, e spetic.  
 Menestra di cardoni ripiena con cascio, presutto, e pollanche.  
 Pastone di zizza di vacca con lattaroli, e presutto.  
 Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane, & zuccaro.  
 Maccaroni scaldati stufati con manteca, e brodo grasso.  
 Galline arcere arostate servite con salsa reale.

Frutti.

**C**ascio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.  
 Acci netti serviti con aceto, sale, & pepe.  
 Mel'apie con frondi di finocchio sotto.  
 Pastarelle nitrate, ripiene di cetronata, e zuccaro.  
 Vua groia con frondi sotto coperta di neve.  
 Spagne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Città



*Martedì 25 di Novembre.**Freddo.*

**C**etrangoli agri dolci mondi siroppati con zucchero.  
 Sopressata guarnita di limoncello. e moscardini.  
 Pastone di coicia di cignale guarnito di frondi di cetro.  
 Gelatina di musi, orecchie, e piedi di porco guarnita.  
 Plattiglio di ventre ripieno, guarnito con limone.  
 Vna doraca con frondi sotto, coperta di neue.

*Caldo.*

**A**Cetello di presutto con aceto, mosto cotto, & pepe.  
 Meneistra di broccoli spicati guarnita di ceruellate, & pepe.  
 Maillard bolliti seruiti con mostarda d'vua glanica.  
 Tortano sfogliato ripieno d'oua, vitella, & osso mastro.  
 Fongi di Genova con cascio presutto, e boccolaro.  
 Porchetta arrostita ripiena con oliue suo fegato, & aglio.

*Frutti.*

**M**Arzolino grasso di Fiorenza (partito per mezo).  
 Pera bon Cristiane con frondi di finocchio sotto.  
 Castagne verdi arrostite seruite con sale, e pepe.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto, & aneuate.  
 Mela cannamele di Capo di monte con frondi sotto.  
 Canestra di tortanetti a grafioli di zucchero guarniti di fiori.

*Mersordì 26. di Novembre.**Freddo.*

**M**Antechiglia lauorata guarnita di zucchero, & oro.  
 Plattiglio d'anguille salate guarnito di limone, e pepe.  
 Pizza di ricotta, oua, zucchero, guarnita di fiori.  
 Scorfani salpimentati guarniti con limoncello.  
 Scutero di triglie guarnito di cetronata.  
 Vna verdesca con frondi di finocchio, sotto.

*Caldo.*

**O**Va fresche da bere seruite con ouere, & sale.  
 Meneistra di finocchi (el uaggioli con fetta di pane sotto).  
 Linguati fritti guarniti con limoncello, & pepe sopra.  
 Agnelilli fritti di caso, oua, ricotta, manteca, e zucchero.  
 Strangola preti di p. ouola stufati con cascio cauallo.  
 Salpe grosse arrostite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C**Occiole di mare fritte con oglio, pepe, & agro sopra.  
 Prouole del o Garigliano moicie con frondi sotto.  
 Scatola tonda di cepeta con moscardini sopra.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro con suo frutto dentro.  
 Mela cerrate di Caserta scelte con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Barattoli

Giovedì 27. di Novembre.

*Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelle piccole siropate con sue frondette.  
 Boccolaro bollito guarnito di limoncello, & anefini confitti.  
 Gallo d' India armato guarnito di cetrinata, oro, & fufficelli.  
 Ricotte fresche guarnite con zuccaro, & fiori.  
 Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito.  
 Una coda cavallo aneuata con frondi sotto.

*Caldo.*

**C** Eruellata arossita tramezzata con fegatelli.  
 Menestra di scarole condita con cascio, & ossomastro.  
 Pollanche bollite con petrosino, & pepe sopra.  
 Testa di Vitella stufata con lazzarole, e cose agrette.  
 Riso stufato con cascio, oua, zuccaro, e cannella.  
 Capani di Nocera arossiti seruiti con sapore agro dolce

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo d' Apruzzo vecchio netto spartito.  
 Cardoni di Procita netti seruiti con pepe, e sale.  
 Mela dieci di Somma scelte con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.  
 Olive di Massa verdi seruite con limoncello.  
 Scatola di pasta di Genova di vari lauri.

Venerdì 28. di Novembre.

*Freddo.*

**P** Runa cascauelle con sue frondi lauate con aqua aneuata.  
 Sarde salate nette spartite guarnite con limoncello, e pepe.  
 Frisone alla Spagnola, ripieno di natte, manteca, e zuccaro.  
 Aurate grosse salpimentate, guarnite di limone, e petrosino.  
 Tagliarini di ricotta passata con zuccaro, & aquatosa.  
 Plattiglio di treglie scapece guarnite di limone, e cappari.

*Caldo.*

**P** Afficcioni di calamari tarantello, e passolini.  
 Menestra di broccoli asciutta con anguille salate, e pepe.  
 Sarde di Spedone fritte guarnite di limoncello, e pepe.  
 Oua menate alla Spagnola con manteca, e Pepe sopra.  
 Maccaroni di Puglia stufati con prouola, zuccaro, e cannella.  
 Dentici arossiti con merauito agro dolce.

*Frutti.*

**R** icotte salate di Forenza, nette con frondi sotto.  
 Acci netti spartiti con pepe, & sale seruiti.  
 Oue di Gaieta infornate seruite con limoncello.  
 Una tostola di Somma con frondi sotto, & aneuata.  
 Gambari d' aqua dolce guarniti dell' istessi boliti.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Noci

Sabbato 29. di Novembre.

*Fredda.*

**N**Oci firopate verdi con suo gileppo.  
 Plattiglio di botarghe seruito con agro, e pepe.  
 Pastone di capitone con herbette, passolini, e pignoli.  
 Percoca fecche bollite con vino, zuccaro, e cannella.  
 Mel'appie firopate, gnarnite di cetrilli firopati.  
 Torci musso di biscotti, olie cappari, e spetic.

*Caldo.*

**L**Vcerne stufate con pruna, passolini, herbette, e spetic.  
 Menestra di borragine con passoli Catalogni dentro.  
 Cicinelli fritti, gnarniti di limoncello, e pepe.  
 Sarde in carta stufate con passolini, oglio, herbette, e pepe.  
 Suppa di ceci con agli, rotamarina, e pepe.  
 Cefali di mare freschi arostiti con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**P**Era buon Christiane scelte con frondi di cedro sotto.  
 Carnuti arostiti con sapore d'agro, e pepe sopra.  
 Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Zepole scaldate, gnarnite di fiori, zuccaro, e mele.  
 Spogae di finocchio monde con sue frondi aneuata.  
 Granate alappie aperte in quattro parti.

*Domenica 30. di Novembre.**Fredda.*

**B**Ianco tagare gnarnito di cetrinata, oro, e zuccaro.  
 Ventre ripiena di caso, oua, pepe, & herbette.  
 Pastone di capone ad Aquila gnarnito d'oro, e frondi.  
 Seniero di caprio gnarnito di limoncello, e cetrinata.  
 Petto di capretto salpimentato gnarnito di limone, e pepe.  
 Vua corniola bianca con frondi sotto aneuata.

*Caldo.*

**A**Ntipasto di piedi di vitella con agretto, e passole.  
 Foglia cappuccia ripiena con presutto gnarnita.  
 Vacca bollita gnarnita di petrosino, e pepe.  
 Crostata di presutto schilata, natte, cetrinata, e zuccaro.  
 Menestra di riso stufata con brodo grasso, cacio, & oua.  
 Piccioni arostiti seruiti con merauzo d'agro, e zuccaro.

*Frutti.*

**C**Ascio di Cerrito in pezzi spartiti con frondi sotto.  
 Pera bergamotte scelte con frondi sotto.  
 Cardoni netti spartiti seruiti con sale, pepe, & aceto.  
 Pizza di bocca di dama gnarnita di zuccaro, e fiori.  
 Oliue di Spagna, gnarnite con limoncello, & pepe.  
 Spogae di finocchi monde con sue frondi sotto.

Capo

## LVNEDI 1. DI DECEMBRE.

*Freddo.*

**C**apo di latte doppio guarnito con zucchero.  
 Presutto d'Apruzzo, guarnito con limone, & anefini.  
 Gelatina di musci, piedi, orecchie di porco sferzate.  
 Pasticcione di galline arcere tramezzato con sopraffata.  
 Tagliarini di ricotta di Palma passata guarniti con zucchero.  
 Gigotto di lepore guarnito di limone, menta; e pepe.

*Caldo.*

**F**egatelli di porco arrostiti seruiti con aglio, e pepe.  
 Menestra di rape catalogne stufate con cacio, & salami.  
 Caponi della Torre bolliti, seruiti con limoncello.  
 Pasticciotti siroppati ripieni di narte manecca, e zucchero.  
 Fongi, e cocozza di Genova stufati con tutti salami.  
 Filetto di porco arrostito seruito con cepolle arrostate.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo dello Foio vecchio spartito per mezzo.  
 Sorbe di Giugliano scelte, lavate con frondi sotto.  
 Noci netti spartiti seruiti con sale, e pepe.  
 Mel'apple di Nola scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Pasticcelle di Monache ripiene di ciceronata, e zucchero.  
 Vua rouella di Capo di monte coperta di neve.

*Martedì 2. di Dicembre.**Freddo.*

**V**errinia bollita guarnita con limoncello; e moscardini.  
 Coscia di caprio spimentata guarnita con rosmarino.  
 Ricotte fresche di Caserta guarnite di zucchero, e fiori.  
 Pastone di gallo d'India alla vesle guarnito con fiori.  
 Acetillo d'estremità di pelli guarnito di limone.  
 Vua tostola con frondi sotto coperta di neve.

*Caldo.*

**B**rodolardiero di ventresca di eiguale con spatie.  
 Menestra di torzi guarnita con cervellata; & cacio.  
 Spalle di capretto bollite guarnite non petrosino, e pepe.  
 Pastone all'Inglese di vitella; & pasta frolla.  
 Surpa di testa di capretto stufata con prouola.  
 Galline arcere arrostate seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio di Patragnone netto con frondi sotto.  
 Me'a cannamelle di Pozzuolo con frondi sotto.  
 Pzza di ciceronata, cocozzata, e zucchero guarnita di fiori.  
 Spogne di finocchio nette con frondi sotto anestate.  
 Ne'pole di Capo di monte nette con frondi sotto.  
 Granate alapple, monde seruite con zucchero di panetto.

Narte

*Mercordi 3. di Dicembre.**Freddo.*

**N** Atte lattanti guarnite di zucchero di panetto.  
 Tarantello disfalzato guarnito di limoncello, e pepe.  
 Pizza bianca di ricotta, guarnita di fiori, e zucchero.  
 Trotte di prato salpimentate guarnite di limoncello, e pepe.  
 Mela tramontane siroppate, guarnite di neuole, e zucchero.  
 Botarghe di cefali, guarnite di pepe, & agro.

*Caldo.*

**O** Va fresche buttate all'acqua con pronola sopra.  
 Menestra di finocchi seluaggioli, guarnita con capitone.  
 Triglie fritte guarnite con limoncello lanorato.  
 Pani ripieni di oate, cetronata, oua, & agro.  
 Brodetto alla Romana di zucchero, oua, & agro.  
 Cefali di mare arrostiti seruiti con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**S** Ponnoli arrostiti con agro, & pepe seruiti.  
 Pronole dello Gatigliano nette spartite per mezo.  
 Mela di Gaieta con frondi di finocchio sotto.  
 Castagne verdi arrostiti seruite con agro, pepe, e sale.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Barattoli d'amarene seruiti dentro sottocoppe.

*Giouedi 4. di Dicembre.**Freddo.*

**S** Alciccione di Bologna bollito con vino, e guarnito.  
 Seniero di caprio guarnito de pignoli, cetronata, e zucchero.  
 Caponi salpimentati guarniti di petrosino, e limoncello.  
 Posticcione di tordi tramezzati con presutto.  
 Bianco mangiare incanellato guarnito con zucchero.  
 Vua duraca con frondi di finocchi sotto.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di cerniella arrostita con fetze di pane sotto.  
 Menestra di cardoni ripiena con caseio, & salami.  
 Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, e pepe.  
 Pizza di natte offomastro, oua zucchero, & aqua rosa.  
 Lasagne bollite con latte stufato pronola, manteca, e caseio.  
 Gallotti d' India arrostiti guarniti di limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**M** Arzolini netti spartiti con frondi di cetro sotto.  
 Mela dieci di Marano scelte con frondi sotto.  
 Cardoni netti, spartiti, seruiti con sale, pepe, & aceto.  
 Frittigli di bianco guarniti di zucchero, e cannella.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Scatola d'amandole, fusticelli, e confetti.

Y

Man-

Venerdì 5. di Dicembre.

Freddo.

**M** Antechiglia lavorata con oro, e zucchero sopra.  
 Alici salate guarnite di limoncello, oglio, & aceto.  
 Casatelli di pronola, oua, zucchero, & aqua rosa.  
 Pesce capone salpimentato guarnito di limoncello, & pepe.  
 Calamari in seuiero guarniti di carronata, e cannella.  
 Vua coda cauallo scalta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

**O** Va fresche da bere, seruite con ouere, e sale.  
 Broccoli spiccati, conditi con oglio, sale, pepe, & agro.  
 Cecinelli fritti guarniti con limoncello, e pepe sopra.  
 Neuole a pasticcio di oua, manteca, guarnite di zucchero.  
 Tagliarini di Sicilia stufati, con pronola, e cascio.  
 Triglie arrostate guarnite di limoncello, & pepe.

Frutti.

**C** Ascio di cercello neto con frondi di cetto sotto.  
 Ricordi di mare vn dentro l'altro delor frutto ripieni.  
 Castagne verdi arrostate seruite con sale, pepe, & agro.  
 Canestrellati alla Genouese da farina, manteca, e zucchero.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Barattoli di radiche di lingua boue stoppati.

Sabato 6. di Dicembre.

Freddo.

**P** Lattiglio di capetone dilazato guarnito con limoncello.  
 Fellone di mare ouato guarnito con sue branche.  
 Dentici salpimentati guarniti di limone, menta, e pepe.  
 Gelatina di spinollette guarnite di cannella.  
 Amito incannelato guarnito di petropata, e zucchero.  
 Insalata di cardoncini seruita con sale, oglio, & aceto.

Caldo.

**S** uppa di scorfani rossi stufati con pignoli, e pruna.  
 Menestra di radici soffiate con pepe, oglio, & agro.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.  
 Coppo di farde, maccaroni, cetrinata, e passolini.  
 Cannolicchi aperti soffritti con oglio, agro, e pepe.  
 Ombriue arrostate seruite con merauiso agro dolce.

Frutti.

**G** Ranci di mare arrostiti seruiti con sale, e pepe.  
 Olue di Messina infornate guarnite con limoncello.  
 Zepole scaldate guarnite con mele, zucchero, e fiori.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Vua Greca di Nola con frondi di finocchio sotto.  
 Scatola di passoli di Bari, sopra sotto tazze.

Barattoli

Domenica 7. di Dicembre.

Freddo.

**B** Arattoli di limone nelle piccole firopate con sue cime.  
 Lingua di bafilo bollita guarnita con limoncello.  
 Pattone di prefutto di cignale guarnito di fiori.  
 Accetillo di piedi d'agnello guarnito di pepe, e menta.  
 Vua verdefca con frondi di finocchi sotto.  
 Tagliarini di ricotta passata, guarniti con zucchero.

Caldo.

**A** Ntipaffo di piedi di vitella stufato con passoli.  
 Menestra di carole, guarnita di calcio.  
 Cappari bolliti guarniti con petrosino, e pepe.  
 Pizza di ceruelli, frittigli, natte, cetronata, e zucchero.  
 Gnocchetti stufati con brodo grasso, pronola, e zucchero.  
 Filetto di capris seruito con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

**C** Ascio cavallo spartito con frondi sotto.  
 Acci netti spartiti seruiti con sale, aceto, & pepe.  
 Snogne di finocchi monde con tue frondi sotto.  
 Nelpole scelte con frondi di finochin sotto.  
 Mela spinose di Calera scelte con frondi sotto.  
 Canestra di tortanetti, e castagnette di zucchero.

Lunedì 8. di Dicembre.

Freddo.

**B** Ianco mangiare, guarnito d'oro, e cetronata.  
 Filetto di porco salato a sette guarnito di mofcardia.  
 Gigotto di lepore guarnito di limone lauorato.  
 Gelatina di mufi, orechie, e piedi di porco.  
 Frittigli di bianco guarniti di zucchero, e fiori sopra.  
 Vua aglianica ancata con frondi sotto, e sopra.

Caldo.

**C** Roffata di pronola, cetronata, natte, medolla, e zucchero.  
 Menestra di broccoletti, guarnita con calcio, e pettorina.  
 Caffaro bollito seruito con mostarda forte.  
 Plattigli di teste di capretto indorate con fetta di pane.  
 Maccaroni scaldati con pronola, zucchero, e cannella.  
 Caponi arrostiti ripieni con passole, & olive.

Frutti.

**C** Ascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetto sotto.  
 Cardoni netti, seruiti con sale, aceto, & pepe.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto.  
 Mela tramontane con frondi di finocchi sotto.  
 Spagne di finocchi nette con tue frondi sotto.  
 Scuola di pera, pruna, e pasta di Genova.

Zucco

Y a

Scorza

*Martedì 9. di Dicembre.**Freddo.*

**S** Corze di cetro firopate guarnite con fiori.  
 Sopressata guarnita d'anesini confitti. e limone.  
 Pastone di caponi ad aquila guarnito di fiori, & oro.  
 Piccioni in adobbo guarniti di limoncello, e pepe.  
 Tagliarini di ricotte guarniti con zuccaro sopra.  
 Vaa tostola con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**F** Egatelli di porco arrostiti tramezzati di saliccie.  
 Menestra di finocchi con pettorina, e presutto.  
 Pollanche bollite guarnite con pepe sopra.  
 Testa di vitella stufata guarnita di cose firopate.  
 Suppa stufata con prouola, oia, zuccaro, e cannella.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito con limoncello.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiore netto con frondi di cedro sotto.  
 Cefagliosi spartiti, seruiti con sale, e pepe.  
 Olive di Spagna guarnite con pepe, limone, & aceto.  
 Piza di cetronata guarnita di fiori, e zuccaro sopra.  
 Mela pere d' inserto con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto.

*Mercordì 10. di Dicembre.**Freddo.*

**Q** Vagliata di latte, zuccaro, rosso d'oua, & aqua rosa.  
 Ancione di Genova con oglio, aceto, & arigano.  
 Torranetti di manteca, zuccaro, oia, & ricotta guarniti.  
 Plattiglio di ragoste guarnito di limoncello lauorato.  
 Tracue salpimentate, guarnite con petrosino, e pepe.  
 Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.

*Caldo.*

**O** Va ceate ripione di calcio, herbette, manteca, e pepe.  
 Menestra di senape con oglio, pepe, & agro.  
 Lingnati fritti guarniti di limoncelle, & pepe.  
 Torta di natte zuccaro, oia, cannella, e ossa mastre.  
 Rasioli di ricotta, prouola, e bieta.  
 Tregite arrostiti con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**M** Ozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.  
 Insalata di scarole bianche con fiori sopra.  
 Pera bergamotte scelte con frondi sotto.  
 Vaa siluestra di Santo Arpino con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con lue frondi, & aneuata.  
 Barattoli di nespole firopate guarniti con fiori.

Bianco



Giovedì 11. di Dicembre.

*Freddo.*

**B**ianco mangiare incannellato guarnito di pignoli.  
 Prefutto vecchio guarnito di limoncello, e moscardini,  
 Pastone alla reale di vitella guarnito di fiori, & oro.  
 Seniero di coniglio guarnito di percopata.  
 Capretto salpimentato guarnito di limoncello, e pepe.  
 Vua aglianica scelta con frondi di finocchi sotto.

*Caldo.*

**C**ruelli di vitella indorati con fette di pane sotto.  
 Menestra di foglià con cacio, boccolaro, e presutto.  
 Vacca bollita guarnita con petrosino, e pepe.  
 Crostata di narte, cetronata, presutto, e prouola.  
 Riso stufato con brodo grasso, latte, e prouola.  
 Filetto di porco arrostito con cepolle.

*Frutti.*

**C**acio cavallo dello Foio netto spartito per mezo.  
 Cardoni netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Mel'adpie scelte con frondi sotto, & sopra.  
 Oliue di Spagna guarnite con limoncello, e pepe.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Canestra di pasta di Genova di varij lauori.

Venerdì 12. di Dicembre.

*Freddo.*

**B**iscotti di Spagna seruiti con tazzette di Maluasia.  
 Plattiglio d'anguille disalzate guarnite di limone, e pepe.  
 Luzzi salpimentati guarniti di petrosino, e limoncello.  
 Triglie scapece con passole, pignoli, e cappari.  
 Tartara di latte, manteca, ricotta, oua, e zucchero.  
 Vua groia con frondi di finocchi sotto, aneuata.

*Caldo.*

**P**olpettone d'oua, pesce, prouola, herbe, e spetie.  
 Menestra di borragine con manteca, & passolini.  
 Aurate fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Frittata di narte, oua, prouola, zucchero, e pepe.  
 Maccheroni di Puglia stufati con cacio cavallo, e mozzarelle.  
 Dentici arrostiti seruiti con merauiso, oglio, & aceto.

*Frutti.*

**C**acio di fiore netto con frondi di cetro sotto.  
 Scasci di mare salpimentati guarniti con l'istessi.  
 Fruttighi di pasta fritti di di varij lauori con mele, e zucchero.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Mela dieci scelte con sue frondi sotto, & sopra.  
 Barattoli di gelo di cocogni con ramaguetta intorno.

Amite

Sabbato 13. di Dicembre.

Freddo.

**A** Mito di scorsani genestrato guarnito di pignoli.  
 Partiglio di pesce salmone disfazato guarnito di limone.  
 Pattone di trotte di Piedemonte guarnito di rosmarino.  
 Suiero di triglie guarnito di zucchero, cannella, e cetronata.  
 Scatola di cauole guarnita di oro, & argento.  
 Dentici salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.

Caldo.

**P** Afficcione di pesce, cardoni, e frutti di mare.  
 Menestra di caoli Romani con oglio, & passolini.  
 Seccetelle fritte, guarnite di limoncello; e pepe sopra.  
 Pesce capone stufato ripieno con pruna, passole, e pignoli.  
 Taralli alla Napolitana, stufati con oglio d'oliva, e pepe.  
 Luzzi arrostiti con merauslo agro dolce guarnito di limone.

Frutti.

**G** Ambarini d'acqua dolce salpimentati guarniti con l'istessi.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Onue di Terra noua bianche con limoncello, e pepe.  
 Plattiglio di bottarghe guarnito di agro, e pepe.  
 Vua rouella scelta con frondi sotto, & auccata.  
 Crugnali siroppati dentro sottotazze di cristallo.

Domenica 14 di Dicembre.

Freddo.

**V** Errinia siroppata nitrata, guarnita di cetronata.  
 Pastone di capone ad aquila, guarnito d'oro.  
 Tagliarini di ricotta di Capoa guarniti con zucchero.  
 Gelatina di pollanchette guarnita di granati, e cannella.  
 Coscia di caprio salpimentata guarnita di limone.  
 Vua tostola con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

**P** Iedi di virella stufati con passolini, e pignoli.  
 Menestra di rape catalogue guarnite con cacio, e salami.  
 Spalle di caoretto bollite guarnite con petrosino, e pepe.  
 Pasticcioni alla Francese ripieni di piccioni.  
 Lasagne di Monache stufate con prouola, e natte.  
 Gallo d'India arrostito seruito con salsa reale.

Frutti.

**C** Afcio Parmeggiano netto con frondi di cetro sotto.  
 Acci netti spartiti seruiti con sale, & pepe.  
 Nespole senz'essi con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi nette con tue frondi sotto.  
 Mela canamele scelte con frondi sotto.  
 Castagnette, e tortanetti di zucchero guarnite di fiori.

Scorza

Lunedi 15. di Dicembre.

*Freddo.*

**S** Corze di cedro seruite con carte sotto.  
 Salciccione di Bologna bollito con Vino, seruito à fette.  
 Pastone di caprio guarnito di fiori, & argento.  
 Testa di cingiale salpimentata guarnita di fiori, e spetic.  
 Acetillo di piedi di castrato con pepe, e menta.  
 Vua duraca con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**F** Egatelli di porco arostiti con sua rezza, e pepe.  
 Menestra di cardoni con pollanche cascio, e presutto.  
 Gubiglietti ripieni di lattatoli, cetronata, & vitella.  
 Piccioni indorati con fette di pane, zucchero, & cannella.  
 Fongi, e cocozza di Genoua stufati con cervellata.  
 Filetto di caprio arosito con salmeriglio sopra.

*Frutti.*

**C** Ascio di Castiglione netto con frondi sotto.  
 Acci netti spartiti seruiti con aceto, pepe, e sale.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Mela spinose di Somma con sue frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Scatola di pera, e pruna, e pasta di Genoua.

Martedi 16. di Dicembre.

*Freddo.*

**L** Ingua di bufalo salata guarnita di limone, e pepe.  
 Riccotte fresche guarnite di fiori, & zucchero.  
 Scuiero di lepore guarnito di cetronata, zucchero, & cannella.  
 Piedi di vitella salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.  
 Vua verdesca con frondi di finocchio sotto.  
 Bianco magnare incannellato guarnito di cetronata.

*Caldo.*

**T** Esta di vitella stufata con pruna, spetic, e passolini.  
 Menestra di scarole con caseio, finocchio, e presutto.  
 Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, e pepe.  
 Pastone all' Inglese di carne, e cose siropate.  
 Gnocchetti stufati con prouola, caseio, e grasso.  
 Galline arcere arosite, guarnite di limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo d'Apruzzo vecchio netto spartito.  
 Nespole scelte con frondi sotto, & sopra.  
 Finocchi netti con sue frondi sotto coperti di neue.  
 Oliue di Massa bianche, guarnite con limoncello, e pepe.  
 Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.  
 Scatola di nociata di Nola guarnita di meiscardini, & oro.

Natte

*Mercordi 17. di Dicembre.**Freddo.*

**N** Atte fresche, guarnite con zuccaro di panetto.  
 Tarantello a sette fioppato, guarnito di cetronata,  
 Trotte salpimentate con oglio, aceto, e pepe.  
 Tortanetti di ricotta, oua, zuccaro, guarniti con cetrilli.  
 Calamari fritti, seruiti con salsa di mel' appie.  
 Vua coda cauallo con frondi di finocchio sotto.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di morene stufate con passole, pruna, e spetie.  
 Menestra di torzi strascinati con finocchi secchi.  
 Polpitelli fritti, guarniti di limoncello lauorato, e pepe.  
 Pastone di cefali con passolini, pignoli, e spetie.  
 Laganelle stufate con cascio vecchio, e prouola.  
 Triglie arostite con merauito d'oglio, aceto, e pepe.

*Frutti.*

**R** Aschi di squillaci neti con frondi sotto.  
 Ardichelle di mare fritte seruite con pepe, & agro.  
 Insalata di capparini con aceto, & zuccaro.  
 Sfogliatelle di ricotta, cetronata, zuccaro, & cannella.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Pera vernotiche con frondi di finocchi sotto.

*Gionedi 18. di Dicembre.**Freddo.*

**B** Ianco mangiare incannellato guarnito di cetronata.  
 Filetto di porco guarnito di limoncello, e moscardini.  
 Pastone di gallo d' India guarnito di frondi di cetro, & oro.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, pepe, e amenta.  
 Acetillo di fegatelli, e venericelli, guarniti di limone.  
 Vua duraca aneuata con frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**P** Olpettone di vitella, oua, ricotta cascio, e cose fioppate.  
 Menestra di foglia cappuccia guarnita di cascio, & ossomastro.  
 Colcia di castrato bollita, guarnita di limone, e pepe.  
 Pizza di natte, cetronata, manteca, medolla, e zuccaro.  
 Maccaroni scaldati, stufati con manteca, e brodo grasso.  
 Capretto arostito ripieno alla paesana di varie cose.

*Frutti.*

**M** Arzolini freschi spartiti con frondi sotto.  
 Sorbe scelte con frondi sotto, e sopra.  
 Ol ue di Gaieta bianche guarnite con oglio, & aceto.  
 Pera buon Chitiane con frondi di finocchi sotto.  
 Pizza di cetronata, guarnita dell' istesso con fiori sopra.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Man.

Venerdì 19. di Dicembre.

*Freddo.*

**M** Antechiglia laborata, guarnita d'oro, e zuccaro.  
 Alici nette guarnite con oglio, uregano, & aceto.  
 Pizza di ricotta verace con otta, zuccaro, & aqua rosa.  
 Elefante di mare bollito, guarnito con limone, e pepe.  
 R.cci di mare l'vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.  
 Patone di cesali di mare con spetie, & erbette.

*Caldo.*

**O** Va stufate con manteca, zuccaro, e cannella.  
 Menestra di finocchi seluaggioli con fette di pane.  
 Triglie fritte guarnite con limoncello lauorato, e pepe.  
 Pasticciotti in boccone ripieni di cose stropate,  
 Strangola preti di ricotta, manteca, zuccaro, e cannella.  
 Spinole di mare arrostite guarnite con limone, e pepe.

*Frutti.*

**S** Ponnoli di mare arrostiti seruiti con agro, e pepe.  
 Prouole fresche di Campagna d'Euoli con frondi sotto.  
 Olue d'Ascoli verdi guarnite con limone, e pepe.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Vua groia di Somma scelta con frondi sotto.  
 Castagne arrostite seruite con sale, e pepe.

Sabato 20. di Dicembre.

*Freddo*

**M** El' appie stropate, guarnite con cime di retro.  
 Plattiglio di capitone disalzato guarnito di limone, e pepe.  
 Dentice salpimentato guarnito di pepe, e limoncello.  
 Seniero di calamari fritti guarnito di pignoli, e cannella.  
 Piatto di percoche secche bollite con vino, e zuccaro sopra.  
 Inalata di tutte sort d'erbe, e cose stropate.

*Caldo.*

**C** Icinelli in teame con herbette, & pepe.  
 Menestra di broccoli spicati guarnita di tarantello.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe sopra.  
 Coppo di sarde, maecatoni, tarantello, e cetronata.  
 Suppa di ceci condita con teste d'aglio, herbette, e cannella.  
 Cesali arrostiti con sapore agro dolce sopra.

*Frutti.*

**C** Arnume arrostite seruite con agro, e pepe sopra.  
 Plattiglio di borarghe guarnito con oglio, pepe, & agro.  
 Pizza di cotogna guarnita di cetronata, e zuccaro.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Granati alpoj mondi con zuccaro di panetto sopra.  
 Barattoli d'amarue stropate sopra sotto tazze.

Z

Capo

*Domenica 21. di Dicembre.**Freddo.*

**C** Apo di latte doppio con zuccaro fino sopra.  
 Sopressata guarrita con limone, e moscardini.  
 Gallo d' India alla Portoghesea guarnito di limone, e oro.  
 Pastone di capretto à modo di leone guarnito di fiori.  
 Gelatina di testa di cignale guarnita di limone.  
 Vua sghianica negra con frondi sotto.

*Caldo.*

**B** Rodo lardiero di anatre con sapore agro dolce.  
 Oglio in cascia alla Spagnola guarnita di tutti salami.  
 Impanata di zizza di vacca tramezzata con presutto.  
 Plattiglio di piccioni indorato con lattaroli, e fette di pane.  
 Suppa di tarallè con gallina sopra stufata con pronola.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo di Sicilia spartito con frondi sotto.  
 Cardoni netti spartiti serviti con sale, e pepe.  
 Mela dieci scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuatè.  
 Canestra di tortanetti, & castagnette di zuccaro.

*Lunedì 22. di Dicembre.**Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelli piccoli fioppati con sue cime.  
 Bocolaro à sette guarnito di limoncella, & anellini confitti.  
 Seniero di coniglio guarrito di limoncello, & cetronata.  
 Pastone di tordi con presutto, sopressata, & specie.  
 Plattiglio di zizza di vacca guarnito con moscardini.  
 Vua tostola con frondi sotto, & sopra aneuata.

*Caldo.*

**A** Cetillo di presutto ripieno di passolini, pignoli, e fette di pane.  
 Broccoli spiccati con capone, presutto pettorina, e calcio.  
 Mallardi stufati ripieni con mel' appie, pruna, e specie.  
 Tortano ripieno di vitella, oua, medolle, e lattaroli.  
 Semola ripiena con calcio, oua, latte, & brodo grasso.  
 Piccioni arrostiti guarniti con limoncello, e pepe sopra.

*Frutti.*

**C** Ascio di cerrito spartito con frondi di cedro sotto.  
 Acci di Padula spartiti serviti con sale, aceto, e pepe.  
 Nelpole senz' ossa scelte con frondi sotto, e sopra.  
 Mela cerrate scelte con frondi di cedro sotto, & aneuatè.  
 Fizza di bocca di dama guarnita di fiori, e zuccaro.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuatè.

*Presutto.*

*Metodi 23. di Dicembre.**Freddo.*

**P**resutto d'Apruzzo guarnito di limone, e moscardini.  
 Passone di galline arcere con tutte forte di spetic.  
 Pera siroppate guarnite con cetrilli moscardini, e zucchero.  
 Gelatina di piedi, musi, precchie di porco con spetic.  
 Ventre di porco ripieno di cacio, oua, passolini, e pignoli.  
 Vua duraca con frondi di finocchio sotto aneuata.

*Calda.*

**C**rostata di presutto, pronola, cetrinata, oua, & spetic.  
 Menebra di torzi guarnita di verrinia, & medolli.  
 Galline bollite guarnite con petrosino, & pepe sopra.  
 Teste di capretto indorate con forte di pane, zucchero, e cannella.  
 Farro stufato con oua, pronola, e brodo grasso.  
 Forchetta lattante arosira ripiena con sue estremità.

*Frutti.*

**C**alcio cavallo di Polino netto con frondi sotto.  
 Cefaglioni netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Olive di Massa negre, guarnite con limone, oglio, & aceto.  
 Mel'apie scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Canestra di pasta di Genoua di varij lauori.

*Mercordi 24. di Dicembre.**Freddo.*

**Q**uagliata di latte, rosso d'oua, zucchero, & aqua rosa.  
 Ancioue di Genoua guarnite di limoncello lauorato.  
 Casatelli di ricota, pronola, zucchero, guarniti di fiori.  
 Spinole salpimentate guarnite di amenta, pepe, & limone.  
 Plattiglio di ragozze con pepe, agro, & limone.  
 Vua filuestra di somma con frondi sotto aneuata.

*Calda.*

**O**Va fatte all'acqua seruite con sale, & pepe.  
 Menebra di radici condita con oglio, pepe, & agro sopra.  
 Alici fresche fritte guarnite con limoncello lauorato sopra.  
 Pani ripieni di manteca, natte, cetrinata, & oua stufate.  
 Vermicelli stufati con pronola, e cacio Parmeggiano.  
 Ombrine arositte, seruite con sapore agro dolce, e pepe.

*Frutti.*

**R**icotte salate di Potenza nette con frondi sotto.  
 Gambari di fiume arosiri seruiti con sale, e pepe.  
 Guanti fritti con manteca guarniti con zucchero sopra.  
 Olive bianche guarnite con limoncello, & pepe.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Scatola di pera, & pruna, & pasta di Genoua.

Z 2

Bianco

Gionedi 25. di Dicembre.

*Freddo.*

**B**ianco mangiare in pezzi guarnito con zuccherò, e pereopata,  
Verrina firopata guarnita di moicardini, & zuccherò.  
Pastone di vitella con spece guarnito di fiori, & oro.  
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarnito di limone.  
Gigotto di coscia di caprio arrostito guarnito di limone.  
Vua verdefea con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**P**olpette di vitella, oua, calcio, prouola, ricotta, e specie.  
Menefra di rape catalogne guarnita di calcio, & presutto.  
Spalle di capretto bollito guarnite con petrosino, e pepe.  
Cubiglietti ripieni di lattaroli, oua, carne, cetrinata, e medolla.  
Riso stufato ripieno di calcio cauallo, oua, e cannella.  
Filetto di porco arrostito con cepolle sotto.

*Frutti.*

**C**alcio Parmeggiano in pezzi netto con frondi di cedro sotto  
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.  
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
Mela cannemele scelte con frondi sotto.  
Tortanetti, & castagnette di zaccaro guarniti di fiori.  
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdi 26. di Dicembre.

*Freddo.*

**M**ozzaccioli sopra sotto coppe con carta bianca sopra.  
Plattiglio d'anguille ditalzato guarnito di limoncello.  
Ragoste sane meze monde guarnite con sue brancie.  
Sarde seapece, guarnite di limoncello, zaccaro, & cannella.  
Pastone di denti con herbe, pignoli, & pepe.  
Ricci di mare netti ripieni l'un l'altro del loro stuto.

*Caldo.*

**O**vua fresche da bere seruite con sue uere.  
Menefra di sinape con oglio, agro, & pepe.  
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.  
Plattiglio d'oua fritte con fette di pane indorato sotto.  
Brodetto di calcio, oua, manteca, zaccaro, & cannella.  
Salpe arrostita con salmeglia d'oglio, & aceto.

*Frutti.*

**M**ozzarelle fresche con zaccaro, e cannella,  
Patelle reali scritte con oglio, pepe, & agro.  
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
Frittelle alla Milanese con manteca, zaccaro, e farina.  
Vua groia con frondi sotto, e sopra aneuata.  
Barattoli d'amarene firopate sopra sotto tazette.

Noti



# De Corteggiàni.

185

*Sabbato 27. di Dicembre.*

*Freddo.*

**N**Oci cono siroppate feruite dentro vn baciletto di cristallo.  
Plattiglio di pesce salmone d'altato guarnito.  
Gelatina di testa di cernia guarnita di limoncello.  
Plattiglio di borarghe di cesalo guarnito con pepe.  
Vua rouella con frondi di finocchio sotto.  
Amto di ragosta, zuccaro, latte d'amendole, & aqua rosa.

*Caldo.*

**P**esce capone in teame ripieno con passolini, e pignoli.  
Mensira di borragine con oglio, & passole catalogue,  
Aurate fritte guarnite con limoncello lauorato.  
Calamari ripieni con passolini cetronata, & pignoli.  
Suppa di cannolicchi guarnita con sponoli, e patelle.  
Dentici arositi feruiti con sugo di cetrangoli.

*Frutti.*

**I**nsalata di scarole bianche con alicc, cappari.  
Pezza di mel'apio guarnita di cetronata, e zuccaro.  
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuare.  
Oliue bianche guarnite con oglio, & aceto.  
Fichi secchi dello Celento a coppie guarniti di fiori.  
Barattoli di crognali siroppati feruiti con sotto tazze.

*Domenica 28. di Dicembre.*

*Freddo.*

**S**alticcione di Bologna guarnito di limone.  
Galline salpimentate guarn. di cetronata, limoncello, e pepe.  
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & aqua rosa.  
Paitone di caprio con salame, specie, guarnito di fiori.  
Plattiglio di piccioni in adobbo guarniti di limone, e pepe.  
Vua corniola con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**P**asticcione di vitella, lattaroli, oua, ossa mastro, e specie.  
Mensira di cardoni guarnita di presutto, e specie.  
Peceto di vitella bolito guarnito con petrosino.  
Plattiglio di lattaroli indorato con fetze di pane sotto,  
Cocozza, e fong di Genoua stufati con calcio, e salami.  
Gallotti d'India arositi feruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**C**asciucauallo del foio vecchio con frondi sotto.  
Acci spartiti feruiti con pepe, & sale.  
Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto.  
Merle spinose scelte con frondi di finocchi sotto.  
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuare.  
Scatola quadra di pere, pruna, e cocozza di Genoua.

*Scorae*

Lunedì 29. di Dicembre.

Freddo.

**S** Corze di cedro firopate in sotto coppe con carta.  
 Lir gua di bufalo salara bollita seruita à sette.  
 Scuiero d'anatre seluagge guarnito di pignoli.  
 Gallo d'India alla Portughefe guarnito di limone.  
 Ricotta di capra guarnita con zúccaro, & fiori.  
 Vua aglianica negra con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

**T** Orrefno di fegatelli, ventricelli, prefuto, e lattaroli.  
 Menefra di scarole con cascio, beccolaro, & osso mastro.  
 Castrato bollito seruito con mostarda d'vua.  
 Sfogliatelle ripiene di bianco, medolla, cetronata, oua, e zúccaro,  
 Suppa di taralli stufata con prouola, e brodo grasso.  
 Filetto di caprio arosfite seruito con salmeriglio.

Frutti.

**C** Ascio Parmeggiano netto, spartito seruito con frondi sotto.  
 Oliue d'Ascoli bianche guarnite con oglio, & aceto.  
 Mela tramontane scelte con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Canestre di grafioli, & pezzetti di zúccaro.

Martedì 30. Dicembre.

Freddo.

**P** Lattiglio di natte, e cetronata erita mesca con zúccaro.  
 Filetto di Giugliano guarnito di limone, e moscardini.  
 Pastone di gallo d'India alla reale, guarnito di fiori.  
 Gelatina di musi, orecchie, e piedi di porco seluaggio.  
 Mel'appioni firopati guarniti di zúccaro, e moscardini.  
 Vua groia con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

**B** Rodò lardiero di lepre con sapore agro dolce.  
 Menefra di foglia guarnita con salami, e spetic.  
 Galline bollite guarnite di petrosino, e pepe.  
 Piza di natte, osso mastro, oua, zúccaro, e cetronata.  
 Lasagne bollite con latte stufato zúccaro, e cannella.  
 Galline arcere arosfite guarnite di limone, e pepe sopra.

Frutti.

**C** Ascio cauallo d'Apruzzo netto spartito con frondi sotto.  
 Cefagliani teneri di Palermo seruiti con pepe, e sale.  
 Mela pera scelte con frondi sotto, & sopra.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Oliue verdi guarnite con limone, e pepe.  
 Scatola di copeta guarnita d'ancini, e fufficelli.

Natte

*Mercordì 31. di Dicembre.*

*Freddo.*

**N** Atte fresche lattanti seruite con zuccaro di panetto.  
 Tarantello disalzato guarnito di limoncello.  
 Pizza di ricotta guarnita con fiori, e zuccaro.  
 Trotte salpimentate guarnite con limoncello lauorato.  
 Gelatina di cesa Jo di mare guarnita di pignoli.  
 Mcl' appie siropate guarnite di cetrilli, e zuccaro.

*Caldo.*

**O** Va fresche fatte all' aqua seruite con pronola, e pepe.  
 Menestra di finocchi seluaggioli con feste di pane sotto.  
 Triglie fritte guarnite di limoncello lauorato.  
 Pani ripieni di natte, zuccaro, rosso d'oua, e manteca.  
 Brodetto alla Romana d'oua, pronola, herbette, e pepe.  
 Cefali di mare arostiti con salmeriglio agro dolce.

*Frutti.*

**S** Ponnoli di mare arostiti seruiti con agro, e pepe.  
 Prouole nette con frondi di cedro sotto.  
 Castagne arostate monde seruite con sale, e pepe.  
 Canestrelletti alla Genoueta di manteca, zuccaro, e farina.  
 Vua coda cavallo scelta con frondi sotto, aneuata.  
 Scatola di passoli di Bari guarniti di argento.

**GIOVEDÌ 1. DI GENNARO.**

*Freddo.*

**B** Ianco mangiare in pezzi guarnito di percopata, & oro.  
 Spresata guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Past onedi porco seluaggio, guarnito di rosmarino.  
 Gigotto di coniglio, guarnito di pepe, limoncello, e cetrinata.  
 Spalle di capretto salpimentate guarnite di limone, e pepe.  
 Vua duraca con frondi sotto, & sopra aneuata.

*Caldo.*

**A** Cetillo di presutto ripieno di passolini, pignoli, e specie.  
 Menestra di torze Napolitane guarnite con ceruellate.  
 Vacca bollita guarnita con limoncello, & pepe sopra.  
 Crostata di prouola, oua, cetrinata, bianco, e zuccaro.  
 Gnocchetti stufati con calcio Parmeggiano, e brodo grasso.  
 Caponi impastati arostiti seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**M** Arzolini freschi di Fiorenza spartiti con frondi sotto.  
 Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.  
 Nespole senz' ossa scelte con frondi di finocchi sotto.  
 Mela dieci scelte con frondi di finocchi sotto.  
 Spagne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Scatola di moscardini, confetti, pignoli, & cetrilli.

Venerdì 2. di Gennaio.

Freddo.

**M** Antechiglia lauorata guarnita con zucchero, & oro.  
 Alici salate guarnite con oglio, aceto, & pepe.  
 Casarelli di ricotta, zucchero, e pasta verde guarniti di fiori.  
 Pece capone salpim. guarn. con limoncello, pepe, e petrosino.  
 Sciuero di calamari, guarnito con zucchero, & cannella.  
 Vua Greca di Somma scelta con frondi sotto.

Caldo.

**O** Va fresche da bere seruite con sale, in ouere.  
 Broccoli spicati conditi con oglio, sale, pepe, & agro.  
 Cicinelli fritti guarniti con limoncello, & pepe.  
 Tracine stufate guarnite con passole, pruna, & spetio.  
 Neule inuolte a modo di pasticciotti con zucchero, e cannella.  
 Triglie arrostate guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

**C** Ascio dello tino spartito con frondi di cedro sotto.  
 Mela rosse di Marano scelte con frondi sotto.  
 Botarghe guarnite con agro, oglio, e pepe.  
 Pizze di mell' appie siroppate guarnite con zucchero, e fiori.  
 Olie di Massa infornate seruite con oglio, & aceto.  
 Spogne di finocchi nere con sue frondi sotto.

Sabato 3. di Gennaio.

Freddo.

**P** Astone di spinola di mare guarnito con oro, e fiori  
 Partiglio di capitone disalzato guarnito con limoncello.  
 Deneci salpimentati guarniti di limone lauotato.  
 Felle di mare guarnite con sue brancie.  
 Pignoli mondi lauati con aqua rosa, seruiti con zucchero.  
 Amito incannellato guarnito di petcopata, zucchero, & oro.

Caldo.

**A** Ntipasto di polpitelli con cose agrette.  
 Menestra di radici soffrita con pepe, oglio, & agro.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe.  
 Coppo di maccaroni, sarde, tarantello, e cetrinata.  
 Menestra di taralli alla Napolitana con oliue, e pepe.  
 Spinole arrostate guarnite con limoncello, & pepe.

Frutti.

**C** Arumi di mare arrostiti, seruiti con agro, e pepe.  
 Insalata di scarole bianche guarnite con cappati.  
 Zeppole scaldate guarnite con zucchero, mele, e fiori.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Pera bergamotte, con frondi di cedro sotto.  
 Barattoli d'amarene inoppate in buccilotti.

Scorze

# De Corteggiani.

185

*Domenica 4. di Gennaio.*

*Freddo.*

**S** Corze di cedro siropate guarnite con fiori.  
Boccolaro guarnito di limoncello lauorato, & anifini.  
Pastone di capretto à modo di leone guarnito con oro, e fiori.  
Tagliarini passati di ricotta guarniti di zuccaro.  
Acetillo di piedi di castrato guarnito di pepe, & menta.  
Ventre di porco ripieno di cascio, oua, e pignoli.

*Caldo.*

**C** Bruelli di vacca indorati con fette di pane seruite con agro.  
Oglia alla Spagnola guarnita di cascio, polli, e salami.  
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane, e zuccaro.  
Pasticciotti in boccone di cose siropate.  
Maccaroni stufati con prouola, e grasso.  
Capretto arosito, guarnito con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo spartito con frondi sotto.  
Acci di padula netti, spartiti, seruiti con sale, e pepe.  
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, aceto, & pepe.  
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
Mel'appie scelte con frondi di finocchi sotto.  
Pastetelle di Monache nitrate con fiori, e zuccaro.

*Lunedì 5. di Gennaio.*

*Freddo.*

**P** Bra sciropate guarnite di moscardini, e cetilli.  
Presutto d'Apruzzo stellato guarnito di coriandri.  
Coscia di caprio salpimentata guarnita di rosmarina.  
Ricotte veraci di capra guarnite di fiori, e zuccaro.  
Seuiero di lepore guarnito di cetronata, zuccaro, e cannella.  
Vua verdesca con frondi di finocchio sotto.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di piedi di vitella ripieno con cascio, & oua.  
Mencstra di rape catalogne guarnite con ceruellata.  
Capponi bolliti guarniti con petrosino, e pepe.  
Teste di capretti indorate guarnite di zuccaro, e cannella.  
Suppa di taralli stufata con prouola, grasso, e pepe.  
Piccioni arositi guarniti con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ascio in pezzi netto spartito con frondi sotto.  
Carciofole nouelle spartite con sale, aceto, e pepe.  
Mela cannamele con frondi sotto, & anenate.  
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
Sorbe di capo di monte con frondi sotror  
Scatola tonda di pasta di Genoua di varij lauori,

A a

Capo

*Martedì 6. di Gennaio.**Freddo.*

**C** Apo di latte doppio seruito con zucchero sopra.  
 Verrinia lattante guarrita con moscardini, e limone.  
 Patone di galline arcere eramezzate con presutto, e specie.  
 Gelatina di testa di segnale guarrita di limone.  
 Plattiglio di petto di gallo d'India a fette guarrito.  
 Vua groia con frondi sotto, & caneuata.

*Caldo.*

**F** e gatelli di porco con tua rezza arrostiti con cetrangola sopra.  
 Menestra di carboni guarrita con cascio, e presutto.  
 Spallo di capretto bollite guarrite con petrosino, e pepe.  
 Ventre di porco ripieno indorato con fette di pane.  
 Semola ripiena di cascio, bua, prouola, e brodo grasso.  
 Filetto di vicella arrostito guarrito con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ascio canallo netto, spartito con frondi sotto.  
 Mela spinose con frondi di finocchio sotto.  
 Olive infornate, seruite con oglio, & aceto.  
 Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.  
 Pizza di bocca di Dama guarrita con fiori, e zucchero.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

*Mercoledì 7. di Gennaio.**Freddo.*

**Q** Vagliata di latte, zucchero, aqua rosa, & oua.  
 Ancione di Genova guarrite di limoncello, e pepe.  
 Tortanetti di zucchero, oua, e ricotta, guarriti di fioria.  
 Plattiglio di ragosta, guarrito di limone, e pepe.  
 Triglie in sca pece, guarrite con passolini, e pignoli.  
 Ricci di mare ripieni l'un dentro l'altro del loro frutto.

*Caldo.*

**O** Va cecate ripiene di teste di cascio cavallo, e pepe.  
 Menestra di senape picate con oglio, agro, e pepe.  
 Alici fresche fritte guarrite di limoncello, e pepe.  
 Pesce capone stufato con prua, pignoli, & erbette.  
 Tagliarini stufati con prouola, zucchero, e cannella.  
 Ombrina arrostita, guarrita con limoncello, e pepe.

*Frutti.*

**G** Ranci di mare arrostiti seruiti con sale, e pepe.  
 Mozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.  
 Tartufali stufati con oglio, pepe, & agro.  
 Carciofale verdi seruite con sale, pepe, & aceto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Barattoli di radiche di lingua boue siropate.

Barattoli

Giovedì 8. di Gennaio.

*Freddo.*

**B** Arattoli di conferva di cetreo in fottorazze.  
 Salsiccioni Lombardi bolliti, guarniti di limone.  
 Pastone di vitella guarnito con fiori, & oro.  
 Acetillo di estremità di polli spetrato.  
 Plattiglio di mallardi fatto u adobbo, guarnito di cappasi.  
 Vua tostola guarnita con frondi sotto, e fiori sopra.

*Caldo.*

**T** Esta di vitella sfufata ripiena di passole, e pruna.  
 Menestra di scarole bianche guarnite di falciccie.  
 Petto di vitella bolito guarnito con petrosino, e pepe.  
 Pastone all' Inglese ripieno d'oua, e cosa siropate.  
 Riso sfufato con cacio, oua, prouola, zuccaro, e cannella.  
 Porchetta arostita ripiena di mela, e sue interiori.

*Frutti.*

**C** Ascio Parmeggiano in pezzi netto, con frondi sotto.  
 Cefaglioni netti spartiti seruiti con sale, & pepe.  
 Calzonetti ripieni di bianco magnare cetronata, e zuccaro.  
 Mela tramontane di Marano scelte con frondi sotto.  
 Nespole scelte con frondi di finocchi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdì 9. di Gennaio.

*Freddo.*

**B**iscotti di Spagna seruiti con tazzette di Vino amarena.  
 Pastone di troce guarnito di fiori, & oro.  
 Plattiglio d'anguille disalzate guarnito di limone.  
 Granati alappij mondi seruiti con zuccaro sopra.  
 Scatolette di cauale scoperte guarnite di argento.  
 Vua sinestra con frondi sotto, & sopra anenata.

*Caldo.*

**P**olpettone d'oua, mollica, cacio, ricotta, e cetronata.  
 Mengstra di cabli Romani conditi con oglio, e pepe.  
 Linguati fritti guaruipi con limone, e pepe.  
 Plattiglio d'oua fritte con fette di pane, e zuccaro.  
 Ravioli ignudi di ricotta, zuccaro, e manteca.  
 Salpe fresche seruite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiore netto con frondi sotto.  
 Scasci di mare fritti seruiti con agro, e pepe.  
 Olive di Messina infornate, seruite con pepe, & aceto.  
 Guanti di pasta d'amendole, zuccaro, e mele.  
 Spogne di finocchi monde con frondi, & aneuate,  
 Barattoli di cotognati, guarniti con fiori, e oro.

A a 3

Bacilotti

Sabbato 10. di Gennaio.

*Freddo.*

**B** Acilotti di noci siroppate con suo giuleppo, e zucchero sopra.  
 Pastone di luzzi spetiato guarnito di rosmarino, & oro.  
 Plattiglio di pesce guarnito di limoncello laurato.  
 Aurate fritte guarnite di limoncello, pepe, e cappri.  
 Plattiglio di ragoste guarnite di limoncello, e pepe.  
 Vua groia aneuata con frondi sotto, e sopra.

*Caldo.*

**C** Annolichi aperti soffriti con oglio, agro, e pepe.  
 Menestra di borragine, finocchio, passoli, e breta.  
 Secce piccole fritte guarnite con limoncello laurato.  
 Pasticcione di frutti di mare, fongi, e tarantello.  
 Laganelle con latte d'amendole, zucchero, e cannella sopra.  
 Dentici arrostiti seruiti con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**G** Ambari d'acqua dolce salpimentati guarniti dell' istessi.  
 Insalata di pastinache con aceto, mostocotto, e pepe.  
 strufoli in monte guarniti con zucchero sopra.  
 Radici scelte concie con sue frondette.  
 Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.  
 Spogae di finocchi scelte con frondi sotto.

Domenica 11. di Gennaio.

*Freddo.*

**B** Inco mangiare in cannella guarnito di pignoli, e zucchero.  
 Lingua di bufalo salata guarnita di limone, e pepe.  
 Pastone di caprio guarnito con frondi di cedro, & oro.  
 Plattiglio di piedi di vitella in adobbo con spetic.  
 Gigotto di coniglio, guarnito di limoncello.  
 Vua aneuata con frondi di finocchio sotto.

*Caldo.*

**P** Olpettone di vitella, pronola, pane, ova, e spetic.  
 Menestra di foglia guarnita di tutte forti di salami.  
 Galline bollite guarnite con petrosino, & pepe.  
 Plattiglio di piccioni sens'ossa ripieni di cose siroppate.  
 Fongi, e cocozza di Genova stufati con brodo grasso.  
 Gallo d' India arrostito guarnito con pasta fritta.

*Frutti.*

**C** Ascio di limosano spartito per mezzo con frondi sotto.  
 Mela pera scelte con frondi di cedro sotto.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Piazza di cetronata guarnita con fiori.  
 Spogae di finocchi nette, con sue frondi sotto.  
 Granati agri dolci netti seruiti con zucchero sopra.

Filetto



Lunedì 12. di Gennaio.

*Freddo.*

**F**iletto di Giugliano guarnito di limoncello, e moscardini:  
 Pastone di gallo d' India con specie, lardelli, e salami.  
 Tagliarini di ricotta guarniti di zucchero, & aqua rosa.  
 Spalle di capretto salpimentate guarnite di limoncello, e pepe.  
 Scuiero di ventresca di cignale guarnito di pignoli.  
 Vva verdesca con frondi sotto, & sopra ancuata.

*Caldo.*

**B**rodo lardiero di mallardi con sapore agro dolce.  
 Menestra di rape catalogne stufate con caseio, e brodo grasso.  
 Vaca bollita guarnita con herbette, & pepe sopra.  
 Torrano di Sant' Antimo ripieno di cose siropate.  
 Lasagne di Monache stufate con prouola, zucchero, e cannella.  
 Filetto di caprio arrostito con salmeriglio, e cappari.

*Frutti.*

**C**asci caualli d'Apruzzo spartiti con frondi sotto.  
 Cardoni netti, spartiti, seruiti con aceto, & sale,  
 Olive di Massa bianche guarnite con limoncello, e pepe.  
 Pera buon christiane con frondi di cetro sotto.  
 Scatola di copeta di Nola con moscardini sopra.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Martedì 13 di Gennaio.

*Freddo.*

**M**el' appie siropate guarnite di cetrilli, e moscardini:  
 Sopressata di Nola guarnita di limoncello, & anisini.  
 Tenta di cignale salpimentata guarnita di rosmarino, e limone.  
 Ricotte veraci guarnite con zucchero, e fiori à torno.  
 Gelatina di piedi, orecchie, e muso di porco guarnito cò cànella.  
 Vva bianca con frondi sotto, & ancuata.

*Caldo.*

**T**omacelle di fegato di porco seruite con agretto.  
 Oglià alla spagnola guarnita con salami, e specie.  
 Caponi bolliti guarniti di petrosino, pepe, e limoncello.  
 Pasticciotti ripieni di natte, cetronata, oua, & osso mastro.  
 Suppa di ventre ripiena stufata con brodo grasso.  
 Galline arcere arrostita guarnite di limoncello.

*Frutti.*

**M**arzolini di Fiorenza freschi, spartiti con frondi sotto.  
 Carcioffale nette seruite con sale, aceto, & pepe.  
 Napolie scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Me à cannamele scelte con frondi di cetro sotto.  
 Pastetelle di cetronata guarnite de zucchero, e fiori.  
 Spogne di finocchi scelte con sue frondi sotto.

Plattiglio

*Mercordi 14. di Gennaio.**Freddo.*

**P**lattiglio di natte, ecetronata trita con zuccaro sopra.  
 Tarantello siroppato guarnito di moscardini.  
 Pezza di ricetra, oua, zuccaro, & aqua rosa.  
 Trote salpimentate guarnite di limoncello, & pepe.  
 Mela tramontane siropate guarnite di zuccaro.  
 Plattiglio d'arenche ouate guarnite d'oglio, aceto, e pepe.

*Caldo.*

**T**azza d'oua alla Franzese di latte, zuccaro, & aquarosa.  
 Suppa di finocchi seluaggioli guarnita di tarantello.  
 Aurate fritte guarnite di limoncello lauorato.  
 Pasi ripieni di natte, manteca, oua, e zuccaro.  
 Suppa di taralli con prouola, & cascio.  
 Sarachi di porto freschi arositi con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**R**aschi di Calabria netti con frondi di finocchio sotto.  
 Lardichelle di mare fritte seruite con pepe, agto, e sale.  
 Spongne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Oliue di Gaeta bianche seruite con limoncello, e pepe.  
 Vua rauela scelta con finocchi sotto.  
 Barattoli di lazzarole siropate, in sottocoppa.

*Giouedi 15. di Gennaio.**Freddo.*

**B**occolaro bollito, guarnito di limone, e moscardini.  
 Pastone di porco seluaggio guarnito di rosmarino, & oro.  
 S-uiero di lepre guarnito di pignoli, zuccaro, & cannella.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, & pepe.  
 Plattiglio di ventre ripieno di cascio, oua, e pignoli.  
 Vua tostola aneuata con frondi di finocchio sotto.

*Caldo.*

**C**rozzata di presutto, prouola, & cetronata.  
 Menebra di torze Napolitane guarnita di ceruellata.  
 Spalle di capretto bollite guarnite di limone, e pepe.  
 Teste di capretti indorate con fette di pane sotto.  
 Maccaroni scaldati stufati con cascio, e manteca.  
 Piccioni arositi guarniti di pasticciotti.

*Frutti.*

**C**ascio casallo di Sicilia spartito con frondi sotto.  
 Acci netti spartiti seruiti con sale, & pepe.  
 Oliue di Gaeta bianche seruite con ooglio, & aceto.  
 Spongne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Mela toinose di Melito scelte con frondi sotto.  
 Scatola quadra di pasta di Genova di vari lauori.

Man-

Venerdì 16. di Gennaio.

Freddo.

**M** Antechigna ladonata guarnita d'oro, e zucchero.  
 Alici salate guarnite di limoncello lauorato.  
 Calarelli di ricotta, oua, e zucchero guarniti di fiori.  
 Caponi marini salpimentati guarniti di limone, e pepe.  
 Gelatina di cetali di mare con pignoli, e cannella.  
 Plattiglio di botarghe seruito con oglio, pepe, & agro.

Caldo.

**O** Va fresche fatte all'acqua seruite con zucchero, e cannella.  
 Broccoli spicati seruiti con oglio, pepe, & agro.  
 Calamaretti fritti guarniti con limoncello, e pepe.  
 Pizza di latte, zucchero, oua, osso mastro, & aqua rosa.  
 Vermicelli di puglia stufati con preuola, e calcio.  
 Luzzi arrostiti, seruiti con limoncello, & pepe.

Frutti.

**S** Piondi di mare arrostiti, seruiti con agro, e pepe.  
 Ricotte salate nette con frondi di finocchi sotto.  
 Cristagne à rosto calde seruite con sale, pepe, & agro.  
 Sfogliatelle ripiene di cetronata, gelo di cotogna, e zucchero.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Barattoli di gelo di cotogna seruite sopra sotto tazze.

Sabato 17. di Gennaio.

Freddo.

**P** Plattiglio di capitone disalzato guarnito di limoncello.  
 Passione di dentice guarnito di fiori, & oro sopra.  
 Felone di mare ouato guarnito con l'istesse branche.  
 Polpi moscarelli salpimentati guarniti di limoncello.  
 Ricci di mare netti ripieni vn dentro l'altro del frutto.  
 Vua coda cauallo della costa con frondi sotto anuata.

Caldo.

**S** Corfani grossi stufati con passole, pruna, & pepe.  
 Menebra di radici asciutta condita con oglio, pepe, & agro.  
 Triglie grosse fritte guarnite di limoncello, & pepe.  
 Suppa di ceci rossi con aglietti, e rosmarina.  
 Gongole di mare se fritte asciutte con oglio, e pepe.  
 Cetali di mare arrostiti con agro dolce.

Frutti.

**P** Atelle di mare fritte con pepe, oglio, & agro.  
 Insalata di messicanza con oliue, cappari, & pepe.  
 Zeppole à tortanetti, guarnite di mele, fiori, e zucchero.  
 Carcioffale seruite con aceto, pepe, & sale.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.  
 Scarola di passole di Bari scoperata con carte sopra.

Bianco.

*Domenica 18. di Gennaio.**Freddo.*

**B**ianco manciare in pezzi con zucchero, & bro sopra.  
 Presutto d'Apruzzo stellato guarn. di moscardini, e limoncello  
 Gigotto di filetto di caprio guarnito di pepe, & limone.  
 Galline in cascia salpimentate guarnite di limoncello.  
 Plattiglio di teste di capretti in adobbo guarnito di cappari.  
 Vua duraca con frondi sotto, & coperta di neue.

*Caldo.*

**P**asticcione di vitella, piccioni lattaroli, oua, e presutto.  
 Menestra di rape catalogne stufata con caseio, & grasso.  
 Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, & pepe.  
 Pollastre stufate con mel'appte, passole, pruna, e pepe.  
 Semola ripiena di caseio, oua, e brodo di castrato.  
 Porchetta arrostita ripiena d'oliue, mela, & suoi interiori.

*Frutti.*

**C**ascio vecchio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.  
 Canestra di tortanetti, & castagnette di zucchero.  
 Nespole senz'ossa con frondi di finocchio sotto.  
 Granati agri dolci seruiti con zucchero sopra.

*Lunedì 19. di Gennaio.**Freddo.*

**V**erinia stroppata guarnita con zucchero, e moscardini.  
 Pastone di vitella in Croce di Malta con oro sopra.  
 Tagliarini di ricotta guarniti con zucchero, & aqua rosa.  
 Gelatina di testa di cignale guarnita di cernonata, e pignoli.  
 Gallo d'India alla Portoghese guarnito di limoncello, e fusticelli.  
 Vua verdesca con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**P**lattiglio di cervelli inderati con fette di pane sotto.  
 Menestra di cardoni guarnita con caseio, & ossomastro.  
 Coscia di castrato bollita seruita con mostarda d'vua.  
 Pizza di natte, zucchero, manteca, & rosso d'ouo.  
 Riso stufato con caseio, oua, zucchero, & cannella.  
 Filetto di vitella arrostito fatto in adobbo prima.

*Frutti.*

**C**ascio cauallo di Polino netto spartito con frondi sotto.  
 Oliue bianche guarnite con limoncello, & pepe.  
 Mela tramontane con frondi sotto, & sopra.  
 Sorbe di capo di Monte con frondi sotto,  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuata.  
 Scatola rotonda di pera, & pruna di Genova.

**Scorze**

*Martedì 20. di Gennaio.**Freddo.*

**S** Corze di cedro fioppate seruite in sotto coppe.  
 Salciecioni di Bologna, guarniti con anisi confitti.  
 Pastore di carone fatto ad aquila con spetie.  
 Acetillo di piedi di castrato guarnito con pepe, & menta.  
 Ricorte di Pozzuolo guarnite con zucchero, & fiori sopra.  
 Prefutto di caprio guarnito di limoncello lauorato.

*Caldo.*

**F** Egatelli di porco arostiti con sue rezze, e pepe.  
 Menestra di scarola con finocchio secco, & cascio.  
 Galline bollite guarnite con petrosino, & pepe sopra.  
 Sfogliatelle di bianco guarnite con zucchero, e cannella.  
 Fongi di Genoua stufati con salami, & cascio.  
 Filetto di porco arostito con cipolle, e guarnito.

*Frutti.*

**C** Ascio Parmeggiano netto spartito con frondi di cedro sotto.  
 Cardoni netti spartiti: seruiti con sale, & pepe.  
 Mela pera con frondi di finocchio sotto.  
 Pizza à bocca di Dama guarnita con fiori sopra.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Vua corniola bianca con frondi sotto, aneuata:

*Mercordì 21. di Gennaio.**Freddo.*

**Q** Vagliata di latte, zucchero, oua, & aqua rosa.  
 Pastore di spinole di mare guarnito di fiori, & ora.  
 Ancoue di Genoua guarnite di limoncello, & pepe.  
 Triglie in feniero guarnite di zucchero, & cannella.  
 Platigli d'oua mesce, guarnite di zucchero, e molcardini.  
 Vua sinestra con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**O** Va fresche da bere seruite in ouere, con sale.  
 Menestra di caoli Romani con passole catalogne.  
 Cicinelli fritti gnarniti con limoncello lauorato, & pepe.  
 Torta di cetronara, zucchero, oua, cascio, e manteca.  
 Brodetto alla Romana d'oua, latte, & aqua roia.  
 Triglie arostate seruite con limoncello, & pepe.

*Frutti.*

**S** Ponnoli di mare arostiti, seruiti con pepe, & agro.  
 Pronole fresche con frondi di cedro sotto.  
 Oliue del Castiglione, seruite con oglio, aceto, e pepe.  
 Guanti di pasta d'amendole, zucchero, e mele.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Mela dieci scelte con frondi di finocchio sotto

B b

Bianco

Giovedì 22. di Gennaio.

*Freddo.*

**B**ianco mangiare incannellato guarnito di cetrinata, e zucchero.  
 Lingua di bufalo salata guarnita con limoncello, & pepe.  
 Gigotto di filetto di cignale guarnito di limoncello.  
 Pasticcione di galline arcere tramezzato di salami.  
 Seniero di lepore guarnito con zucchero, e cannella,  
 Vua tostola scelta con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**A**ncipasto di piedi di vitella ripieno di passole, e pruna.  
 Menestra di foglia con tutte forti di salami.  
 Mallardi bolliti seruiti con salsa di mel' appie.  
 Tortano sfogliato, ripieno di cose siroppate.  
 Lasagne bollite con latte, stufate con zucchero, e cannella.  
 Gallo d' India arrostito, seruito con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio di patragnone netto spartito con frondi di cedro sotto  
 Acci grossi netti, spartiti, seruiti con pepe, e sale.  
 Mela terrate di Castello con frondi di finocchi sotto.  
 Pasticelli di pasta d' amendole fritti, guarniti di zucchero.  
 Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdì 23. di Gennaio.

*Freddo.*

**B**iscotti di zucchero seruiti con tazzette di Vino amarena.  
 Trotte di pietra salpimentate guarnite co' limoncello, e pepe.  
 Plattiglio d' anguille salate guarnito con limoncello, e pepe.  
 Pizza bianca di ricotta, oua, e zucchero.  
 Plattiglio di ragoste guarnito con pepe, e limone.  
 Vua groia scelta, con frondi di finocchio sotto.

*Caldo.*

**O**va cecate ripiene con cascio, pepe, & herbe.  
 Menestra di borragine con passole Catalogne, e botiro.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Pani ripieni d' oua, zucchero, e cose siroppate.  
 Ne nole ripiene di latte, guarnite con zucchero.  
 Spinole arrostate seruite con mercurio agro dolce.

*Frutti.*

**C**aramelli di mare arrostiti seruiti con agro, & pepe.  
 Mozzarelle fresche stufate con zucchero, & cannella.  
 Castagne arrostate monde seruite con sale, & pepe.  
 Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Barattoli di nespole siroppate in sotto tazze.

Amito

Sabbato 24. di Gennaio.

*Freddo.*

**A** Mito di ragoſta, guarnito di pignoli, e zuccaro.  
 Dentici ſalpimentati, guarniti di limoncello, & pepe.  
 Plattiglio di botarghe guarnito di ceſtrilli, e zuccaro.  
 Mel' appie ſiroppate guarnite di ceſtrilli, e zuccaro.  
 Ricci di mare netti ripieni vn dentro l'altro.  
 Vua rouella netta con frondi ſotto, & auuata.

*Caldo.*

**A** Nguille aroſtite con frondi di lauro, oglio, e pepe.  
 Menefra di finocchi ſeluaggioli con ſette di pane ſotto.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe ſopra.  
 Paſtone d'ombrina con ſalami, e ſpetie dentro.  
 Taralli Napolitani ſtuſati con oliue, arigano, e pepe.  
 Salpe freſche aroſtite ſeruſite con pepe, & ſale.

*Frutti.*

**G** Ranci di mare aroſtiti ſeruſiti con pepe, e ſale.  
 Inſalata di paſtinache cotte con moſto cotto, e zuccaro.  
 Plattiglio di tartufali ſeruſito con oglio, agro, & pepe.  
 Spogne di finocchi monde con ſue frondi ſotto.  
 Calzonetti ripieni di paſta reale, zuccaro, e cannella.  
 Barattoli di gelo di cotogai, ſeruſiti in ſottocoppe.

Domenſa 25. di Gennaio.

*Freddo.*

**C** Apo di natte doppio ſeruſito con zuccaro ſopra.  
 Filetto di Giugliano guarnito con limoncello, e moſcardini.  
 Paſtone di gallo d' India guaraito di fraſche di mortella, & oro.  
 Plattiglio di piedi di vitella ſalpimentati guarnito di limone.  
 Gelatina di teſta di ſignale con zuccaro, & ſannella.  
 Vua duraca ſcelta con frondi di finocchio ſotto.

*Caldo.*

**C** Roſtata di preſutto, pronola, vua, zuccaro, & citronata.  
 Menefra di foglie Napolitane guaraito con caſcio, e ceruellata.  
 Vacca bollica guarnita con petroſino, & pepe ſopra.  
 Teſte di capretti indorate con ſette di pane ſotto.  
 Gnocchetti ſtuſati con caſcio, cauallo, e brodo graſſo.  
 Capretto aroſtito guarnito con pepe ſopra.

*Frutti.*

**C** Aſcio cauallo d'Apruzzo netto ſpartito per mezo.  
 Oliue di Spagna guarnite con limoncello, & pepe.  
 Mel' appie di Serino ſcelte con frondi ſotto.  
 Granati agri dolci ſeruſiti con zuccaro ſopra.  
 Spogne di finocchi nette con ſue frondi ſotto.  
 Canefra di caſtagnette, e tortanetti di zuccaro.

B b a

Barat;

Lunedì 26. di Gennaio.

*Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelli piccoli stropati con sue frondi.  
 Sopressata guarnita con limoncello, & anefini.  
 Pastone di caprio guarnito di frondi, & oro.  
 Spalle di capretto allese guarnite con salsa di mostaccioli.  
 Acetillo d'estremità di polli guarnito con limoncello, & pepe.  
 Mela tramontane stropate guarnite di cetilli, e zucchero.

*Caldo.*

**P** Olpettone ripieno di cascio, ouz, mollica, & spetie.  
 Oglio alla Spagnola di capone, & tutti salami.  
 Mallardi stufati con sapore agretto di prona.  
 Suppa di ventre ripiena, stufata con prouola.  
 Tartara di natte, ouz, e zucchero, sfogliata.  
 Galline arcece arrostite guarnite con ceruellate.

*Frutti.*

**M** Arzolini di Fiorenza nerti spartiti con frondi sotto.  
 Cardoni mondi seruiti con sale, aceto, & pepe.  
 Mela cannamele scelte con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Vua verdesca aneuata con frondi di finocchio sotto.  
 Scatola di copeta guarnita con fusticelli sopra.

Martedì 27. di Gennaio.

*Freddo.*

**B** Occolario bollito guarnito di moscardini, e limone.  
 Pastone di cignale tramezzato con presutto, e spetie.  
 Feste di capretti in adobbo guarnite con capparri, e pepe.  
 Gigotto di gallo d'India guarnito di limoncello.  
 Vua tostola con frondi di finocchio sotto, aneuata.  
 Bianco mangiare incaanellato guarnito di pignoli.

*Caldo*

**B** Rodò Jardiero di ventresca di cignale, con spetie.  
 Menestra di rape catalogne stufate con cascio, e salami.  
 Caponi bolliti, seruiti con mostarda.  
 Pasticcioiti in boccone, ripieni d'ouz, natte, e manteca.  
 Maccaroni scaldati, stufati con prouola, e mozzarelle.  
 Piccioni arrostiti guarniti con pasta lauorata.

*Frutti.*

**C** Ascio caualto di Sicilia fresco con frondi sotto.  
 Selleri mondi seruiti con aceto, sale, e pepe.  
 Mela spinose con frondi di finocchio sotto.  
 Ol ue di Terranova bianche guarnite con limoncello.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Scatola quadra d'amendole, moscardini, e fusticelli.

plattiglio.



*Mercordì 28. di Gennaio.**Freddo.*

**P**lattiglio di natte lavorato con zucchero, & orò.  
 Pastone di Cernia guarnito con tarantello, & spetic.  
 Casatelli di prouola, oua, e zucchero guarniti di fiori.  
 Plattiglio di polpo mondo à modo di ragosta, & pepe.  
 Scatolette di caualt scoperte seruite in torto tazze.  
 Vua sinestra con frondi sotto, & coperta di nuc.

*Caldo.*

**T**azza di latte con oua, e zucchero, guarnita di biscotto.  
 Menestra di broccoli con oglio, prpe, & agro.  
 Aurate fritte guarnite di limoncello, e pepe sopra.  
 Plattiglio d'oua fritte con fetta di pane.  
 Laganelle stufate con prouola, manteca, e parmeggiano.  
 Dentici arosfitti guarniti con limoncello lavorato, e pepe.

*Frutti.*

**S**cafeci di mare salpimentati guarniti dell'istessi.  
 Cascio di fiore netto con frondi di cedro sotto.  
 Castagne à rosto calde seruite con sale, & pepe.  
 Pizza di mel' appie arosfite, guarnita con zucchero, & oro.  
 Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del frutto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

*Giouedi 29. di Gennaio.**Freddo.*

**S**corze di cedro stroppate seruite con carte bianche.  
 Presutto vecchio d'Apruzzo guarnito di limoncello.  
 Pastone di capretto à modo di leone guarnito d'oro.  
 Coscia di caprio salpimentata guarnita di rosmarina.  
 Plattiglio di ventre ripieno di cascio, oua, e pignoli.  
 Ricotte veraci di capra guarbire con zucchero sopra.

*Caldo.*

**P**olpettone reale di rosso d'oua, cetrinata, e pignoli.  
 Menestra di cardoni guarnita co' ceruellata, cascio, e verrina.  
 Spalle di capretto bollito guarnito con petrosino, e pepe.  
 Palombi della ghianda stufati con mela, & pruna.  
 Suppa di piccioni disossati stroppata guarnita di lazzarole.  
 Eiletto di cignale arosfite con salsa di vua.

*Frutti.*

**C**ascio di Castignano netto spartito con frondi di cedro sotto.  
 Cardoni di Procita seruiti con sale, e pepe.  
 Mela tramontane scelte con frondi di cedro sotto.  
 Pizza di cetrinata guarnita dell'istessa, & zucchero.  
 Vua toskola con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchio con sue frondi sotto.

Man.

Venerdì 30. di Gennaio.

Freddo.

**M** Antechiglia lavorata, guarnita con zucchero, & oro.  
 Tracine grosse salpimentate guarnite con pepe.  
 Mela colafine siroppate guarnite di cetrilli.  
 Pizza di ricotta, oua, zucchero, & acqua rosa.  
 Plattiglio d'arenghe ouate, guarnite con pepe.  
 Vua groia rossa con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

**O** Va fresche da bere, seruite con ouere, e sale.  
 Pastone di spinole con tarantello tramezzato.  
 Suppa di finocchi seluaggioli con pepe, e passole.  
 Secchie fritte guarnite di limoncello laurato, e pepe.  
 Calzonetti ripieni di cascio, oua, prouola, e zucchero.  
 Luzzi arostiti guarniti con limoncello laurato,

Frutti.

**C** Ascio di Biandra spartito con frondi sotto.  
 Pera d'inverno con frondi di finocchio sotto.  
 Carciofale primarole, seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Oliue di Santo Lorenzo guarnite con oglio, limone, e pepe.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Baratroli di lazzarole siroppate seruite con sottosoppe.

Sabbato 31. di Gennaio.

Freddo.

**A** Mito incatnellato guarnito di cetrinata, e pignoli.  
 Plattiglio di ragosta guarnito di limoncello, e pepe.  
 Aurate frutte in adobbo con cappari, mosto cotto, & spetic.  
 Pesce capone salpimentato, guarnito di pepe, e limoncello,  
 Ricci di mare netti vn dentro l'altro del fratto ripieni.  
 Vua coda cavallo scelta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

**P** Afficcione di cardoni, tartufali, tarantello, e frutti di mare.  
 Torze strascinate con finocchio, oglio, agro, & spetic.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello laurato.  
 Suppa di ceci rossi con herbe, agli, e rosmarina.  
 Cannolicchi aperti con fetta di pane sotto, e pepe sopra.  
 Ombrina arostita, guarnita con limoncello, e pepe.

Frutti.

**I** Nsalata reale di biscotti, oliue, & zappari.  
 Mela pera, seruite con frondi di finocchio sotto.  
 Plattiglio di borarghe guarnito con oglio, pepe, & aceto.  
 Granati agri dolci seruiti con anccaro sopra.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Pignoli in adobbo con aqua di rose, e zucchero sopra.

Bianco

## DOMENICA I. DI FERRARO.

*Freddo.*

**B**ianco mangiare in pezzi guarnito di oro.  
 Mortadella di Ferrara con limoncello, & anefini.  
 Pastone di coniglio con presutto, & spetic.  
 Gelatina di testa di cignale guarnita con cannella.  
 Plattiglio di palombi con salsa d'amendola sopra.  
 Vua groia scelta con frondi sotto, & aneuata.

*Calda.*

**C**eruelli, & lattaroli indorati con sette di pane.  
 Menestra di cauli con verrinia, e cervellata.  
 Vacca bollita, guarnita con petrosino, e pepe.  
 Tortano sfogliato ripieno d'oua, & piccioni.  
 Riso stufato ripieno di prouola, & oua.  
 Porchetta lattante arrostita, e ripiena con suoi interiori.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo del Foio netto spartito con frondi sotto.  
 Cardoni netti seruiti con aceto, sale, & pepe.  
 Mel'appte scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Pizza a bocca di dama guarnita di fiori.  
 Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Granati agri dolci netti, seruiti con zucchero.

*Lunedì 2. di Febraro.**Freddo.*

**V**errinia sfroppata guarnita di moscardini.  
 Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, e fiori.  
 Tagliarini di ricotta passata, guarniti di zucchero, & aqua rosa.  
 Galline salpimentate guarnite di limoncello, e pepe.  
 Acetillo di piedi di castrato guarnito di menta, e limone.  
 Vua tostola scelta con frondi di finocchio sotto.

*Calda.*

**C**roffata di presutto, prouola, cetronata, oua, e spetic.  
 Menestra di rapestufata con cervellata, e salami.  
 Caponi bolliti, seruiti con mostarda d'vua.  
 Mallardi stufati, ripieni di pruna, & passole.  
 Fongi, e cocozza di Genova stufati con tutti salami.  
 Filetto di caprio arrostito con salmeriglio agro dolce.

*Frutti.*

**C**ascio Parmeggiato netto con frondi di cedro sotto.  
 Cefaglioni lattanti, netti, seruiti con aceto, sale, e pepe.  
 Oliue di Spagna seruite con limone, e pepe.  
 Mela cannamele con frondi di finocchio sotto.  
 Pizza di mel'appte con zucchero, & cannella.  
 Spogne di finocchio nette con sue frondi sotto.

Baratoli.

Martedì 3. di Febbrajo.

Freddo.

**B** Arattoli di limoncelle piccole fropate con sue frondette.  
 Mortadelle di Modena bollite, servite alleffe.  
 Pattone di palombi di ghianda, tramezzato di presutto.  
 Seniero di coniglio, guarnito di zucchero, e cannella.  
 Cafetelli di ricotta, oua, zucchero, & aqua di fiori.  
 Vua duraca scelta con frondi sotto, & anzuata.

Caldo.

**F** agatelli di porco con sue rezze arrostite serviti con agro.  
 Menestra di scarole con calcio, e finocchi secchi.  
 Petto di vicella bollito servito con limoncello tagliato.  
 Gubiglietti ripieni di nate, cetronata molle, oua e zucchero.  
 Lafagne di Monache con manteca, zucchero, & cannella.  
 Gallo d' India arrostito servito con salsa reale.

Frutti.

**C** mcio di castignauo netto, con frondi di cedro sotto,  
 Sorbe scelte con frondi sotto, & sopra.  
 Mela dieci di Marano con frondi di finocchi sotto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi, aneuata.  
 Pignoli in adobbo con aqua di rose serviti con zucchero.  
 Scatola quadra di pruna, radiche, & pera.

Mercoledì 4. di Febbrajo.

Freddo.

**P** lattiglio di nate doppio con zucchero sopra.  
 Tarantello disalzato guarnito con limoncello, oglio, & aceto.  
 Denunci salpimentati guarniti di limoncello lauorato, e pepe.  
 Pizza bianca di prouola, e zucchero, guarnita d'oua meice.  
 Intalata di pastinache con salsa di mostaccioli.  
 Vua finestra scelta con frondi sotto, aneuata.

Caldo

**P** Opiallo alla Spagnola di latte, oua, zucchero, & aqua rosa.  
 Broccoli spicati conditi con oglio, agro, e pepe sopra.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello lauorato, e pepe.  
 Plattiglio d'oua fritte stufate con latte, e biscotti.  
 Angelilli di ricotta, prouole, mollica, e zucchero.  
 Triglie grosse arrostite, guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

**R** aschi di Calabria arrostiti con zucchero, e cannella sopra.  
 Sponnoli di mate arrostiti, serviti con pepe, & oglio.  
 Canestrellotti alla Genoesia di zucchero, e manteca.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Pera buon christiane, scelte con frondi di cedro sotto.  
 Ne pole scarz'ossa con frondi sotto, e sopra.

Bianco

Giovedì 5. di Febbraro.

Fredda.

**B**ianco mangiare incanbellato, guarnito di pignoli.  
 Lingua di bufalo salata, bollita seruita con moscardini,  
 Gallo d'India armato alla Portoghese.  
 Teste di capretti in adobbo guarnite di cappari, e pignoli.  
 Gigotto di filetto di caprio guarnito con limoncello.  
 Vua verdeſca con frondi ſotto, coperta di neuè.

Caldo.

**P**olpettone di vitella, pronola, oua, mollica, e ſpetie:  
 Menestra di cauli, guarnita con boccolaro.  
 Caſtracò bollito ſeruito con moſtarda d'vua.  
 Paſſone all' Ingleſe di piccioni, vitella, e coſe ſiroppate.  
 Pontalicchi di Barbaria ſuſati con graſſo.  
 Capretti aroſtiti, guarniti di limoncello lauorato, e pepe.

Frutti.

**C**afcio caſtallo d'Abruzzo netto ſpartito con frondi ſotto.  
 Cardoni netti ſpartiti, ſeruiti con pepe, e ſale.  
 Oliue d'Ascoli bianche ſeruite con oglio, & aceto.  
 Mela tramontane ſcelte con frondi di ſinoechi ſotto.  
 Spogne di ſinoechi monde con ſue frondi ſotto.  
 Scapola di nocciata guarnita con ſaricelli ſopra.

Venerdì 6. di Febbraro.

Fredda.

**M**antechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.  
 Alicette ſalate nette, guarnite con arigano, oglio, & aceto.  
 Peſce capone ſalpimentato, guarnito di limoncello.  
 Tortanetti di ricotta, pronola, oua, e zuccaro.  
 Plattiglio di calamari fritti in ſcapece.  
 Vua cornidà con frondi di ſinocchio ſotto.

Caldo.

**O**ua freſche ſate all'aqua, ſeruite con pepe, e ſale.  
 Menestra di piſelli, cardoni, ſpetie, & herbette.  
 Aurate fritte, guarnite con limoncello, e pepe ſopra.  
 Neuole inuote à modo di paſſicciotti con zuccaro.  
 Sarachi di porto freſchi aroſtiti con agro dolce.  
 Ombrina aroſtita, guarnita con limoncello, e pepe.

Frutti.

**R**icotte ſalate di Potenza nette con frondi ſotto.  
 Gambari di maſe ſalpimentati, guarniti dell' iſteſſi.  
 Inſalata di cappari, meſcolanza, & oliue.  
 Sfogliatelle di ricotte, oua, zuccaro, e paſta reale.  
 Pera bergamotte ſcelte con frondi ſotto.  
 Spogne di ſinoechi monde con ſue frondi ſotto.

C c

paſſone

Sabbato 7. di Febraro.

Freddo.

**P**astone di cesali di mare con pignoli, passolini, & spetie.  
 Plattiglio di ragoſte guarnito con pepe; e limoncello.  
 Mel' appie ſiroppate, guarnite con moſcardini, e zuccharo.  
 Gelatina di ſpinolette, guarnita con ſuccharo, e caſſia.  
 Ricci di mare netti, ripieni vn dentro l'altro del loro fratto.  
 Vua groia ſcelta con frondi di ſinocchio ſotto.

Caldo.

**S**oppa di ſcorfan; roſſi ripiena di paſſole, e pruna.  
 Menſtra di ſinocchi ſeluaſgioli con fette di pane ſotto.  
 Secchie fritte, guarnite con limoncello lauorato, & pepe.  
 Coppo di macaroni, ſarde, cetronata, & tarantello.  
 Calamari aroſtiti, ripieni di paſſolini, e pignoli.  
 Zeppole ſcaldate con mele, e zuccharo ſopra.

Frutti.

**I**nſalata di caſti fiori, ſeruita con ſale, pepe, & agro.  
 Acci groſſi ſpartiti, ſeruiti con aceto, ſale, & pepe.  
 Olive di Caſerta, ſeruite con pepe, oglio, & aceto.  
 Spogne di ſinocchi monde con ſue frondi ſotto.  
 Mela dieci ſcelte con frondi di ſinocchio ſotto.  
 Barattoli di gelo di zocogni, ſeruiti in ſotto coppe.

Domenica 8 di Febraro.

Freddo.

**C**apo di latte doppio guarnito con zuccharo di paneto.  
 Filetello ſalato, guarnito con limoncello, e moſcardini.  
 Paſtone di cignale, guarnito di cime di mortella, & oro.  
 Plattiglio di galline areere aroſtite a modo di quaglie.  
 Seniero d'anatre ſeluaſgie guarnito con ſuccharo, e cannella.  
 Vua toſtola ſcelta con frondi di ſinocchio ſotto, anenata.

Caldo.

**T**rippa di vacca ſuſata con caſcio, & oua.  
 Menſtra di broccoli coperta con caponi, e ceruellata.  
 Ventre ripieno di ricotta, oua, caſcio, ſpetie, e brodo concio.  
 Plattiglio di lattaroli indorati con zuccharo, e cannella.  
 Menſtra di gnocchetti ſuſati con caſcio cauallo.  
 Caponi impaſtati ſeruiti, aroſtiti con ſalua verde.

Frutti.

**M**arcolini Fiorentini netti ſpartiti con frondi ſotto.  
 Cardoni nexi, ſpartiti con pepe, aceto, e ſale.  
 Mela pera ſcelte con frondi di cedro ſotto.  
 Paſterelle a vento di paſta d'amendole, zuccharo, e fiori.  
 Spogne di ſinocchi monde con ſue frondi ſotto.  
 Scatola ritonda di moſcardini, conſetti, e amendole.

Sopreſſata

Lunedì 9. di Febbraro.

*Freddo.*

**S** Opressata di Nola con limoncello, e moscardini.  
 Testa di cignale salpimentata guarnita con limone.  
 Ricotte fresche con zucchero, guarnite con fiori.  
 Passone di lepore tramezzato con presutto, & spetic.  
 Gelatina di porchetta, guarnita di granati.  
 Plattiglio di ventre ripieno, guarnito con limone.

*Caldo.*

**T** Omacelle di fegato con zucchero, & cannella.  
 Menestra di carboni, cascio, presutto, e cervellata.  
 Galline bollite, guarnite con petrosino, & pepe.  
 Sfogliatelle ripiene di bianco, cetronata, & zucchero.  
 Maccheroni scaldati, stufati con prouola, e maneca.  
 Galli d' India arrostiti, ripieni di mel' appie, & oliue.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo di Sicilia fresco con frondi sotto.  
 Mela cerrate scelte con frondi sotto.  
 Pizza di cetronata, guarnita con fiori, e zucchero.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Carcioffale nouelle, seruite con pepe, & sale,  
 Vua corniola con frondi di finocchio sotto.

Martedì 10. di Febbraro.

*Freddo.*

**B** lanco mangiare guarnito di cetronata, e zucchero sopra.  
 Presutto stellato guarnito d' anellini confitti.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, zucchero, e pepe.  
 Passiccione di piccioni tramezzato di cernellata.  
 Gigotto di caprio, guarnito con pepe, e limoncello lauorato.  
 Vua tostola di Capo di monte con frondi sotto.

*Caldo.*

**C** roffata sfogliata di presutto, prouola, e cetronata.  
 Oglia alla Spagnola guarnita con pollanche, e salami.  
 Testa di vitella stufata ripiena con sapore agretto.  
 Passiccotti in boccone di cose siropate.  
 Lasagne di Monache stufate con zucchero, e cannella.  
 Porchetta arrostita ripiena con sue interiora, & oliue.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo del Foio netto con frondi sotto.  
 Carboni mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Mozzarelle stufate con zucchero, & cannella sopra,  
 Pizza di bocca di dama guarnita con frondi di cedro.  
 Mel' appie scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

C c 2

Ricci

*Mercordi 11. di Febbraro, & Primo di Quaresima.*

*Fraddo.*

**R** Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.  
 Cipitone con limoncello, aceto, oglio, e pepe sopra.  
 Scorfani salpimentati guarniti con limoncello, & pepe.  
 Triglie fritte in scapece, guarnite con limoncello.  
 Pastone di trotte, guarnito di frache di mortella.  
 Insalata di cardoni, bolliti, freddi, con oglio, e pepe.

*Caldo.*

**A** Cetillo di tarantello, mostocotto, aceto, & pepe.  
 Menestra di finocchi saluaggiolini in suppetta.  
 Calamari fritti guarniti con limoncello, e pepe.  
 Suppa di tonninole monde con herbette, e pepe.  
 Merluzzo di triglie guarnito di cetrinata, e zuccharo.  
 Riso sfumato con amendole, zuccharo, e cannella.  
 Zeppole di citroelli con succaro, & cannella sopra.  
 Dentici arrostiti seruiti con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**B** Ottarghe guarnite d'oglio, agro, & pepe.  
 Cardoni mondi con aceto, sale, e pepe.  
 Mela dieci con frondi di cedro sotto, & aneuata.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Vna toffola con frondi sotto, & aneuata.  
 Scatola di pignolata, e pasta reale di Genova.

*Giouedi 12. di Febbraro.*

*Freddo.*

**A** Mito guarnito con cetrinata, pignoli, e zuccharo.  
 Alici salate con limoncello, oglio, aceto, & pepe.  
 Tracene salpimentate guarnite con limoncello, e pepe.  
 Gelatina di cesali guarnita di percopata, e limoncello.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito con pepe, & agro.  
 Insalata di lattuta, oliue, cappari, aceto, & oglio.

*Caldo.*

**P** Olpetrone di scarole, tarantello, pignoli, & herbette.  
 Broccoli spicati con agro, oglio, & pepe sopra.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Passiccione di fongi, cipitone, e frutti di mare.  
 Suppa di cannolicchi asciutta con agro dolce, e pepe.  
 Teste di ragoiste ripiene con molliche, agro, e pepe.  
 Faralli alla Napolitana con oliue, aregano, e pepe.  
 Triglie grosse arrostate con sapore agro dolce sopra.

*Frutti.*

**O** Liue bianche, limoncello, oglio, aceto, & pepe.  
 Finocchi mondi con sue frondi sotto, & aneuati.  
 Pizza di mel'appe, e cetrinata guarnita di fiori.  
 Vna maluasia con frondi sotto, & aneuata.  
 Mela pera con frondi di finocchio sotto.  
 Barattoli di cotognata, guarniti di fiori.



Venerdì 13. di Febrero.

*Freddo.*

**P**ignoli mondi lauati con aqua di rose, e zucchero.  
 Plattiglio di fiorione; guaraito di limoncello.  
 Ombrina salpimentata guaraita di limoncello, e pepe.  
 Mel'appie firopate guaraitè di zucchero di pannetto.  
 Pizza bianca d'amendole, e zucchero guaraita di fiori.  
 Insalata di raponzoli cotti con pepe, e mostocotto.

*Caldo.*

**S**vppa di scorfianetti senza spine ripiena di passolini.  
 Menestra di scarole con finocchi secchi.  
 Calamari fritti guaraiti con agro, & limoncello.  
 Coppo di farde, cetrionara, tarantello, & pepe.  
 Sarachi arositi con sapore agro dolce.  
 Maccaroni di Puglia con salsa verde.  
 Sponnole arosite con oglio, agro, e pepe sopra.  
 Lacerti arositi con sapore agro dolce sopra.

*Frutti.*

**C**astagne arosite seruite con agro, e pepe.  
 Tartufali soffritti con oglio, pepe, & agro.  
 Finocchi aneuati netti con sue frondi sotto.  
 Peta buon christiane con frondi sotto, & aneuate.  
 Vua tostola con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Scatola di meze amendole confitte, e cetrilli.

Sabato 14. di Febrero.

*Freddo.*

**A**ncione di Genova guaraita con limone, & pepe.  
 Plattiglio di perobca secche, guaraita di zucchero.  
 Cefali salpimentati, guaraiti con limoncello, e pepe.  
 Passone di anguille tramezzato di tarantello.  
 Vua coda cavallo aneuata con frondi sotto.  
 Insalata di lattuche con cipollette, e cappari.

*Caldo.*

**A**ncipasto di polpittelli moscarelli ripieni di passole.  
 Menestra di cicorie con pepe, & odore d'aceti.  
 Anguille di mare fritte, guaraita con pepe.  
 Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, e firopate.  
 Calamari stufati, ripieni di passole, pignoli, & herbetta.  
 Zeppole di ceci rossi con zucchero, e cannella sopra.  
 Menestra di fasolini con cipollette, e pepe sopra.  
 Ombrina arosita con sapore agro dolce, e pepe.

*Frutti.*

**C**ardoni mondi seruiti con aceto, sale, e pepe.  
 Olive di Spagna, guaraita con limoncello, e pepe.  
 Sconcigli arositi con sapore agro, e pepe sopra.  
 Mela tramontane con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi nette, con sue frondi sotto.  
 Albani d'amarene firopate, guaraita di fiori.

Domenica 15. di Febbrajo.

Freddo.

**A** Mito incannellato, guarnito di pignoli, e zucchero.  
 Plattiglio di cipricoci guarnito di tarantello.  
 Pastone di cesali di mare, guarnito di fiori.  
 Melone d' inverno a fette, coperto di neve.  
 Teste di cernia salpimentate, guarnite di pepe.  
 Insalata di scarole bianche con cappari.

Caldo.

**P** lattiglio di estremità di pesce fritto, servito con agro.  
 Menestra di spinaci con mosto cotto, passole, & pepe.  
 Pasticcicotti in boccone ripieni di cose, fropate.  
 Aguglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Coccoze di Genova fritte, servite con salsa verde.  
 Suppa di tartufali asciutta con pepe sopra.  
 Gnoechetti stufati con latte d'amendola, e cannella.  
 Spinole arrostite con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

**C** Arciofale servite con aceto, pepe, & sale.  
 Mela cannamele con frondi di cedro sotto.  
 Scatola di passole di Bari, guarnita con oro.  
 Finocchi mondi aneuati con frondi sotto.  
 Gambari d'acqua dolce salpimentati.  
 Scatola di pasta di Genova con varij lauori.

Lunedì 16. di Febbrajo.

Freddo.

**F** ellone ouaro, guarnito con sue branche.  
 Plattiglio d'arenghe ouate guarnito di limoncello, e pepe.  
 Gelatina d'anguille di mare guarnita di limone.  
 Pastone di ventresca di tonno con herbette, e pepe.  
 Sarache fritte in adobbo, guarnite di limoncello.  
 Insalata di cardoni cotti, serviti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

**C** annolicchi asciutti aperti, con pepe, & agro sopra.  
 Menestra di piselli, guarnita con tarantello, e pepe.  
 Cecinelli fritti, guarniti con limoncello, e pepe.  
 Suppa di merluzzi bolliti con latte d'amendole.  
 Teste di capitoni stufate, guarnite con spargi.  
 Pizza di spinaci, con sarde, leza spine, passole, e pepe.  
 Luzzi arrostiti, guarniti con sapore agro dolce.  
 Carnumi arrostiti, serviti con agro, e pepe.

Frutti.

**S** trufoli in corona con zucchero, & argento sopra,  
 Olipe d' Abruzzo, servite con oglio, & aceto.  
 Cardoni netti, serviti con aceto, sale, e pepe.  
 Mela pera aneuata, con frondi di cedro sotto.  
 Finocchi mondi aneuati con sue frondi sotto.  
 Tortanetti, & castagnette di zucchero, guarniti di fiori.

Albaci

*Martedì 17. di febbrajo.**Freddo.*

**A**lbari di limoncellé piccole siropate con sue cime.  
 Trotte salpimentate, guarnite di limone, e pepe.  
 Pizza di dattili, cetronata, e mostaccioli.  
 Vua bianca aneuata con frondi sotto.  
 Scatolette di cauiale dentro sotto coppe.  
 Insalata di cappari con limoncello, & pepe.

*Caldo*

**P**olpette di farde, tarantello, & mostaccioli.  
 Menestra di radici, con pepe, oglio, & agro.  
 Linguati fritti, guarniti con limoncello, & pepe.  
 Maraufo di tarantello, guarnito di cetronata.  
 Pastone di dentici, guarnito dell'istesso, e pepe.  
 Sarde aregate, aroffite nella braggia.  
 Sturione aroffito allo spiedo, pilato con grasso di tarantello.  
 Lentechiata ripiena con salumi, e pepe.

*Frutti.*

**A**cci grossi mondi seruiti con sale, e pepe.  
 Zeppole con frondi di borragine, zuccharo, e mele.  
 Castagne verdi aroffite, seruite con sale, e pepe.  
 Mel' appie con frondi di finocchi sotto.  
 Spogne di finocchi con sue frondi, & aneuate.  
 Pignolata incannellata seruita in sotto tazze.

*Mirvedì 18. di febbrajo.**Freddo.*

**P**runa damascene bollite con zuccharo sopra.  
 Ragoite salpimentate sane, guarnite con sue brancie.  
 Plattiglio di pastinache siropate, con zuccharo, e cannella sopra.  
 Seniero di triglie fritte guarnito di pasta di Genova.  
 Frittiglie di bianco ripiene di zuccharo, e cannella.  
 Insalata di bistotti à modo di torti musso.

*Caldo.*

**T**racine bollite ripiene con passolini, e pignoli.  
 Menestra di cardoni, guarnita di tarantello, e pepe.  
 Secchie fritte, guarnite con limone, e pepe.  
 Pastone all'inglese di sarde, e frutti di mare.  
 Suppa di cartufali, e spognoli con pepe sopra.  
 Menestra di falette con mostaccotto, e pepe sopra.  
 Zeppole di pasta di anedole con zuccharo, e mele.  
 Grongo senza spine aroffito con frondi di lauro.

*Frutti.*

**C**arciofale bollite, seruite con pepe, aceto, & sale.  
 Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.  
 Oliue di Sicilia infornate seruite con limone, e pepe.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto, aneuate.  
 Dattili di Barbaria in scatolette tonde scoperte.  
 Spasa di fongi di zuccharo con fiori, e oro sopra.

Pignoli

Giovedì 10 di Febbrajo.

Fredda.

**P**ignoli lauari con aqua di rose, e zucchero sopra.  
 Amito incastellato guarnito con pezzetti di zucchero.  
 Plattiglio di tarantello sioppato.  
 Pastone di capitone, passole, pignoli, pepe, & herbette.  
 Tracine in bianco guarnite di limoncello.  
 Insalata di mescolanza con epollette, & radice.

Caldo.

**L**attaroli, & ona di pesce fritti con fetta di pane.  
 Broccoli negri soffritti con olio, aglio, & pepe.  
 Triglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Scorfani bolliti in latte d'amendole, & pepe.  
 Pasticcini di cartufoli, & spignoli guarniti di cetronata.  
 Suppa di tantinole con barbagani sopra.  
 Sarda di spedde arosite con sapone aglio dolce.  
 Spionoli arositi con pepe, & aglio sopra.

Frutti.

**C**ardoni netti, somari con aceto, pepe, & sale.  
 Vasi toffola con frondi di finocchio sotto, & anquata.  
 Mela spinose con frondi di finocchio sotto.  
 Plattiglio di cartufali con olio, aceto, & pepe.  
 Spogne di finocchio con frondi sotto, & anquata.  
 Scatola di nocciata di Bari, con fari guarniti.

Venerdì 11 di Febbrajo.

Fredda.

**A**liei salate guarnite con olio, aceto, aregano, & pepe.  
 Gelatina di spinocetto, guarnita di granati.  
 Trielle in sapece, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Pizza di bianco purgata di zocaro, & fiori.  
 Plattiglio di pesce con pepe, olio, & aceto.  
 Insalata di scarole bianche con olio, aceto, e sale.

Caldo.

**P**arricione di spignole, fritti di mare, e specie.  
 Menebra di faragi in suppetta con pepe sopra.  
 Granci fritti, guarniti con limoncello, & pepe.  
 Scorze di meloni seche, fritte con salsa verde sopra.  
 Suppa di lumache purgate di costa di monte.  
 Menebra di farro con amendole, zucchero, e cannella.  
 Triglie arosite asciutte sopra la braggia.  
 Gambari d'acqua dolce arositi con pepe sopra.

Frutti.

**C**arciofale ferute con sale, aceto, e pepe.  
 Castagne verdi arosite, ferute con sale, & pepe.  
 Zeppole scaldate con zucchero, e mele sopra.  
 Mela cannamoie con frondi di cedro sotto.  
 Olive d'Ascoli verdi ferute con limoncello.  
 Barattoli d'amarene sioppate in tazze.

plattiglio

Sabbato 21. di Febbraro.

*Freddo.*

**P**lattiglio d'anguille, guarnito di limoncello.  
 Meraffio di lauari guarnito di cetronata, & pepe.  
 Vua bianca con frondi sotto, & aneuata.  
 Pastone di ventresca di tonno con tarantello, e spetie.  
 Cefali salpimentati, guarniti di menta, & pepe sopra.  
 Insalata di cardoncini bianchi, & fiori di boragine.

*Caldo.*

**T**este di ragosta ripiene di mollica, pepe, & agro.  
 Menestra di torzi con odore d'aglio, e finocchi secchi.  
 Sarde fritte guarnite di limoncello, e pepe sopra.  
 Suppa di cefali bolliti con latte d'amendola, e pepe.  
 Pizza di sarde, cetronata, macaroni, e tarantello.  
 Spinole arosfite, con oglio, agro, e pepe sopra.  
 Menestra di semola, ripiena con latte d'amendola.  
 Linguati fritti, e poi incarbonati con aceto, e mollica.

*Frutti.*

**C**astagne verdi arosfite, seruite con sale, e pepe.  
 Mela pera con frondi di finocchio sotto.  
 Melone d'inverno, guarnito di fiori, e frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.  
 Botarghe guarnite d'agro, pepe, e limoncello.  
 Scatola di pruna di Genova, e pasta di varij lauori.

Domenica 22. di Febbraro.

*Freddo.*

**B**ianco mangiare di ragoste, guarnito di zucchero.  
 Plattiglio di pesce con salmone di salzato guarnito di limone.  
 Morene in scapete guarnite di limoncello, & pepe.  
 Ricotte di latte d'amendole, & zucchero.  
 Seniero di pastinache con poluere di mostaccioli.  
 Insalata di sparagi cotti con pepe sopra.

*Caldo.*

**P**asticcione di calamari, tarantello, & spognole.  
 Menestra di talli di finocchi in suppa con pepe.  
 Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe sopra.  
 Suppa di tarantello, cappari, pignoli, & passole.  
 Pastone di spinole con passole, e spetie.  
 Spere di mare arosfite con sapore d'agro, e pepe.  
 Laganelle con salsa verde inuolte, & pepe sopra.  
 Lacerti grossi arosfiti con sapore agro dolce, e pepe.

*Frutti.*

**T**artufali arosfiti, seruiti con sale, e pepe.  
 Fichi Troiani secchi dello Cilemo, e guarniti.  
 Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.  
 Guanti di pasta fritti, seruiti con zucchero, & mele.  
 Finocchi mondi aneuati con frondi sotto.  
 Albari di nespole senz'ossa siroppate con argento sopra.

Lunedì 23. di Febbraro.

*Freddo.*

**P** Lattiglio d'arenche ouate guarnito con limoncello, e pepe.  
 Luzzi salpimentati, guarniti con limoncello, & pepe.  
 Bianco di scorfani, guarnito di cetronata, & pignoli.  
 Pastone di cernia tramezzato con tarantello.  
 Melone di pane à fette con frondi sotto, & anenato.  
 Insalata di lupoli cotti, seruiti con pepe, e sale.

*Caldo.*

**A** Nguille arditte con frondi di lauro, e pepe.  
 Meneſtra di piſelli, carcioffale, & tarantello.  
 Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Paſticcione ripieno di farde, carcioffale, & tarantello.  
 Suppa di lenticchie con herbette, e pepe ſopra.  
 Teſte di ragofte, ripiene del ſuo liquore.  
 Alici freſche aroſtite ſopra la braggia con ſale.  
 Sconciogli di mare, ſeruiti con oglio, pepe, & agro.

*Frutti.*

**F** Riſoni alla Spagnola fritti ripieni di coſe dolci.  
 Carcioffale aroſtite, ſeruite con oglio, ſale, e pepe.  
 Mel'appte ſcelte con frondi di ſinocchi ſotto.  
 Oua di ceſali, ſeruite con oglio, agro, & pepe.  
 Spogne di ſinocchi nette con ſue frondi ſotto.  
 Scatola di piſtacchi, amendole, e ceſtrilli conſerti.

Martedì 24. di Febbraro.

*Freddo.*

**M** El'appte ſiroppate, guarnite con zúccaro, e ceſtrilli.  
 Ricci di mare netti vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.  
 Gelatina d'anguille di mare, guarnita di pignoli.  
 Pizza d'percoca ſecche, percopata piſta, e zúccaro.  
 Alici ſalate ſeruite con limoncello piccolo, & pepe.  
 Insalata di cardoncini cotti, con ſale, aceto, e pepe.

*Caldo.*

**S** Corfanetti ripieni con paſſole, pignoli, pruna, e pepe.  
 Meneſtra di ſcarole con ſinocchi ſecchi, e tarantello.  
 Lingnati fritti guarniti con limoncello, & pepe.  
 Suppa di ceci roſti con roſmarida, e cannella.  
 Paſticcioſi ſiroppati guarniti di cetronata, e zúccaro.  
 Spognole ſuſate con ſapore d'agro, e pepe.  
 Riſo con latte d'amendola, & zúccaro, e cannella ſopra.  
 Ventreſca di tonno aroſtita con ſapore agro dolce ſopra.

*Frutti.*

**A** Ceci netti ſpartiti ſeruiti con ſale, e pepe.  
 Amendole monde adornate con aqua, e ſale.  
 Scatola di paſſole di Bari lauorata con oro ſopra.  
 Mela tramontane con frondi di cedro ſotto.  
 Finocchi netti mondi con ſue frondi, & anenati.  
 Barattoli d'amarene ſiroppate, guarate d'oro.

Barattoli

*Mercordi 25. di Febbrao.**Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelle piccole firoppate.  
 Plattiglio di ragoſte, guarnito di limoncello, e pepe.  
 Dentici ſalpimentati, guarniti di menta, limone, e pepe.  
 Plattiglio di perocca ſecche con zucchero ſopra.  
 Ceſali fritti con ſalza di moſtaccioli, e zucchero.  
 Inſalata di raponzoli cotti con pepe; e moſtocotto.

*Caldo.*

**P** Aſtone di luzzi, tarantello, & cannolicchi.  
 Oeſta alla Spagnola, guarnita di capitone.  
 Anguille ſreſche fritte, ſeruite con agro, & pepe.  
 Grongo bollito con ſapore di latte d'amendole.  
 Suppa di ſpinole, herbette, paſſolini, e pignoli.  
 Taralli alla Napolitana con oglio, oliue, e pepe.  
 Sarachi aroſtiti, ſeruiti con ſalmeriglio agetto.  
 Cannolicchi aperti, ſoffritti con agro, oglio, e pepe.

*Frutti.*

**C** Ardoni mondi, ſeruiti con aceto, ſale, e pepe.  
 Oliue fritte, ſeruite con oglio, & pepe.  
 Gaſtagne verdi aroſtite, ſeruite con pepe, & ſale.  
 Pera bergamotte con frondi di cedro ſotto.  
 Rauanicchi mondi ſeruiti con ſale, & pepe.  
 Pizza di cetronata, guarnita dell' iſteſſo, & fiori.

*Giouedi 26. di Febbrao.**Freddo.*

**P** Runa damaſcene bollite con vino, e zucchero ſopra.  
 Moſtaccioli ſreſchi, ſeruiti con tazzette di Greco.  
 Paſtone di ſurione guarnito di frondi, e oro.  
 Triglie fritte in ſeuiero, guarnite di cetronata.  
 Vna bianca con frondi ſotto & coperta di neue.  
 Inſalata di lupoli cotti, ſeruiti con pepe ſopra.

*Caldo.*

**P** Lattiglio d'eſtremirà di peſce fritto ſeruiti con agro, e pepe.  
 Meneſtra di borragine con paſſole, & pepe ſopra.  
 Alici ſreſche fritte, ſeruite con limoncello, e pepe.  
 Sarde in carta imborracciate con paſſole, e pignoli.  
 Paſticcione di fongi di Genoua, carcioffale, e pepe.  
 Broccoli fritti con ſalza verde, e ſpetie ſopra.  
 Fauetta alla Venetiana con fette di pane, e moſto cotto.  
 Triglie aroſtite con ſapore agro dolce ſopra.

*Frutti.*

**Z** Eppole di riſo con zucchero, e cannella ſopra.  
 Mela ſſaxinate con frondi di finocchio ſotto.  
 Noci ſecche aperte, nette, ſenza ſcorza.  
 Pizza a bocca di Dama nitrata guarnita di fiori.  
 Spogne di ſinocchi nette, e coperte di neue.  
 Scatola di pera, & pruna di Genoua.

Dd 2

Capitone

Venerdì 27. di Febbraro.

*Freddo.*

**C** Apitone disfatto con limoncello. aceto, oglio, e pepe.  
Scorfani salpimentati guarniti di limoncello lauorato,  
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor sotto ripieni,  
Triglie fritte in scapece guarnite di limone.  
Pastone di trotte, guarnito di frache di mortella.  
Insalata di cardoni bolliti, seruiti con oglio, aceto, e pepe.

*Caldo.*

**A** Cetillo di tarantello, mosto cotto, aceto, & pepe.  
Menestra di finocchi seluaggioli in suppetta.  
Seccie fritte, guarnite con limoncello, e pepe.  
Suppa di tonninole monde condita con herbette.  
Merausto di triglie, guarnito di cetrinata, e zuccaro.  
Riso con amendole, zuccaro, & cannella sopra.  
Zepole di cicinelli con zuccaro, e cannella sopra.  
Dentici arostiti con sapore agro dolce sopra.

*Frutti.*

**B** Otarghe guarnite di oglio, agro, & pepe.  
Carcioffale seruite con aceto, sale, e pepe.  
Mela dieci con frondi di cedro sotto.  
Finocchi mondi con sue frondi sotto, & aneuati.  
Vua tostola con frondi di finocchio sotto.  
Scatola di pignolata, & pasta di Genova.

Sabbato 28. di Febbraro.

*Freddo.*

**A** Mito guarnito di cetrinata, pignoli, e zuccaro.  
alici salate con limoncello, oglio, aceto, e pepe.  
Tracine salpimentate, guarnite di limoncello, & agro.  
Gelatina di cesali di mare, guarnita di percopata.  
Plattiglio di ragosta, guarnita dell' istesso con pepe.  
Insalata di sparagi con pepe, oglio, & aceto seruita.

*Caldo.*

**P** Olpetrone di sarde, tarantello, pignoli, & herbette.  
Broccoli spicati, seruiti con pepe, oglio, & agro.  
Linguati fritti, guarniti di limoncello, & pepe.  
Patticcione di fongi di Genova, & capitone.  
Suppa di canolicchi asciutti con agro dolce, e pepe.  
Teste di ragoste ripiene di agro dolce, e pepe.  
Taralli alla Napolitana con aregano, pepe, & oliue.  
Ombrina arostita con sapore agro dolce sopra.

*Frutti.*

**O** Liue d'Ascoli con oglio, aceto, & pepe.  
Finocchi mondi con sue frondi sotto aneuati.  
Pizza di mel' appie, e cetrinata, guarnita di fiori.  
Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.  
Mela pera con frondi di finocchi sotto.  
Baratoli di cotognata coperti con carte sotto.

Ragoste.



## DOMENICA DI MARZO.

*Freddo.*

**R** Agaste salpimentate guarate con pepe, e limoncello.  
 Plattiglio di farache, con limoncello, agro, e pepe.  
 Rucii di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.  
 Pastone di trotte, guarnito di mortella, & oro.  
 Pasticciotti d'amendole atorrare con zucchero, oglio, e mele.  
 Insalata di lattughe bianche, guarnite con fiori.

*Calda.*

**P** Olpette di cicinelli, tarantello, e frutti di mare.  
 Menestra di piselli con lattuca, & herbette.  
 Dentici in pezzi fritti, guarniti con limoncello.  
 Testa di sturione stufata, coperta di sparagi.  
 Pizza di dattili cetrinata, sarde, e tarantello.  
 Meruzzo di pietra alla paesana con brodo concio.  
 Laganelle asciutte, seruite con pepe, & aceto.  
 Linguati arostiti, con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C** Ardoni netti, seruiti con sale, e pepe.  
 Oliue dello Cilento infornate, seruite con limoncello.  
 Mela dieci aneuare con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi aneuare con sue frondi sotto.  
 Gambari salpimentati, guarniti dell' istessi.  
 Scatloa di passole di Bari, guarnita con argento.

*Lunedì 2. di Marzo.**Freddo.*

**A** Mito di ragosta, guarnito di pasta di Genoua.  
 Plattiglio d'arenghe ouate, guarnito con pepe  
 Luzzi salpimentati guarniti con limoncello, & menta.  
 Seniero di luzzi guarnito di zucchero, e cannella.  
 Melone d' inuerno aneuato con frondi di cedro sotto.  
 Insalata di mescolanza con oliue, e fiori sopra.

*Calda.*

**C** Rossata sfogliata di tarantello, cetrinata, & zucchero.  
 Menestra di spinaci, passolini, & mosto cotto.  
 Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe.  
 Suppa di testa di cernia con latte d'amendole.  
 Conozze di Genoua fritte, seruite con salsa verde.  
 Menestra di fasoli con herbette, e pepe.  
 Spinole arostiti con sapore agro dolce.  
 Spinnoli arostiti con agro, e pepe sopra.

*Frutti.*

**C** Bfaglioni di Palermo, seruiti con sale, e pepe.  
 Castagne verdi arostiti seruite con sale, e pepe.  
 Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.  
 Bocarghe guarnite con limoncello, e pepe.  
 Finocchi mondi con sue frondi sotto.  
 Pizza di copeta guarnita con fusticelli, e oro.

Citrangoli.

Martedì 4. di Marzo

Freddo.

**C**itrangoli mondi in monte con zucchero sopra.  
 Follone ovato guarnito con le sue branchie.  
 Anzi fresche in bianco guarnite con pepe, e menta.  
 Plattiglio di capitone di alzato guarnito con limoncello.  
 Pizza bianca & imito; guarnita con zucchero, & fioriti.  
 Insalata di cardoncini con oglio, aceto, & pepe.

Caldo.

**P**astone di ventresca di tonno con oglio, e spezie.  
 Menestra di piselli con anguille di salate.  
 Linguati fritti guarniti con limoncello, & pepe.  
 Suppa di scorfani, con latte d'amendole.  
 Sarde in carte con passolini, pignoli, & pepe.  
 Plattiglio di tarufali stufati con pepe, oglio, & agro.  
 Farro con latte d'amendole, zucchero, e cannella sopra.  
 Auglie arosite con sapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

**C**arcioffale servite con pepe, sale, & aceto.  
 Giumbari d'aqua dolce, guarniti dell'istesso.  
 Mela cannamele con frondi di cedro sotto.  
 Olue di Gaiera verdi con limoncello, & pepe.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto, aneuate.  
 Scatola di pignolata, cocozata, & pasta reale.

Mercoledì 4. di Marzo.

Freddo.

**A**mito incanellato, guarnito di zucchero.  
 Plattiglio di ragoffe, guarnito dell'istesso, e pepe.  
 Gelatina di spinollette lavorata con granati sopra.  
 Pastone di cernia, guarnito di mortella.  
 Mel'apie siropate, guarnite di fiori di cedro.  
 Insalata di cappati, botarghe, e pepe.

Caldo.

**P**olpettone di Cernia, tarantello, mollica, e pepe.  
 Menestra di cicorie asciutta con pepe sopra.  
 Ventresca di tonno fritta, guarnita con limone.  
 Pasticcione alla Francesa di sarde, & tarufali.  
 Suppa di tonninole asciutta con pepe sopra.  
 Zeppole con frondi di borragine, mele, e zucchero.  
 Semola con latte d'amendole, zucchero, e cannella.  
 Ostrache di Taranto arosite con agro, e pepe sopra.

Frutti.

**C**ardoni mondi serviti con sale, aceto, & pepe.  
 Pera buona christiane con frondi di cedro sotto.  
 Pastole Catalogne monde con zucchero sopra.  
 Pastelle d'amendole con zucchero sopra.  
 Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.  
 Barattoli di lazzarole siropate in tazzette.

plattiglio

Giouedi 5. di Marzo.

*Freddo.*

**P**lattiglio di tarantello con limoncello, & pepe.  
 spinole in scapeco con passole, e cappar.  
 Vua tostola con frondi di finocchio, sotto, & aneuata.  
 Pasticcione d'anguille, caperoni, & spetie.  
 Plattiglio d'ostreche con limone, & pepe.  
 Insalata di pastinache cotte, con aceto, & mostaccotto.

*Caldo.*

**A**ntipasto di polsi moscarelli con passole, e pignoli.  
 Menebra di finocchi seluaggioli con pepe sopra.  
 Sarde fritte guarnite con limoncello, e pepe sopra.  
 Calamari ripieni & ufati con herbe, & ipetie.  
 Merausto di triglie con salsa di mel'appa, e mostaccioli.  
 Fresone alla Spagnola fritto ripieno di cose dolci.  
 Laganelle con salsa verde, & pepe sopra.  
 Salpe fresche arosite con sapore d'agro.

*Frutti.*

**S**illeri netti spartiti, seruiti con sale, e pepe.  
 Mela pera con frondi di cedro sotto, aneuata.  
 Castagne verdi arosite, seruite con sale, & pepe.  
 Spogne di finocche aneuata con sue frondi sotto.  
 Bottarghe, seruite con oglio, agro, & pepe.  
 Scatola di cocozzata, e melonata di Genoua.

Venerdi 6 di Marzo.

*Freddo.*

**B**azzatoli di limoncelle piccole siroppate.  
 Alici salate guarnite con aceto, oglio, & aregano.  
 Merluzzi salpimentati, guarniti di menta, & pepe.  
 Pizza di dattili, percopata, gelo, & uccaro.  
 Plattiglio di percoca fritte con salsa di casonata.  
 Insalata di monache laurata di tutti salumi.

*Caldo.*

**C**annolicchi aperti, seruiti con oglio, agro, e pepe.  
 Menebra di cardoni guarnita di tarantello.  
 Auglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Scorfani ripieni con pepe, & latte d'amendole.  
 Pasticcioni di tarzufoli, & cose siroppate.  
 Suppa di ceci verdi con pepe, & herbe.  
 Sponnoli arositi con agro, & pepe sopra.  
 Ragosta imboracciata con pepe, e tarantello.

*Frutti.*

**C**arciofale seruite con sale, pepe, & aceto.  
 Oliue fritte seruite con oglio, e pepe.  
 Mela dieci con frondi di cedro sotto.  
 Zeopole à tortanetti guarnite con mele, e fiori.  
 Spogne di finocchi aneuata con frondi sotto.  
 Torta Venetiana di pasta reale, guarnita di fiori.

Bianco

Sabbato 7. di Marzo.

Freddo.

**B**ianco mangiare di ragoſta guarnita di cetronata.  
 Dentici ſalpentati con menta, limoncello, & pepe.  
 G. latina di anguille freſche guarnite di cannella.  
 Triglie in ſcapece con cappari, e limoncello.  
 Vua ſiueſtra aneuata con frondi ſotto.  
 Inſalata di ſcarolè bianche con capparini.

Caldo.

**A**nguille aroſtite con frondi di lauro, e mollice.  
 Menſtra di piſelli, cipollatte, & cotze di lattuca.  
 Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Cicinelli bolliti aſciutti con agro, e pepe ſopra.  
 Fongi di Genoua ruſati con capſone, e pepe.  
 Pizzi di ſparagi, ſpogaole, tartuſali, herbette, e pepe.  
 Teſte di ragoſte ripiene di mollice, agro, e pepe.  
 Triglie aroſtite con ſapore agro dolce.

Frutti.

**B**otarghe guarnite d'agro, limoncello, e pepe.  
 Pera buon chriſtiane ſeruite con frondi di cedro ſotto.  
 Caſtagne verdi aroſtite ſeruite con ſale, e pepe.  
 Spogne di finocchi aneuata con ſue frondi ſotto.  
 Gambari bolliti, guarniti dell' iſteſſo.  
 Tortanetti, e caſtagette di zuccaro con frondi.

Domenica 8. di Marzo.

Freddo.

**M**ela pera ſiroppate, guarnite di zuccaro, & fuſicelli.  
 Plattiglio di ſaracche con limoncello, & pepe.  
 Menſtra di ſarde ſenza ſpine con zuccaro, e cannella.  
 Paſſone di luzzi, guarnito di cimedi morelle.  
 Lacerti ſalpentati guarniti di limoncello, e pepe.  
 Inſalata di ſparagi con pepe, ſale, & aceto.

Caldo.

**I**mpanata di ſturione intramezzata di tarantello.  
 Broccoli ſpicati con oglio, agro, & pepe ſopra.  
 Cicinelli fritti, guarniti di limoncello, & pepe.  
 Teſte di capioni bollite con latte d'amendole.  
 Pani ripieni di cetronata, paſta reale, & zuccaro.  
 Suppa di ſpogaole con pepe, paſſole, pignoli, & herbette.  
 Laganelle di monache ſeruite con ſalza verde.  
 Sarachi aroſtiti con ſapore d'oglio, aceto, e pepe.

Frutti.

**A**cci mondi ſeruiti con ſale, aceto, e pepe.  
 Mel' appie con frondi di cedro ſotto.  
 Olue di Spagna con aceto, limoncello, & pepe.  
 Spogne di finocchi aneuata con ſue frondi ſotto.  
 Vua groia aneuata con frondi di finocchi ſotto.  
 Scatola tonda di meze amendole confezate.

Pruna

*Lunedì 9. di Marzo.*

*Freddo.*

**B**ianco mangiare di corfani con zucchero sopra.  
 Pastone di trotte, guarnito di cime di mortella.  
 Piattiglio di brancie di polpo salpimentate.  
 Scatolette di cauilie, guarnite d'oro, & argento.  
 Melone d' innetta arrostato con frondi sotto.  
 Insalata di pastinache cotte con mosto cotto, e zucchero.

*Caldo.*

**A**ncipasto d'effemida di pesce fritto con agro sopra.  
 Menebra di finocchi in suppetta guarnita con anguille.  
 Triglie fritte guarnite di limoncello, & pepe.  
 Piza di castagne, e sfacciali, & pasta reale.  
 Suppa di canoli, guarnita di taranello.  
 Calatelli di ceci con mandole, e zucchero.  
 Fauetta menata con fette di pane fritte, e pepe.  
 Ventresca di conio arrostata con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C**astagne arrostate calde servite con sale, & pepe.  
 Cardoni mondi, serviti con sale, e pepe.  
 Mela tramontane con frondi di cedro sotto.  
 Tartufali arrostati, serviti con sale, e pepe.  
 Spogge di finocchi arrostati con sue frondi sotto.  
 Scatola di copeca di Sani, guarnita d'argento.

*Spettri (10. di Marzo)*

*Freddo.*

**R**icci di mare vn dentro l'altro del fructo ripieni.  
 Piattiglio di pesce spada in adobbo con accio.  
 Tracine salpimentate guarnite di limoncello, & pepe.  
 Piza di ragoza, e pasta reale, guarnita di fiori.  
 Vua bianca con frondi sotto, & copeca di aene.  
 Insalata di cicoria tagliate minute con odore d'aglio.

*Caldo.*

**S**corfanetti in resme con priani, passole, o pignoli.  
 Broccoli spicati soffritti con taranello, e pepe.  
 Lacerti fritti, guarniti di limoncello, & pepe.  
 Pafficcioni di tartufali, spignoli, passole, e pignoli.  
 Suppa di sparagi, cappati, mosto cotto, & pepe.  
 Menebra di fasolini con cipollette fritte sopra.  
 Dentici arrostati con sapore agro dolce.  
 Cocciole arrostite con fette di pane sotto, & pepe.

*Frutti.*

**C**arciofale arrostite servite con oglio, sale, e pepe.  
 Olive fritte, servite con oglio, & pepe.  
 Finocchi mondi con sue frondi sotto, & biancati.  
 Mela spinose con frondi di cedro sotto.  
 Fichi secchi traiani di Calabria a pezzi.  
 Barattoli di nespole soppate guarnite d'oro.

**E c**

**Pruna**

## Mercoledì 11. di Maggio.

Freddo.

**P**runa damascina bollite con zucchero sopra.  
 Plattiglio d'arenghe ouate con limoncello, e pepe.  
 Pistone di cesali, guarniti di fiori, & argento.  
 Mela tramontana sropate, guarnite di zucchero.  
 Calamari salpimentati, guarniti di limone, & pepe.  
 Insalata di ragonzoli con pepe, e fiori sopra.

Caldo.

**A**ntipasto di ventresca di tonno con pepe, & herbe.  
 Menestra di cardoni, guarnita con tarantello, e pepe.  
 Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Anguille in teame ripiene di mela, pignoli, e pepe.  
 Coppo di sarde, cetrinata, tarantello, & macaroni.  
 Spionoli arostiti, seruiti con pepe, & agro.  
 Menestra di taralli con oliue, oglio, & aragone.  
 Linguati fritti, e dopo incarbonati con pepe sopra.

Frutti.

**S**trufoli in monte, guarniti con zucchero, & oro.  
 Pera bon christiane con frondi di finocchio sotto.  
 Cardoni mondi, seruiti con pepe, sale, & aceto.  
 Botarghe di cesali, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Spoghe di finocchi con sue frondi sotto, & ancuare.  
 Scatola di pereopata, e pignolata di Genova.

## Giovedì 12. di Maggio.

Freddo.

**S**otto tazze di cristallo ripiene di noci sropate.  
 Ancione di Genova, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Gelatina di cesali, guarnita di zucchero, e cannella.  
 Pistone di lamprede, guarnite di fiori, & oro.  
 Triglie in adobbo, guarnite di passole, e limoncello.  
 Insalata di lattuche in conocchiate con cipollette, e fiori.

Caldo.

**P**afficione d'anguille, tarantello, carciofale, e spetie.  
 Oglietta in cascia, guarnita di capitone, e spionoli.  
 Marmor fritti guarniti di limoncello, & pepe.  
 Pizza ripiena di gelo di cotogai, & liquore di ragosta.  
 Sarde senza spine a modo di zepole con agro.  
 Pesce cappon in teame ripieno di passolini, e pignoli.  
 Macaroni di Puglia con nocce attornate, e pepe innoate.  
 Spinole arostire con sapor d'agro dolce.

Frutti.

**G**ambari d'acqua dolce bolliti, guarniti dell'istessi.  
 Mela dieci con fronde di cedro sotto.  
 Dattili di Barbaria, guarniti con fiori.  
 Pastelle d'amendole con zucchero sopra.  
 Spoghe di finocchi nette con sue frondi sotto.  
 Scatola di pera, pruna radiche, di Genova.

Tarantello

*Venerdì 13. di Marzo.**Freddo.*

**T** Arantello fioppato, guarnito di moscardini.  
 Plattiglio di ragoſe, guarnito di limone, e pepe.  
 Vua bianca aneuata con frondi ſotto.  
 Trotte in bianco, guarnite con pepe, e limone.  
 Scuiero di ſecchie fritte con zuccaro, e cannella ſopra.  
 Inſalata di cardoncini bolliti con pepe ſopra.

*Caldo.*

**P** Aſtione di ſpinole con paſſolini, herbeſte, e pepe.  
 Menſtra di ſenape con pepe, & agro ſopra.  
 Scorfanetti in teame, ripieni di mela, & pruna.  
 Linguati imborraeciati alla Spagnola con capparini.  
 Saporetto di ſpognole coperte di pane ſotto.  
 Zeppole di cicineti à modo di caſtagnette.  
 Riſo con latte d'amendola, zuccaro, e cannella.  
 Triglie aroſtite con ſapore d'agro dolce.

*Fruſti.*

**C** Aſtagne vendicatoſite, ſeruite con ſale, e pepe.  
 Carcioffale bollite, ſeruite con ſale, e pepe.  
 Pera buon chriſtiane con frondi di cedro ſotto.  
 Spogne di ſiocchi con ſue frondi ſotto, & aneuata.  
 Oliue di Gaeta inſormate, guarnite con limoncello,  
 Barattoli di cotognata, guarnita di fiori, e oro.

*Sabbato 14. di Marzo.**Freddo.*

**C** Itrangoli mondi con zuccaro di panetto ſopra.  
 Tarantello diſalzato guarnito di limoncello, e pepe.  
 Paſtione di trotte, guarnito di eime di mortelle.  
 Tracine ſalpimentate, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Scuiero di paſtinache con zuccaro, e cannella.  
 Inſalata di ſparagi bolliti, con aceto, ſale, e ſpetie,

*Caldo.*

**E** Stremità di peſte fritto con agro, e pepe ſopra.  
 Menſtra di piſelli, carcioffale, e tarantello.  
 Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.  
 Paſteccione di capitone, e ſongi di Genova.  
 Broccoli fritti, inſarinati con ſalza verde ſopra.  
 Ceſali ripieni di pruna, pignoli, paſſole, e ſpetie.  
 Semola con latte d'amendole, zuccaro, e cannella ſopra.  
 Dentici aroſtiti con ſapore d'agro dolce.

*Fruſti.*

**C** Ardoni mondi, ſeruiti con ſale, & pepe.  
 Pera bergamotte con frondi di cedro ſotto.  
 Oliue dello Cilento guarnite di limoncello.  
 Finocchi mondi con ſue frondi ſotto, & aneuati.  
 Amendole atorrare con oglio, & zuccaro.  
 Scatola di fuſticelli, & amendole conſerti.

## Domenica 15. di Marzo.

Freddo.

**P**runa damascena bollita con vino, & zucchero sopra.  
 Alici salate guarnite di limoncello, & pepe.  
 Gelatina d'anguille fresche, guarnite di limoncello.  
 Pizza bianca di ragofo, latte d'ancuola, e zucchero.  
 Tessa d'ombryna salpimentata, guarnita di limonc. e pepe.  
 Insalata di fiori di borragine, & melicotanza.

Caldo.

**A** Cetillo di capriano, ripieno di passole, e pruna.  
 Menebra di rose straciate con pepe, e finocchio.  
 Triglie fritte guarnite di limoncello, e pepe.  
 Suppa di spinola con passole, pignoli, e pruna.  
 Bocconetti fritti, ripieni di gelati catogni.  
 Sponoli di mare arrostiti con aglio, e pepe sopra.  
 Menebra di faloni, e saracolla, con pepe sopra.  
 Luzzi arrostiti con sapore d'agro dolce sopra.

Frutti.

**Z** Eppole di riso con sapore d'agro dolce sopra.  
 Carcioffale bollire, servir con sale, e pepe.  
 Vua verdeca ancuata con frondi di borragine.  
 Mele spinole con frondi di cedricchio, & anacardi.  
 Spogne di finocchi con frondi di borragine.  
 Barattoli di crugnali frottati guarniti con olio.

## Lunedì 16. di Marzo.

Freddo.

**B** arattoli di limoncello piccolo frottati.  
 Platiglio d'anguilla con limoncello, e pepe.  
 Pastore d'anguille fresche guarnite di carne di mortella.  
 Triglie in scappo, guarnite con limoncello.  
 Platiglio di ventreca di tonno in pezzi fritti.  
 Insalata di cappari, & fiori di borragine.

Caldo.

**P** olpettone di sarda, caramello, mollica, & herbetta.  
 Menebra di borragine con passole, denti, e pepe.  
 Sarde di spedone fritte, guarnite con limoncello.  
 Tessa di ragofo, ripiena di mollica, aglio, e pepe.  
 Suppa di polpettella, ripiena di pruna, e pignoli.  
 Sarde fritte in sciuoco, e a zucaro, & casanilla.  
 Fauetta con masto casso, & cipollette sopra.  
 Triglie arrostiti con sapore d'agro dolce sopra.

Frutti.

**S** Trufoli in monte con zucaro di paneco.  
 Botarghe servir con aglio, & pepe.  
 Mela cerrate rosse con frondi di celso sopra.  
 Acci mondi con aceto, sale, & pepe.  
 Scatola di pera, & pruna di Genova.  
 Spogne di finocchi mondi, & anedate.



Martedì 17. di Marzo.

Freddo.

**R**eci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.  
 Lattuglio di ragoia, guarnito di limoncello, e pepe.  
 Pattone di ventresca di tonno con ouo sopra.  
 Mel' appie siropate, guarnite con zuccaro.  
 Vna rosa con frand, sopra, e coperta di neue.  
 Infalata di lattiche, seruata con cipollina.

Caldo.

**T**Omaccelle di sarde, spetie, & mostaccioli.  
 Menebra di scarole asciutta con pepe, sopra.  
 Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe.  
 Testa di cernia Rufata con spognole, e spatagi.  
 Pasticcione all' Inglese ripieno di cose dolci.  
 Sponnoli arostiti con sapore agro dolce.  
 Menebra di gonocchietti con laue d'amendole sopra.  
 Zeppole scaidate, guarnite con zuccaro, e mele.

Frutti.

**C**Otogne verdi arostiti seruati con sale, e pepe.  
 Carcioffale arostiti con oglio, sale, e pepe.  
 Mela pera con frondi di finocchi sotto, anenate.  
 Oliue di Gaeta fritte con pepe, & aceto sopra.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto, anenate.  
 Barattoli di lazzarole, guarnite con argento.

Mercoledì 18. di Marzo.

Freddo.

**A**Mito incannellato, guarnito di cetronata.  
 Capitone desalzato con limoncello, & pepe.  
 Fellone ouaro, guarnito dell' stesso, e pepe.  
 Lacerti salpimentati, guarniti di limone, e menta.  
 Pizze di perocca secche, cetronata, & cetronata.  
 Infalata di sparagi, guarnita con fiori.

Caldo.

**S**Corfacenti in teage con passolini, e grana.  
 Menebra di broccoli con agro, e pepe sopra.  
 Scetelle fritte, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Pastone d'ombra con spognole, & caracello.  
 Auglie arostiti con sapore d'oglio, & aceto.  
 Menebra di lenticchie guarnite con teage di pane.  
 Carnumi arostiti con agro, & pepe sopra.  
 Capitone fresco arostito con sapore agro dolce.

Frutti.

**T**Arrufali soffritti con agro, oglio, e pepe.  
 Catdoni mondi, forati con sale, e pepe.  
 Fichi lattarole secche dello Cilento.  
 Mela cannamela con frondi di cedro sotto.  
 Spogne di finocchi anenate con sue frondi sotto.  
 Scatola di pigoalana e gasta reale.

Citrangoli

Giovedì 19. di Marzo.

Freddo.

**C** Strangoli mondi con zucchero di pannetto sopra:  
 Piattiglio d'arènghe ouate con limoncello.  
 Gelatina di Cernia, guarnita di cetronata.  
 Pastone di crotte, guarnito di fiori, & oro.  
 Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.  
 Insalata di pastinache cotte con mostò cotto.

Caldo.

**A** Nguille arofite, seruite con agro, & pepe.  
 Menestra di spinaci con passole, e mostò cotto.  
 Marmorì fritti, guarniti con limone, e pepe.  
 Coppo di sarde, tarantello, & maccaroni.  
 Zepole di cicinelli con zucchero, e cannella sopra.  
 Lumache purgate fritte con salsa verde.  
 Menestra di fongt di Genova, ripiena con capitone.  
 Dentici arofiti con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

**C** Arciofate tenere, seruite con sale, & pepe.  
 Pera bergamotte con frondi di cedro sotto.  
 Pizze di cetronata guarnita dell' istessa.  
 Vua groia con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto.  
 Scatola tonda di moscardini e pignoli confetti.

Venerdì 20 di Marzo.

Freddo.

**P**ignoli mondi lauati con aqua rosa, e zucchero.  
 Botarghe, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Pizze bianche di ragosta guarnite di cetronata.  
 Luzzi salpimentati, guarniti di limone, & pepe.  
 Piattiglio di percoca secche bollite con zucchero sopra.  
 Insalata di lupoli con pepe, mostò cotto, aceto, e sale.

Caldo.

**C** Annolicchi a petti, seruiti con agro, e pepe sopra.  
 Menestra di corze con finocchio, sale, & pepe sopra.  
 Cicinelli fritti seruiti con agro, & pepe.  
 Pasticcio di tartufali, spognole, e frutti di mare.  
 Cocozze di Genova fritte, seruite con salsa verde.  
 Calamari ripieni stufati con agresto, e pepe.  
 Taralli alla Napolitana con aregano, oglio, e pepe.  
 Ventresca di tonno arofita con sapore agro dolce.

Frutti.

**G** Ambari di aqua dolce, seruiti con sale, & pepe.  
 Mela dieci con frondi di cedro sotto.  
 Oue di Spagna guarnite con limoncello, & pepe.  
 Noci molles secche, e monde con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde, & anevate.  
 Scatola di percopata, & pignolata di Genova.

Sabato 21. di Marzo.

*Freddo.*

**A**ncione di Genova, guarnite di limoncello.  
 Trotte salpimentate, guarnite di pepe, e limoncello.  
 Gelatina di cesali, guarnita di cotognata.  
 Vua bianca aneuata con frondi sotto.  
 Pastone di luzzi, guarnito con cime di cetiro.  
 Insalata di biscotti, alici, oliue, e fiori di borragine?

*Caldo.*

**P**olpette di tonno, mollica, tarantello, e pepe.  
 Menestra di radici con pepe, & agro sopra.  
 Triglie fritte, guarnite con limoncello, e pepe.  
 Pizza di dattili, mel' appie, zuccaro, e cannella.  
 Suppa di tartufali con agro, & pepe sopra.  
 Menestra di fasolini con cipollette, & pepe.  
 Fresone alla Spagnola, ripieno di cose dolci.  
 Vope arosfite con sapore agro dolce sopra.

*Frutti.*

**C**ardoni mondi seruiti con sale, & pepe.  
 Castagne arosfite, seruite con sale, e pepe.  
 Mela pera con frondi di cetiro sotto.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuate.  
 Granci di mare salpimentati, guarniti dell' istess.  
 Scatola di pasta di Genova di varij lauri.

Domenica 22. di Marzo.

*Freddo.*

**P**runa damascena bollite con zuccaro sopra.  
 Pastone di sturione guarnito con cime di mortelle.  
 Ragohe sane bollite, monde con pepe sopra.  
 Trotte salpimentate, guarnite con limoncello, & pepe.  
 Sciuero di pastenache con zuccaro, & cannella.  
 Insalata di cauli fiori con pepe sopra.

*Caldo.*

**A**ntipasto di polpi moscarelli con fette di pane.  
 Menestra di finocchi seluaggioli in suppa.  
 Linguati fritti, guarniti con limoncello, e pepe.  
 Scorfani in teame, ripieni di pruna, e passole.  
 Saporetto di spegnole con agro, pepe, e pignoli.  
 Merausto di triglie senza spine con zuccaro.  
 Pizze fritte sfogliate, guarnite con zuccaro sopra.  
 Triglie arosfite con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**C**arcioffale bollite, seruite con sale, e pepe.  
 Mel' appie con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi monde, & aneuate.  
 Amendole ambrosine monde, & atorrare.  
 Vua tostola con frondi di finocchio sotto.  
 Barattoli di percopata, guarnita di fiori.

Barattoli

Lunedì 23. di Marzo.

Freddo.

**B** Arattoli di tutto cetro dentro sottocoppe con fiori.  
 Tarantello fropato guarnito di limoncello.  
 Spinola in bianco, guarnita di limoncello, e pepe.  
 Pastoue di troce guarnito di fiori, & orò.  
 Guanti di pasta fritta con mele, zucchero, e fiori.  
 Insalata di scarole bianche con cappariqi.

Caldo.

**P** Afficcione di calamari, fongi, e frutti di mare.  
 Menestra di cicoria selaggiaola con pepe sopra.  
 Sarde fritte, guarnite con pepe, e limoncello.  
 Merluzzi in suppetta con sapore d'amendole, & agro.  
 Broccoli fritti con salsa di mel'appte sopra.  
 Vermicelli con mollica, pepe, & amendole abbrattate.  
 Calzonetti ripieni di cole dolci con zucchero sopra.  
 Salpe arositate con sapore agro dolce.

Frutti.

**S** Casci salpimentati, guarniti dell'istesso.  
 Olive bianche, guarnite di limoncello.  
 Pera bergamotte con frondi sotto, & anevate.  
 Nocelle bianche arositate dentro la padella.  
 Spogge di finocchi anevate con frondi sotto.  
 Canestra di castagnette, & cose di zucchero.

Martedì 24. di Marzo.

Freddo.

**N** Oci fropate con suo glespo in piatti di cristallo.  
 Plattiglio di ragoite con sue brancie, e pepe.  
 Testa di sturione salpimentata guarnita a chimere.  
 Seniero di calamari con zucchero, & cannella.  
 Casatelli di zucchero, cocozza, e pasta d'amendole.  
 Insalata di sparagi cotti con pepe, e fiori sopra.

Caldo.

**S** Corfani in teame, ripieni con passole, & pignoli.  
 Menestra di scarole con passole, & pruna.  
 Auglie fritte, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Suppa di carusali, cannolicchi, e tarantello.  
 Pizza di castagne bianche con salsa di mostzellosi.  
 Spionoli arositati con sapore agro dolce.  
 Lagnelle servite con salsa verde sopra.  
 Cefali arositati con sapore agro dolce.

Frutti.

**P** Plattiglio di Botarghe con agro, & pepe.  
 Castagne arosite calde con sale, e pepe.  
 Pera buon christiane con frondi di cetro sotto.  
 Carcioffale bollite, servite con aceto, sale, e pepe.  
 Spogge di finocchi anevate con frondi sotto.  
 Torta Venetiana di pasta teste, e mel'appte.

*Mercordi 25. di Marzo.**Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelle piccole firopate.  
 Plattiglio di arenghe ouate con limoncello, e pepe.  
 Pastone di capitone, guarnito di limone, e pepe.  
 Cernia salpimentata gnarnita di limone, e pepe.  
 Vna groia aneuara con frondi di cedro sotto.  
 Insalata di fiori di borragine, e mescolanza.

*Caldo.*

**P** Olpettone d'anguille, tartufali, & frutti di mare.  
 Menestra di broccoli bolliti con occhio di tonno.  
 Triglie fritte guarnite con limoncello, & pepe.  
 Linguati imboracciati alla Spagnola con cappari.  
 Zeppole di cicinelli, guarniti con zucchero, e cannella.  
 Fongi di Genoua, guarniti con tarantello, e pepe.  
 Gongole aperte fritte con agro, & pepe.  
 Occhiate fresche arosfite, seruite con agro.

*Frutti.*

**C** Arcioffali fritti, seruiti con pepe, aceto, e sale.  
 Pizza di mela firopate con zucchero di panetto.  
 Oliue d'Ascoli bianche, guarnite con limoncello.  
 Radici tenere seruite coa sale, e pepe.  
 Passole catalogne monde con zucchero sopra.  
 Scatola di confetti, & mezze amandole, e folicelli.

*Giouedi 26. di Marzo.**Freddo.*

**S** Corze di cetro firopate seruite sopra carte.  
 Plattiglio d'arenghe ouate con limoncello, e pepe.  
 Peperata di triglie fritte, guarnite di cetronata.  
 Pastone di cefali di mare guarnito di fiori.  
 Mel'appie firopate, guarnite di zucchero.  
 Insalata di biscottini, alici, oliue, e fiori.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di calamari riptions di passolini.  
 Menestra di sparagi con cannol. cchi, e pepe.  
 Anguille fritte, guarnite di limoncello, & pepe.  
 Plattiglio di pastinache fritte con salza reale.  
 Pasticciootti ripieni di gelo di cotogni.  
 Suppa di spinole con passole, e pepe sopra.  
 Ceci rossi con herbe, aglio, e pepe.  
 Spinola arosfita con sapore agro dolce.

*Frutti.*

**O** Line di Spagna con aceto, pepe, & limoncello.  
 Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.  
 Granti d'acqua dolce bolluti, & mezi modici.  
 Spogne di finocchi aneuate, con frondi sotto.  
 Vna tostola aneuata con frondi sotto.  
 Barattoli di lassarole firopate, in tazzette.

Venerdì 27. di Marzo.

*Freddo.*

**A** Mito guarnito di pignoli, & zuccaro sopra.  
 Luzzi salpimentati, guarniti di limoncello lauorato.  
 Scatolette di cauiale lauate con oro dentro sotto coppe.  
 Pastone di trotte guarnito di fiori, & oro.  
 Plattiglio di sarache con limoncello, e pepe.  
 Insalata di lattuca inconocchiata con cipollette.

*Caldo.*

**A** Cetillo di tarantello con mosto cotto, e pepe.  
 Menestra di piselli, carcioffale, & capitone.  
 Sarde di spedone fritte senza spine guarnite.  
 Pizza di sparagi, spognole, pere, e mostaccioli.  
 Testa di ragosta arosfita, ripiena di suo sapore  
 Zeppole di riso à castagnette con zuccaro, e cannella.  
 Maccaroni di Puglia con salza verde sopra.  
 Ventresca di tonno arosfita con sapore d'agro.

*Frutti.*

**C** Arcioffale tenere seruite con sale, e pepe.  
 Fichi ottate secchi di Calabria.  
 Pera buon christiane con frondi sotto.  
 Tartufali arosfiti mondi con sale, e pepe.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto.  
 Canestra di fongi, & fiori di zuccaro.

Sabbato 28. di Marzo.

*Freddo.*

**P**ignoli in adobbo, con aqua di rose, e zuccaro.  
 Plattiglio di ragosta guarnito di pepe.  
 Botarghe guarnite di limoncello, pepe, & agro.  
 Cefali salpimentati guarniti di limoncello.  
 Seuiero di treglie, guarnite di cetrinata.  
 Insalata di lupoli cotti con pepe, e mosto cotto.

*Caldo.*

**C** Annolicchi arosfiti con agro, e pepe sopra.  
 Menestra di senapi con agro, e pepe sopra.  
 Cicinelli fritti, guarniti con agro, & pepe.  
 Porcacchie fritte con salza verde sopra.  
 Suppa di polpitelli, guarnita con caanolicchi.  
 Pasticcioiti di patelle, e taratufali siroppati.  
 Zeppole scaldate con zuccaro, e mele sopra.  
 Sarde arosfite sopra li carboni.

*Frutti.*

**C**astagne verdi arosfite, seruite con sale, e pepe.  
 Acci mondi con aceto, pepe, & sale.  
 Oliue informate, guarnite di limoncello.  
 Mela pera con frondi di finocchio sotto.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto.  
 Scatola di pasta di Genova di vari lauori.

## DOMENICA 29. di MARZO di PASCHA.

*Freddo.*

- O** Va benedette monde, guarnite con fiori sopra.  
 Agnello Paschale arosito stizzato con argento, & oro.  
 Filetto guarnito di moscardini, con limone.  
 Fiorita di capra, guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Casatelli lauorati, guarniti di zuccaro, e cetronata.  
 Pastone di vitella lattante con salami dentro.

*Caldo.*

- P**ollanche bollite con brodo concio, herbe, e pepe.  
 Crostata di natte, prouola, ossomastro, & presutto  
 Plattiglio di lattaroli, e bottoni indorati con sette di pane.  
 Pasticcioiti ripieni di vitella, e cose siroppate.  
 Rauoli ignudi stufati con zuccaro, e cannella.  
 Piccioni domestici arositi guarniti di pasta Todeca.

*Frutti.*

- M**Arzolini di Fiorenza spartiti con frondi sotto.  
 Carciofale monde, seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Amendole nouelle monde con aqua aneuata.  
 Mela rosse con frondi sotto, e fiori sopra.  
 Bianco magnare, guarnito di cetronata, & oro.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neae.

## Lunedì 30. di Marzo.

*Freddo.*

- C**etrangole agre dolci monde coperte di zuccaro.  
 Presutto d' Abruzzo a sette guarnito di moscardini.  
 Pizza bianca di ricotta guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Plattiglio di quaglie, guarnito con limoncello, e pepe.  
 Piccioni in adobbo, guarniti di capparini.  
 Nauette in pasticcioiti, ripiene di bianco mangiare.

*Caldo.*

- T**esa di vitella stufata, ripiena di passole, e pruna.  
 Menestra di faue nouelle con carciofale, e salami.  
 Caponi bolliti, seruiti con salsa verde.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati con sette di pane.  
 Pizza di semola, prouola, ricotta, e cetronata.  
 Faggiani arositi, seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

- C**ascio di fiore netto con frondi di cetro sotto.  
 Faue nouelle con frondi di finocchio sotto.  
 Pastetelle di tutto cetro guarnite di fiori.  
 Carciofale fritte, seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.  
 Scatola di pasta di Genoua di vari lauori.

*Martedì 11. di Marzo.**Freddo.*

**N** Arte lattanti guarnite con zucchero sopra.  
 Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Gallo d' India guarnito di fusticelli.  
 Plattiglio di quaglie, guarnito di limone, e pepe.  
 Pizza di ricotta, guarnita di fiori, & oro.  
 Vua groia con frondi sotto coperta di neue.

*Caldo.*

**A** Ntipasto di piedi di virella stufato con spetie.  
 Menestra di piselli con carcioffile, pepe, e salami.  
 Vacca bollita, seruita con salsa verde.  
 Plattiglio di piccioni con zucchero, e cannella.  
 Riso stufato con cacio, & oua, e pepe sopra.  
 Filetto di Vitella arrostito, guarnito di limone.

*Frutti.*

**C** Afcio cauallo del Fois sparito con frondi sotto.  
 Carcioffile arrostito, seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Amendole monde seruite con aqua anenata  
 Oline di Spagna con oglio, pepe, e limoncello.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto.  
 Scatola di fusticelli, citrilli, e confetti lisci.

*MERCORDI 1. DI APRILE.**Freddo.*

**F** Raole scelte, lauate con Grreco, e zucchero sopra.  
 Farantello desalzato guarnito con limoncello lauorato.  
 Pizza di ricotta con zucchero, e fiori sopra.  
 Tracine salpimentate, guarnite di limone, & pepe.  
 Ricci di mare ripieni l'vn l'altro del frutto.  
 Insalata di sparagi con fiori di boragine sopra.

*Caldo.*

**O** Va bollite con latte, stufate con prouola.  
 Menestra di rali di scarole con botiro.  
 Triglie, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Pani ripieni di cose dolci, stufati con latte.  
 Frittata con fiori di sambuco, zucchero, e cannella.  
 Lacerti arrostiti con salmeriglio agro dolce.

*Frutti.*

**P** Roule moseie nette con frondi sotto.  
 Carcioffile arrostito, seruite con oglio, & aceto.  
 Mela dolci nouelle con sue frondi sotto.  
 Spogne di finocchi netti con frondi sotto.  
 Fave nouelle, seruite con sale, & pepe.  
 Scatola di copeta, guarnita con moscardini.



Giovedì 2. di Aprile.

*Freddo.*

**B**ianco incannellato guarnito con pignoli.  
 Verrina guarnita di moscardini, e limoncello.  
 Pastone di vitella, guarnito di fiori, & oro.  
 Agnello Salpimentato, guarnito con limone.  
 Plattiglio di quaglie con limoncello, & pepe.  
 Vaz rossa con frondi sotto, coperta di neve.

*Caldo.*

**T**orresno alla Spagnola di lattaroli, & bottoni.  
 Menestra di piselli guarnita di tutti salami.  
 Petto di vitella, servito con salsa verde.  
 Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane.  
 Lasagne stufate con latte, zucchero, e cannella.  
 Gallo d'India arrostito, guarnito con frittigli sopra.

*Frutti.*

**C**ascio Parmeggiano netto con frondi sotto.  
 Pizza di cetrinata con zucchero, e fiori sopra.  
 Amendole monde con frondi sotto, & sopra.  
 Mel'apie scelte con frondi sotto aneuate.  
 Spogne di finocchi mondi con frondi sotto.  
 Scatola rotonda di pignoli, & amendole confetti.

Venerdì 3. di Aprile.

*Freddo.*

**M**Antechiglia lauorata guarnita con zucchero, & oro.  
 Triglie in scapace, guarnite di capparì, e pepe.  
 Plattiglio d'oua mesci guarnito di zucchero.  
 Pastone di ventresca di tonno con fiori.  
 Tagliarelli di pasta Todésca con zucchero sopra.  
 Scorfani salpimentati, guarniti di limone, e pepe.

*Caldo.*

**O**Va da bere, servite con ouere, & sale.  
 Broccoli spicati, serviti con agro, oglio, e pepe.  
 Sardè di spedone, guarnite con limone.  
 Pasticcioiti di nevole con zucchero, e cannella.  
 Maccaroni di Puglia con prouola stufati.  
 Calamari ripieni delli stelli, & arrostiti.

*Frutti.*

**M**Arzolini aperti con frondi di cedro sotto.  
 Carcioffale bollite con aceto, & sale.  
 Canstrelletti alla Genouefa, guarniti di zucchero.  
 Olue di Gaeta servite con oglio, aceto, e pepe.  
 Spogne di finocchi monde, coperte di neve.  
 Scatola di percopata, e cocozzata di Genova.

Barattoli

*Sabbato 4. di Aprile.**Freddo.*

**B** Arattoli di conserua di tutto cotto con fiori.  
 Ancione di Genoua con aregano, oglio, & aceto.  
 Sciuero di calamari con zuccaro, & cannella.  
 Cernia in bianco, guarnita d'herbette, & pepe.  
 Dentici fritti con mosto cotto, e cappari sopra.  
 Insalata di fiori di borragine, e melcolanza.

*Caldo.*

**T** Esta di cernia stufata con cose agrette.  
 Spinaci con passole, pepe, e mosto cotto.  
 Calamaretti fritti, seruiti con agro, e pepe.  
 Passiccione di pesce, carcioffali, e tartuffali.  
 Suppa di cannolicchi, patelle, & sponnoli.  
 Anguille arosfite con frondi di lauro, e mollica.

*Frutti.*

**M** El'appie scelte con frondi di cetra sotto.  
 Plattiglio di botarghe con agro, & pepe.  
 Vua groia con frondi sotto, & aneuata.  
 Fave nouelle monde seruite con sale, e pepe.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neu.  
 Tortanetti di pasta d'amendole con fiori.

*Domenica 5. di Aprile.**Freddo.*

**C** Etrangole agre dolci coperte di zuccaro.  
 Bianco mangiare, guarnito con zuccaro, & oro sopra.  
 Presutto stellato, guarnito di limone, & anefini.  
 Pastone di vitella, guarnito di fiori, & oro.  
 Capretto salpimentato guarnito con limone, e pepe.  
 Plattiglio di quaglie in adobbo con agro dolce.

*Caldo.*

**T** Oresno di presutto, lattaroli, & pane sotto.  
 Menestra di faue nouelle con salami, & pepe.  
 Pollanche bollite, seruite con salza verde.  
 Plattiglio di natte, biscotti di zuccaro, e cannella.  
 Laganelle stufate con cascio cauallo, e prouola.  
 Caponi arosfitti, seruiti con salza verde.

*Frutti.*

**C** Ascio di Fiandra netto con frondi sotto.  
 Carcioffale bollite, seruite con aceto, & sale.  
 Mela tramontane con frondi sotto, & aneuate,  
 Amendole monde coperte di neu.  
 Spogne di finocchi con frondi sotto.  
 Scatola di pera, pruna, & torzi di lattuca.

**Frutti.**

# De Corteggiani.

231

*Lunedì 6. di Aprile.*

*Freddo.*

**F** Ranle scelte lauate con Greco, e zucchero sopra.  
Verrinia firopata, guarnita di cetronata.  
Pizza di ricotta, guarnita d'oro, & fiori sopra.  
Paponi salpimentati in calcia, guarniti d'oro.  
Gigotto di leppe, guarnito di limone, & pepe.  
Vua groia con frondi sopra, & coperta di neue.

*Caldo.*

**P** Ane onto all'Abruzaese con presutto, e pepe.  
Menesra di scarole con cascio, e boccolaro.  
Vacca bollita, seruita con limoncello piccolo.  
Cubiglietti ripieni di cose firopate, e zucchero.  
Riso stufato con zucchero, e cannella sopra.  
Fisjetto di vitella lattante arostita guarnita.

*Frutti.*

**C** Ascio Parmeggiano con frondi di cetro sotto.  
Fauè nouelle, seruite con sale, e pepe.  
Sfogliatelle ripiene di bianco, & zucchero.  
Mela nouelle con frondi sotto, & aneuate.  
Spogne di finocchi nette con frondi sotto.  
Castagnette, & tortanetti di pasta d'amendole.

*Martedì 7. di Aprile.*

*Freddo.*

**S** Corze di cedro firopate, guarnite con fiori.  
Pastone di quaglie, tramezzato con presutto, e pepe.  
Salciccione di Bologna bollito con Maluasia.  
Ricotta di capra guarnita di zucchero, & fiori.  
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo.  
Mela tramontane firopate con zucchero.

*Caldo.*

**C** Rostata di prouola, presutto, oua, e zucchero.  
Pifelli coperti con capone, & salami.  
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane.  
Fongi, e cocozza di Genoua con tutti salami.  
Suppa di zizza di vacca lattante, e spetie.  
Capretto arostito alla paesana ripieno.

*Frutti.*

**C** Ascio di dioppito netto con frondi sotto.  
Oliue di Spagna con oglio, aceto, & pepe.  
Mela spinose con frondi sotto aneuate.  
Pizza di cetronata guarnita dell' istesso.  
Spogne di finocchi nette coperte di neue.  
Vua groia con frondi sotto, & aneuata,

Rostata

*Mercoledì 8. di Aprile.**Freddo.*

**R**osata di rossi d'oua, zucchero, latte, & aqua di fiori.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito con limone, e pepe.  
 Pizza bianca, guarnita di rose, e zucchero.  
 Tracene salpimentate, guarnite con limone.  
 Ricci di mare ripieni vn dentro, l'altro del lor frutto.  
 Passone d'ombria con tarantello, & specie.

*Caldo.*

**O**Va da bere seruite con ouere, & sale.  
 Broccoli spicati con agro, & pepe.  
 Sarde fritte, guarnite con limoncello lauorato.  
 Pani ripieni di cose siropate, e zucchero.  
 Maccaroni di Puglia scaldati con mozzarelle.  
 Triglie arosite con meranfo, oglio, & aceto.

*Frutti.*

**C**ascio Parmeggiano netto con frondi sotto.  
 Carcioffale arosite con oglio, sale, & pepe.  
 Gambari di mare bolliti, seruiti con sale.  
 Ricotta di capra, guarnita con fiori, & oro.  
 Snogne di finocchi nette, coperte di neue.  
 Fongi, e castagnette di pasta d'amendole.

*Giouedì 9. di Aprile.**Freddo.*

**C**apo di latte garnito con zucchero sopra.  
 Filetto di porco guarnito di limoncello, & anisui.  
 Pastone di gallo d' India à modo di Aquila.  
 Plattiglio di zizza con limoncello, & pepe.  
 Gigotto di vitella, guarnito di limone lauorato.  
 Vua bianca con frondi sotto coperta di neue.

*Caldo.*

**P**asticcione di vitella, piccioni, salami, e specie.  
 Menestra di faue nouelle con salciccione, e cascio.  
 Spalle di capretto bollite, seruite con salsa verde.  
 Plattiglio di lattaroli indorato con fette di pane.  
 Cnocchetti stufati con prouola, & cascio.  
 Pollastri arositi ripieni di oliate, & passole.

*Frutti.*

**C**ascio cauallo di Sicilia con frondi sotto.  
 Carcioffale seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Pera buon christiane con frondi sotto, aneuate.  
 Pastetelle di zucchero, guarnite di fiori.  
 Mela tramontane con frondi di finocchi sotto.  
 Spagne di finocchi nette coperte di neue.

**Ancione**

Venerdi 10. di Aprile.

Fredda.

**A**ncioue di Genoua, seruite con aregano, oglio, & aceto.  
 Pastone di trotte con herbette, pignoli, e pepe.  
 Tartara di latte, zuccaro, oua, & aqua rosa.  
 Trighe in scapece, guarnite di limone laurato.  
 Vermicelli di ricotta, guarniti con zuccaro.  
 Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello.

Caldo.

**C**anolichi aperti con oglio, pepe, & agro.  
 Menestre di scarole con botiro, passole, e spetie.  
 Calamaretti fritti, guarniti con limoncelli, e pepe.  
 Fiadone di semola, oua, calcio, & spetie.  
 Neule, inuolte con natte, & zuccaro.  
 Cermotte arosite, guarnite di limone, e pepe.

Frutti.

**P**rouole vecchie nette con frondi sotto.  
 Mela nouelle, guarnite con rue frondi sotto.  
 Oliue d'Ascoli con limoncello, & oglio.  
 Canestrellette alla Genouese, guarnite di fiori.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neu.  
 Scatola di moscardini, & anisi confitti.

Sabbato 11. di Aprile.

Freddo.

**F**raule lauate con maluasia, e zuccaro sopra.  
 Mosraccioli Napolitani con tazette di Greco.  
 Luzzi in bianco guarniti con limoncello, & pepe.  
 Pastone di ventresca di tonno con spetie.  
 Plattiglio di ragoſe, guarnite con limone.  
 Mela tramontane siroppate, guarnite con oro.

Caldo.

**P**afficcione di capitone, carcioffale, e tarantello.  
 Foglie Napolitane strascinate con spetie.  
 Cefali fritti guarniti con limoncello, e pepe.  
 Suppa di sparagi, cannolicchi, e patelle reali.  
 Laganelle di monache, seruite con salsa verde.  
 Dentici arositi con intingolo agro dolce.

Frutti.

**C**arcioffale nette, seruite con sale, & pepe.  
 Struffoli a corona guarniti d'oro, e fiori.  
 Plattiglio di bottarghe con agro, e pepe.  
 Oliue d'Ascoli bianche, guarnite con limoue.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neu.  
 Barattoli di cotogua, guarniti di rose.

Gg

Cetrangole

*Domenica 12. di Aprile.**Freddo.*

**C**etrangole agre dolci monde con zucchero sopra.  
 Sopressata di Nola, guarnita con molcardini, e limone.  
 Gigotto di lepore, guarnito con limoncello, e pepe.  
 Casatelli quarriati, guarniti di zucchero.  
 Impanata di gallo d' India con fiori sopra.  
 Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neuve.

*Caldo.*

**P**olpettone di vitella, guarnito di rosso d'oua.  
 Menestra di finocchi seluaggioli con salami.  
 Caponi bolliti, seruiti con salsa verde.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati.  
 Maccaroni scaldati stufati con brodo di capone.  
 Piccioni arrostiti, guarniti di pasticciotti.

*Frutti.*

**M**arzolini spartiti con frondi di cetro sotto.  
 Carciofale seruite con pepe, & sale.  
 Stagliarelle di bianco con zucchero di panetto sopra.  
 Fave nouelle monde con frondi sotto, aneuatate.  
 Spogne di finocchi nette con frondi sotto, aneuatate.  
 Scatola di pistacchi, amandole, & fusticelli.

*Lunedì 13 di Aprile.**Freddo.*

**F**raole nette con zucchero di panetto sopra.  
 Plattiglio di fianchetto di vitella ripieno.  
 Sciuero di coniglio, guarnito di pignoli.  
 Caponi in cassa salmencrati con pepe sopra.  
 Plattiglio di quaglie con limoncello, e pepe.  
 Bianco mangiare incannellato con zucchero sopra.

*Caldo.*

**T**esta di vitella stufata con sapore agretto.  
 Menestra di piselli, carciofale, & salami.  
 Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Impanata di zizza lartante con spete dentro.  
 Millisanti stufati con brodo grasso.  
 Pollanche infaggianate, seruite con limone.

*Frutti.*

**C**ascio di fiore netto con frondi di cetro sotto.  
 Carciofale arrostite con sale, oglio, e pepe.  
 Mela tramontane con frondi di cetro sotto.  
 Olive di Gaeta con oglio, aceto, & pepe.  
 Spogne di finocchi con frondi sotto aneuatate.  
 Barattoli di gelo di lazzarole siroppate.

Man.

*Martedì 14. di Aprile.**Freddo.*

**M** Antechiglia lanorata à corona con oro sopra.  
 Verrinia firopata, guarnita di zucchero.  
 Pastone di vitella con rose, e fiori sopra,  
 Gelatina di caponetti, guarnita di pignoli.  
 Mela firopate, guarnite d'argento.  
 Vua groia con frondi sotto, aneuata.

*Caldo.*

**L** Ingua di virella indorata con fette di pane.  
 Menestra di scarole con cascio, salami, e pepe.  
 Pasticcio di ripieni di cose firopate.  
 Fongi di Genova stufati con pollastri.  
 Suppa di piccioni firopati con zucchero.  
 Filetto di vitella arrostito, guarnito con limone.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo del Foio netto con frondi sotto.  
 Fave nouelle nette, seruite con sale, e pepe.  
 Pizza di cetronata, guarnita di rose.  
 Carciofale monde, seruite con sale, e pepe.  
 Pera bergamotte con frondi sotto aneuata.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.

*Mercordì 13. di Aprile.**Freddo.*

**N** Atte guarnite con zucchero di panetto.  
 Ricci vn dentro l'altro, ripieni de' lor frutti.  
 Triglie in stuiero guarnite di cetronata.  
 Testa di sturione salpimentata, guarnita.  
 Pizza bianca di ricotta, guarnita di fiori.  
 Vua bianca con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**O** Va fatte all'aqua con pronola sopra.  
 Menestra di scarole con cascio, e boccolaro.  
 Pastone di cesali con spetie, e salami.  
 Ventresca di tonno fricta con pepe sopra.  
 Frittata di sparagi con spetie sopra.  
 Sturione arrostito pilotato con grasso di tarantello.

*Frutti.*

**C** Ascio di Limosano netto con frondi sotto.  
 Frittighe di pasta guarnite con mele, & fiori.  
 Fave nouelle, seruite con sale, e pepe.  
 Insalata di mescolanza, e fiori di boraggine.  
 Botarghe, e fongi di pasta d'amendole.  
 Spogne di finocchi monde, coperte di nene.

Gg 2

Giaccata

Giovedì 16. di Aprile.

*Freddo.*

**G**ioncata di vacca con zuccaro sopra.  
 Filetto di Gugliano, guarnito di moscardini.  
 Gigotto di coniglio, guarnito di limone laurato.  
 Bianco mangiare in pezzi con cetronata.  
 Fresone à vento ripieno di cose siroppate.  
 Pastone di quaglie, guarnito di rose.

*Caldo.*

**T**esta di vitella stufata con passole, e prune.  
 Menestra di scarole con cascio, e tutti salami.  
 Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Tortano, ripieno di lattaroli, & piccioni.  
 Riso stufato con brodo grasso, latte, e prouola.  
 Pernici imborracchiate, seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**P**ronole moscie nette, con frondi di cetro sotto:  
 Carciofale bollite, seruite con aceto, sale, e pepe.  
 Mela nouelle con frondi sotto, aneuate.  
 Fongi di pasta Todelca con zuccaro sopra.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neue.  
 Scatola di radiche, pruna, e pasta di Genova.

Venerdì 17. di Aprile.

*Freddo.*

**F**ragole lauate con Greco, e zuccaro sopra.  
 Alici salate nette, guarnite con limoncello.  
 Impanata di capitone con tarantello, e pepe.  
 Fiorita di capra, guarnita di fiori, e zuccaro.  
 Plattiglio d'alici fresche, guarnito con spetie.  
 Ricci di mare, ripieni l'un dentro l'altro.

*Caldo.*

**P**izza d'oua, latte, aqua di fiori, e zuccaro.  
 Menestra di talli di lupoli con oglio, aceto, e pepe.  
 Triglie fritte, seruite con agro, & pepe.  
 Pasticcioiti di neuole ripieni di zuccaro.  
 Lasagne stufate, con latte, zuccaro, e cannella.  
 Sarachi di porto arostiti, seruiti con agro dolce.

*Frutti.*

**R**aschi di Calabria netti con frondi sotto:  
 Faue nouelle monde, seruite con pepe, e sale.  
 Oliue d'Ascoli con oglio, aceto, e pepe.  
 Pastetelle di Monache guarnite di fiori.  
 Carciofale arostiti con oglio, sale, e pepe.  
 Pere bergamotte con frondi sotto, aneuate.

Barattoli



# De Corteggiani.

937

Sabbato 18. di Aprile.

*Freddo.*

**B** Arattoli di limoncelli piccoli siroppati.  
Plattiglio di tarantello, guarnito di limone.  
Ragoste sane, meze monde salpimentate.  
Pastone d'anguille, guarnite di rose.  
Dentici in scapece, con cappari, e spetie.  
Amico incannellato, guarnito di pignoli.

*Caldo.*

**T** Bsta di sturione, coperta con broccoli.  
Testa di ragosta ripiena di suo liquore.  
Sarde fritte guarnite di limoncello, e pepe.  
Coppo reale di sarde, cetronata, e tartufali.  
Linguati fritti, guarniti di limone, e pepe.  
Triglie arosite, seruite con agro dolce.

*Frutti.*

**I** Nsalata di sparagi, guarnita con fiori.  
Spionoli di mare arositi con oglio, & agro.  
Pizza di cetronata, guarnita di rose.  
Oliue di Messua, con oglio, aceto, e pepe.  
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.  
Vua bianca con frondi sotto, e sopra.

Domenica 19. di Aprile.

*Freddo.*

**C** Etrangole agre dolci monde con zucchero sopra.  
Morzadelle di Ferrara bollite guarnite di limone.  
Impanata di tortorelle con presutto, e spetie.  
Plattiglio di petto di gallo d' India con pepe.  
Bianco magnare incannellato con oro sopra.  
Vua bianca con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**P** izza di fragole, natte, zucchero, & ossa mastre.  
Piedi di vitella stufati con cose agrette, e pepe.  
Menestra di caoh fiori con pollanche.  
Plattiglio di zizza indorata con fette di pane.  
Gnocchetti stufati con brodo, caso, & oua.  
Gallo d' India arosito seruito con salsa reale.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo di Sicilia con frondi sotto.  
Mela cerate con frondi sotto, e fiori sopra.  
Carciofale bollite seruite con aceto, sale, e pepe.  
Carofelle di finocchi con frondi sotto aneuate.  
Pizza di dattili barbarischi con fiori sopra.  
Scatola di pignolata, e pasta reale.

Bragole

*Lunedì 20. di Aprile.**Freddo.*

**F**ragole nette lauate con cirella, e zuccaro sopra.  
 Prelutto vecchio della montagna.  
 T. ghiarini di ricotta, guarniti di zuccaro,  
 Plattiglio di quaglie con aceto, limone, e pepe.  
 Torta d'oua, latte, zuccaro, & aquarosa.  
 Caponi salpimentati, guarniti di limone, e pepe.

*Caldo.*

**T**orrefino alla Spagnola di bottoni, e lattaroli.  
 Oglia alla Spagnola con pollami, salami, e spetie.  
 Gallo d' India senz'ossa ripieno di cose siropate.  
 Tomacelle reali di fegato di vitella, e pepe.  
 Riuoli di prouola, ricotta, oua, e zuccaro.  
 Filetto di vitella arosito con spetie sopra.

*Frutti.*

**C**ascio di Fiandra netto con frondi sotto.  
 Amendole monde con frondi sotto, & aneuare.  
 Sfogliatelle r piene di bianco magnare con oro.  
 Mela Gaitanelle con frondi sotto coperte di neu.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.  
 Scatola di copeta, guarnita di fusticelli.

*Martedì 21. di Aprile.**Freddo.*

**M**artechiglia lauata, guarnita con zuccaro, & oro.  
 Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Pastone di coniglio, guarnito di rose, & oro.  
 Acetillo di piedi di vitella con limone, e pepe.  
 Pgnoli in adobbo in aqua di fiori con zuccaro.  
 Plattiglio di piccioni in adobbo con agro-dolec.

*Caldo.*

**C**rostata di presutto, e nate con zuccaro.  
 Menestra di piselli, carciofale, e varij salami.  
 Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Plattiglio di teste di capretti indorate.  
 Maccaroni di monache, stufati con prouola.  
 Capretti di latte arositi guarniti con pasta Todesca.

*Frutti.*

**M**arzolino aperto netto con frondi sotto.  
 Faué nouelle monde, seruite con sale, e pepe.  
 Ohue di Calabria con oglio, aceto, & pepe.  
 Pizza di cetronata, guarnita di rose, & oro.  
 Mela tramontane con frondi sotto aneuare.  
 Spogne di finocchi monde, coperte di neu.

Plattiglio

*Mercordi 22. di Aprile.**Freddo.*

**P**lattiglio di natte con cetronata erita, & zuccaro.  
 Tarantello defalzato, guarnito con limone.  
 Pizza bianca di ricotta, guarnita di rose.  
 Ombrina salpimentata, guarnita di limone.  
 Impanata di cernia con frutti di mare, & oro sopra.  
 Triglie in scapece con cappari, e petie.

*Caldo.*

**O**Va da bere, seruire con ouere, & sale.  
 Menefta di faue nouelle con calcio, & oua.  
 Sarde senza spine fritte à modo di zepole.  
 Pani ripieni di cose dolci, & zuccaro.  
 Raioli reuestiti, stufati con zuccaro, e cannella.  
 Ventresca di tonno arostita con agro dolce.

*Frutti.*

**C**ascio di Castignano netto con frondi sotto.  
 Carciofale monde, seruite con aceto, sale, e pepe.  
 Amendole monde con frondi sotto, & aneuate.  
 Pastelle di tutto cetro, guarnite di rose.  
 Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del lor frutto.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neu.

*Giouedi 23. di Aprile.**Freddo.*

**F**Ragole lauate con vino coperte di zuccaro.  
 Salsicciotti di Bologna, guarniti con limone.  
 Pastone di vitella a stella con oro sopra.  
 Caponi salpimentati, guarniti di limoncello.  
 Quaglie renouate con limoncello, aceto, e pepe.  
 Bianco mangiare, guarnito di zuccaro, & oro.

*Caldo.*

**T**esta di vitella stufata con passole, e pruna.  
 Ogla alla Spagnola di carne, calcio, e salami.  
 Impanata all' Inglese di cose siroppate.  
 Plattiglio di lattaroli, borton, & animelle.  
 Lasagne bollite con latte, stufate con prouola.  
 Pellastru arostiti, guarniti di pasta todesca.

*Frutti.*

**P**rouole fresche con frondi sotto, & sopra.  
 Mela nouelle con frondi sotto, aneuate.  
 Pizza di cetronata, guarnita di rose.  
 Cerafe nouelle con frondi sotto, aneuate.  
 Carciofale bollite, seruite con aceto, sale, e pepe.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neu.

Gioncata

Venerdì 24. di Aprile.

Freddo.

**G** Ioncata di vacca, seruita con zuccaro sopra.  
 Capitone desalzato, guarnito di limone, e pepe.  
 Impanata di trotte con passole, pignoli, e spetic.  
 Traccine salpimentate con aqua, aceto, e sale.  
 Casatelli di ricotta, guarniti d'oro, e rose.  
 Plattiglio di ragoste, con limone, e pepe.

Caldo.

**O** Va buttate all'acqua con pronola, e pepe sopra.  
 Passiccioni di piselli, carcioffale, e frutti di mare.  
 Linguatti fritti coperti con salsa di mostaccioli.  
 Brodetto alla Romana con zuccaro, e cannella.  
 Frittata con sparagi, prouola, oua, e spetic.  
 Luzzi arostiti con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

**C** Afcio cauallo di Polino con frondi sotto.  
 Amendole nouelle monde con aqua anenata.  
 Passiccioni fritti coperti con zuccaro sopra.  
 Carcioffale arostite con pepe, oglio, e sale.  
 Canestrelletti alla Genouefa con zuccaro sopra.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Sabbato 25. di Aprile.

Freddo.

**F** Ragole lauate con Vino, coperte di neue.  
 Plattiglio di salmone desalzato con limone, e spetic.  
 Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del frutto.  
 Sciuero di triglie, guarnito di pignoli, & oro.  
 Scorfani in bianco, guarniti con limone, e pepe.  
 Passiccioni a nauetta, ripieni d'emito con oro.

Caldo.

**C** Annolicchi aperti con agro, oglio, e pepe.  
 Suppetta di finocchi seluaggioli con tarantello.  
 Taglie fritte, guarnite con limoncello, & pepe.  
 pizza sfogliata con sarte, e cose firopate.  
 Lagocelle seruire con salsa verde sopra.  
 Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

**S** Pognoli di mare arostiti con oglio, & agro.  
 Infilara di cauli fiori, & botarghe.  
 Carcioffale fritte, seruite con sale, e pepe.  
 Sallazette, e tortanetti di pasta d'amendole.  
 Spagne nouelle anenate in vasi di cristallo.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto.

Man-

# De Corteggiani.

241

*Domenica 26. di Aprile.*

*Freddo.*

**M** Antecigliu laurata con oro, e zuccaro.  
Filetto guarnito di limoncello, e moscardini.  
Pattone di gallo d'India ad Aquila, guarnito d'oro.  
Piccioni in adobbo guarniti di cappari.  
Galline salpimentate, guarniti di rose, & oro.  
Vua groia con frondi sotto, & aneuata.

*Caldo.*

**G** Igotto di vitella stufato con agro, e specie.  
Menestra di carciofale, piselli, presutto, e pepe.  
Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
Tortano sfogliato, ripieno di cose siroppate.  
Barro stufato, ripieno di caseio, & oua.  
Tortorelle arosfite, guarnite di limone.

*Frutti.*

**C** Ascio di frate netto con frondi sotto, e sopra.  
Fave nouelle monde, seruite con sale, e pepe.  
Oline di terra noua, seruite con oglio, & aceto.  
Mela nouelle con frondi sotto, & aneuata.  
Pizva di cotognata, peceopata, e zuccaro.  
Caroselle di finocchi con frutti sotto, aneuata.

*Lunedì 27. di Aprile.*

*Freddo.*

**C** Etrangole agre dolce monde siroppate con zuccaro.  
Verrinia guarnita con limoncello, e moscardini.  
Impanata di tortorelle stizzata d'oro.  
Fianchetto di vitella, guarnito di limone, e pepe.  
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo agro dolce.  
Bianco mangiare in pezzi guarnito di zuccaro.

*Caldo.*

**P** Olpettone di vitella laurato con pignolini.  
Broccoli spicati, coperti con pollanche, e salami.  
Coppo di petto di piccioni, & cetronata.  
Animelle, & bottoni indorati con zuccaro, e cannella.  
Maccaroni scaldati, stufati con zuccaro, e cannella.  
Filetto di vitella arosfite, guarnito di limoncello.

*Frutti.*

**C** Ascio cauallo à melone con frondi di cetro sotto.  
Carciofale bollite, seruite con sale, pepe, & aceto.  
Mela tramontane, con frondi sotto, & sopra.  
Castelle à vento ripiene, con fiori sopra.  
Crase con frondi sopra, e coperte di neue.  
Bogue di finocchi monde con frondi sotto.

H h

Fragole

*Martedì 28. di Aprile.**Freddo.*

**F**ragole lauate con Vino, & zuccaro sopra,  
 Sopressata guarnita di limoncello lauorato.  
 Pasticcione di quaglie, guarnito con argento.  
 Ricotta di capra, guarnita con zuccaro. e fiori.  
 Seuiero di lepre, guarnito di pignoli, & oro.  
 Pizza di limoncelle piccole siroppate.

*Caldo.*

**P**ane onto all' Abruzzese con presutto, e spetic.  
 Poggia alla Spagnola con pollami, caso, & salami.  
 Capretto stufato con salsa d'vua, e zuccaro.  
 Zizza indorata con zuccaro, e cannella sopra.  
 Fongi, e cogozza di Genova, stufati con salami.  
 Faggioli imborracciati, seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio di Fiandra netto con frondi di cetro sotto.  
 Cerase con frondi sotto, & coperte di neuve.  
 Fave nouelle nette, seruite con sale, e pepe.  
 Pizza di cetronata, guarnita di rose.  
 Amendole monde con frondi sotto, aneuate.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neuve.

*Mercordì 29. di Aprile.**Freddo.*

**C**apo di latte, lauorato con zuccaro. & oro.  
 Plattiglio di ragosta, guarnito con limone, e pepe.  
 Caratelli di ricotta, guarniti di zuccaro, e rose.  
 Cefali in bianco, guarniti con limone, e pepe.  
 Pastone d'ombrine con tarantello, e salami.  
 Linguati in adobbo con mosto cotto, e capparì.

*Caldo.*

**P**opiello d'vua, latte, zuccaro, & aqua di fiori.  
 Broccoli guarniti con capitone, e tarantello.  
 Sarde di sperone in carte con agro, & pepe.  
 Nevole in pasticcioiti, ripiene di zuccaro.  
 Maccaroni di Cagliari stufati con prottola.  
 Sarachi di porto arostiti con salmeriglio agretto.

*Frutti.*

**C**ascio Parmeggiano con frondi di cetro sotto.  
 Carciofale arostite con sale, oglio, e pepe.  
 Caragnette di mare ripiene l'un dentro l'altro.  
 Pasticcioiti à sconciglio ripieni di lassarole.  
 Mela rosse con frondi sotto, coperte di neuve.  
 Carofelli di finocchi con frondi sotto, e sopra.

Cetran-

Giovedì 30. di Aprile.

*Freddo.*

**C**etrangole agre dolci con zuccaro di panetto sopra.  
 Filetto di porco, guarnito con limoncello, e moscardini.  
 Pastone di quaglie intramezzato con salami.  
 Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Galline salpimentate guarnite di limoncello, & pepe.  
 Bianco magnare à pezzotti, guarnito di zuccaro, & oro.

*Caldo.*

**T**omacelle di fegato di vitella, seruite con agro.  
 Menestra di scarola con caseio, & verrina.  
 Spalle di capretto bollite seruite con salsa verde.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane.  
 Menestra di pane grattato ripiena con caseio, & ova.  
 Piccioni casalmi arrostiti ripieni con pazzolini.

*Frutti.*

**M**arzolini aperti con frondi di cetro sotto.  
 Carciofale bollite, seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Fritaglie ripiene di bianco, zuccaro, e cetrinata.  
 Cerase rosse con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Spogne di finocchi monde, con sue frondi sotto.  
 Scatola di pera, pruna, & pasta di Genova.



*Capitolo quarto di tutte le Domeniche  
dell'Anno.*

S I G N O R I

**O**ltre à le giornate di tutto l'anno, à le quali hò segnalato li piatti che di ordinario si possono fare; hò anco voluto notare li piatti che si potranno dare in tutte le 52. Domeniche che si contengono nell'anno, e questi possono darfi in conuitti di parenti, & amici: che per ciò non metto cose affettate, & à la grande, ma più presto per persone domestiche: Qui metto nel primo messo. dodici piatti di credenza: nel 2. messo altri dodici caldi di cocina: e nel 3. messo similmente, altri dodici di frutti: Et ogni cosa conforme à le stagioni: E le ho poste triuali, acciò si possano fare in ogni luogo, e paese; e da ciascheduno che li vorrà fare; & anco perche possano ritrouarse tutte le cose bisognano per fare detti piatti. Potranno di più seruire in occasioni di nozze, per quelli che non vorranno fare spese efforbitanti, come sogliono li Prencipi: & à questo fine hò posto differenti, e varij pasti nel principio, mezzo, e fine di tutto questo mio discorso, E se bene per mio diletto mi è piacciuto scriuerli, tuttauia ogn'vno potrà regularsi come sarà suo gusto, sendo certo che tutte le persone deueno ben sapere quello richiedono le forze loro, e li stà bene. Le cinquanta doi Domeniche si potranno vedere breuemente qui appresso.



## MAGGIO DOMENICA PRIMA.

**F** Raole lauate con Greco, seruite con zuccaro di panetto.  
 Nette guarnite con cedronata trita, e zuccaro.  
 Prefutto stellato guarnito di moscardini, e limoncello.  
 Pastone di vitella a stella guarnito d'oro, e fiori.  
 Gallo d'India armato alla Portoghese, guarnito di limone.  
 Pizza bianca di ricotta guarnita d'oro, zuccaro, e fiori.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.  
 Buglio di pasta frita guarnito di neuole, e gelo.  
 Pastoni di gallotti d' India alla Reale guarnito d'oro.  
 Seniero di tortorelle guarnito di cedronata, e cannella.  
 Pasticcio di sconiglio ripieni d'amendole siropate.  
 Bianco magrare guarnito di cocozzata, zuccaro, & oro.

*Primo Messo caldo.*

**T** Orresto alla Spagnola d'animelle, lattaroli, e fegatelli.  
 Menestra di piselli, carciofale, caponi, e salami.  
 Tette di capretto indorate con fette di pane lauorate.  
 Crostata di natte, zuccaro, osse mastra, musco, e aqua rosa.  
 Zuppa di pollanche ripiene di cascio, & oua stufata con prouola.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito di pasta d'alcorfo.

*Secundo messo caldo.*

**P** Afficcione di lattaroli, prefutto, quaglie, bianco, e spetic.  
 Fongi di Gonoua stufati con pollami, salami, e cascio.  
 Piccioni disossati ripieni di cose siropate guarniti.  
 Capretto alla Todeca stufato con lardelli di prefutto, e spetic.  
 Maccaroni scaldati stufati con parmegiano, e prouola.  
 Gallo d' India arrostito seruito con salza reale.

*Frutti.*

**M** Arzolini di Fiorenza spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Carciofale bollite seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Frittiglie di pasta ripiene di bianco, e cose siropate.  
 Mela nouelle con sue frondette, e coperte di neue.  
 Prouola di Sessa frescha con frondi di cedro sotto.  
 Pizza di cedronata guarnita di fiori, & oro con zuccaro sopra.  
 Cerase gentile con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Amendole ambrosine verdi monde con aqua aneuate.  
 Vna bianca netta con frondi sotto, & aneuata.  
 Pastetelle di zuccaro guarnite di rose, e zuccaro.  
 Spogne di finocchio monde con sue fronde sotto aneuate.  
 Scatola quadra di pasta di Genoua di vari lauori,

Plattiglia

## DOMENICA Seconda.

**P**lattiglio di cetrangole in monte firopate con zucchero.  
 Mantechiglia lauorata guarnita con zucchero di panetto.  
 Sopressata di Nola guarnita con limoncello, & anasi confetti.  
 Pasticcione in monte violato guarnito con patta fritta, & oro.  
 Ricotte veraci guarnite con zuccato, oro, e fiori sopra.  
 Pastone di capretto à modo di grifone guarnito d'argento.  
 Verrinia firopata guarnita di cedronata, e molcardini.  
 Gelatina di piedi di vitella di colore generato.  
 Pastone di quaglie con salami guarnito di rose, & oro.  
 Teste di capretto in adobbo guarnito di cappari, e limone.  
 Galline salpimentate guarnite di limone lauorato, e pepe.  
 Piza bianca quartata di quattro colori, guarnita di rose.

*Primo messo caldo.*

**I**mpanata di vitelia tramezzata con presutto, e spetie.  
 Mnestra di caoli fiori guarnita con gallina, e pettorina.  
 Piza di fraole, natte, medolla, manteca, e zucchero.  
 Tosta di vitella stufata ripiena di cose firopate, e spetie.  
 Zuppa di biscotti di Spagna, con spalle di capretto stufata.  
 Pollastri arrostiti con suoi lardelli, e mollica di pane.

*Secondo messo caldo.*

**Z**izza di vacca indorata con fette di pane à corona.  
 Tortano alla mazzara quadro sfogliato, e firopato.  
 Plattiglio d'estremità di polli con mezzo pane onto sotto:  
 Latagne bollite con latte stufate con prouole, e marzolino.  
 Casoni arrostiti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.  
 Pasticcioiti in boccone ripieni di gelo di cotogoi, e di zucchero.

*Frutti.*

**C**alcio Parmeggiano in pezzi netto con frondi di cedro sotto.  
 Carciofale fritte con manteca seruire con sale, aceto, e pepe.  
 Olive di Spagna guarnite con limoncello, oglio, e pepe sopra.  
 Piza di bocca di Dama guarnita con garofali, e zucchero.  
 Spugne di finocchi monde con frondi sotto coperte di neue.  
 Calcio cavallo di Pollino netto spartito con frondi sotto.  
 Amendole monde seruite con sue scorze, & anenate.  
 Cerase tostole con frondi sotto, coperte di neue.  
 Mela Gaitanelle con sue frondi sotto, & anenate.  
 Bianco maguate in pezzi guarnito di pignoli, e cedronata.  
 Piza di lazzarole firopate guarnite di garofali, & oro.  
 Canestra di torranetti, e castagnette di zucchero con fiori.

Celle

## DOMENICA Terza.

**C**Else bianche scelte servite con aqua aneuata.  
 Capo di la te doppio servito con zucchero sopra.  
 Lingua di bufalo bollita con vino guarnita con limone.  
 Pastone di capon fatto à modo d'aquila guarnito d'oro.  
 Tagliarini di ricotta guarniti di zucchero, & aqua rota.  
 Filetto di porco salato guarnito di limone, e molcardini.  
 Frisone alla Spagnola ripieno di cose siropate.  
 Insalata di caoli fiori guarniti d'olive monde, e cappari.  
 Pastone di vitella alla reale guarnito di cime di mortella.  
 Pattiglio di capretto siropato con zucchero, e cannella sopra.  
 Acetito di piedi di castrato guarnito di limone, e pepe.  
 Calatelli di bianco zucchero, oua, guarniti di fiori.

*Primo messo caldo.*

**B**Ragiole di vit. alla Romana tramezzate di quaglie, e presutto.  
 Pasticcione all' Inglese ritrato ripieno di piccioni, e carciofale.  
 Oglio alla Spagnola con gallina, medolla, & tutti salami.  
 Torta alla Lombarda d'oua, prouole, e bietta.  
 Polpettone à modo da Sirena guarnito di rossi d'oua.  
 Polsanche infasenate servite con salsa reale.

*Secondo messo caldo.*

**P**Lattiglio di latrari indorati con sette di pane, e zucchero.  
 Gigotto di vitella guarnito di fegatelli, quaglie, & animelle.  
 Pasticcioni di narte, e traole, medolla, oua, e zucchero.  
 Zuppa di sparag. guarnita con caponi sfusata.  
 Macaroni di puglia con prouola, manca, e cascio.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito di limoncello.

*Frutti.*

**P**ezze di cascio di Cerrito spartite nette con frondi sotto.  
 Fave nouelle nette servite con sale, pepe, & aneuata.  
 Piza di Candia siropata con tutte cose siropate.  
 Carciofale fritte servite con sale, aceto, e pepe sopra.  
 Amendole monde servite con aqua aneuata.  
 Mozzarelle fresche d'Aversa servite con frondi sotto.  
 Spoghe di finocchi nette con sue frondi, & aneuata.  
 Cerase rosse di Sorrento con frondi sotto, & aneuata.  
 Mela Guarnelle con sue frondi, coperte di neue.  
 Olive di Campagna bianche servite con oglio, & aceto.  
 Canestra di pignolar, cocozzata, cedronata, con fiori.  
 Scatola di molcardini, cetrilli, & mezze amendole.

Cetran.

DOMBNICA *Quarta.*

**C**etrangole agre dolci firopate con zuccaro fino.  
 Fraole scelte lauate con Greco, seruite con zuccaro.  
 Mantichiglia con natte lauorata à corona, e statua sopra.  
 Pastone di capretto à leone guarnito di garofali, & oro.  
 Prefutto d'Apruzzo à vela guarnito di rosmarino.  
 Sfogliatelle di bianco guarnite di rose, e zuccaro sopra.  
 Caponi salpimentati guarniti di limone, cedronata, e pepe.  
 Pruna bianche con frondi sotto, e couerte di nene.  
 Pastone di vitella à modo di testugine guarnito d'oro, e fiori.  
 Zizza bollita à fette, firopata, guarnita con moscardini.  
 Tortiglione sfogliato à modo di serpente di cose firopate.  
 Barattoli di limoncelle piccole firopate con sue frondette.

*Primo messo caldo.*

**C**rostata di presutto sfilato, prouole, oua, e cedronata.  
 Menestra di faue nonelle con pesto di vitella, e pettorina.  
 Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane sotto.  
 Zuppa di Fianchetto di vitella guarnito di lattaroli.  
 Cubiglietti ripieni di fraole, cedronata, e zuccaro.  
 Vitella arosita guarnita con pasta di alcorso.

*Secondo messo caldo.*

**T**omacelle di fegato di vitella fritte con zuccaro, e cannella.  
 Teste di vitella stufate ripiene con passole, e pignoli.  
 Pastone all' Inglese ripieno di vitella, e piccioni.  
 Gnocchetti stufati con prouola, parmeggiano, e brodo grasso.  
 Pani ripieni di natte, oua, e cedronata, stufati con latte.  
 Fasani imborracciati seruiti con salsa di Pao sopra.

*Frutti.*

**C**ascio di Maiorca netto con frondi di cedro sotto.  
 Care'ofale arosite seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Pera moscarelle scelte con sue frondi coperte di neue.  
 Grisomole scelte con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Caneftrellete alla genouese guarnite di citrilli, e moscardini.  
 Amendole con sue scorzo spartite con frondi sotto.  
 Casci canalli d'Apruzzo freschi con frondi sotto.  
 Cerase toffole scelte con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Insalata d'asparag, guarniti con fiori di borragine sopra.  
 Spogne di finocchio monde con sue frondi aneuate.  
 Caneftre di fonghi finti di zuccaro guarniti di garofali.  
 Scatola quadra di pera, pruna, e percopata di Genoua.

Gioncata

## GIUGNO DOMENICA PRIMA.

**G** Ioncata di vacca fresca seruita con zuccaro sopra.  
 Fichi mondi con frondi sotto, e coperti di neue.  
 Sopressata di Nola seruita à sette guarnita con limoncello.  
 Pastone di paparello guarnito con garofali, & oro sopra.  
 Pruna bianche con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Fianchetto di vitella ripieno con cacio, oua, guarnito di limone.  
 Gallo d' India à sei ale guarnito con garofali, e fusticelli.  
 Visciole scelte con frondi sotto coperte di neue.  
 Pastone di vitella in Croce di Malta guarnito con argento.  
 Insalata alla reale con la statua di Giove in mezzo.  
 Pizza bianca di ricotta, oua, zuccaro, & acqua di fiori.  
 Bianco magnare guarnito di cedronata, oro, e zuccaro.

*Primo messo caldo.*

**F** Racassa di fegatelli, ventricelli, presutto, e panelli sotto.  
 Menestra di cocozze ripiena di vitella, oua, e spetie.  
 Caponi bolliti guarniti con petrosino, pepe, e limoncello.  
 Pizza d'animelle, cotignata, medolla, oua, e zuccaro.  
 Paparelli stufati con pruna, pignoli, spetie, & agresta.  
 Piccioni arrostiti, guarniti con limoncello piccolo, e pepe.

*Secondo messo caldo.*

**P** Asticcione di vitella, piccioni, ossa mastro, e presutto.  
 Piede di vitella indorati con sette di pane, e zuccaro.  
 Pizza di fraole, natte, cedronata, zuccaro, ossa mastre, oua.  
 Gogotto di vitella in monte guarnito con l'istesso, e limone.  
 Strangola preti stufati, con pronole, zuccaro, e cannella.  
 Gallotti d' India arrostiti seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**M** Arzolini spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Mela nouelle con frondi sotto coperte di neue.  
 Pizza di bocca di Dama guarnita di rose, e zuccaro.  
 Pera moscarelle con frondi sotto, coperte di nene.  
 Prouole di Sessa moscie nette spartite con frondi sotto.  
 Nocelle rosse monde frondi sopra, con aqua aneuata.  
 Cerafe rosse di Santo Arpino con frondi sotto aneuate.  
 Spogne di finocchio monde con sue frondi aneuate.  
 Poma di Marano scelte con frondi sotto aneuate.  
 Grisomoli aleffandrini scelti con frondi, e coperti di neue.  
 Pastetelle di cedronata guarnite di garofali, e zuccaro.  
 Sottotazza di pasta di Genoua di varij lauori.

## DOMENICA Seconda.

**B**ianco mangiare in pezzi guarnito di zucchero, & oro.  
 Celsi rossi scelti con frondi sotto, e palicchi sopra.  
 Verrinia siruppata guarnita di moscardini, & oua.  
 Pastone di vitella à mezza luna guarnite con ramaglietti.  
 Visciole scelte con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Peperata di piccioni di torre guarnita di limoncello lauorato.  
 Plattiglio di pignoli in adobbo con aqua rosa, e zucchero.  
 Pruna bianche scelte con frondi sotto, coperte di neue.  
 Pastone di gallo d' India alla reale guarnito di fiori, & oro.  
 Presutto à vela guarnito di rolamarino, garofali, e cannella.  
 Pizza di pera siruppata guarnita di fiori, e zucchero sopra.  
 Tagliarini di ricotta passati, seruiti con zucchero, & aquarosa.

*Primo messo caldo.*

**L**ingue di vitella indorate cò fette di pane guar. di salciccione.  
 Menestra di carciof. e pera, galline, salame, e cacio vecchio.  
 Tortiglione di vitella guarnito d'oua, cedronata, e pignoli.  
 Pollanche stufate con sapore di visciole, e mostaccioli.  
 Fonghi, e cocozze di Genoa stufati con pollastri, e salami.  
 Filetto di vitella arafito guarnito con limoncello.

*Secondo messo caldo.*

**A**natre stufate ripiene con pera, passoli, pruna, e brodo grasso.  
 Pasticcione di piccioni carciofali, presutto, bianco, & oua.  
 Ceruelli di vitella indorati con lattaroli, e fette di pane.  
 Plattiglio del Conte di narte, cedronata, e biscotti di Spagna.  
 Pontalicchii di Barbaria stufati con prouola, e brodo grasso.  
 Paparelli arafiti ripieni alla paesana, d'oliue, e passoli.

*Frutti.*

**C**acio di Cercielo in pezze nette spartite con frondi sotto.  
 Carciofale bollite, seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Pera moscarelle con sue frondi giunte, & aneuatè.  
 Oliue verdi di Terranoua guarnite con limoncello, & aceto.  
 Grisomole di Meho scelte, coperte di neue con frondi sotto.  
 Cacio cauallo di Basilicata netto spartito con frondi sotto,  
 Cerase costole con frondi sotto dell'istesse, & aneuatè.  
 Frittiglie ripiene di bianco guarnite di fiori, e zuccaro.  
 Pizza d'Angiolij guarnita di pasta di Genoa, e fiori sopra.  
 Amendole monde seruite sopra frondi, & aneuatè.  
 Casatelli di zuccaro guarniti di ramaglietti, e fiori sopra.  
 Scatole quadre di moscardini, cetrilli, e confetti ricci.

Fichi

## DOMENICA Terza.

**F**ichi gentili mondi con frondi sotto, & sopra aneuati.  
 Filerto di Giugliano guarnito di limoncello, e moiscardini.  
 Pastone di vitella à stella guarnito di mortelle, & oro.  
 Pruna scaldate con frondi sotto, e sopra coperte di neuè.  
 Seniero di piccioni guarnito di zuccaro, e cannella sopra.  
 Plattiglio di zizza di vacca lattante con anasi confetti.  
 Celsi rossi scelti con frondi sotto, e coperti di neuè.  
 Caponi salpimentati guarniti di limoncello, lauorato.  
 Passone di gallo d' India à modo di fenice, con oro.  
 Calzonetti di pera firoppati guarniti di canestrellette.  
 Pizza bianca nitratta di ricotta guarnita di garofali.  
 Bianco mangiare genefrato guarnito d'oro, e noci.

*Primo messo caldo.*

**C**rostata sfogliata Napolitana d'oua, prouole, e presfuto.  
 Brocoli spicati coperti di galline, boccolaro, e sopressata.  
 Plattiglio di piccioni firoppati ripieni, guarniti d'oua mesci.  
 Piedi di vitella indorati con fette di pane à corona.  
 Pasticcioiti di fraole, natte, oua, cedronata, e zuccaro.  
 Pollastri arostiti guarniti di limoncello lauorato, e pepe.

*Secondo messo caldo.*

**C**rema di rognonata battuta cò mezzi pani stufati, cò zuccaro.  
 Tortani sfogliati ripieni d'oua, cedronata, e cose firopbate.  
 Pollanche in gratinata stufate con sapore d'agro, e zuccaro.  
 Fongi di Genova guarniti di salami, trigliarini, & tordi.  
 Zuppa di sparagi guarnita con lattaroli, animelle, e pepe.  
 Cascio parmeggiano grattato con mozzarella stufata, e pepe.

*Freddo.*

**C**ascio di Fiandra netto con frondi di cedro sotto.  
 Carciofale di Proetra seruite con aceto, sale, e pepe.  
 Pera moscarelle scelte con sue frondi sotto aneuatè.  
 Mozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi aneuatè.  
 Poma di Marigliano con frondi sotto aneuatè.  
 Grisomole alestrandine di Capo di monte scelte.  
 Oliue di Spagna verdi guarnite d'oro, e ramaghetti.  
 Pizze di cedronata guarnita d'oro, e moiscardini.  
 Nocelle monde sopra frondi seruite con aqua fredda.  
 Passetelle doppie di cedronata guarnita di garofali, & oro.  
 Scattola quadra di radiche, pera, e pruna di Genova.

## DOMENICA Quarta.

**C** Etrangoli mondi in monte con zucchero sopra.  
 Mantichiglia lauorata, con vna statua in mezzo d'oro,  
 Fichi di San Pietro con frondi sotto, e coperti di neuè.  
 Salciccione di Bologna guarnito con limone, e moscardini.  
 Visciole scelte aneuatè con rinfrescatore di cristallo.  
 Gelatina di testa di vitella di colore generato.  
 Celsi rossi scelti aneuati con stecchetti di sopra.  
 Barattoli di limoncelle piccole guarniti di fiori, & oro.  
 Gallo d'India armato alla Pollacca guarnito di fusticelli.  
 Passone di leprotti guarniti di mortelle, fiori, & oro.  
~~Planchetta~~ di vitella ripieno. guarnito di limone.  
 Passone di capone à mouo d'Aquila guarnito d'argento.

*Primo messo caldo.*

**F** Racassera di fegatelli, ventricelli, presutto, e pepe sopra.  
 Mencra di sparagi con salami, caponi guarniti di bottouli.  
 Torte di cocozze, oua, pasta reale, e zucchero sopra.  
 Lattaroli, & anmelle indorate, con fette di pane sotto:  
 Pasticcioni alla Franzese di vitella, piccioni, e carciofali.  
 Pauonotti infascianati seruiti con salsa reale.

*Secondo messo caldo.*

**I** Mpanata di vitella lattante con salami, e spetie sopra.  
 Zoppa di visciole senza ossa guarnita di cedronata.  
 Torrefino di capretto guarnito d'oua, ricotta, e presutto d'Apruzzo  
 Raiuoli di prouele, ricotta, con zucchero, e cannella.  
 Pizza di natte, ossa mastre, rossi d'oua, pasta reale.  
 Vitella di Sorrenio arosita guarnita con frittigli.

*Frutti.*

**C** Ascio cauallo del Foio spartito con frondi sotto.  
 Carciofale tenere seruite, con sale, pepe, & acetto  
 Cerase rosse scelte con frondi sotto, aneuatè.  
 Oliue di Gaicta guarnite con limoncello piccolo.  
 Finocchi spicati mondi, aneuati con frondi sotto.  
 Paste in frittiglie di bianco guarniti di fiori, e zucchero.  
 Pera moscarelle scelte con frondi sotto aneuatè.  
 Cascio d'Arimini netto spartito con frondi di cedro.  
 Grisomole scelte con frondi sotto, coperte di neuè.  
 Nocelle monde aneuatè con frondi sotto, e sopra.  
 Pizze di cedronata guarnite di garofali, & oro sopra.  
 Scatole di fonghi, e castagnette di zucchero, e fiori.

Bianco



## DOMENICA Quinta.

**B**ianco magnare guarnito di cedronata, e zuccaro.  
 Fichi gentili mezzi mondi, con frondi sotto aneuati.  
 Lingue di bufala bollite guarnite di limoncello.  
 Pasticcione di vitella in monte violato con pollastri.  
 Melone di pane tagliaro netto, coperto di neue.  
 Pizza bianca di prouole, zuccaro, oua, & aqua di fiori.  
 Pruna di Santo Giovanni scelte con frondi sotto.  
 Verrina siroppata guarnita con cedronata, e moscardini.  
 Insalata di monache lauorata con statue di cedro.  
 Pastone di zizze di vacca guarnite con oro sopra.  
 Visciole scelte aneuatè con frondi sotto, e sopra.  
 Vermicelli di ricotta guarniti con zuccaro, & aqua rosa.

*Primo messo caldo.*

**C**ostrate d'animelle di capretto, prouole, e cedronata.  
 Menestra di cocozze ripiene di vitella, cacio, & oua.  
 Caponi bolliti seruiti con salsa verde di finocchio.  
 Torte di vitella stufate, ripiene di cose siroppate.  
 Plattiglio di lat-aroli indorati guarniti d'oua mesci.  
 Fasane arrostiti seruiti con salsa reale bastarda.

*Secondo messo caldo.*

**B**rodo lardiero di quaglie, carciofale, e mostaccioli.  
 Pasticciotti di viscile, zuccaro, oua, & ossa mastre.  
 Tette di capretto indorate, guarnite con biscotti alla reale.  
 Sfogliatelle ripiene di bianco mangiare con zuccaro.  
 Lasagne di monache stufate con Parmeggiano, e natte.  
 Galli d' India arrostiti ripieni d'oliue, passoli, e pepe.

*Frutti.*

**P**rouole di Sessa monde con frondi di cedro sotto.  
 Pera giacciole aneuatè con frondi sotto, e sopra.  
 Pizza di pere, e cedronata guarnite di fiori, e zuccaro.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto, aneuatè.  
 Poma bianche della Costa di Posilipo con frondi sotto.  
 Raschi di Calabria netti, con frondi di cedro sotto.  
 Amendole monde fresche con frondi sotto, aneuatè.  
 Carciofole bollite seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Albergie aleffandrine scelte con frondi sotto aneuatè.  
 Mela nouelle dolci con frondi sotto aneuatè.  
 Canestra di tortanetti, e stellette di zuccaro con fiori.  
 Scatole quadre di pera, e pruna di Genova.

Cetra-

## LVGLIO DOMENICA PRIMA.

**C**etrangole monde firopate con zucchero di panetto.  
 Giuncata di vaccha fresca con zuccard sopra grattato,  
 Barattoli di citrelli firopati guarniti di garofali.  
 Fichi colombri mondi con frondi sotto aneuati.  
 Presutto à vela guarnito di garofali, e cannella.  
 Pistone di gallo d' India guarnito di mortella, & oro,  
 G gatto di coniglio guarnito di limone lauorato, e pepe.  
 Melone rosso di pane con frondi sotto aneuato.  
 Sopressata di Nola guarnita con limoncello, e moscardini.  
 Visciole aneuatè dentro rinfrescatore di cristallo.  
 Pastone di capretto à modo di Leopardò guarnito con oro.  
 Pruna calipecoro con frondi sotto, e sopra aneuatè.

*Primo messo caldo.*

**I**mpanata di pollanchette con presutto, e spetie.  
 Menestra di piselli carciofale, e tutti salami.  
 Capretto bollito coperto di salsa di visciole.  
 Torta d'herbe, oua, calcio, e spetie alla Lombarda.  
 Zuppa di capponi guarnita di lattaroli, e pepe  
 Paparelli arostiti ripieni alla paesanesca.

*Secondo messo caldo.*

**P**lattigli d'animelle arostate con rete, & agro sopra.  
 Pastone all' Inglese nitrato ripieno di vitella, & oua.  
 Fongi, e cocozze di Genoua con caponi, e tutti salami.  
 Gratinata di pollanche con zucchero, e cannella.  
 Maccaroni di Puglia stufati con Parmegiano, e butiro.  
 Caponi infasanati con lardelli seruiti con salsa di pao.

*Frutti.*

**C**ascio di fiore mondo con frondi di cedro sotto.  
 Cardioffole fritte seruite con pepe, aceto, e sale.  
 Pera bianche scelte aneuatè con frondi sotto.  
 Cane strette alla Mllanese di botiro, vino, e zucchero.  
 Oliue di S'agna guarnite di limoncello piccolo, e pepe.  
 S'ogne di sinochio monde con frondi sotto aneuatè.  
 Perliche apritore di Melito aneuatè con frondi sopra.  
 Nocelle monde aneuatè con frondi sotto, e sopra.  
 Pera moscarelle scelte con frondi sotto aneuatè.  
 Cerafe toffole scelte aneuatè in vaso di cristallo.  
 Pzze di lazzarole firopate, guarnite di garofali.  
 Scatola di fusticelli, e citrilli confetti.

Natte

## DOMENICA Seconda.

**N**Atte fresche guarnite di zucchero di panetto sopra.  
 Fichi gentili coperti di neue con frondi sotto, e sopra.  
 Sopressate guarnite di limone, moscardini, & oro.  
 Pastone di capretti guarnito di fiori di mortella.  
 Celsi rossi scelti con frondi sotto, & aneuati.  
 Pruna bugiarde scelte aneuatate, con frondi sotto.  
 Gallina d' India armata alla Portugese con fiori, & oro.  
 Meloni della Cerra di pane coperti di frondi, e neue.  
 Casatelli d'oua, caseio, zucchero guarniti di fiori, & oro.  
 Visciole scelte aneuatate, con frondi sotto, e sopra.  
 Pastone alla reale di vitella guarnito d'argento.  
 Bianco mangiare incannellato guarnito d'argento, & oro.

*Primo messo caldo.*

**P**Afficcione di lattaroli, piccioni, oua, & ossa mastre;  
 Menestra di pera stufate con salami, e medulla.  
 Petto di vitella bollito guarnito di petrosomolo.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorato, con zucchero.  
 Pizza sfogliata di natte zuccaro, & aqua di fiori.  
 Pollanche arrostite à modo di starnotte infasanate.

*Secondo messo caldo.*

**P**Olpettone di vitella à modo di ninfa guarnito.  
 Zuppa di galline ripiene con biscotti di Spagna.  
 Bragiole di vitella alla Romana ripiene di passole, e pignoli.  
 Pasticciotti di fraole, nette, ossa mastre, e zuccaro.  
 Millefanti stufati con brodo grasso, e caseio cauallo fresco.  
 Filette di vitella di Soriento arrostite con pepe sopra.

*Frutti.*

**M**Arzolini di Fiorenza freschi con frondi sotto, e sopra.  
 Pera giacciole con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Carciofole fritte, seruite con aceto, pepe, e sale.  
 Amendole monde con frondi sotto, e sopra aneuatate.  
 Canestrellette alla Genonese di manteca, farina, e zuccaro.  
 Albergie di capo di monte apritore, & coperte di neue,  
 Mozzarelle di Capua doppie con frondi sotto.  
 Finocchi mondi aneuati con sue frondi sotto.  
 Vua moscarella con sue frondi coperta di neue.  
 Insalata di cetrioli, fiori, cappari, guarnita di botarghe.  
 Pizza di pera moscarelle guarnita di cedronata.  
 Scatola di moscardini, pignolata, & semente confetti.

Cetran;

## DOMENICA Terza.

**C**etrangole monde siropate con zuccaro di panetto.  
 Mantichiglia di latte lauorata con zuccaro, & oro.  
 Pruna bianche con frondi sotto, coperte di neuve.  
 Fichi negri mondi aneuati, con frondi sotto.  
 Presutto sfilato guarnito di cedronata, e moscardini.  
 Pasto di zizza di vacca gnarnito di fiori, e oro.  
 Melone di palude rosse coperte di neuve, e frondi.  
 Amarene di Sorrento scelte, aneuate con frondi sotto.  
 Pera siropate guarnite di zuccaro, e moscardini.  
 Peperata di quaglie guarnita di limoncello piccolo  
 Pasticcioni di leprotti guarniti di fiori, & oro.  
 Lingue di bufale salate guarnite di limoncello.

*Primo messo caldo.*

**O**rtolani arostiti tramezzati di presutto, e pepe.  
 Menestra di percoca, con galline, salami, e calcio.  
 Capretti bolliti con salsa di cedronata sopra.  
 Plattiglio di piccioni in adobbo con cappari.  
 Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, zuccaro, & oua.  
 Fasano arostite imborraciate, seruite con salsa reale.

*Secondo messo caldo.*

**I**mpanata di quaglie con salami, e specie dentro.  
 Menestra de cocozze ripiene di vitella, calcio, & oua.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati, con zuccaro.  
 Ravioli stufati con brodo grasso, prouola, e canella sopra.  
 Fritelle de bianco, ripiene, guarnite di zuccaro sopra.  
 Caponi impastati arostiti guarniti di limoncello.

*Frutti.*

**C**asciocuallo à melone di Potenza spartito per mezo.  
 Nocelle monde con frondi di vite, & aneuate.  
 Poma della Costa bianche con frondi sotto aneuate.  
 Vua moscarella con frondi sotto, coperta di neuve.  
 Pizze di cedronata guarnite di fiori, e zuccaro sopra.  
 Prouole di Campagna spartite con frondi di cedro sotto.  
 Finocchi mondi aneuati con sue frondi sotto, e fiori sopra.  
 Pera moscarelle con frondi sotto, coperte di neuve.  
 Oliue di Caserta guarnite di limoncello, & aceto.  
 Grisomole di amendole aneuate con frondi sotto.  
 Tortanetti di zuccaro, & amendole, guarniti di fiori, & oro.  
 Scatole quadre di percocata, e pasta di Genoua;

Fichi

## DOMENICA Quarta.

**F**ichi gentili mondi con frondi sotto coperti di neue.  
 Bianco magnare generato guarnito di percopata.  
 Mortadelle di Bologna guarnite di moscardini.  
 Pruna reali con frondi sotto, e sopra aneuatate.  
 Pastone di gallo d' India guarnito con frondi di cedro.  
 Melone di pane d' Aversa, rosso, coperto di neue.  
 Plattiglio di piedi di vitella fatto in adobbo.  
 Vua moscarella aneuata, con frondi sotto.  
 Pollanche salpimentate guarnite di limoncello lauorato.  
 Visciole di Somma scelte con frondi sotto, e sopra.  
 Pizza bianca di ricotta, oua, zucchero, & oro.  
 Verrinia firopata guarnita di coriandri confetti.

*Primo messo caldo.*

**F**icetole arosite tramezzate di ceruellata di vitella.  
 Ogla alla spagnola guarnita con caponi, e salami.  
 Crostate di animelle con sapore di visciole.  
 Teste di vitella indorate con zucchero, e cannella.  
 Maccaroni di Puglia stufati con mozzarelle, e calcio.  
 Starnotte arosite con sapore agro dolce, e limone.

*Secondo messo caldo.*

**P**arficione di lattaroli, cartiofale, ficetole, e presutto.  
 Polpettone di vitella guarnito di rosso d'oua, e pignoli.  
 Pizza d'vua, moscarella, moscaccioli, e pasta reale.  
 Paparelli stufati con agresta, pera, carcioffale, e spetie.  
 Lafagne stufate con manteca, parmeggiano, e prouola.  
 Galli d' India arositi, guarniti di frittiglie, e pepe.

*Frutti.*

**C**ascio in pezze di Cercello, spartite in pezzi, e netto.  
 Pera reali con frondi sotto, coperte di neue.  
 Oliue di Palermo bianche guarnite con limone.  
 Carcioffale bollite, seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Pastetelle di monache guarnite con fiori, e garofali.  
 Lazzarole bianche con sue frondi sotto, aneuatate.  
 Noce persiche di Capo di Monte, aneuatate.  
 Fenocchi mondi con frondi sotto, coperti di neue.  
 Torta d'amarene firopate guarnita di garofali.  
 Cascio cavallo d' Apruzzo vecchio, netto, spartito.  
 Percoca d' inserto monde con Greco aneuato.  
 Ganestra di frutti finti di zucchero, e varij fiori.

## AGOSTO DOMENICA PRIMA.

**M** Antichiglia alla Spagnola di natte guarnita di zuccaro.  
 Fichi ottate con frondi sotto aneuati in-rinfrescatore.  
 Prefutto stellato guarnito di limoncello laurato.  
 Pasticcione in monte violato guarnito di fritregli.  
 Pruna d'amafcene con frondi sotto, & aneuatè.  
 Melone di pane guarnito di fiori, e coperto di neue.  
 Ricotte fresche guarnite con fiori, e zuccaro,  
 Pastone di vitella stellato con fiori di mortella sopra.  
 Vua ansolica con sue frondi sotto, e coperta di neue.  
 Papelio alla Spagnola di latte, zuccaro, e rossa d'oue.  
 Gallo d'India alla policana guarnito con argento.  
 Plattiglio di quaglie menate con limoncello, aceto, e pepe.

*Primo messo caldo.*

**I** Mpanata di lattaroli di vitella, oua, e piccioni.  
 Coccoze ripiene di calcio, & oua, guarnite di salami.  
 Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.  
 Pani ripieni di natte, medolla, e rossi d'oua.  
 Plattiglio di zizza, indorato, con sette di pani sotto.  
 Pauoncini arostici con sapor di capparini seruiti.

*Secondo messo caldo.*

**T** Orrefno alla Spagnola di lattaroli, prefutto, e specie.  
 Teste di vitella ripiene, stufate, e guarnite di siroppata.  
 Pasticciotri ripieni di percoea, oua, zuccaro, e gelo.  
 Molignans ripiene con sapore agro dolce, e zuccaro.  
 Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso, e manteca.  
 Biletto di vitella lattante, arostito, guarnito di limons.

*Freddo.*

**C** Ascio di fiore in pezze netto con frondi di cedro sotto.  
 Lazzarole bianche con frondi sotto, & aneuatè.  
 Nocelle monde con frondi sotto, coperte di neue.  
 Pera reali scelte con frondi sotto, e coperte di neue,  
 Prouole dello Grigliano, con frondi di cedro sotto.  
 Vua moscarella della costa di Posilipo aneuata.  
 Spogne di finocchio nette con frondi sue sotto.  
 Insalata alla reale di monache guarnita di cetrilli.  
 Percoea apritore di Melito coperte di neue.  
 Pizze di lazzarole siropate guarnite di fiori.  
 Matoni, e biscotti di zuccaro guarniti di gelsomini.  
 Scatole quadre di varij lauri di pasta di Genova.

Fichi

## DOMENICA Seconda.

**F**ichi lattaroli mondi con frondi sotto aneuati.  
 Filetto di Giugliano guarnito di limoncello piccolo.  
 Caponotti in cascio salpimentati, guarniti di cedronata, e pepe.  
 Pastone di quaglie guarnito con frondi, & oro sopra.  
 Pruna de frati con frondi sotto, coperte di neue.  
 Plattiglio di zizza guarnito di limoncello, e moscardini.  
 Pera siroppate guarnite di ectrilli, e zucchero sopra.  
 Gaudini in adobbo, guarniti con capparini, e limone.  
 Pastone di panonotti guarnito con mortella, & oro.  
 Bianco di colore generato guarnito di percopata,  
 Pizza di prunole, zucchero, oua, & aqua rosa.  
 Melone rosso di pane coperto di frondi, e neue.

*Primo messo caldo.*

**A**ntipasto di teste di vitella ripieno di cose agrette.  
 Crostata di presutto, natte, cedronata, zucchero, & oro.  
 Foglie cappuccie ripiene guarnite con tutti salami.  
 Plattiglio d'animelle indorato con fette di pane sotto,  
 Zuppa reale di piccioni, e biscotti di Spagna, e zucchero.  
 Ficetole arrostite con mollica, e suoi lardelli.

*Secondo messo caldo.*

**P**ollanche stufate ripiene di pruna, agresta, e spetie,  
 Impanata di gallotti d'India, tramezzata con presutto.  
 Gigotto di vitella guarnito con ficerole, e lattaroli.  
 Cubiglietti sfogliati ripieni di cose siroppate, e zucchero.  
 Gnocchetti stufati con cascio cavallo, e brodo grasso.  
 Papparini arrostiti ripieni con passoli, oliue, e fegatelli,

*Frutti.*

**C**ascio di Cerrito netto spartito con frondi sotto:  
 Pera bugiarde scelte con frondi di cedro sotto.  
 Oliue di campagna guarnite d'oglio, aceto, e pepe.  
 Poma bianche capitone con frondi sotto aneuate.  
 Pizza di cedronata guarnita dell'istesso, e fiori sopra.  
 Lazzarole della costa rosse con frondi sotto aneuate.  
 Casci caualli di Polino netti, con frondi di cedro sotto.  
 Spegne di finocchi con sue frondi sotto aneuate.  
 Noci nouelle mondr con frondi sotto, aneuate.  
 Vua moscarella scelta con sue frondi coperta di neae.  
 Pastetelle di zucchero guarnite di fiori, e zucchero.  
 Frutti finti di varie sorte guarniti di oro, e fiori.

K k 2

Natte

## DOMENICA Terza.

**N** Arte doppie lavorate con zucchero di panetto:  
 Fichi borgesotti mondi con frondi sotto, aneuati:  
 Sopressata di Nola con limoncello, e moscardini.  
 Pastone di vitella à nauilio con frondi di mortella laurato.  
 Meloni cognali bianchi à fette con frondi sotto, & aneuati.  
 Prefutto à vela con garofali, cannella, guarnito con rosmarino.  
 Pizza bianca di ricotta, zucchero, guarnita d'oro, e fiori.  
 Vua moscarella con frondi sotto coperta di neue.  
 Sciotto di gallo d'India à modo d'Aquile, con limone laurato.  
 Pruna de frati con frondi sotto coperte di neue.  
 Acetello di quaglie di sprouiero con limoncello piccolo.  
 Galline in cascia salpimentate guarnite di pepe, & oro.

*Primo messo caldo.*

**C** Rostata reale di natte, zucchero, pastareale, & oua.  
 Zizza di vacca lattante stufata con salsa reale.  
 Pasticcioni di lassarole firopate, con natte, e cedronata.  
 Ogla alla Spagnola di tutte sorti di polli, e salami.  
 Tortiglione di vitella guarnito di rossi d'oua, e pignoli.  
 Galli d'India arrostiti, seruiti con salsa di crugnali.

*Secondo messo caldo.*

**P** Affiezione sfogliato di piccioni, vitella, quaglie, e salami.  
 Piedi di vitella indorati con fette di pane, guarniti cò zucchero  
 Impanata di paparelli con verrinia, prefutto, e specie.  
 Rauoli rinestiti di ricotta, oua, stufati con pronola.  
 Conigli arrostiti con salmeriglio di capparini sopra.  
 Filetto di vitella lattante arrostito, con frittigli sopra.

*Frutti.*

**C** Ascio cavallo fresco del Foio con frondi sotto.  
 Pera giacciole scelte con frondi sotto, & aneuate.  
 Percoca monde d'Arienzo con maluaia in adobbo.  
 Castagne monde sotto à saluietti, seruite con agro, e pepe.  
 Lassarole bianche con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Marzolini di Fiorenza con frondi sotto, spartiti per mezzo.  
 Noci persiche di Marano con frondi di fenocchio sotto.  
 Sorbe agostine scelte con frondi sotto, coperte di neue.  
 Pizza di percoca firopate con cedronata, e zucchero,  
 Spogne di fenocchi con lue frondi sotto, aneuate.  
 Canestrellette alla Genouese di zucchero, e manteca.  
 Scarole di fusticelli, amendole, pistacchi, e confetti.

Fichi



## DOMENICA Quarta.

**F** Ichi ottati scelti con frondi sotto, coperti di neue.  
 Bianco magnare in pezzo guarnito di cedronata, e zuccaro,  
 Presutto sfilato guarnito con limonecello, e moscardini.  
 Pastone di gallo d' India guaruito con fiori, & oro.  
 Melone di pane con frondi sotto, e coperto di neue.  
 Pera siroppate con moscardini, zuccaro, e cetrilli.  
 Passiccione di pollastri in monte violato con pasta fritta.  
 Piccioni in adobbo indorati con salmariglio di cappari.  
 Roggiata alla Genouese di zuccaro, e rossi d'oua.  
 Zizza di vacca à fette con salza di percoca sopra.  
 Ricotte di capra con zuccaro, fiori, & oro sopra.  
 Torte di cedronata, zuccaro, pasta reale, e rossi d'oua.

*Primo messo caldo.*

**T** Orrefno di lattaroli, fegatelli, presutto, e piccioni.  
 Brodo lardiere di gaudini con suoi lardelli, e pipette.  
 Frisoni alla Spagnola, ripieni di cose siroppate.  
 Torzi Napolitani guarniti di polli, e salami.  
 Pani ripieni di cose siroppate, stufati con latte, e brodo.  
 Pollanche infaggianate seruite con salza di crugnali.

*Secondo messo caldo.*

**T** Ortano di Sant'Antimo sfogliato, ripieno di cose siroppate.  
 Ficotole à rosto con suoi lardelli, e mollica di pane.  
 Fongi, e cocozze di Genoua guarniti con tutti salami.  
 Zuppe con capponi, prouole, parmeggiano, & osse mastre.  
 Sfogliatelle di bianco magnare, cedronata, zuccaro, e cannella;  
 Paparelli arofici ripieni alla paesana con l'estremità.

*Frutti.*

**C** Ascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro sotto.  
 Percoca della costa di Posilippo, con frondi sotto.  
 Nocelle monde sopra fronde di vite aneuatate.  
 Pera bergamotte con frondi di cedro sotto aneuatate.  
 Vua moscarella con frondi sotto, e neue sopra.  
 Mozzarelle fresche d'Auersa con frondi di felice sotto.  
 Pastetelle di monache nirate con fiori sopra.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto aneuatate.  
 Lazzarole siroppate guarnite di zuccaro, e cedronata.  
 Poma di Marano con frondi di cedro sotto aneuatate.  
 Pizza d'Angioli di pera, prune, e pasta di Genoua.  
 Scatole di varie sorte di frutti finti, e siroppati.

pruaa

*Domenica Quinta d'Agosto.*

**P**runa de frati con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Mortarelle di Bologna guarnite con limone lauorate.  
 Pasticcione alla Reale di quaglie, presutto, e spetic.  
 Tartara tagliata guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito di capparini.  
 Frittello di porco guarnito con moscardini, e limone.  
 Vua insolica con frondi sotto, e couerta di neue.  
 Pastone di vitella allattante guarnito con fiori, e oro.  
 Capone alla pulicana guarnito di gelo, e oua mescite.  
 Pasticcioito di pera firopate guarnite con zuccaro.  
 Bianco mangiare solleuato à piramide con oro,  
 Melone di pane lauorato à fette, & aneuato.

*Primo messo caldo.*

**C**rossara di natte, presutto sfilato, cetronata, e zuccaro.  
 Paparielli stufati, con salsa reale bastarda, e lassarole.  
 Oglietta di verdure, frutti, carne, pollami, e salami.  
 Plattiglio di testa di èrapetto indorato con fette di pane.  
 Pani ripieni di lassarole, cetronate rosse d'oue, e zuccaro.  
 Galli d'India arostiti, ripieni d'oline, passoli, e pera.

*Secondo messo caldo.*

**I**Moanata all' Inchiense, ripiena di vitella, e cose firopate.  
 Suppa di galline ripiene d'oua, cascio, e spetic.  
 Porpettone reale à modo di Serena guarnito di pignoli.  
 Macaroni scaldati, stufati, con prouola, zuccaro, e cannella.  
 Bocconotti firopati guarniti di Capelli d'Angeli,  
 Cascette di vitella allattante arostite seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio di fiore netto, con frondi di cedro sotto, & oro sopra.  
 Persiche bianche con frondi sotto, e couerte di neue.  
 Pizza di bocca di Cavalieri, di cose di Genoua, e zuccaro.  
 Noci monde con frondi sotto, e couerte di neue.  
 Ogue di Massa verdi guarnite con limoncello, e pepe.  
 Recotte salate di Calabria nette, con frondi sotto,  
 Lassarole bianche, con frondi di vite sotto, e couerte di neue.  
 Baci di bottarghe, castagnette, e tortanetti di zuccaro.  
 Pera reali con frondi sotto, e couerte di neue.  
 Scogone di sinocchi monde, con sue frondi sotto.  
 Vna moscatella, con frondi sotto, e couerta di neue.  
 Scatola di confetti, amendole, fusticelli, cedrelli, e moscardini.

Fichi

*Settembre DOMENICA Prima.*

**F** Ichi borgesotti scelti, mondi, e coperti di neue.  
 Sopressata di nola guarnita di moscardini sopra,  
 Pastone di vitella guarnito di fiori, & oro.  
 Gallo d' India alla Portughefe guarnito d'oua mesci.  
 Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Impanata di lepre alla Reale guarnita con oro.  
 Tagliarini di ricotta passati con zuccaro, & aquà rosa.  
 Plattiglio di vertinia siroppata guarnita di fiori.  
 Pizze bianche ntrate guarnite d'oro, e garofali sopra.  
 Fianchetto di vitella ripieno guarnito con limoncello.  
 Bianco magnare in frutti guarnito di fiori, & oro.  
 Meloni cognali à fette coperti di neue, e frondi.

*Primo messo caldo.*

**F** icettole arosite con lardelli, e mollica di pane.  
 Testa di vitella stufata, ripiena di cose agrette.  
 Pasticcioni sfogliati di piccioni, lattaroli, vitella, e carciofalli.  
 Plattiglio di piedi indorati con fette di pane, e guarnito.  
 Broccoli con presutto, e caponi, e tutii salami guarniti.  
 Filetto di vitella lattante arosito guarnito di frictigli.

*Secondo messo caldo.*

**I** mpanata di vitella con specie, e presutto vecchio dentro.  
 Zoppa di sparagi guarnita di lattaroli, e presutto.  
 Tortiglione sfogliato di vitella, cedronata, & oua.  
 Lasagne bollite con latte stufate con prouole, e manteca.  
 Pasticcioni ripieni di cose siropate, con natte, e zuccaro.  
 Pollastri arositi ripieni di pruna, pera, e oliue.

*Frutti.*

**C** ardoni mondi seruiti con sale, e pepe.  
 Caffeicaualli di Polino freschi spartiti per mezzo.  
 Pera mastantono con frondi sotto, & aneuare.  
 Pizze di cedronata guarnite di fiori, & oro sopra.  
 Nocelle monde con frondi sotto, & aqua aneuata.  
 Prouole fresche con frondi di cedro sotto, e fiori sopra.  
 Vua ansolica con frondi sotto coperta di neue.  
 Pizze di mela siropate guarnite di fiori sopra.  
 Marzolini di Fiorenza spartiti per mezzo, e netti.  
 Olive di Spagna con oglio, aceto, e limoncello.  
 Spogne di finocchi monde, con sue frondi sotto aneuare.  
 Pasterelle reali di monache con fiori, e oro sopra.

## DOMENICA Seconda.

**M** Antechiglia lauorata con zucchero di panetto sopra.  
 Fichi sprine mondi con frondi sotto aneuati.  
 Prefutto à vela guarnito di garofali, e fufficelli.  
 Piccioni in adobbo con salmeriglio di capparini.  
 Impanata di quaglie con spetie; e prefutto dentro.  
 Rosata alla Genouese guarnita con zucchero, & oro.  
 Pasticcione in monte violato guarnito di pollastri.  
 Verrinia siroppata guarnita di fiori, & oro.  
 Pruna d' India con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Galline salpimentate guarnite di limoncello, e cedronata.  
 Pera siroppate guarnite di moscardini, e cetrilli.  
 Melone di pane con frondi sotto, & aneuato.

*Primo messo caldo.*

**C** Rosata alla reale di prefutto sfilato, e cose siroppate.  
 Anatrele stufate ripiene de frutti agri dolci.  
 Torrefco alla Napolitana d'estremità di pollo, e pepe.  
 Pasticcione d'animelle, lattaroli, piccioni, e vitella.  
 Zuppe di caponi alla Mantouana con rossi d'oua.  
 Quaglie arrostiti, tramezzate di ceruellata di vitella.

*Secondo messo caldo.*

**P** Lattiglio di ziza iudorato con salsa reale sopra.  
 Tomacelle reali di vitella, guarnite di calzonetti ripieni.  
 Oghetta in cassa alla Spagnola, con polli, e salami.  
 Pani ripieni di natte, cose siroppate, oua, & zucchero.  
 Fialdoni di femmola, melone, & oua alla Milanese.  
 Gallo d' India arrostito, guarnito, & con salsa reale seruito.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiere netto con frondi di cedro sotto.  
 Poma apritore con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Pizze di Candia siroppate di tutte cose siroppate.  
 Pera bon cristiane con frondi sotto, & aneuate.  
 Canestrelle alla Genouese di mantera, oua, e zucchero.  
 Mozzarelle fresche di Capua con frondi sotto.  
 Lazzarole bianche con frondi sotto aneuate.  
 Pastetelle di cedro guarnite con fiori sopra.  
 Percoca monde à fette in adobbo con Greco d' Isca.  
 Spogne di finocchi monde, coperte di neue.  
 Vua siluestra con frondi sotto, coperta di neue.  
 Scatola di pera, pruna, e torni di lattuca di Genoua.

Fichi

## DOMENICA Terza.

**F**ichi farnesi con frondi sotto, coperti di neue.  
 Filetrello guarnito di limoncello, e moscardini.  
 Pastore di paparelli disossati con presutto, e spetis.  
 Ricotte di capra guarnite con zucchero, e fiori.  
 Gallo d' India alla pelicana guarnito di cose siroppate.  
 Melone di pane à sette, coperto di neue.  
 Tartara di latte, oua, e cose siroppate guarnita.  
 Impanara di conigli con salmeriglio dentro.  
 Pruna a fiaschetelle con sue frondi, coperte di neue.  
 Vna moscarella con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Fresoni alla Spagnola à vento ripieni di siroppati.  
 Pera siroppate guarnite di zucchero, & oro sopra.

*Primo messo caldo.*

**I**mpanata di vitella lattante con presutto, & oro sopra.  
 Piedi di vitella stufati guarniti di cime di cedro.  
 Tortano di Sant' Antimo ripieno di cose siropate.  
 Gallo d' India disossato ripieno de frutti di mare.  
 Fongi di Genova stufati con salami, e formaggi.  
 Capretti arrostiti guarniti di pasticciotti siroppati.

*Secondo messo caldo.*

**P**asticcioni d'animelle, ficetole, lattaroli, e verrinia.  
 Polpettone à modo di Drago con teste di pollastro guarnito.  
 Piccioni disossati siroppati, guarniti con frondi di cedro.  
 Gigotto di petto di gallo d' India guarnito di lattaroli.  
 Maccaroni scaldati stufati con brodo, e manteca.  
 paparelli arrostiti ripieni alla paesana con suoi fegatelli.

*Frutti.*

**C**asci cavalli del foio, netti, spartiti con frondi sotto.  
 Acci grossi netti, seruiti con sale, pepe, & aceto.  
 Noci persiche rosse con frondi di cedro sotto anenate.  
 Oliue di Genova bianche con oglio, limoncello, & aceto.  
 Raschi di Calabria netti, con frondi di finochio sotto.  
 Pera catmofine con frondi sotto coperte di neue.  
 Botarghe di zucchero guarnite di fiori, e oro sopra.  
 Pizza di pasta reale guarnita di garofali sopra.  
 Cotogni siroppati guarniti d'oua mesci.  
 S'ogne di finocchi monde, coperte di neue.  
 Vna corniola con frondi sotto, coperta di neue.  
 Barattoli di cotognata guarniti di garofali, e ora.

## DOMENICA Quarta.

**P**runa cascanelle coperte di neue.  
 Sopressata di Nola con moscardini sopra.  
 Ricotte veraci passate con zuccaro sopra.  
 Impanata di gallo d' India alla reale.  
 Plattiglio di quaglie con limoncello in adobbo.  
 Pera siroppate guarnite di frutti, e zuccaro.  
 Pizza bianca di ricotte, ona, zuccaro, e cannella.  
 Caponi salpimentati in cascia guarniti di limoncello.  
 Vua siuestra coperta di neue con frondi sotto.  
 Prefutto à vela guarnito di garofali, e cannella.  
 Melone di ponte selee coperto di neue.  
 Pastone di capretto a modo di leone guarnito di oro.

*Primo messo caldo.*

**T**orrefuo alla Spagnola di lattaroli, prefutto, e fegatelli.  
 Pasticcione alla reale di piccioni, vitella, e fongi.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati, e guarnito.  
 Oglio alla Spagnola di tutte verdure, e salami.  
 Pasticcioni in boccone ripieni di zuccaro, e cose dolci.  
 Filetto di vitella lattante arrostito, guarnito.

*Seconda messo caldo.*

**T**este di vitella stufate, ripiene di cose agrette.  
 Plattiglio di piccioni distossati ripieni di cose dolci.  
 Torta sfogliata di latte, zuccaro, e cedronata.  
 Impanata di paparelli, con salami, e spetie.  
 Lafagne di monache, stufate con prouole, e cascio.  
 Galli d' India arrostiti, seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**M**arzolini di Fiorenza aperti con frondi sotto.  
 Acci di palude netti, seruiti con pepe, e sale.  
 Percoca apritore con frondi sotto, coperte di neue,  
 Pizze di lazarole siroppate guarnite di zuccaro.  
 Prouole di S. Ista moscie con frondi sotto, e sopra.  
 Pera mastrantoni, coperte di neue, e frondi sotto.  
 Sfogliatelle di bianco guarnite di zuccaro e fiori.  
 Sogge di finocchi nette, coperte di neue, e frondi.  
 Mela appie di Nola con frondi sotto anenate.  
 Pastetelle di monache nitrate, guarnite di fiori.  
 Vua groia con frondi sotto, coperta di neue.  
 Spasa di vari lauori di pasta di Genova.

Man-

## OTTOBRE DOMENICA PRIMA.

**M** Antechiglia lanorata guarnita con zucchero, & oro.  
 Filetto di Giugliano, guarnito con moscardini.  
 Gallo d' India alla pellicana guarnito con oua mescl.  
 Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, & argento.  
 Cotogni firoppati in cascia guarniti di cetrilli.  
 Gelatina di caponetti guarnita di pignoi.  
 Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Fianchetto di vitella ripieno di cascio, oua, e spetic.  
 Bianco magnase incannellato guarnito di pignoli.  
 Impannata di vitella con salami, e spetic.  
 Meloni cognoli bianchi a fette, coperti di neue.  
 Tartara reale di latte, oua, aqua rosa, e zucchero.

*Primo messo caldo.*

**T** Ordi arositi, tramezzati con fette di presutto vecchio.  
 Crostata alla reale di natte, cedronata, e presutto.  
 Broccoli spicati guarniti con ceruellata, e salami.  
 Platiglio di zizza lattante indorata, con zucchero sopra.  
 Brodo lardiero di calcio guarnito con tomacelle,  
 Capretto lattante arosito ripieno alla paesana.

*Secondo messo caldo.*

**P** Afficcione sfogliato ripieno di piccioni, e vitella.  
 Miscra di cardoni coperti di caponi, e cascio Parmeggiano.  
 Pani ripieni di cose dolci stufati con brodo, e latte.  
 Impannata all' Inglese di vitella, ossamafre, e spetic.  
 Ravioli stufati con prouola, zucchero, e cannella.  
 Gallo d' India arosito, seruito con salsa reale.

*Frutti.*

**C** Ascio di Fiandra netto, spartito con frondi sotto.  
 Cardoni di Procida netti, seruiti con sale, e pepe.  
 Mela diece di Sorrento con frondi di finocchio sotto.  
 Ricotte veraci guarnite con zucchero, e fiori.  
 Oliue di Spagna con limoncello, oglio, & aceto.  
 Pera boncristiane con frondi di cedro sotto.  
 Pizza di mela appie arosite, e firopata con zucchero.  
 Vua negra guarnita con frondi, e fiori sopra.  
 Scatola di copeta di Bari con fusticelli sopra.  
 Frisoni alla Spagnola a ventp, ripieni di firopate.  
 Spogne di finocchio nette, con sue frondi sotto.  
 Scatole di pistacchi, cetrilli, e fusticelli.

## DOMENICA: Seconda.

**C** Strangole agre dolci firopate con zuccato fino.  
 Bianco mangiare in frutti guarnito con zuccaro, e fiori.  
 Verrinia lattante guarnita di limone, & anafini.  
 Pastone di vitella a stella guarnito con fiori, & oro.  
 Casatelli di ricotte veraci guarniti di fiori, e zuccaro.  
 Pollastri in adobbo guarniti di Pignoli, passole, e cappari.  
 Testa di signale salpimentata guarnita di limone.  
 Vna verdesca con frondi sotto, coperta di neue.  
 Seniero di ventresca di caprio con zuccaro, e cannella.  
 Ventre di porco ripieno d'oua, calcio, cedronata, e pepe.  
 Mela tramontane firopate, guarnite d'oua mesci.  
 Impanata di colcia di caprio fizzata d'oro.

*Primo messo caldo.*

**T** Omacelle di fegato di vitella alla reale con pignoli.  
 Petto di vitella coperto con acci, presutto, e ceruellata.  
 Testa di vitella stufata ripiena di cose firopate.  
 Plattiglio di piedi di vitella coperto con salsa reale.  
 Calzonetti ripieni di bianco, guarniti di pasta todesca.  
 Porchetti lattanti ripiene alla paesana di fue estrema.

*Seconda messo caldo.*

**F** Racassa di Attaroli, presutto, fegatelli, e ventricelli.  
 Zuppa di caionza di vitella stufata con prouola.  
 Impanata di gallo d' India, con spetic, e salami.  
 Tortano sfogliato ripieno di cose firopate con zuccaro.  
 Foglie capucce imbaracciate ripiene di calcio, & oua.  
 Caponi di latte arrostiti, seruiti con salsa reale.

*Erutti.*

**C** Afci canalli di Polino con frondi di cedro sotto.  
 Mela diece di Somma con frondi di fiaocchio sotto.  
 Cardoni di Procita netti, seruiti con aetto, pepe, e sale.  
 Lazzarole di Caserta con frondi sotto, coperte di neue.  
 Pizza di pera guarnita con zuccaro, e fiori sopra.  
 Calcio in peze netto, spartite con frondi sotto.  
 Melone d' Inverno a fette, coperto di neue, e frondi.  
 Pera bonerisiane con frondi di cedro sotto, & aneuate.  
 Spogge di finocchi nette, coperte di neue, e frondi sotto.  
 Matoni di zuccaro guarniti d'oro, argento, e fiori.  
 Vna groia con frondi di mortella sotto aneuata.  
 Torta di Venetia di pasta reale guarnita con moscardini.

pruna.



## DOMENICA Terza.

**P**runa cascaneglie scelte con frondi sotto, aneuata.  
 Capo di latte doppio coperto di zuccaro di panetto.  
 Prefutto d'Apruzzo silaro guaruito con cime di cedro.  
 Gigotto di coniglio di Procita guaruito di tordi, e limone.  
 Pastone di galline sciere con spetie, e salami dentro.  
 Pizza bianca di ricotta guaruita d'oua mesci.  
 Lingua di bufola bollita guaruita con limoncello.  
 Peperata di palombi terrestri guaruiti di limone.  
 Vua toffola di Sorrento con frondi sotto aneuata.  
 Galline salpimentate in cascìa guaruite d'oro, pepe, e limone.  
 Impanata di porchetta saluagia con spetie, e presutto.  
 Tagliarini di ricotta passati con zuccaro, & oro sopra.

*Primo messo caldo.*

**P**Ani onti di presutto all'Abbruzese con lattaroli, e spetie.  
 Crostate sfogliate alla reale di natte, presutto, e cedronata.  
 Plattiglio di teste di capretti indorate con zuccaro, e cannella.  
 Pollanche coperte con salami, e torzi di finocchi.  
 Plattiglio di natte, frondi di cedro, e biscotti di Spagna.  
 Capretti lattanti arrostiti, ripieni delle sue estremità.

*Secondo messo caldo.*

**T**Ortigione alla reale sfogliato ripieno di cose dolci.  
 Impanate di vitella con cernellara, e spetie dentro.  
 Fongi, e cocozza di Genova rufati con cascio vecchio.  
 Lattaroli, animelle, rufati, guaruiti con pasticciotti ripieni.  
 Fialdoni di mollica, oua, ricotte, spetie, e latte.  
 Gallotti d'India arrostiti seruiti con salsa di Pan.

*Frutti.*

**R**Aschi di Calabria netti, con frondi di finocchi sotto.  
 Cardoni di pallude netti, seruiti con sale, e pepe.  
 Mela canamèle di Marano con frondi di cedro sotto.  
 Olive di Gaeta bianche con limoncello, & aceto.  
 Sorbe scelte con frondi sotto, & reue di sopra.  
 Cascio cauallo vecchio di Potenza netto, e spartito.  
 Vua negra di Somma con frondi, coperta di reue.  
 Canestrellette alla Genouese guaruite di fringigli.  
 Scatola di copeta guaruita con oro, e moscardini.  
 Pizza di bocca di Dama guaruita di fiori, e zuccaro.  
 Spogne di finocchio nette con sue frondi sotto aneuata.  
 Canebra di vari frutti finiti di zuccaro.

## DOMENICA Quarta.

**C** Etrangoie agre dolci in monte con zuccaro sopra.  
 Fiorita di capra verace guarnita di zuccaro.  
 Sopressata guarnita con limoniceilo, e mescardin  
 Pastone di vitella alla reale guarnito di fiori, & oro.  
 Fianchetto di vitella ripieno guarnito di limone.  
 Tartara reale di latte, zuccaro, oua, & aqua rosa.  
 Vua coda cauallo con frondi sotto, coperta di neue.  
 Passiccione in monte violato guarnito d'oua mesci.  
 Teste di capretto di soffate coperte di salza reale.  
 Coscia di caprio salpimentata in cascia guarnita.  
 Bianco magnare guarnito di cedronata, e pignoli.  
 Melone d' Inuetao, con frondi sotto coperto di neue.

*Primo messo caldo.*

**T** Orresno di lattaroli, presutto, e sanguinaeci di collo di pollo.  
 Caponi coperti di cardoni, ceruellata, e boccollaro.  
 Impanata di gallo d' India con sperie, e presutto.  
 Testa di vitella stufata con salza di capparini.  
 Zizza di vacca lactante indorata, con zuccaro, e cannella.  
 Fasani imbrocciati seruiti con salza reale.

*Secondo messo caldo.*

**P** Afficcione di vitella, piccioni, presutto, & osse mastre.  
 Zuppa reale di lattaroli, animelle, & osse mastre.  
 Pani ripieni di cose siroppate stufati con latte, e brodo.  
 Maccaroni scaldati, stufati con manteca, e cannella.  
 Porchette lactanti rostite tepiene di cose agre,  
 Bocconetti siroppati, fritti, ripieni di gelo di cotogna.

*Freddo.*

**C** Ascio Parmeggiano in pezze netto con frondi sotto.  
 Cefaglioni di sicilia netti, seruiti con sale, e pepe.  
 Mela dice di Sorrento con frondi di finocchio sotto,  
 Ohue di Teraci negre con oglio, aceto, e pepe sopra.  
 Marzolini spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Pera mastreantoni con frondi sotto aneuate.  
 Pizza di Cavalieri di pera, e pasta di Genova.  
 Vua corniola con frondi sotto coperta di neue.  
 Pastelle alla reale nitrate, guarnite di fiori, e zuccaro.  
 Percoca con frondi sotto, & coperte di neue.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Scatole quadre di radiche, pera, e pruna di Genoa.

pruna

## Nouembre DOMENICA Prima.

**P**Runa cascaueglie scelte, coperte di neue con frondi sotto.  
 Filetello di Giugliano guarnito con moscardini.  
 Pastone di tordi tramezzato con salami, e spetie.  
 Gelatina di porco maschio guarnita di granate.  
 P.izza bianca di ricotta guarnita d'oua mesci, e zucchero.  
 Buglio alla reale guarnito con zucchero, oro, e fiori.  
 Gigotto di lepre guarnito à corona di limone.  
 Impanata di cignale guarnita d'oro, e fiori.  
 Ricotte di capra guarnite con zucchero, e fiori sopra.  
 Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Bianco magnare à piramide guarnito con gelo di lazarole.  
 Pera vernateche stropate guarnite di fiori di cedro.

*Primo messo caldo.*

**P**Olpettone à modo di Sirena guarnito d'oua, e pignoli.  
 Crostara alla reale di natte, cedronata, e zucchero.  
 Mattiggi di piedi di vitella indorati guarnito di tomacelle.  
 Salciccioni di Bologna bolliti, con salami, e petrosini.  
 Menefta di cardoni coperti con salami, e formaggio.  
 Coscia di caprio arrostita con salmeriglio di cappari.

*Secondo messo caldo.*

**P**Asticcioiti di vitella battuta, cedronata, & offe mastre.  
 Brodo lardiero di petto di cignale con spetie sopra.  
 Galli d' India senz'offe ripieni di frutti di mare.  
 Lasagne di Monache stufate con prouola, e parmeggiano.  
 Galli d' India arrostiti seruiti con salsa reale.  
 Sfogliatelle à selle, ripiene di bianco magnare, e zucchero.

*Frutti.*

**C**Ascio vecchio della montagna di Aiello, con frondi sotto.  
 Cardoni nerti seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Mela spinose di Marano con frondi di cedro sotto.  
 Nespole senz'offe aneuatate con frondi sotto.  
 P.izza di mela appie stropate guarnita di fusticelli.  
 Mozzaralle di Capoa con frondi di finocchi sotto.  
 Oliue di maranola soffiate con oglio, e pepe.  
 Pera boncristiane con frondi sotto, coperte di neue.  
 Scattola de passoli de bari, guarnita con argento.  
 Vua negra con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Spogge di finocchi con sue frondi sotto aneuatate.  
 Biscotti di galera con tortanetti di zucchero.

Tazzetta

## DOMENICA Seconda.

**T** Azzetta di limoncelle piccole firopate con frondi sotto.  
 Lingue di bufolo guarnite con limoncello, & anafai.  
 G. latina di caponi di colore di robino stizzata d'oro,  
 T zze di latte in pasticcione guarnite d'oua mesci.  
 Impanata di zizza di vacca, tramezzata di cedronata.  
 Buglio alla Portoghese guarnito d'amarene firopate.  
 Bianco magnare à laberinto guarnito con oro, & argento.  
 Verrinia nitrata guarnita con cime di cedro, e zucchero.  
 Vna bianca con frondi sotto coperta di neve.  
 Pastone di gallo d'India stizzato d'oro, & argento.  
 Mela appie sciroppate guarnite con oro, e cetrilli.  
 Melone d' Inuerno à fette con frondi, coperto di nete.

*Primo messo caldo.*

**T** Orrefno alla Spagnola d'estremità di polli, e presutto.  
 Crostata di cedronata, petto di piccioni, presutto, e lattaroli.  
 Plattiglio di piedi di vitella, coperto con salsa di Pao.  
 Petto di vitella coperto con broccoli, e ceruellata.  
 Tortano ripieno di vitella, oua, medolla, e cedronata.  
 Porchette lattanti arosite, ripiene con cose agrette.

*Secondo messo caldo.*

**P** Asticcione di piccioni, lattaroli di vitella, e cardoni.  
 Testa di vitella stufata guarnita di lazzarole firopate.  
 Pani papalini ripieni di taracufali, zucchero, e lattaroli.  
 Zuppa reale di biscotti di Spagna, e galline impastate.  
 Plattiglio di piccioni coperto con salsa di pruna secche.  
 starne inborraciate, seruite con salsa reale.

*Frutti.*

**C** Alesio canallo di Polino spartito con frondi sotto.  
 Acci netti di palude seruiti con sale, aceto, e pepe.  
 Mela tramontane con frondi sotto, & anenate.  
 Oline di Caserta, guarnite con limoncello, oglio, & aceto.  
 Pizza di dattoli barbareschi, con cedronata, e zucchero.  
 Ricotte salate di Potenza nette, con frondi sotto, e sopra.  
 Sorbe seche con frondi sotto, e coperte di neve.  
 Torta di percopata firopata guarnita con frondi di cedro.  
 Vna groia di pergola con frondi sotto, anenata.  
 Scarola di copeta d'amendola guarnita d'argento.  
 Botarghe di pasta di amandole guarnite con fiori.  
 Finocchi mondi con sue frondi sotto coperti di neve.

Man.

## DOMENICA Terza.

**M** Antechiglia lauorata guarnita d'argento, & oro.  
 Presutto sfilato guarnito con cime di cedro siroppato.  
 Ricotte rifatte calde con zucchero guarnite di oro.  
 Pastone di pannonotti, guarnito di fiori, & oro sopra.  
 Insalata reale posta con varie statouette, e fiori.  
 Buglio d'oua mesci a corona guarnito alla reale.  
 Vua tostola con frondi sotto, coperta di neue.  
 Testa di cignale salpimentata guarnita di limone.  
 Impanata di palombi di torre con spetic, e lardicelli.  
 Pizza di bianco magnare guarnita di fiori.  
 Plattiglio di piccioni, coperto con salsa di passole.  
 Pasticcione in monte violato guarnito di pasta al corso.

*Primo messo caldo.*

**T** Omacelle reali guarnite di cannolicchi di pasta ripieni;  
 Impanata di vitella lattante con salami, e spetic.  
 Oglietta alla Spagnola in cascia con pomi, e salami.  
 Plattiglio di piedi di vitella guarnito di zucchero.  
 Anatrele stufate con salsa bastarda reale.  
 Galline arciere arosite guarnite di cervellata, e pepe.

*Secondo messo caldo.*

**G** Igotto di petto di gallo d'India guarnito di frutti di mare.  
 Bocconetti fritti guarniti di fiori, e frondi di cedro siroppati.  
 Fongi, e cocezze di Genoua stufate con calcio, e salami.  
 Fialdoni di semmola guarniti di pasta alla Todesca.  
 Leprotti stufati con salmeriglio agro dolce di capparini.  
 Caponi arositi, seruiti con salsa, & oua mesci guarniti.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiore netto con frondi di cedro sotto.  
 Cardoni di pallude netti, seruiti con aceto, pepe, e sale.  
 Pera boncristiane con frondi sotto, coperte di neue.  
 Pizza di bocca di canalerro guarnita di rose siroppate.  
 Oliue di Spagna seruite con limoncello, & aceto.  
 Prouole di campagna di Eoli con frondi sotto.  
 Mela diece di Giugliano con frondi sotto, aneuate.  
 Calzonetti ripieni di tutto cedro, e gelo di cotogni.  
 Nespole senz'osse scelte con frondi sotto.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto aneuate.  
 Canestrellette alla Genouese guarnite di pasta alla Todesca.  
 Vua negra con frondi sotto, e coperta di neue.

M m

Noci

## DOMENICA Quarta.

**N**oce concie firopate feruite in tazza di cristallo.  
 Sopressata vecchia guarnita con limoncello, e moscardini.  
 Impanata di caprio stizzata d'oro, & argento.  
 Vbere di vacca imborracciata coperta con salsa reale.  
 Torte alla Portugese nirate di zuccaro guarnita d'oro.  
 Insalata di Monache figurata stizzata d'oro.  
 Galline salpimentate guarnite di pasta alla todesca.  
 Bianco rosato guarnito di cedronata, & argento.  
 Seuiero di lepre guarnito di granati, e pignoli.  
 Melone rosso d'inuerno coperto di neue.  
 Pastone di piccioni casalini con spetie, e salami.  
 Casatelli di ricotta guarniti di chimere di pasta.

*Primo messo caldo.*

**C**oppo di piccioni disossati, e lattraroli guarnito di pasta.  
 Petto di vitella coperto di cardoni, cascio, e salami.  
 Pernici arosite coperte di limoncello piccolo sciropato.  
 Tortano di S. Antimo ripieno di varie cose sciropate.  
 Plattiglio di lattraroli indorato, con zuccaro, e cannella.  
 Pollastri arositi, guarniti con pasta alla todesca.

*Secondo messo caldo.*

**P**olpettone à modo di drago guarnito di oua, e pignoli.  
 Tordi arositi, e con sfoglie riuestiti, & infornati.  
 Testa di vitella stufata guarnita con limoncello firopato.  
 Ravioli di ricotta, e pronola con zuccaro, e cannella.  
 Impanata alla Inglese nitrata d'oua, e zuccaro sopra.  
 Gallotti d'India guarniti di pasta fritta feruite con salsa reale.

*Freddo.*

**C**ascio cavallo di Sicilia moscio con frondi sotto.  
 Acci di palude netti feruite con sale, aceto, e pepe.  
 Meta spinose con frondi sotto coperte di neue.  
 Pastetelle nirate guarnite con fiori, e zuccaro.  
 Calzonetti ripieni di bianco magnare, e zuccaro.  
 Marzolini netti, spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Oliue negre d'Apruzzo feruite con oglio, & aceto.  
 PIZZA di mel'appie firopate, guarnita con zuccaro.  
 Pera buonerisiane con frondi sotto, coperte di neue.  
 Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.  
 Scatole d'amendole confette, e cetrilli di zuccaro.

Mani

## DOMENICA Quinta.

**M** Antechiglia lauorata à corona guarnita d'argento.  
 Sopressate lauorate à sette guarnite di limone, e moscardini.  
 Impanata di porchetta seluaggia guarnita con fronde, & oro.  
 Teste di capretto in adobbo con salmeriglio agro dolce.  
 Plattiglio di ventre ripieno guarnito con limone lauorato.  
 Tartara di latte, zuccaro, rossa d'oue, & aqua di fiori.  
 Gelatina di piedi, musi, e orecchie di porco domestico.  
 Testa di Cinghiale salpimentata con vino, salua, e spetie.  
 Vua bianca guarnita à cupoletta con fiori, e neue.  
 Pastone di capone fatto ad Aquila guarnito con oro.  
 Seniero di coniglio lauorato con pignoli, e cedronata.  
 Bianco mangiare incannellato, guarnito con gelo, e oro.

*Primo messo caldo.*

**I** mpanata all' Inglese di vitella, presutto, oua, e cose dolci.  
 Pollanche coperte con broccoli spicati, e tutti salami.  
 Plattiglio di lattaruoli indorati con zuccaro, e cannella sopra.  
 Tordi arostici tramezzati con lardelli di lardo, e presutto.  
 Maecaroni scaldati stufati con prouola, brodo, zuccaro, e cannella.  
 Capretto lattante arostito, guarnito di calzonetti ripieni.

*Secondo messo caldo.*

**P** Afficcione di piccioni, vitella, osse mastre, fonghi, e spetie.  
 Brodo lardiero di palumbi seluaggi con sapore agro dolce.  
 Suppa di galline ripiene guarnite d'oua indorate, e pepe.  
 Colcia di caprio arostita con lardielli, garofali, e cannella.  
 Bocconetti ripieni di cose dolci, guarniti di zuccaro sopra.  
 Caponi impastatarosti seruiti con salsa reale.

*Frutti.*

**C** Ascio di Limosano netto spartito con frondi di cedro sotto.  
 Carciofale nouelle monde seruite con aceto sale, e pepe.  
 Oliue di Gaeta guarnite di limoncello, oglio, aceto, e pepe.  
 Prouole di Campagna monde con frondi di cedro sotto.  
 Pera buon christiane con fronde sotto, e fiori sopra.  
 Pastetelle di tutto cedro guarnite con fiori, e argento.  
 Vua rossa scelta con frondi di finocchi sotto, e aneuata.  
 Canestrellette alla Genouese guarnite di zuccaro, e oro.  
 Mela appie scelte con frondi di cedro sotto, & fiori sopra.  
 Canestre di vari lauori di pasta d'amendole.  
 Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto, e aneuata.  
 Scatola di pera, pruna, e pasta di Genoua.

M m 2 Fiorita

*Dicembre. DOMENICA Prima.*

**F**lorita di capra guarnita con zucchero, e fiori.  
 Verrinia nitratta guarnita con limoncello piccolo.  
 Panone di gallo d'India con capo, e piedi stellato d'oro.  
 Bianco magnare in pezzi guarnito di cedronata.  
 Vua aglianica con frondi sotto, coperta di neve.  
 Torte di latte alla Castigliana guarnite d'oua mesci.  
 Impanata di vitella à modo di drago, guarnita.  
 Starne sparate sbattute à modo di quaglie con limone.  
 Filetto di Giugliano guarnito di limoncello, e moscardini.  
 Caponotti infasanati con salsa reale sopra guarniti.  
 Insalata di monache guarnita di granati, e cappari.  
 Plattiglio di teste di capretto, coperto di salsa di Pao.

*Primo messo caldo.*

**F**egatelli di galli d'India arrostiti guarniti di pasta fritta?  
 Patticcione di vitella, fongi, animelle di caprio, e presutto.  
 Menestra di piselli nouelli, coperta con pollanche, e salami.  
 Bianchetto di vitella indorato guarnito di pane à corona.  
 Plattiglio alla Spagnola di biscotti, e cappari.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito di pasta alla Todesca.

*Seconda messo caldo.*

**C**artinata di piccioni guarnita di fette di pane.  
 Pizza d'estremità di capretto con cedronata, e spetic?  
 Plattiglio d'animelle, & lattaroli di vitella arrostiti.  
 Lasagne bollite in latte stufate con prouola, e natte.  
 Pastone alla Spagnola coperto di salsa reale.  
 Piccioni arrostiti, guarniti di bocconetti ripieni.

*Frutti.*

**C**ascio parmeggiano netto, con frondi di cedro sotto.  
 Mela appie di Sorrento con frondi di finocchi sotto.  
 Cardoni netti, spartiti, seruiti con sale, e pepe.  
 Frittaglie di bianco magnare guarnite di zucchero.  
 Casci cauallucci di Corleto guarniti con fiori.  
 Mela granatine con frondi di finocchio sotto.  
 Pizza di bocca di Diana guarnita di fiori, & oro.  
 Nespole scelte con frondi sotto, coperte di neve.  
 Pera bonerisiane con frondi sotto, e neve sopra.  
 Scatola di copeta di mandorle con fusticelli sopra.  
 Spogne di finocchio monde, coperte di neve.  
 Canestra di castagnette, e tortanetti di zucchero.

Man-



## DOMENICA Seconda.

**M** Antechiglia alla Spagnola guarnita di cedronata.  
 Lingue di bufolo bollite guarnite con limone.  
 Patticcione di zizza di vacca con falza di percoche.  
 Rigotto di coniglio guarnito di limoncello laurato.  
 Ricotte passate per siringa guarnite di fiori, e zucchero.  
 Gelatina guarnita di varij colori fizzata d'oro.  
 Pastone di capretto à Leone guarnito di fronde, & argento.  
 Presutto sfilato guarnito di oua melci, e frondi di cedro.  
 Melone d'inverno con frondi sotto coperto di neve.  
 Buglio alla Spagnola guarnito di cedronata.  
 Testa di cignale salpimentata guarnita di limone, e spetic.  
 Peperata di vitella à sole guarnita d'argento, & oro.

*Primo messo caldo.*

**P**iedi di vitella senz'osse ripieni stufati in latte, e brodo.  
 Caponi bolliti coperti di broccoli, ceruella, e boccolaro.  
 Plattiglio di zizza di vacca indorato con falza reale.  
 Pizza di notte, cedronata; pasta reale, oua, e zucchero.  
 Grattinata di capretto con agro, oua, e zucchero.  
 Coscia di castrato arrostita; ripiena di cose siroppate.

*Secondo messo caldo.*

**T** Rippa di vacca stufata in cascia con brodo, cascio, & oua.  
 Impanata all' Inglese ripiena di cose siroppate.  
 Plattiglio di teste di capretto guarnito di pasta alla Todelca.  
 Petto di vitella stufato guarnito di pignoli, e passoli.  
 Maccaroni di Puglia stufati con mozzarelle, e cascio.  
 Basani arrostiti infasanati seruiti con falza di Pao.

*Frutti.*

**C** Ascio di Fiandra netto con frondi di cedro sotto.  
 Cifaglioni di Mazara netti, seruiti con sale, e pepe.  
 Mela appie scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Olive di terranova soffritte con oglio, e pepe.  
 Scatola di copeta di mandole ambrosine.  
 Tartufali intartufalati, seruiti con sale, pepe, & agro.  
 Ricotte salate di Potenza nette con frondi sotto.  
 Pera vernotiche siroppate guarnite d'oua melci.  
 Pizza di Candia siroppata guarnita d'oua melci.  
 Vua negra di Ottaiano con frondi sotto aneuata.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto aneuate.  
 Scatole quadre di finocchi, e pignoli confetti.

Capo

## DOMENICA Terza.

**C** Apo di latte doppio inuolto con cedronata, e zucchero.  
 Filetto di Giugliano guarnito con limone, & anafini.  
 Papare seluagge salpimentate guarnite di salsa reale.  
 Impanata di castrato guarnita di cime di mortella, & oro.  
 Piccioni di casa in scapece con sapore di cappari.  
 Presutto à panetto siropato, nitratto, e stizzato d'oro.  
 Gelatina di piedi muffi, & orecchig di porco maschio.  
 Bianco magnare incannellato, guarnito d'oro.  
 Melone di paese bianco à fette, coperto di neue.  
 Pastone di capone impastato ad aquila con piedi.  
 Pltrigito di tordi menati à modo di quaglie guarnito  
 Infalata di caoli fiori guarnita di botarghe, & oliue,

*Primo messo caldo.*

**F** Egatelli arositi con sue rezze, seruite con agro, e pepe.  
 Menestra di piselli con piccioni, cascio, e salami.  
 Pizza alla Todesca di lattarole, frittigli, e cedronata.  
 Testa di vitella stufata ripiena di cascio, & oua.  
 Pani ripieni di cose dolci stufati con latte, e brodo.  
 Pernici arosite seruite con salsa reale bastarda.

*Secondo messo caldo.*

**P** Olpettone sfogliato, à modo di serpente guarnito.  
 Brodo lardiero di ventresca di cignale saluaggio.  
 Buglio alla Spagnola guarnito di gielo, & oua melci.  
 Fongi di Genova guarniti con polli, e salami.  
 Plattiglio di piedi di vitella indorati, con lattaroli.  
 Coscia di porco saluaggio arosita con garofali.

*Frutti.*

**M** Arzoliai netti, spartiti con frondi di cedro sotto.  
 Acci di palude netti, seruiti con sale, e pepe.  
 Mela appie con frondi di mortella sotto aneuate.  
 Pizza di bianco magnare guarnita di fiori, & oro.  
 Oliue di Spagna con limoncello, pepe, & aceto cù sale.  
 Cascio di Puglia netto (spartito, con frondi sotto di cedro,  
 Vua tofola con frondi sotto, coperta di neue.  
 Pastetelle di cedro lauorato d'oro, & argento.  
 Castagne arosite monde, seruite con sale, e pepe.  
 Ne'pole scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Pizza di bocca di Dama guarnita di pasta Todesca.  
 Spogne di finocchio monde, coperte di neue.

Cetrangole

## DOMENICA Quarta.

**C**etrangole agre dolci monde in monte firopate.  
 Limoncelle piccole firopate in baciletti di cristallo.  
 Pretutto della montagna di Roseto guarnito di moscardini,  
 Pastone di leppe con salmeriglio agro dolce dentro.  
 Pollanche felpimentate in cascia guarnite d'oua mesci.  
 Seuiero di malarde guarnito di zuccaro, e cannella.  
 Plattiglio di ricotte fritte con salsa di mostaccioli sopra.  
 Ventre ripieno giardino di limoncello, e bocconetti.  
 Vua bianca guarnita di fiori, e frondi sotto.  
 Gliiri indorati in adobbo con salsa agro dolce.  
 Bianco à laberinto guarnito di pignoli, & oro.  
 Impanata di gallo d'India alla reale stizzata d'oro.

*Primo messo caldo.*

**P**asticcione sfogliato di vitella, piccioni, e salami.  
 Gallina coperta con carcioffale spartite per mezzo.  
 Palombi di ghiande stufati con salsa bastarda reale.  
 Fianchetto di vicella ripieno indorato, guarnito di frittigli.  
 Fialdone di riso sfogliato con zuccaro, e cannella.  
 Filetto di vitella arrostito guarnito di limone, e pepe.

*Secondo messo caldo.*

**T**omacelle à stella guarnite di pasta alla Todesca.  
 Anatre stufate con pruna, e limoncelle firopate.  
 Zuppa reale di biscotti di Spagna, e piccioni.  
 Gigotto di coniglio guarnito di bocconetti lauorati.  
 Pastone all' Inglese nitrato con zuccaro sopra.  
 Gallo d'India arrostito seruito con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio cavallo del Foio spartito con frondi sotto.  
 Cardoni netti, spartiti, seruiti con sale, e pepe.  
 Pera boncristiane con frondi di cedro sotto.  
 Rosone alla Spagnola ripieno di cose firopate.  
 Insalata di cauli fiori guarnita di botarghe.  
 Prunole di Giugliano con frondi di finocchio sotto.  
 Mela diece di Castello a Mare scelte aneuatate.  
 Pignoli netti in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.  
 Scatola di pereoca secche, stizzata d'argento.  
 Pasticciotti di pasta reale guarniti con tonghi di zucaro.  
 Sorbe scelte de lo Treccho con frondi sotto aneuatate.  
 Spogne di finocchio monde, coperte di neue.

Rosata

## GENNARO DOMENICA PRIMA.

**R**ofata alla Genouefe di latte, zucchero, & oua mefci.  
 Lingue di bufola bollite, guarnite cò cime di cedro firopate.  
 Ggotto di coniglio guarnito di pasta alla Todesca.  
 Impanata di falanotti guarnita di fiori, & oro.  
 Capretti falpimentati con falza di cappari alla Spagnola.  
 Pizza bianca quartiata guarnita d'oua mefci.  
 Peperata di palombi di ghianda guarnita di pasta Todesca.  
 Vua verdeſca con frondi lotto, coperta di neue.  
 Pruna caſcanelle firopate guarnite di pasta alla ſiringa  
 Paſſone di vitella à ſtella guarnito d'argento.  
 Inſalata reale con ſtatuette, con fiori di ſopra.  
 Paſſiccione in monte violato guarnito di chimere di gelo. 3

*Primo meſſo caldo.*

**T**Orreſno di capretto, ſanguinaeci, e ſegatelli.  
 Petto di vitella coperto con cardoni, e ſalami.  
 Impanata di caprio con ſalami, e ſpetie dentro.  
 Plattiglio di natte, biſcotti, animelle, & oua indorate.  
 Lingue di vitella fritte, coperte di falza di prune.  
 Capretti lattanti aroſtiſi guarniti con pasta Todesca.

*Secondo meſſo caldo.*

**C**Oppo alla Portugheſe di ſegatelli, ventricelli, & oua piſate.  
 Salceccione di Bologna bollito con radiche di petrocino.  
 Patticcioiti à nauette di vitella, oſſe maſtre, & oua.  
 Laganelle ſtufate con prouole, marzolini, e manteca.  
 Plattiglio di teſte di capretto, coperto con falza reale.  
 Caponi di Nocera impaſtati, ripieni di paſſole, & oliue

*Freddo.*

**C**Aſcio di fiore netto con frondi di cedro ſotto.  
 Carciofale nouelle ſeruite con pepe, e ſale.  
 Oliue negre di Meſſina ſeruite con pepe ſopra.  
 Mela tramoutane con frondi di cedro ſotto.  
 Pizza di bocca di Caualiere di coſe firopate.  
 Caſcio canallo di Sicilia netto con frondi ſotto.  
 Frittigli alla ſiringa reale guarniti di roſi d'oua.  
 Vua negra con frondi ſotto, e fiori varij ſopra  
 Caſatelli di pruna, zucchero, e percoche ſecche.  
 Spogne di ſinocchio monde, coperte di neue.  
 Bianco magnare à modo d'oua, con zucchero ſopra.  
 Paſa di botarghe di pasta d'amendole, e fiori.

Natte

## DOMENICA Seconda.

**N** Atte fresche con zucchero di panetto sopra.  
 Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.  
 Plattiglio di teste di capreto coperte di salsa di pruno.  
 Impanata di porchetta seluggia fizzata d'argento.  
 Lingue di vitella trite, coperte di salsa reale.  
 Casatelli in triangoli guarniti di foangi da pasta Todesca.  
 Tagliarini di ricotta passati guarniti di zucchero, e fiori.  
 Coscia di caprio salpimentata guarnita di limone, e pepe.  
 Pastone di galline arciere tramezzato di salami.  
 Vna groia con frondi di finocchio fatto, ancuare.  
 Frittigli in conchiglie, ripieni di bianco magnare.  
 Infalata di cardoncini guarnita di botarghe, e capparì.

*Primo messo caldo.*

**S** Anguinacci di pollo stufati con pepe sopra.  
 Crostata di presutto, prouole, cedronata. & ossa maestre.  
 Papari seluggi stufati coperti di cervellata.  
 Plattiglio di zizze di vaccha con fetta di pane.  
 Gratinata di piccioni coperta con pasta lauorata.  
 Porchette lattanti arosfite ripiene alla paesana.

*Secondo messo caldo.*

**T** Ordi arosfite, tramezzati di cernellata, e presutto.  
 Brodo lardiero di palombi di ghianda con specie.  
 Impanata di caponi impastati con salami, e specie.  
 Plattiglio d'animelle, guarnito con lattaroli.  
 Maccaroni scaldati, stufati con manteca, e brodo.  
 Pollanche infasanate seruite con salsa di passoli.

*Frutti.*

**C** Alfio casallo di polino netto con frondi sotto.  
 Cefaglioni di Palermo netti seruiti con aceto, e pepe.  
 Pizza di cedronata guarnita dell' istessa con oro.  
 Mela appie di Melito scelte con frondi sotto.  
 Oliue bianche di Gaieta, seruite con limoncelli, e pepe.  
 Mozzarelle fresche con frondi di finocchio sotto.  
 Pera carauelle con frondi sotto, coperte di neue.  
 Bianco magnare inca nellato guarnito con cedronata  
 Scatola di passoli di Bari con argento lauorata.  
 Pasticciotti di pasta reale guarniti di cose siropate.  
 Spogne di finocchio monde, coperte di neue.  
 Meloni di zucchero nitrati, ripieni di radiche.

## DOMENICA Terza.

**M** Anteca lauorata a corona fizzata d'oro sopra.  
 Flettello guarnito di limoncello lauorato, e coriandria.  
 Gelatina di caponotti guarnita di gelo di cotogne.  
 Pastone di piccioni casalini tramezzati con verrina.  
 Prefutto à vela guarnito di garofali, cannella, e fiori.  
 Melone d' Inuerno con frondi sotto, e fiori sopra.  
 Testa di cignale salpimentata, guarnita di limone.  
 Tartare di latte guarnite d'oua mesci, & argento.  
 Plattiglio di starne con salsa di mela apie sopra.  
 Impanata di capretto à modo di leone guarnita d'oro.  
 Bianco à coppoletta guarnito d'oro, gelo, e zucchero.  
 Torcimusso alla Napolitana guarnito di limoncello piccolo.

*Primo messo caldo.*

**Z** Vppetta di zizza di vitella seruata con cascio, e pepe.  
 Biagiote alla Romana di porchetta seluaggia con spetic.  
 Broccoli spicati con galline, ceruellata, e salami.  
 Pane papalino ripieno di tartufali, & animelle.  
 Cubiglietti di vitella piccata, con bianco, medolla, & oua.  
 Coscie di caprio arostite lardiate con garofali.

*Secondo messo caldo.*

**P** Ospettone reale à modo di drago guarnito di rossi d'ouo.  
 Coppo di petto di tordi lattaroli, e spetic.  
 Conigli stufati con salmeriglio di mosto cotto, e capari.  
 Zuppa di gallo d' India disossato, siroppata, e ripiena.  
 Rosoni alla Spagnola ripieni di bianco, e zucchero.  
 Piccioni casalini à rosto guarniti di pasta Todelca,

*Frutti.*

**C** Ascio parmeggiano in pezzo netto con frondi sotto.  
 Acci netti, spartiti, seruati con sale, aceto, e pepe.  
 Mela spinose di Giugliano con frondi sotto.  
 Crostata di mela appie siropata guarnita d'oro, e fiori.  
 Olive di Celano infornate, seruite con oglio, e pepe.  
 Raschi di Calabria netti con frondi di cedro sotto.  
 Tortanetti di pasta d'amandole con fiori, e oro sopra.  
 Pera boncristiane, con frondi di cedro sotto, aneuat.  
 Frittigli di fringa con zucchero, & gelo, & oro.  
 Vua verdesca scelta guarnita d'oro, e fiori sopra.  
 Spogne di finochio con sue frondi sotto aneuat.  
 Scatole di seme di melone quadre con zucchero.

**Bacillato**

## DOMENICA Quarta.

**B** Acilotto di cristallo pieno di limoncelle piccole stoppate.  
 Verrina lattante guarnita con limoncello, e moscardini.  
 Impanata di caprio con cime di limoncello sopra, & oro.  
 Galline salpimentate guarnite di pasta alla Todefica, e pepe.  
 Voa verdeica con frondi di finocchio sotto, ancuata.  
 Pizza bianca di ricotta guarnita d'oua mesci.  
 Gigotto di coniglio guarnito di pasta di marzapane.  
 Pasticciotti à nauette ripieni di bianco magnare.  
 Pastone di vitella alla reale stizzato d'oro, & argento.  
 Bianchetto di vitella guarnito di limone lauorato.  
 Gallo d'India alla Pelicana guarnito di limone, e pepe.  
 Insalata di caoli fiori guarnita di botarghe, e capparì,

*Primo messo caldo.*

**S** Anguinacci alla paesana guarniti con pane onto, e pepe.  
 Petro di vitella coperto con cardoni, e salami  
 Plattiglio di zizza lattante indorata con fette di pane.  
 Testa di vitella con prune e cose agrette sopra.  
 Pasticciotti di vitella, piselli, carciofale, e lattaroli.  
 Galli d'India arostici guarniti di pasta di siringa.

*Secondo messo caldo.*

**C** Rostata alla reale, di natte, cedronata, & osse mastre.  
 Fracassia di segatelli, ventricelli, presutto, e specie.  
 Tortano ripieno di cose dolci à modo di serpente.  
 Pronole fresche ripiene di cedronata, e stufate.  
 Lafagne di monache stufate con manna.  
 Porchette lattanti à rosso ripiene alla paesana con passole.

*Frutti.*

**C** Ascio di fiore netto con frondi di cedro sotto.  
 Cardoni di Procida mondi con sale, & aceto.  
 Mela pere di capo di monte con frondi sotto.  
 Pizza d'Angioli di cose stoppate di Genouz.  
 Olive di Spagna seruite con limoncello, aceto, e pepe.  
 Cascio di Cerrito, netto, con frondi di mortella sotto.  
 Passetella nitrata di monache con fiori sopra, e sotto.  
 Carciofale nouelle seruite con sale, pepe, & aceto.  
 Sorbe scelte con frondi di finocchio, ancuata.  
 Pera cascauelle con frondi sotto, guarnite di fiori.  
 Spogne di finocchio monde, coperte di neue.  
 Spasa di songhi castagnette, e tortanetti di zucchero.

N a &gt;

Quagliata

## FEBBARO DOMBNICA Prima.

**Q**uagliata di latte, zucchero, rossi d'oua, & aqua rosa.  
 League di bufole seruite con limoncello, e moscardini.  
 Gelatina de muffi, orecchie, e piedi di porchetta.  
 Pastone di capone impastato con salami, e specie.  
 Capretto alleſſo coperto di ſalza di mostaccioli, e pastarcale  
 Melone d'Inverno con frondi ſotto, coperto di neus,  
 Cafatelli à ſtella guarniti d'oua meſci, & argento.  
 Vua groia con frondi ſotto, e fiori, & oro ſopra.  
 Impanata di lepore con ſalami varij, e ſpecie.  
 Mela tramontane ſiroppate guarnite di cetrilli.  
 Seniero di piccioni caſalini guarnito di zucchero, & cannella  
 Frittigli in pigna guarniti di gelo, & oua meſci

*Primo meſſo caldo.*

**T**orrefno alla Spagnola di bottoni, animelle, e lattaroli.  
 Impanata all' Ingleſe di vitella, & coſe ſiroppate.  
 Ogia in caſcia di tutte verdure, polli, e ſalami.  
 Plattiglio di piccioni diſoſſati con ſalza di cappari  
 Gigotto di vitella guarnito di paſticcioſti in boccone.  
 Palombi di ghiande à roſto ſeruiti con ſalza di pruni.

*Secondo meſſo caldo.*

**P**ane onto all' apprazeſe, coperto con preſutto, e cernellata.  
 Paſticcioſti ripieni di cedronata, oua, & oſſe maſtre.  
 Filetto di porco arroſto, ſeruito con moſarda.  
 Lingue di vitella fritte, con cappari, & pepe ſopra.  
 Maccaroni di puglia ſtuſati con caſciocauallo, e prouole.  
 Coſcia di caſtrato ripiena, arroſta con lardelli apij.

*Frutti.*

**C**aſcio cauallo di Polino netto con frondi di cedro ſotto.  
 Acci netti, ſpartiti, ſeruiti con aceto, pepe, e ſale.  
 Mela dicee di Caſtello à mare con frondi ſotto.  
 Scattola di copeta di Bari ſtellata con oro, & argento  
 Pizza di bianco magnare guarnita d'oua meſci.  
 Calcio di Fiandra netto, con frondi di finocchio ſotto.  
 Canefretlette alla Genoueſe guarnite di melappie.  
 Inſalata di varie meſcolanze guarnita di botarghe, e fiori.  
 Cannolicchi di paſta fritta ripieni di coſe ſiroppate.  
 Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zucchero.  
 Spogne di finocchio monde con ſue frondi ſotto.  
 Scattola quadra piena di cetrilli, e ſeme di meloni.

Capo



## DOMENICA Seconda.

**C**apo di latte doppio guaruito di zuccaro di panetto.  
 Sopressata di Nola guaruita con limoncello lauorato.  
 Coscia di cignale salpimentata guaruita di limone, e pepe.  
 Pastone di tordi tramezzati con vertinia, e presutto.  
 Frittigli alla siringa à cancellate guaruite di chimere.  
 Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guaruiti di piccioni.  
 Gigotto di caprio guaruito di pasticciotti di catognata.  
 Fasani alla Portugheze guaruiti di gelo, & oua mischi.  
 Tagliarini di ricotta guaruiti di zuccaro, & oro.  
 Impanata di capretto a modo di leone, con oro.  
 Bianco magnare lucanellato guaruito di cedronata.  
 Testa di cignale senz'osse con salmeriglio di cappari.

*Primo messo caldo.*

**T**ordi arostiti tramezzati di ceruellata, e pepe.  
 Brodo lardiero di spalle di cignale con agro dolce.  
 Pollanche coperte con acci, e guaruite di salami.  
 Plattiglio di teste di capretto senz'osse, indorate.  
 Gubiglietti ripieni di vitella, oua, e medolla.  
 Caponi impastati arostiti seruiti con salsa reale.

*Secondo messo caldo.*

**T**rippa callosa di vacca stufata seruita con marzolini.  
 Pani ripieni di natte, cedronata, zuccaro.  
 Impanata di zizza di vacca, con presutto.  
 Fonghi, e cocozze di Genova stufati, con salami.  
 Maccaroni scaldati stufati con pronola, e brodo grasso.  
 Coscia di cingialetto à rosso guaruita di frittigli.

*Prutti.*

**M**araolini netti di Fiorenza con frondi sotto, e sopra.  
 Carciofale nouelle arostate con oglio, sale, e pepe.  
 Olive di Messina negre seruite con aceto, e pepe.  
 Melappie scelte con frondi di finocchio sotto.  
 Pasticciotti di cose siropate guaruiti d'oua meschi.  
 Castagne d'inferto arostate seruite con sale, e pepe.  
 Cacci caualucci di Corleto guaruiti d'oro, e fiori.  
 Scatole di passole catalogne stizzate d'argento.  
 Pera boncristiane con frondi di morella sotto.  
 Insalata di caoli fiori guaruiti di cappari sopra.  
 Spogne di finocchio moude, coperte di neut.  
 Ganestra di pigoalata giacci, e pasta reale.

Amine

## DOMENICA Terza; e Prima di Quadragesima.

**A** Mito incassellato guarnito di pignoli, e zucchero.  
 Tarantello disfatto guarnito con limone, e pepe.  
 Pastone d'ombrina stizzato con oro, & argento.  
 Gelatina di cefali guarnita con limone laurato.  
 Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del frutto loro  
 Pizza di pasta reale guarnita di zucchero, e fiori.  
 Plattiglio di ragofo con agro, aceto, e pepe.  
 Testa di cernia salpimentata guarnita di varie cose.  
 Vna bianca con frondi sotto coperta di neuto  
 Impanata di pesce di salmone con pepe.  
 Treglie in escanece guarnite cò limoncello, e cappari,  
 Melone d'Inverno con frondi sotto aneuato.

*Primo messo caldo.*

**S** Corfani stufati ripieni di pignoli, e pruna.  
 Menebra di piselli, e carciofale guarn. con capitone.  
 Linguati fritti guarniti con limoncello, e pepe sopra.  
 Crostata di tarantello, cedronata, zucchero, & amendole  
 Zeppole di cicinelli à modo di tortanetti.  
 Cefali arostiti guarniti con limoncello, e pepe.

*Secondo messo caldo.*

**P** ARiccione di frutti di mare con caoli fiori, e pepe.  
 Calamari ripieni stufati con latte d'amendole.  
 Maccaroni stufati con amendole, e pepe.  
 Cannolicci aperti soffritti con oglio, pepe, e agro.  
 Sirachi arostiti seruiti con salmeri, oglio agretto.  
 Frittata di cauale guarnita di pignoli, e pepe.

*Frutti.*

**Z** Epole à vento guarnite di fiori, e zucchero sopra.  
 Carciofale nouelle seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Pizza di Dame guarnita d'oro, argento, e fiori.  
 Insalata di Monache laurata di cose siroppate.  
 Copeta di Bari guarnita di moscardini, & oro.  
 Oliue di Spagna guarnite con oglio, aceto, e pepe.  
 Tortanetti, e castagnette di zucchero guarniti con fiori.  
 Melappie scelte con frondi di cedro sotto.  
 Tartufali arostiti mondi, seruiti con agro dolce.  
 Pera boncristiane con frondi di mortella sotto.  
 Pasticciotti di mandorle ambrosine, e siroppati.  
 Spogge di finocchi monde, con sue frondi sotto.

Limon:

## DOMENICA Quarta.

**L**imoncelle piccole firopate con cime di cedro guarnite  
 Anciose di Genova nette guarnite di limone, oglio, & aceto  
 Impanata di cesali con oglio, herbette, e spetie.  
 Linguati imborracciati alla Spagnola con cappari sopra.  
 Tortaetri ripieni di pasta di mandorle guarniti di fiori.  
 Tracene salpimentate seruite cō oglio, limoncello, e pepe  
 Scuiero di calamari guarniti con zucchero, e cannella.  
 Plattiglio di botarghe guaruito con agro, oglio, e pepe  
 Vua groia con fronde sotto coperta di neve.  
 Pastone d'anguille tramezzate, con cannella, e pepe.  
 Pasticciotti di amito lauorati guarniti di cedronata.  
 Pera carauelle firopate guarnite con cetrilli, & oro.

*Primo messo caldo.*

**A**nguilla arostita con mollica tramezzata con tarantello.  
 Broccoli spicati coperti con testa di sturione.  
 Treglie fritte guarnite di limoncello lauorato, e pepe.  
 Plattiglio di dentici, e spinole guarn. cā pepe, e pignoli.  
 Coppo di sarde senza spine, macaroni, e cedronata.  
 Salpe fresche arostite con salmeriglio agrodolce.

*Secondo messo caldo.*

**T**ortano ripieno di cedronata, e frutti di mare.  
 Testa di ragosta ripiena di pignoli, mollica, e spetie.  
 Lenticchiata ripiena con tutti salami, e pepe.  
 Pasticciotti di cartufali, estremità di pesce, e pepe.  
 Trippa di canalicchi sparati guarnita di sponnoli.  
 Spinola arostita guarnita con limoncello lauorato.

*Frutti.*

**S**ponoli di mare arostiti, seruiti con pepe, e sale.  
 Mela dicee con frondi di finocchio sotto, e fiori sopra.  
 Castagne arostite monde seruite con pepe, e sale.  
 Passetelle fritte di monache stizzate d'oro, & argento.  
 Acci di palude mondi seruiti con sale, e pepe.  
 Oline di Geraci bianche seruite con oglio, & aceto.  
 Pizza di melappie arostite firopate con zucchero.  
 Plattiglio di botarghe seruito con agro, e pepe.  
 Insalata di caoli fiori guarnita dell' istesso.  
 Serufoli à corona guarniti di zucchero, oro, e fiori.  
 Spogne di finocchi monde, coperte di neve.  
 Barattoli di cotognata firopata guarnita di fiori.

Prune

## MARZO DOMENICA Prima.

**P**Rune damascene, secche, bollite, servite con zucchero.  
 Plattiglio di capitone disalzato guarnito con limone.  
 Pastone di spinole di mare stizzato d'argento.  
 Castagnette nette vna dentro l'altra di frutti loro ripiene.  
 Scorfani rossi, salpimentati serviti con oglio, aceto, e pepe.  
 Ragoste sane monde, guarnite con sue brancie.  
 Ostreche di Taranto in scapece guarnite di limone.  
 Plattiglio di alicie fresche bollite con aceto, e pepe.  
 Treglie fritte coperte con maraustro di pereochie secche.  
 Vua verdesca con frondi sotto, coperta di neve.  
 Bianco di merluzzi di colore generato guarnito d'oro.  
 Impanata di coruo con oglio, e spene dentro.

*Primo messo caldo.*

**P**Olpettone di sarde, tarantello, pignoli, erbe, e pepe.  
 Menestra di fenocchio coperta con capitone, e specie.  
 Anguille fritte guarnite di limoncello laurato.  
 Impanata all' Inglese di sarde, e cose siropate.  
 Zep pole di riso a modo di tomacelle stufate.  
 Ombrina arrostita con salmeriglio agro dolce sopra.

*Secondo messo caldo.*

**P**Lattiglio di polpitelli stufati, con zuppeta sotto, e pepe sopra.  
 Pasticcioni sfogliati ripieni di spinole, e patelle.  
 Merluzzi bolliti guarniti con tartufali, e pepe sopra.  
 Morene fritte integre senza spine guarnite di limone.  
 Zuppa di ceci rossi, ripiena d'herbe, & rosmarino.  
 Cefali arrostiti guarniti con limone.

*Freddo.*

**R**ieci di mare ripieni vn dentro l'altro del loro fimo.  
 Cardoni mondi serviti con sale, aceto, e pepe.  
 Zepole a tortanetti con frondi di rosmarino, e fiori.  
 Patelle reali arrostiti serviti con agro, e pepe.  
 Scatole di passiole senza arilli stizzate d'argento.  
 Insalata di lattuche guarnita con cepollette, e cappari.  
 Plattiglio di pignoli in adobbo con aqua di fiori.  
 Mela pere d'incerto con frondi di cedro sotto aneuate.  
 Pizza di cedronata guarnita con zucchero, e fiori.  
 Garciosale fritte, servite con sale, aceto, e pepe.  
 Fichi secchi di Calabria guarniti di frondi, & oro.  
 Spoghe di finocchio monde, con sue fronde aneuate.

pignoli

*Domenica Seconda.*

**P**ignoli in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.  
 Plattiglio d'arenghe guarnite con oglio, aceto, e pepe.  
 Sarache fritte coperte di salmeriglio di capponi.  
 Pastone di ventresca di tonno stizzato d'oro.  
 Fellone di mare onato guarnito con le sue brance.  
 Merluzzi salpimentati guarniti con limoncello, & herbette.  
 Mela tramontane siroppate guarnite d'oro, e zuccaro.  
 Gelatina d'ombrina guarnita di pignoli, e granati.  
 Impanata di trotte guarnita con tinte di mortella.  
 Pasteciorti à nauetta ripieni d'amito incannettato.  
 Ricci di mare netti vn dentro l'altro del frutto loro ripieni.  
 Pizza di percoche secche guarnite di fiori, e zuccaro.

*Primo messo caldo.*

**S**Corfanetti ripieni stufati con latte d'amandole.  
 Oglietta in salsa di varj verdure, e salami di pesce.  
 Aguglie fritte senza spine coperte con salsa reale.  
 Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe sopra.  
 Ragosta monda stufata con pepe, & agro sopra.  
 Cerina di mare arrostita seruita con oglio, & aceto.

*Secondo messo caldo.*

**A**Cetello di seccettelle, e tarantello, spognole, e pignoli.  
 Crostata di sparagi, cannolicchi, sarde, e calamari.  
 Ostreche fritte, coperte con salsa di pastenache, e zuccaro.  
 Taralli freschi alla Napolitana con oglio, & oliue.  
 Zeppole scaldate, guarnite di rosmarino, zuccaro, e fiori.  
 Treglie arrostate, guarnite di tomacelle di sarde fresche, e pepe.

*Frutti.*

**P**lattiglio di pastinache siroppate guarnite dell'istesso.  
 Castagne arrostate seruite con agro, sale, e pepe.  
 Oliue di Caserta guarnite con limone, aceto, e pepe.  
 Pizza di scorze di cetrangole grattate con zuccaro, e pepe.  
 Insalata di sparagi guarnita di capitone, e cappari.  
 Zeppole tipiche di tutto cetro guarnite di fiori.  
 Mela tramontane con frondi di finocchi a torto.  
 Bianco infratta di ragosta guarnita di fiori, e zuccaro.  
 Carciofale tenere arrostate con sale, oglio, e pepe.  
 Sportelle di percoche secche, sane, & senz'ossa.  
 Spogne di finocchi monde coperte di neu.  
 Barattoli di lazzerole siroppate tramezzati con fiori.

## DOMENICA Terza.

**C**etrangle agredolci monde in monte con zucchero.  
 Alici salate guarnite con oglio, aceto, e limoncella.  
 Tartara di ragoſta, zucchero, e paſta reale.  
 Impanata di capitone con erbette, e ſpecie.  
 Plattiglio di ſarde ſenza ſpine con ſalza ſopra.  
 Teſta di cernia ſalpimentata guarnita con varie chimere.  
 Lacerti fritti in adobbo guarniti con limone, e pignoli.  
 Plattiglio di ragoſte guarnito con ſue brance monde.  
 Melone bianco con frondi ſotto, & anenato.  
 Paſſone di tarantello diſalzato con ſpecie ſopra.  
 Vua groia con frondi ſotto, coperta di neve.  
 Treglie fritte coperte con ſalza di paſtinache.

*Primo meſſo caldo.*

**P**aſſione di piſelli, caulifiori, e frutti di mare.  
 Cauli Romani guarniti con capitone diſalzato, e pepe.  
 Linguati fritti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.  
 Scorſani bolliti, ripieni con pignoli, paſſoli, e pepe.  
 Caſarelli di bianco paſta d'amendole, e cedronata.  
 Sarachi aroſtiti guarniti con limoncello, e pepe.

*Secondo meſſo caldo.*

**C**roſtata di ſparagi, cedronata, tarantello, e pignoli.  
 Peſce ſalmone ruſato con pignoli, paſſoli, e prua.  
 Sarde fritte coperte di paſta guarnite d'oſtrache fritte.  
 Calamari ripieni coperti con ſalza di moſtaccioli.  
 Fonghi di Genoua ſtuſati con ſponoli, e tarantello.  
 Aurate aroſtite con ſalmeriglio di ſalza reale.

*Frutti.*

**G**ambari di mare ſalpimentati guarniti dell'iſteſſo, e pepe.  
 Carcioſſale monde ſeruite con ſale, aceto, e pepe.  
 Zepole alla reale guarnite di mele, zucchero, e fiori.  
 Mela diece di Somma ſcelte con frondi di cedro.  
 Plattiglio di fonghi aroſtiti con pepe, ſale, & arigano.  
 Ollue di Miſciagna negre ſeruite con oglio, & aceto.  
 Inſalata di rapanzoli guarnita con radici, e fiori.  
 Pizza di dattoli, cedronata, peſcoche, e zucchero.  
 Pera boneriffiane con frondi di cedro ſotto.  
 Paſſicciora nautica lauorati, ripieni d'amito.  
 Spogne di innocente monde, coperte di neve.  
 Pizza alla Venetiana di paſta reale, e fiori.

*Domenica Quarta.*

**P**lattiglio di ragosta guaruito con agro, limoncello, e pepe.  
 Passone di cerina con spetie, e tarantello guaruito.  
 Tracene salpimentate guaruite di limone, & erbette.  
 Castagnole di mare ripiene vn dentro l'altro del loro frutto.  
 Vna filuestre con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Linguati in adobbo guaruiti con limoncelle, e capparini  
 Pizze di bianco, pasta reale, amito, e zucchero.  
 Melappie sroppate guaruite con cetrilli, e pignoli.  
 Impanata di sturione con erbette, cetrinata, e spetie.  
 Bianco magnare incannellato guaruito di pignoli.  
 Scuiero di sarde senza spina guaruito di percopata.  
 Plattiglio di botarghe guaruito di capparini.

*Primo messo caldo.*

**C**anolicchi aperti soffritti con oglio, agro, e pepe.  
 Testa di sturione stufata cò sparagi, passoli, e pignoli.  
 Pizze di cicinielli, ragosta, erbette, spetie, e zucchero.  
 Oglietta di faue nouelle, carcioffale, & salami di pesce.  
 Treglie fritte con salsa di capparini, e mosto cotto seruite.  
 Calamari ripieni di varie cose, & arostiti con oglio, & aceto.

*Secondo messo caldo.*

**P**afficcione di fructi di mare, carcioffale, e tartufali.  
 Frittata reale di cauale guaruita di fette di cetrinata  
 Passone all'Inglese di sarde tarantello, e cose sroppate.  
 Prugnoli arostiti con sale, pepe, oglio, & odore d'aglietto.  
 Lasagne stufate con amendole atorrare, spetie, e mostaccioli.  
 Spinole arostite guaruite con pepe, e limone lauorato.

*Frutti.*

**C**arcioffale arostite seruite con agro, e pepe sopra.  
 Acci di padula mondi seruiti con aceto, pepe, e sale.  
 Guanti a gelosa guaruiti di mele, zucchero, e fiori.  
 Insalata di cicorie franciata con fiori di borragine sopra.  
 Plattiglio di botarghe guaruito con limone lauorato.  
 Pizze di bocca di dama guaruita di cetrinata, e fiori.  
 Faue nouelle aperte seruite con sale, e pepe.  
 Oliue di maranola negre soffritte con oglio, e pepe sopra  
 Mela tramontane d'inserto con frondi sotto, & anutate.  
 P. Ricciotti di ghielo di cotogni, cetrinata, e zucchero.  
 Scatola di passole di Belvedere stizzata d'argento, & oro.  
 Spogue di finocchi con frondi sotto coperte di neue.

O d a

pruna

## DOMENICA Quinta.

**P**runa domaschine bollite con vino coperte di zucchero.  
 Tarantello di salzato guarnito con limoncello, e pepe.  
 Pistone di cernia con capetone, e spetie dentro.  
 Plattiglio di farde fritte senza spina coperte di salza di pruna  
 Melone d'inverno con frondi sotto, e sopra, & aneuato.  
 Ostreche di Taranto in ad: bbo guarnite con limoncello, e pepe.  
 Testa d'ombrina salpimentata guarnita con limone lauorato.  
 Plattiglio di polpo mondo, a modo di ragosta guarn. dell' istesso.  
 Imoana di luzzo tramezzata con tarantello, e spetie.  
 Vna groia di somma con frondi sotto, e sopra aneuata.  
 Calatelli a sconcioglio d'amito guarnito di fiori, e zucchero.  
 Ricci di mare ripieni vo dentro l'altro di frutti loro.

*Primo messo caldo.*

**A**nguille arosite con frondi di lauro, & mollica.  
 Pesce capone stufato con melappie, ipognole, e pignoli.  
 Suppetta di finocchi seluaggioli guarnira con capitoni.  
 Linguati fritti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.  
 Plattiglio d'ombrinette coperte con salza reale bastarda.  
 Ventresca di tonno arosita guarnita con limone, e pepe.

*Secondo messo caldo.*

**C**rostata sfogliata di tarantello, cetrinata, e cartu sali.  
 Scorfani rossi stufati con pruna, pignoli, mela, e spetie.  
 Morena fresca sana senza spina guarnita con limone, e pepe.  
 Teste di ragoste ripiene con'agro, erbette, mollica, e spetie.  
 Amendolata con ragosta, pasta reale, zucchero, e cannella.  
 Corui di mare arositi con marausto agro dolce, e pepe.

*Frutti.*

**S**trofoli in monte guarniti di zucchero, & argento.  
 Carcioffale arosite con sale, oglio, e pepe sopra.  
 Piza di mel'appie arosite guarnita di zucchero, e fiori  
 Granci di mare ouati salpimentati guarniti dell' istesso.  
 Melapera di Massa con frondi sotto, e fiori sopra.  
 Olive di Caserta guarnite con oglio, aceto, e pepe.  
 Pastetelle di monache fritte ripiene di cetrinata  
 Insalata di mescolanza cappari botarghe, & alici.  
 Pasticcio di amendole atorrare guarniti di zucchero.  
 Pera buonchri riane con frondi sotto, e sopra aneuata.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto, aneuata.  
 Scuola di prun pera, & pasta di Genoua inodorate.

Ecole



*APRILE DOMENICA Prima, e dopo Pasqua*

**F** Raole scielte lauate con greco firopate con zuccaro.  
 Pizza di limoncelle piccole firopate guarnite di fiori.  
 Presutto á vela guarnito con garofoli, cannella, e fuficelli.  
 Impanata di tortorelle tramezza di presutto.  
 Tagliarini di ricotta passata cò aqua di fiori, e zuccaro  
 Plattiglio di quaglie melcate con limoncello, aceto, e pepe.  
 Galline salpimentate guarnite di pasta alla Todefca.  
 Fianchetto di vitella ripieno di cose firopate, e spetie.  
 Pastone di vitella alla reale stizzato d'argento,  
 Tartara di latte guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Plattiglio di zizza lattante coperta con falza reale.  
 Qua groia scelta con frondi sotto coperta di neue.

*Prima messo caldo.*

**T** Orresno di lattaroli, bortoni, presutto, e spetie.  
 Oglietta alla Spagnola di piselli carcioffale con salami.  
 Petto di vitella bollito seruito con falza verde.  
 Teste di capretto indorate con zuccaro, e cannella sopra.  
 Páni ripieni di cose firopate stufati con latte, e brodo.  
 Filetto di vitella lattante arrostito guarnito con limone lauorato.

*Seconda messo caldo.*

**P** Afficcione di quaglie, tartufali, vitella, presutto, e spetie.  
 Pollanche stufate con passoli, pruna, pignoli, e spetie.  
 Gigotto di gallo d'india guarnito di verrina, e cetrinata.  
 Fongi di Genoua stufati con pollami, salami, e spetie.  
 Fialdona di ricotta, semola, spetie, e zuccaro sopra.  
 Fasani ripieni arrostiti con falza reale.

*Frutti.*

**C** Ascio euallo del Foso con frondi di cedro sotto indorate.  
 Carcioffale monde seruite con aceto, sale, e pepe.  
 Calzonetti di bianco guarniti di zuccaro, e fiori.  
 Amendole monde con frondi sotto coperte di neue.  
 Oliue di Castiglione bianche con limone, e pepe sopra.  
 Cascio vecchio d'Abruzzo netto con frondi sotto indorate.  
 Mela dolci con sue frondette, e fiori coperte di neue.  
 Pizza di cetrinata guarnita di zuccaro, e fiori.  
 Faue nouelle monde con frondi sotto, & aneuate.  
 Melapera con frondi di cetro, & rose sopra.  
 Spogne di finocchi monde con frondi sotto, & aneuate.  
 Scatola di pasta di Genoua con varij lauori.

Man.

## DOMENICA Seconda.

- **M** Antechiglia lauorata di zuccaro, & oro sopra.
- Verrinia guarnita con limoncello lauorato, e moscardini.
- Pizza bianca di ricotta guarnita di zuccaro, e rose.
- Impanata di quaglie di sprouieri, con presutto, e pepe.
- Gelatina di testa di vitella guarnita di pignoli, & oro,
- Prunelle aquele con frondi sotto, coperte di neue.
- Plattiglio di piccioni senz'ossa in adobbo con capparini.
- Tortano sfogliato ripieno di bianco magnare, e zuccaro.
- Pastone di vitella a stella guarnito d'oro, e fiori sopra.
- Conigli arostiti con salmeriglio sopra di capparini, e zuccaro.
- Chimere di buero lauorato guarnite con oua mesci & oro
- Plattiglio di piedi di vitella senz'ossa con salsa di passoli.

*Primo messo caldo.*

- T** Omacelle di fegato di vitella guarnite con pasta Todesca
- Broccoli spicati coperti con galline, spetic, e salami.
- Tortano sfogliato ripieno di fraole, natte, e zuccaro.
- Teste di capretto stufate ripiene di cose agrette, e spetic.
- Zizza di vacca indorata guarnita d'oua mesci, e zuccaro.
- Piccioni di casa arostiti ripieni alla paesana con melaspie

*Secondo messo caldo.*

- L** ingue di vitella stufate con cascio, ona, e spetic.
- Plattiglio di ceruelli indorati con zuccaro, e cannella sopra.
- Pasticciotti di lazzarole siroppate con cetronata, e zuccaro.
- Grattinata di spalle di capretto con zuccaro, e cannella sopra.
- Lafagne stufate con manteca, prouola, e cascio cavallo.
- Capretto lassante arostito guarnito di pasta Todesca attorno.

*Frutti.*

- M** Arzolini aperti con frondi sotto, fiori, & oro sopra.
- Carcioffale fritte seruite con aceto, pepe, e sale.
- Castagne verdi arostitute monde seruite con sale, e pepe.
- Bucarghe, e tortanetti di pasta di bocca di dama indorati
- Acci di padula mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.
- Prouole del Garigliano con frondi sotto, e sopra oro.
- Olue di spagna con oglio, aceto, pepe, e limoncello.
- Mela tramontane con frondi sotto, e fiori sopra.
- Torta alla Venetiana di pasta di marzapane indorata.
- Spogne di finocchi mondate coperte di neue.
- Pera buon christiane con frondi sotto, e fiori sopra.
- Vua bianca con frondi sotto coperta di neue,

Fraole

## DOMENICA Terza.

**F** Raole nette con vino siroppate con zucchero.  
 F. letto di porco guarnito di moscardini, e fiori.  
 Peperata di quaglie guarnita di limoncello lauorato.  
 Ricotte veraci guarnite con zucchero, e rose.  
 Pastone di capone ad Aquila stizzato d'argento.  
 Casatelli quartati di pasta reale guarniti di rose.  
 Grogotto di conigli guarnito con limone lauorato, e pepe  
 Tortorelle senz'ossa arositate coperte con salsa di pruna.  
 Piza di cetrangola grattate con zucchero, e pasta reale.  
 Impanata di capretto lattante stizzata d'oro, e d'argento  
 Anadrelle alla Napolitana guarnite d'oua mesci, e fiori.  
 Lattaruoli di vitella siroppati guarn. con zucchero, & oro

*Primo messo caldo.*

**P** Olpettone à modo di drago guarnito di pollastri.  
 Menestra di faue nouelle, carcioffale, presutto, e boccolaro.  
 Galline impastate bollite seruite con limoncello, e sale.  
 Crostata di prouole, ossa mastre, e zucchero.  
 Fianchetto di vitella indorato con zucchero, e cannella sopra.  
 Pollastrelli arositi ripieni d'oliue, passoli, e pignoli.

*Secondo messo caldo.*

**F** Racassa di fegatelli, ventricelli, bottoni, e presutto.  
 Gallotti d'India stufati con vna spina, pruna, e spetie sopra.  
 Impanata all'Inglese di vitella, e spetie, e cose siroppate.  
 Bragiole di vitella lattante guarnite di pasta fritte.  
 Maccaroni di Cagliari stufati con marzolini, e prouole.  
 Coniglio arosito con salmeriglio di mosto cotto, e zucchero.

*Frutti.*

**C** Ascio parmegiano in pezzi con frondi sotto, e sopra.  
 Cardoni mondi seruiti con aceto, sale, e pepe sopra.  
 Pastetelle doppie di pasta d'amendole, e cetrinata  
 Amendole verdi aperte con frondi sotto aneuate.  
 Oliue di Terranova negre con pepe, & aceto.  
 Insalata di sparagi, fiori, capparri, e mescolanza.  
 Casciuallacci di Corlito guarniti di fiori, & oro.  
 Canestrelletti alla Genouese guarniti di zucchero, e rose.  
 Mela rose d'inferno con frondi sotto, fiori, & oro sopra.  
 Carcioffale bollite seruite con sale, aceto, e pepe.  
 Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.  
 Seatola di pistacchi confitti, cetilli, e fusticelli.

## DOMENICA Quarta.

**C**etrangola agredolce monde firopate con zucchero,  
 Soppressa guarnita con limoncelli, e moscardini.  
 Pastone di Gallo d'India senz'ossa stizzato d'argento.  
 Piedi di vitella in adobbo con sapore agrodolce, e spetic.  
 Pasticcione in monte violato di vitella, e pollastri guarnito  
 Pizza bianca guarnita di zucchero, rose, & argento  
 Plattiglio di capretto coperto con salsa di mostaccioli.  
 Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zucchero sopra  
 Impanata di lepre a modo di leone guarnita di fiori, & oro.  
 Plattiglio di percoca secche firopate stizzate d'oro sopra.  
 Bianco magnare guarnito di percopata, zucchero, e pignoli.  
 Acetello di fegatelli, e ventricelli guarnito con menta, e spetic.

*Primo messo caldo.*

**P**asticciotti di fraole, natte, zucchero, manteca, e medolla.  
 Menestra di piselli, carcioffale, sparagi, e salami.  
 Vitella bollita guarnita con limoncello, e pepe sopra.  
 Plattiglio di lattaroli, e bottoni indorati con fette di pane sotto.  
 Genestrata di zizza di vacca con zucchero, e cannella sopra.  
 Caponi impastati arositi seruiti con salsa reale.

*Secondo messo caldo.*

**P**ane onco all'Abbruzzese con bottoni presutto, e lattaroli  
 Pollastri stufati con salsa d'amendole mostaccioli, e spetic.  
 Suppa di biscotti di Spagna con piccioni firopati ripieni.  
 Pasticcione di vitella, quaglie, tartufali, e carcioffale.  
 Ravioli nudi stufati con prouolo, zucchero, e cannella.  
 Coscietta di vitella lattante arosita seruita con salsa reale.

*Frutti.*

**C**ascio canallo di Polino con frondi sotto, e sopra indorate.  
 Carcioffale arosite con oglio, aceto, pepe, e sale.  
 Pizza d'Angioli di cose firopate di Genova guarnita.  
 Cerase nouelle dentro vasi di cristallo aneuate.  
 Amendole monde con frondi sotto coperte di neve.  
 Ricotte salate di potenza nette con frondi sotto.  
 Bianco magnare in pezzi guarnito di pignoli.  
 Vna aneuata con frondi sotto, e fiori sopra.  
 Mela tramontane scelte con frondi di cedro sotto.  
 Sportelle di percoca secche senz'ossa con fiori, & oro.  
 Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zucchero  
 Spogne di finocchi con frondi sotto aneuate.

## Capitolo Quinto.

*Breue tauola dell'ordine del magnare.*

**H**O voluto fare questa seguente tauola, acciò tutti quelli, che vogliono far pasti di qualsuoglia sorte, vedano per essa tutte le cose necessarie per suo seruitio, come vn ricordo, però l'hò messo per ordine d'alfabeto, doue si vede molte varierà di pasti, si di caldo, come di freddo. auuertendosi, che detta tauola di più si possano variare di più, e diuersi modi e sapori, conforme alla prudenza di chi l'ordina, o l'apparecchia.

*Pani varj.*

**B**iscotti Pitani  
Biscotti di Spagna  
Biscotti bruni.  
Biscotti di zucchero.  
Ciambelle Romane.  
Cacchiatelle.  
Freselle varie.  
Freselle di zucchero.  
Pane à rotolo o a dicina  
Pane di fiore.  
Pane Papa'ino,  
Pane di Monache.  
Taralli reali.  
Taralli di zucchero.  
Taralli cresciuti.

*Aqua cotta.*

**C**edro.  
Cannella.  
Cicorie.  
Coriandri,  
Di fiori di Melangoro  
Finoechi.  
Gelsomini.  
Lazzarole.  
Moscardini.  
di fiori di cedro.  
Rose.  
Scorzenera.  
amarene.  
Seliari.  
Zucchero.

*Vini bianchi.*

**A** Mabilidella riuiera.  
Asprini di Napoli.  
Albani di Roma.  
Belvedere.  
Caprarola di Roma.  
Chiarello di Calabria.  
Greco di Napoli.  
Maluasia di Candia.  
Moscatello d'Ortona.  
Oruieto di Roma.  
Pofilipo di Napoli.  
Rouello di Napoli.  
Trebiano di Toscana.  
Di Carini di Sicilia.  
Verdea di Fiorenza.

*Vini Rossi.*

**A** Marena .  
Bracciano di Roma.  
Claretto di Francia.  
Cerasoli di Napoli.  
Chianti di Fiorenza.  
Guarnaccia.  
Lacrime di Napoli.  
Monte polciano.  
Monte ferrato.  
Monte poggio.  
Mangia guerra.  
Marino di Roma.  
Raspata.  
Spagna.  
Saragosa di Sicilia.

*Fichi.*

**A** Fra.  
Bianca.  
Colombra.  
Gentile.  
Granta.  
Lazarole.  
Minutelle.  
Negre.  
Ottate.  
Pioselle  
Borgesotte.  
Alpiri.  
San Pietro.  
Sarnese.  
Troiane.

*Frutti varj.*

**A** Marene.  
Celse bianche.  
Celse rosse.  
Cetrangole.  
Cerate grosse.  
Cerase cogliatrine.  
Cerase palombine.  
Cerase agostine.  
Fragole verace.  
Fragole vaccare.  
Granate varie.  
Melone.  
Nepole.  
Sorbe.  
Visciole.

Pp

Pruna

• Pruna.

**B** lancolelle.  
Bastarde.  
bugiarde.  
coglia pecore.  
caucaelle.  
coseie di donna.  
di frati  
d'india  
dama scene.  
fellecchie primarole.  
marateche.  
rosse.  
reali.  
scaldate  
San Pietro.

• Poma.

**A** Lefandrine.  
Abergia.  
Genomole.  
cotogne.  
cetre varie.  
lazzarole.  
limoncelle.  
mela cotogne.  
noci persiche.  
percoca.  
poma apertora.  
persiche bianche.  
persiche vernotiche.  
poma d'Adamo.  
ponfni.

• Mela.

**A** Lappie.  
bastarde  
cornoamele.  
caruelle.  
colafino.  
cetrare.  
dieci.  
gaitanella.  
nouelic.  
pera.  
rosse.  
reali.  
spinose.  
sfarinate.  
tramontane.

• Pera.

**B** Von cristiane.  
Bergamotte.  
bianche.  
buggiarde.  
carmosine.  
caruelle.  
giacciole.  
ingannauillano.  
laure.  
moscarelle.  
mast'antuone.  
pignatelle.  
Reali.  
rossine.  
San Giouanni.

• Insalata.

**C** Ardoini.  
cauli fiori.  
cepolle.  
cappari.  
cetrole.  
lattuche.  
lupoli.  
molognane.  
mescolanze.  
piselli.  
pafinache.  
raponzoli.  
sparagi.  
scarole o endiuia  
talli varij.

• Vuo varie.

**A** Nfolica.  
corniola  
codacuallo.  
doraca.  
dolce.  
falanghina.  
Greca.  
grois.  
grassa.  
maluagia.  
moscarella.  
rouella.  
tostola.  
verde sca.  
vacchara.

• Frutti d'erbesfarij.

**A** Cci, o sellari.  
A mendole.  
arucole.  
cardoni.  
carciofale.  
cefaglioni.  
composta.  
castagne.  
caroselle.  
faue uerdi.  
pafinache.  
rapeste.  
radici.  
senapi.  
spogue.

• Ollus.

**C** Apo d'Otranto.  
Calerta.  
castiglione.  
campagna.  
gaicta.  
Ieraci.  
messina.  
massa.  
maranola.  
mont'alto.  
palermo.  
spagna.  
San Lorenzo.  
sessa.  
terra noua.

• Frutti secchi.

**A** Mendole  
castagne  
cotogne  
dattili  
fichi.  
giugiose.  
lazzarole.  
mela.  
noci.  
nocelle.  
persiche.  
pera.  
passole  
pruna  
sorbe.

Segumi

*Legumi.*

**C**eci  
coriandri.  
cicerchie  
faue maiatiche  
faucete  
faue frante  
fasolini  
fasoli Romani  
finocchi secchi  
grano d'india  
lenticchie  
orgio mondo  
piselli secchi  
pignoli  
riso.

*Salami.*

**C**oscie di caprio  
coscie di cignale  
filetto  
fanchetto  
lingue  
lepre  
mortadelle  
presutto sfilato  
falciecioni vari  
sopressata  
verrina  
ventrerì pieno  
vocolaro  
ventresca di dainotto  
zizze

*Salpimentati.*

**C**aponi  
capretti  
cosce di caprio  
castrato  
galline  
mallardi  
presutto  
palumbi  
pollanche  
pernice  
pappari  
piedi di vitella  
teste di cignali  
testa di vitella  
zizza.

*Acetilli.*

**A**Natre.  
conigli  
fegatelli.  
lingue.  
mufi, & orecchie  
piccioni  
pollastri  
piedi di vitella.  
presutto  
piedi di castrato  
palumbi  
quaglie  
tortorelle  
teste di cignali  
tordi

*Addobbi.*

**A**Natrelle  
caponotti  
ficerole  
gandini.  
galline  
lingue  
mallardi  
piccioni  
pollastri  
paparelli  
piedi di vitella  
perniciotti  
pollanche  
quaglie  
teste di capretti.

*Pastioni.*

**A**Natra  
capponi  
capretti  
caprij  
cignali  
conigli  
fasani  
galli d'india  
lepri  
pernici  
pappari  
palombelle  
pauoni  
tortore  
vitelle

*Pizze varie.*

**B**ianco magnare  
cotognata  
cocozzata  
crugnale  
dattoli  
lazzarole  
latte  
mozzarelle  
meloni  
mela varie  
percoca secche  
pattinache.  
ricotte  
prouola  
pera varie.

*Gigotti.*

**C**Apretto  
coniglio  
caprio  
caponi  
castrato  
cignali  
francolini  
fasani  
gallo d'india  
lepre  
mallardi  
pernici  
pappari.  
vacca  
vitella.

*Carno siropata.*

**A**Nimelle.  
botroni,  
capretto  
ceruelle  
ficerole.  
fegatelli.  
lactaroli.  
piedi di vitella.  
pollastri  
presutto  
regonata  
teste varie  
verrina  
ventre  
zizza.

Gelatina

*Gelatina.*

**A** Natre.  
 caponotti  
 galli d' India.  
 musci, & orecchie.  
 mallardi  
 piedi di vitella.  
 piedi d'agnello e porco  
 pouonotti.  
 piccioni.  
 pollastri.  
 papari.  
 farne.  
 testa di vitella.  
 testa di caprale.  
 teste di capretti.

*Suicivi.*

**A** Rcere.  
 anatre.  
 caponi.  
 capretti.  
 conigli.  
 fasani.  
 gaudini.  
 lepari.  
 mallardi.  
 papari.  
 pollastri.  
 panzetta di vitella.  
 palombi.  
 piccioni.  
 tortore.

*Antipasti.*

**A** Natrelle.  
 ceruellate  
 caionza.  
 capretto.  
 ficetole.  
 fegatelli.  
 lingue.  
 pollastri.  
 polpettoni.  
 piccioni.  
 petto di vitella.  
 polpette.  
 piedi di vitella.  
 trippa.  
 testa di vitella.

*Brodi Lardisti.*

**A** Rcere.  
 anatre.  
 conigli.  
 capri o.  
 cignali.  
 fasani.  
 galline.  
 lepari.  
 mallardi.  
 piccioni.  
 piedi di vitella.  
 palombi.  
 quaglie.  
 tortorelle.  
 tordi.

*Torrefusi.*

**A** Rcigliole.  
 animelle.  
 borroni.  
 capretti.  
 conigli.  
 Ficerole.  
 galli d' India.  
 lepri.  
 piccioni.  
 paparelli.  
 presutto.  
 pouonotti.  
 Tordi.  
 tortorelle.  
 zizza.

*Stufati.*

**B** Ottoni.  
 capretto.  
 coniglio.  
 caprio.  
 castrato.  
 gallo d' india.  
 galline.  
 lattaroli.  
 pollastri.  
 piccioni.  
 pollanche.  
 paparelli.  
 piedi di vitella.  
 teste varie.  
 zizza di vacca.

*Menestre verdi.*

**B** Roccoli.  
 caoli diuersi.  
 capouccia.  
 cocozze.  
 cepolle.  
 cotogni.  
 cardoni.  
 finocchi.  
 faue.  
 lattuche.  
 melone.  
 piselli.  
 pera.  
 rape diuersi.  
 starole.

*Bianche.*

**F** Arro.  
 fongi.  
 finocchetti.  
 lasagne.  
 lasagne di molignane  
 maccheroni di casa.  
 mille fanti.  
 maccheroni scaldati.  
 pane gratta o.  
 pontalicchi.  
 riso.  
 femola.  
 strangola preti.  
 taralli.  
 tagliarini di mollica.

*Bolliti.*

**A** Gnello.  
 Caponi.  
 capretto.  
 cignale.  
 caprio.  
 castrato.  
 galline.  
 mallardi.  
 pollastri.  
 papari.  
 pollanche diuersi.  
 teste.  
 vitella.  
 vacca.  
 zizza.

Amarene.



\* *Salze.*

**A** Marene.  
 Agresta.  
 corgnali.  
 cotogni.  
 finocchi.  
 fraole.  
 granari.  
 mel' appie.  
 noci.  
 percoca.  
 passoli.  
 pauo.  
 pruna secche.  
 reale.  
 verde.

\* *Plastigli.*

**A** N melle.  
 bottoni.  
 ceruelli.  
 effremità di polli.  
 lazzarole.  
 piedi di vitella.  
 presutto.  
 pollastri.  
 papari.  
 piccioni.  
 quaglie.  
 testa di vitella.  
 teste di capretti.  
 Tordi.  
 zizze.

\* *Piatti indorati.*

**A** Nimelle.  
 ceruelli.  
 capretto.  
 ceruellata  
 fianchetto ripieno.  
 fegatelli.  
 garofani d'agnello.  
 lattaroli.  
 piccioni.  
 pollastri.  
 piedi di vitella.  
 teste di capretti.  
 testa di vitella.  
 ventre ripieno.  
 zizze.

\* *Impanate.*

**A** Natrelle.  
 capponi  
 caprio.  
 cignale  
 capretto.  
 castrato.  
 fasani.  
 gallo d'india.  
 gaudini.  
 mallardi.  
 papari.  
 piccioni.  
 starne.  
 vitella.  
 zizze.

\* *Crostante.*

**A** N melle.  
 bottoni.  
 boccolaro  
 ceruelli.  
 centre di polli o creste.  
 caprioli.  
 fegatelli.  
 ficerole.  
 lazzarole.  
 petto di capretto.  
 petto di piccioni.  
 petto di gallo d'india.  
 presutto.  
 verrinia.  
 zizze.

\* *Pasticcioni.*

**A** Nimelle.  
 capretto  
 ficerole.  
 fegatelli.  
 lepre.  
 lazzarole.  
 piedi di vitella.  
 pollastri.  
 paparelli.  
 piccioni.  
 quaglie.  
 starnotti.  
 teste varie.  
 vitella.  
 zizze.

\* *Paste varie.*

**B** Occonotti.  
 cannoli ripieni  
 fariglie.  
 eubiglietti varij  
 piccioni riuessiri  
 pizze Abruzzese.  
 pasticcioiti sfogliati  
 polpettoni sfogliati.  
 pasticcioiti reali.  
 pani reali.  
 sfogliatelle varie  
 serpente ripieno.  
 tortiglioni sfogliati.  
 tortano sfogato.  
 tortano ripieno.

\* *Arossi.*

**C** Aponi.  
 capretti  
 conigli.  
 caprio.  
 cignale.  
 castrato.  
 ficerole.  
 galli d'india.  
 lepre.  
 paparelli.  
 piccioni.  
 porchette.  
 quaglie.  
 tordi.  
 vitella.

\* *Imboracciati.*

**A** Natrelle  
 antere.  
 fasani.  
 francolini.  
 gaudini.  
 galline.  
 mallardi.  
 pernici.  
 pollastri.  
 palombelle.  
 pollanche.  
 pannonotti.  
 starne.  
 tortorelle.  
 teste di capretti.

alla.

\* *Una varia.***A**lla francese  
all'acqua

cecate  
da bere  
fritte  
in cassia  
menate  
meschie  
indorate  
polpette  
popiello  
ripiene  
stufate  
sperdute  
siropate.

\* *Fritte varie.*

**A** Gaelilli  
bocconetti  
castagnette  
caneffrelli fritti  
frittate di sanbuco  
frittate ripiene.  
frittelle siropate  
frittoli fritti  
nevole siropate  
nevole varie  
passiccioiti in nevole  
polpette fritte  
pizze ripiene  
polpettoni fritti  
torranetti fritti.

\* *Brodetti varj.*

**A**lla Romana  
alla Genouese  
brodetto ingratinato  
brodetto di cocozze  
di mel'appe  
di gr. fomole  
di piselli  
di tonninole  
di gelo di cotogna  
di percopate  
di melone  
intonta  
in molignane  
sciocello  
sciocello di latte.

\* *Mensure di pasta.***C**Alzonetti sinfati  
laganelle di Monache

maccaroni di puglia  
maccaroni incauati  
maccaroni di Palermo  
rauioli vestiti  
rauioli d'erba  
rauioli siropati  
rauioli di pera  
tagliarini di oua  
tagliarini di Cagliari  
tagliarini di mollica  
vermicelli Siciliani  
vermicelli d'ingegno  
vermicelli d'amito.

\* *Formaggi.*

**C**ascio cauallo d'A-  
cerrito (pruzzo  
calabria  
castignano  
certello  
cascio cauallo di polino  
cascio cauallo del foio  
calcio di fiore  
maiorica  
mozzarelle  
marzolini  
prouole  
parmeggiano  
raschi, o ricotte  
sicilia.

\* *Latticini.*

**A**Mito.  
bianco in frutti  
bianco nero  
bianco in gelo  
bianco in oua  
bianco incannellato  
burro lauorato  
capo di latte  
gioncata  
latte quagliato  
mantecchia  
natte  
ricotte  
ricotte sinte  
vermicelli di ricotta

\* *Salami.***A**Nguille  
ancione

alicette  
arenghe  
botarghe  
cauiale  
cefali  
capitone  
marinato di Marfaglia  
oua di tonno  
ostrache  
sturione  
spata  
salmone  
tarantello.

\* *Pesci in bianco.*

**A**Lici fresche  
cernia  
cefali  
dentici  
elifanti  
felloni  
merluzzi  
ombrine  
polpi  
ragoste  
scorfani  
spinole  
tracene  
tonno.

\* *Plattigli.*

**A**Nguille  
calemari  
cernia  
gango  
lamprede  
lacerti  
linguaci  
polpetelli  
spinolotti  
sarachi  
seccie  
sturione  
sarde  
treglie  
tonno.

Scapcep

*Scapecci.*

**A** Lici  
anguille  
calamari  
cernia  
corui  
gronghi  
lacerti  
linguati  
morene  
seccie  
spinole  
sarde  
spata  
treglie  
tracene.

*Gelatina.*

**A** Nguille  
capitone  
cernia  
cefali  
dentici  
gronghi  
lamprede  
lacerti  
merluzzi  
spinole  
trotte  
tonno  
tracene  
teste d'ombrina  
teste varie.

*Seniati.*

**A** Vrate  
corui  
cannolicchi  
calamari  
cefali  
luzzi  
linguati  
merluzzi  
polpitelli  
ragoste  
scorfani  
sturione  
spata  
triglie  
tarantello.

*Passoni.*

**A** Lose  
anguille  
cernia  
cefali  
capitone  
dentici  
lamprede  
merluzzi  
sturione  
squatro  
spata  
spinole  
trotte  
triglie  
tonno.

*Pasticcioni.*

**A** Nguille  
calamari  
cicinelli  
grongo  
frutti di mare  
fongi varij  
lamprede  
polpitelli  
pesce spata  
sturione  
seccie  
sarde  
tonno  
tarantello  
tonninole.

*Calzoni ripieni.*

**A** Mito  
bietola  
cocozza  
castagne  
crisomole  
merluzzi  
maccaroni  
mollica di pane  
melone  
pasticache  
percoia secche  
ragoste  
sarde  
spinaci  
sparagi

*Frittelle e zeppole.*

**B** Orragini  
cresciute  
calzonetti.  
cerrilli  
cicinelli  
di gelo  
di femola  
d'amito  
fior di cetrangolo  
frisoni  
guanti  
riso  
rosmarina  
strufoli  
scaldate

*Zuppa.*

**A** Nguille  
cannolicchi  
cappari  
cicinelli  
gongole  
lumache  
lucerne  
polpitelli  
spinole  
scorfani  
tartuche  
tonninole.  
tarrufali  
tarantello  
teste varie.

*Piatti ripieni.*

**A** Nguille  
calamari  
cernia  
dentici  
elefanti  
gronchi  
lacerti  
luzzi  
morene  
scorfani  
sturione  
spinole  
seccie  
teste di ragoste  
teste d'ombrine

Anti-

*Antipasti.*

**A**nguile  
 Acalemari  
 cernia.  
 dentice.  
 lucerne.  
 morene.  
 polpi.  
 scorfani varij  
 seccie.  
 spinollette.  
 tracene.  
 cartuche  
 tarantello.  
 teste varie.  
 tortani.

*Fritti.*

**A**lici.  
 anguille  
 calamari.  
 dentici.  
 fragaglio.  
 lacerti.  
 luzzi.  
 lamprede.  
 lardichelle.  
 linguaci.  
 ombrine.  
 sparaglionni.  
 sarde.  
 tonno.  
 triglie.

*Arosti.*

**A**llole.  
 aguglie.  
 calamari.  
 cirine.  
 corui.  
 dentici.  
 luzzi  
 marmori.  
 occhiate.  
 spinole.  
 salpe.  
 sarde.  
 tonno.  
 treglie.  
 vope.

*Frutti di Mare.*

**C**annolicchi.  
 cecale.  
 castagnette.  
 carnumi.  
 felloni.  
 gambari.  
 granci.  
 otreche.  
 patelle.  
 ricci di mare  
 spere.  
 sponoli.  
 sconciigli.  
 scapici.  
 tonninole.

*Frutti siroppati.*

**A**marene.  
 amendole.  
 biscotti.  
 cotegni.  
 carcioffale  
 dattili.  
 granati.  
 lazzarole.  
 limoncelle  
 mel' appie.  
 molignane.  
 mela varie.  
 noci.  
 pignoli.  
 pera varie.

*Pizze varie.*

**A**ngeli.  
 cetrinata.  
 cavalieri.  
 cotognata.  
 candia.  
 d. ma.  
 di lazzarole.  
 mel' appie.  
 pera varie.  
 pasta di Genova.  
 percopata.  
 pastetelle.  
 pastetelle reali.  
 pastetelle fritte.  
 pastetelle di cedro

*Borattoli.*

**A**marene.  
 cotognata.  
 crugnali  
 cocozzata.  
 faue  
 fior di borragine.  
 fior di garofali.  
 fior di cedro.  
 gelo di cocogni.  
 limoncello.  
 lazzarole.  
 nespole.  
 nocelle.  
 pera varie.  
 radiche varie.

*Scassole.*

**A**mendole.  
 anafini.  
 confetti varij.  
 cinamomi.  
 copeta.  
 cetrilli.  
 fusticelli.  
 fronde di rose.  
 moscardini.  
 pera.  
 pistacchi.  
 pignoli.  
 passoli di Bari.  
 pruna.  
 seme di meloni.

*Cose siroppate.*

**C**etrinata.  
 cocozzata.  
 castagnette.  
 giacci.  
 melonata.  
 pasta d' amendole.  
 percopata.  
 pasta di Genova.  
 pignolata.  
 pasta reale.  
 torze di lattuche.  
 tortanette.  
 torte varie.  
 talli lingue boue.  
 viscirole siroppate

*E finte di zucchero.*

**A**marene.  
 cetroli.  
 cerase.  
 castagne.  
 fichi.  
 grifomole  
 granate  
 molignane.  
 mela varie.  
 nocelle.  
 nespole.  
 percoca  
 pruna.  
 pera.  
 vua.

pro

*Prouisione di viaggi, e banchetti.*

**S**'Auerte, ch'io non metto la quantità della prouisione di robbe, che bisognano per il viaggio, non sapendo la quantità, e qualità delle persone, e camino, o sia per mare, ò per terra; mà di questo mi rimetto al vostro maturo giuditio, facendo solo vn compendio, e ricordo d'alcune cose necessarie, così d'estate, come d'ihuerno, & il tutto diuiso con ordine di alfabeto, acciò sappia ogn'vno prouederli. & anco seruiranno per i banchetti famosi, ò in campagna, Ville, Terre, Città, & Isole, si come hò fatto io col mio poco sapere in diverse occasioni, & in particolare nel sponalatio del Sig. Principe d'Ottiano Medici; del Sig. Marchese del Vasto d'Aualos d'Aragona; del Sig. Duca d'Atri Acquaiua d'Aragona; di Vice Rè di Napoli, e d'Eminenze di Cardinali, & anco nell'occasione della Regina di Ungheria, quando fù riceuuta dalla Città di Nola, ordinando si facesse sempre l'infra scritta prouisione.



## Animali di penna.

**A** Natre, arcere, capponi, faggiani, francolini, sicetole, galli d'India, galli ne, gaudini, pauroni, mellardi, papari, pollanche, pollastri piccioni, palombi di ghianda, pernici, quaglie, tortore, tordi, & oua.

## Biancheria.

**B** Arettini, collari, camife, calzette, coscinere, calzonetti, fazzoletti, lenzola mensili, manichini, panni di seta, & di corami, rocchetti di barba, saluette, scarpini, sopra calzette, touaglie, veli per sopra tauole.

## Barattoli.

**A** Marene, boragini, cotognata, crugnali, conserva di rose, cetrilli, fiori di malua, fiori di citrangole, fiori di cetro, gelo di cotogoi, lazzarole, limonecche piccole, ne pole, pera, radiche varie, torzi varij.

## Credenza.

**B** Acili, boccali, bischieri, brocche, buggie per candele, cucchiari, cocome, cantimplore, canstiri, cortelli, conche, carrafelle, candelieri, forcine, fruttere, giarre, refrescatori, limaccia candele, ouere, patere per tauola, piatti varij, salere, sblandoni, tromboni, mortaletti, & sopraffra fringa.

## Cocina.

**A** Ccette, barracchini, brocche, cocome, conche, caccuati, cati, cortellacci, caccie, candelieri, grattacascio, grattiglie doppie, lucerne, mortali, polzonetti, dignate, perciatori, pati, patelle, pifioni, rotaspeti, spetterie, soffetti, tauole, & trepiedi varij.

## Carne di quadrupedi.

**A** Gnelli, caprij, cignali, capretti, conigli, castrati, lepri, porchette, vacche, e vitelle.

## Cose bianche.

**A** Mito, candelotti, candele, carte varie, farina, farro, intorie di cera, & a uento, gnocchi di uersi, libretti di cera, lasagne, maccaroni varij, riso, semola, sale vario, vermicelli varij.

## Latticini.

**B** Otiro, caseio, caseiocualli varij, marzolini mozzarelle, prouole varie, parmeggiano, ricotte, raschi salati, & tutte cose varie di più parti.

## Frutti varij.

**A** Marene, alberge, amendole, agrifia, cetroli, castagne, cerasse, cetrangole, crugnali, cotogne granati, lazzarole, limonecche, melo, e mela, nocelle, noci, e pole, pere, perococa, pruna, sorbe, vua spina, vua, e visciole.

## Guarda robba.

**G** Enocchiali, boffetti, bault, brasceri, caseioni, corde, chiodi, paramenti, portici, profumieri, parasoli, stivali, seggie, scale, leggette, scaldalatti, spago, trabacche, tanole, tenaglie, tapeti, martelli, ventagli, ventarole, e ventose.

## Legumi.

**C** Bei fasoli, faue, lenticchie, piselli, riso.  
Legumi.  
Per Camera.

**A** Cqua di fiori, aghi, canestre, carte di gioco, cartere, fonte  
d'acqua santa, filo, guanteri, incenso, la zzi, libri d'istorie, e  
di deuotione, orologio, pettinere, profumieri, pizzette, piarelli,  
quadri di deuotione, la pona, seta, stenghe varie, specchi, taro-  
chi, taccaglie di seta, zagarelle varie.

Seccami diuersi.

**A** Mendole, arizano, aghi, cepolle, castagne, dattili, fichi, finoc-  
chi, giugule, lazzarole, mela, maggiorana, noci, nocelle, pi-  
gnoli, pruaa, passole, sorbe.

Stalla.

**A** Pannatori, briglie, bruscie centure, cappelloni, couerte,  
carde, cati, chiodi, ciuelli, ferri, martelli, misure, occhiali,  
scale, stivali, speroni, stasse, stasili, sopra selle, sopra cingie, ser-  
recchie, tinche, tridenti, e di tutte cose doppie.

Siroppate, e cose d'amendole.

**C** Bdronata, cocozzata, castagnette, giacci diuersi, grassoli,  
mostaccioli, pastareale, pignolata, percopata, pasta di Ge-  
noua, p zetta di rose, radiche, fosamelli, torte venetiane, torzi,  
e tortaetti varij.

Scatole di confettioni.

**A** Mendole, anefini, confetti grossi e piccoli, e preparati, co-  
riandoli, cedrilli, cinamomi capelli di angeli, copeta, fustic-  
celli, frondi di rose, pera, pruna, pignoli, pistacchi, passoli di Ba-  
ri, mo' carjini, mezze amendole, mirabolani, marmorate, semente  
di meloni, sementella, torrone, zenzeuerata.

Diuersi sapori.

Aceto, mostarda, mostocotto, mele.

Spetie.

**A** Mbra, cannella, garofani, musco, noci moscate, piretro,  
pepe, zenzifero, zucchero, zaffirano, zibetto.

Verdumi.

**A** Cci, broccoli, cardoni, carciofale, zefaglioni, cocozza, ecco-  
ria, cauli fiori, cetrioli, cauli Romani, e di Bologna, teglia,  
capuccia, finocchi, faue, lauro, melagranate, piselli, p'finache,  
rape, rosmarino, spinaci, senapi, sparagi, spognoli, scarole, tor-  
se, rali di fasolini, tartufali, radici, rape, e tutte forti d'erbette.

Carboni, legna, pane, neue, e vini varij.

Salami di carne, e di pesce, & altro.

**A** Renghe, aneuue, anguille, boccelari, bottarghe, cesalia su-  
mati, & ogni altra forte di pesce secco al fumo, capitoni,  
cauale, fongi salati, filetto di porco, insongia indoglia, lardo,  
lingue, mortadelle, mescesca, mescima, ostrache, pettorina, pre-  
sutti, piedi, sarache, sopressate, salriccioni, salmone, sturione,  
tarantello di tonno, e di pesce spada, teste, verrini.

Q 9 2

- Si -

**S**ignori hò notata qui appresso sei banchetti, tre d'estate, e tre d'inuerno, de quali sono tre di carne, e tre di pesce, secondo le stagioni, e tutti varij, che si possono fare trà amici, occorrendo occasioni, & non si marauigliano, se non metto quattro, ò dieci piatti per vno, che farebbe longaria, oltre che questo si sa, secondo la quantità delle persone, che saranno conuitate, ne anco metto la moltitudine di variati piatti, che questo è il meno, & io hò hauuto mira che si possano fare commodamente, che poi a Principi d'altezza si fanno mediocre, ma di cose esquisite per non apportarli rincrescimento di tanta tardanza in tauola, ne consiste il dare bene da magnare in fare fasciucaria per dir così, di molti piatti, perche à Signori grandi, ci vuole vn buon ordine di partire il seruitio, e che tutte le cose vadano bene, e con silentio; la tanta quantità di piatti, fa necessità di stare lungo tempo à tauola, per il che suole venire à tedio; mà s'alcuno vuol moltiplicare dieci, ò venti per uno, hò fatto l'antecedente tauola per ordine d'alfabeto, acciò ogn' uno facci come le pare, e piace.



**Primo**



## Primo Banchetto di carne.

*Primo messo di Credenza.*

**F**ragole scelte lauate con greco, e zucchero sopra.  
 Sopressata di Nola, guaruita con moscardini sopra.  
 Pastone à modo di fortezza, guaruito con banderole.  
 Statue di dui Todefchi al naturale di zucchero.  
 Sciuero d' piccioni, guaruito alla reale di cose siroppate.  
 Prefutto a vela, guaruito di fusticelli, & oio sopra.  
 Peperata di conigli con salsa di pruna sopra.  
 Pastone di gallo d' India riuestito, guaruito d'oro.  
 Statua d' Atlante con il mondo in spalla di zucchero, & oro.  
 Aguglia di gelatina, guaruita di varij colori.  
 Pasticcioni in monte violato, guaruiti di fiori, e oro.  
 Statua d'vn mor glio di zucchero, che sona lo tamburo.  
 Pastone di vitella guaruito di gramaglicetti, & argento.  
 Tancara di quattro colori, guaruita di cose siroppate.  
 Pruna bianche in tazza di ghiaccio guaruite.  
 Frefone alla Spagnola ripieno di cose siroppate.  
 Statua d'vn Re sotto baldachino di zucchero, e oro.  
 Plattiglio di lattaroli siroppati, guaruito d'oro, e zucchero.  
 Biacò magnare à piramide guaruito d'argento.  
 Pizze bianche guaruite d'oua mesci, fiori, e oro.

*Primo messo caldo.*

**T**orrefno di lattaroli, piccioni, e ceruellata.  
 Suppa di sparzi, coperta con caponi, e salami, e spetic.  
 Gaudini arostiti con lardelli, prefutto, e molica.  
 Pasticcione di vitella, fongi, piccioni, salami, e spetic.  
 Teste di capretti indorate, guaruite di verrina.  
 Percopata di pollastri con spetic, aceto, e mosto cotto.  
 Caponi stufati con maluasia, capparini, e spetic.  
 Torte reali di natte, pasta reale, oua, e zucchero sopra.  
 Rauoli nudi con zucchero, cannella sopra, e stufati.  
 Panonotti arostiti, seruiti con salsa di pao sopra.

*Secondo messo caldo.*

**O**glia di piselli, carciofali, polli, e salami.  
 Crostata di prefutto sfilato, zucchero, cotognata, e natte.  
 Plattiglio di gallo d' India senz'ossa ripieno di cose siroppati.  
 Pastone di zizza di vacca intramezzato con cetronata, e spetic.  
**G**igotto di vitella, guaruito di quaglie, lattaroli, & prefutto.  
 Polpettoni à modo di sirens, guaruiti di rossi d'oua.  
 Pani ripieni di cose siroppate, natte, e zucchero sopra.  
 Suppa di tartufali con pollanche, spetic, e salami.  
 Stellette di pane indotato con salsa di cetronata sopra.  
 Raggiati inbaggianati, seruiti con salsa reale.

Tortano

*Terzo messo caldo.*

**T** Ortanò sfogliato ripieno di bottoni, & animelle:  
 Piccioni arrostiti, guarniti con pasta tedesca sopra.  
 Tartara di petto di pollo, frondi di cetro, e zucchero.  
 Polpettone di vitella arrostito con rezze dell' istessa:  
 Leprotti stufati con salmeriglio di mosto cotto, e pepe.  
 Torsino di capretto siroppato guarnito di zucchero  
 Cubiglie ti ripieni di carne di vitella, oua, e cetronata.  
 Coscie di capriò arrostito, guarnite di limone lauorato.  
 Quaglie in adobbo, guarnite con capparini, & spetie.  
 Filetto di vitella lattante arrostito, e guarnito.

*Quarto messo caldo.*

**B** Rodò lardiero di piccioni, guarnito con pane sotto.  
 Plattiglio di zizza indorato con fette di lattaroli.  
 Casatelli di natte, rosso d'oua, zucchero, & gelo.  
 Suppa di piccioni senz'ossa, ripieni di cose siroppate,  
 Anarelle stufate con passoli, pruna, e pignoli.  
 Impanata all' inglese, nitrata, ripiena di vitella.  
 Fongi di Genova stufati con pollami, salami, e sperie.  
 Quaglie arrostito con lardelli, mollica, e pepe sopra.  
 Lasagne di monache con zucchero, e cannella.  
 Zizza imboracciata, seruata con falza di pruna.

*Vltimo messo di frutti.*

**P** Ezzi di cascio parmeggiano con frondi, e fiori sopra.  
 Carciofale bollite, seruata con aceto, pepe, e sale.  
 Buglio guarnito di pasta d'alcorso, & argento.  
 Mela tramontane con frondi di cetro sotto.  
 Pastetelle di tutto cetro guarnite di garofani.  
 Insalata reale con statue di cetro attorno, e fiori.  
 Casciaualli di Polino, guarniti di fiori, & oro.  
 Rosone à vento, ripieno di cose siroppate guarnito.  
 Oline di Spagna, guarnite di limone lauorato, e pepe.  
 Testa di molignane di zucchero al naturale.  
 Cerase dentro fruttera di giaccio con fiori diuersi.  
 Fizza di Candia guarnita di cose siroppate, e oro.  
 Carofelle di finocchi sopra un carro di cetro indorato.  
 Pignoli in adobbo con aqua d'Angeli, e zucchero sopra.  
 Pera fiorentine dentro vn fonte di giaccio, e fiori.  
 Sportelle d'vua aneuata sopra fruttere di cristallo.  
 Stogliatelle ad aqua, guarnite d'argento, e oro.  
 Canestra di borarghe, e fongi di zucchero indorati.  
 Torta Venetiana guarnita di fiori, & oro sopra.  
 Barattoli di lassarole siroppate guarniti di fiori, & oro.

Secondo

## Secondo Banchetto di carne.

*Primo messo di credenza.*

**M**anterhiglia lauorata à corona guarnita d'oro.  
 Pruna de frati dentro refrefcatori di giaccio.  
 Statua della cetua di Cesare al naturale di zuccaro, e oro.  
 Prefutto sfilato guarnito d'oua mesci, & argento sopra.  
 Melone à fetta con frondi di vite sotto aneuato.  
 Fichi bruciote con frondi sotto coperte di neue.  
 Statua d'vn cacciatore alla postura di zuccaro al naturale.  
 Pera carauelle siroppate guarnite di cetrelli, e zuccaro.  
 Felettello, guarnito di molcardini, e limoncello lauorato.  
 Pastone di capretto à modo di Drago guarnito di oro.  
 Statua d'vn satiro di zuccaro, con arco in mano con la faretra.  
 Caiatelli, guarniti di fiori, zuccaro, & oro sopra.  
 Pastone di paparelli armato, guarnito d'oro, e fiori.  
 Galli d'India alla Pelicana guarniti di lazzarole, e argento.  
 Popiello alla Spagnola di zuccaro, oua, e latte, & aquarosa.  
 Statua di lupo, e di cignale di zuccaro, afferrati in contrasto.  
 Pernici in adobbo di capparini, limone, pignoli, e spetie.  
 Caponi in cascia, guarniti di cetronata, oro, e limone.  
 Pastone di virella, guarnito d'argento, e fiori sopra.  
 Statua d'vn cane corso bianco, e negro di zuccaro alla postura.

*Primo messo caldo.*

**P**asticcione di lattaroli, piccioni, salami, e cose siroppate.  
 Galli d'India difossati stufati con sapore agro dolce.  
 Platiglio d'animelle, e fegarelli indorati, & guarniti.  
 Gorgo di vitella, guarnito di quaglie, e ficegole.  
 Capponi allesti, coperti di broccoli, salami, e spetie.  
 Pizze sfogliate alla reale di natte, botiro, e zuccaro.  
 Suppa di tartufali con lattaroli, e prefutto sfilato.  
 Anetrelle imborracciate ripiene con oliue, e pera.  
 Maccaroni scaldati, guarniti con zuccaro, e cannella sopra.  
 Faggioli arrostiti, seruiti con salsa reale in pasticciotti.

*Secondo messo caldo.*

**I**mpanata di capretto lattante con pasta frella.  
 Brodo lardiero di palombi di ghianda con spetie.  
 Pani ripieni di natte, medolle, oua, e cetronata.  
 Sarnotti arrostiti, coperti con salsa di cotogni.  
 Galline impastate, coperte con finocchi seluaggioli.  
 Gorgo di gallo d'India, fatto ad aquila con spetie.  
 Quaglie arrostiti con lardelli, spetie, e mollica sopra.  
 Coppo di petto di piccioni, oua, cetronata, & zuccaro.  
 Fonzie, e cocorze di Genoua con pollami, salami, e spetie.  
 Filetto di vitella arrostito, guarnito con pasta Todescà.

Cro-

*Terzo messo caldo.*

**C** Roſtata di preſutto, oua, cetrinata, natte, & zuccaro.  
 Teſta di vitella roſtata, ripiena di coſe ſiroppate.  
 Plattiglio di piccioni indorati con ſette di pane à corona.  
 Coſcia di caſtrato ripiena, & aroſtita con lardelli.  
 Paſticcioiti di vitella, animelle, medolla, oua, e zuccaro.  
 Tomacelle di fegato di caponi, guarnite varie.  
 Impanata di zizza intramezzata con preſutto, e pepe.  
 Fiadoni di riſo, ricotta, parmeggiano, pronola, & oua.  
 Lentecchiara, guarnita di polli, tutti ſalami, e ſpetie.  
 Porchetto lattanti aroſtite ripiene di ſuoi interiori, e pepe.

*Quinto messo caldo.*

**G** Rifoni alla Spagnola, ripieni di coſe ſiroppate, e zuccaro.  
 Conigli aroſtiti con ſalmeriglio di cappari ſopra.  
 Plattiglio di natte, piccioni, e biſcotti di Spagna.  
 Braſciole alla Romana in adobbo agro, dolce, e pepe.  
 Capretto aleſſo coperto con ſalza di lazzarole, e zuccaro.  
 Zizza di vacca indorata con zuccaro, e cannella ſopra.  
 Pronole ripiene con oua, oſſomafro, e zuccaro ſopra.  
 Teſte di capretto ſenz' oſſa imborraeciate con ſpetie.  
 Galli d' India aroſtiti, ſeruiti con ſalza reale.  
 Bocconetti di gelo di corogni fritti, e ſiroppati con zuccaro.

*Ultimo messo di frutti.*

**M** Arzolini di Fiorenza, guarniti con frondi, e fiori.  
 Pera reali dentro vn reſrefcatore di criſtallo, aneuate.  
 Piza di percoea, guarnita di coſe ſiroppate.  
 Cognole di padula ſeruite à ſette con frondi ſotto, & aneuate.  
 Oliue di Palermo, ſeruite con bacilotto di criſtallo, e pepe.  
 Percoea in adobbo con Greco, ſeruite in aſciutto.  
 Frittiglie à ſtella ripiene di bianco magnare.  
 Lazzarole bianche coperte con neve, e frondi ſotto.  
 Caſagne aroſtite, ſeruite con agro, pepe, e ſale.  
 Frutti di paſta di bocca di Dama guarniti con zuccaro.  
 Nocelle monde ſeruite in tazza di ghiaccio.  
 Calcio cauallo di potenza, guarnito con fiori, & oro.  
 Bianco magnare incannellato, guarnito d'oro.  
 Spogne di ſinocchi ſolleuate à laberinto con oro.  
 Piza d'Angeli di pera, e paſta di Genoua.  
 Poma bianche apertore con frondi ſotto, e ſopra.  
 Paſticcioiti di paſta di marzapane, con zuccaro lauorati.  
 Vua arzolica dentro vn reſrefcatore di ghiaccio con frondi.  
 Paſticcioiti di corogni ſiroppati con zuccaro, e cannella.  
 Paſa di corzi, pruna, & percopata di Genoua.

Terzo

## Terzo Banchetto di carne.

*Primo messo Credenza.*

**P**lattiglio de pruna secche bollite, servite con zuccaro.  
 Verrina firoppara, guarnita di molcardini, & oro.  
 Statua di zuccaro, con vn cavalier à canalio giofrante.  
 Pastone di caprio à sconcigl o con banderole, & oro sopra.  
 Testa di cigna e salpimentata, guarnita di fiori, & argento.  
 Mortadelle di Bologna guarnite d'oro, e limone lauorato.  
 Statua di Zerbino armato, che tiene Medoro per i capelli.  
 Aguglie di gelatina di varij colori guarnite di fiori, e oro.  
 Plattiglio di fianchetto di vitella, guarnito di limone.  
 Padiglione di guerra di zuccaro al naturale con guardie.  
 Pastone di gallo d'India armato guarnito di oro figurato.  
 Vna duraca dentro vna frutera di giacco ancuata.  
 Statua di vn alfiere di zuccaro con bandiera, e penna.  
 Pastone di caoli fiori guarnito alla reale di statuette.  
 Gigotto di lepore, guarnito di limone lauorato, & oro.  
 Statua di zuccaro d'vno trombetta à cavallo correndo.  
 Seniera di piccioni guarnito di cose firopate, & oro.  
 Bianco magnare à cupola guarnito di gelo, & cro sopra.  
 Statua di Tancredi, e Clorinda di zuccaro combattendo gionti.

*Primo messo caldo.*

**T**orrefno alla spagnola di presutto cernuella, & lattaroli.  
 Anatrele stufate con salsa reale guarnite di gelo.  
 Tortano sfogliato à modo di serpente di cose dolci.  
 Fegatelli di caponi arrostiti con rete di vitella, e pepe.  
 Oglià Lombarda di carboni polli, salami, e calcio.  
 Pastone di cagnale con presutto, e spetie dentro.  
 Plattiglio di ventre ripieno guarnito di pasta todesca.  
 Gigotto di caprio guarnito con tordi, e limone lauorato.  
 Faldone alla lombarda guarnito d'vna meschie, & oro.  
 Palombi di ghanda arrostiti serviti con salsa di pao.

*Secondo messo caldo.*

**B**rodo lardiero di Mallardi dissolati, e spetie.  
 Plattiglio di bicotti di spagoa con caponi ripieno.  
 Con gli arrostiti coo salmeriglio sopra di cappari  
 Impanata alla reale di vitella lattante, presutto, e spetie  
 Brascone di porchetta seluaggia arrostita con cipolle, e spetie  
 Broccoli spicati coperti con pollauche, e salami.  
 Pastoni d'acci pistilli ossomastre, e vitella.  
 Sfogliate ripiene di bianco zuccaro, gelo cannella.  
 Maccheroni scaldati stufati con zuccaro, e cennella sopra.  
 Porchette arrostitite ripiene con sue estremità, & passoli

R r

Terzo

*Terzo melfo caldo.*

**P** Latriglio di teste di capretti senz'ossa indorate.  
 Starnotte arostite seruite con mostardo frite.  
 Zizza di vacca bollita coperta con salsa verde.  
 Pasticciotti in boccone ripieni di cose dolci, e zucchero.  
 Testa di vitella, ripiena di cordi, e frutti di mare.  
 Tartara alla Palmeggiana, guarnita di cose siroppate.  
 Suppa di taratufali, aninelle, e centre di polli.  
 Cannolicchi di pasta frolla, guarniti d'oua mescite.  
 Fongi, e cocozza di Genoua stufati con polli, e salami.  
 Galli d'India arostiti, seruiti con salsa reale.

*Quarto melfo caldo.*

**T** Ordi arostiti intramezzati con lardelli, laturo, e specie.  
 Pani papalini ripieni di cose siroppate.  
 Zizza stufata, guarnita di fette di pane indorate.  
 Filetto di saluaggina, siroppato con salmeriglio agretto.  
 Frisconi à vento ripieni di cose di zucchero, & oua.  
 Pastone all'Inglese di vitella, piccioni, & ossomastro.  
 Pauonotti arostiti con lardelli, garofani, e cannella.  
 Coppo di petto di galline arrese con cose siroppate.  
 Ravioli stufati con brodo, prouola, zucchero, e cannella.  
 Cosce di caprio arostite, seruite con salsa di pruna.

*Vltimo melfo di frusti.*

**P** Rouole del Garigliano con frondi di cetreo sotto.  
 Carciofale seruite con aceto, sale, e pepe.  
 Pizza di bocca di Cavalieto guarnita di fiori.  
 Mel'appie scelte, guarnite con frondi, fiori, & oro.  
 Castagne arostite, seruite con agro, pepe, & sale.  
 Insalata di cardoncini, raponzoli, & fiori sopra.  
 Melone d'inuerno con frondi, e fiori guarnito.  
 Olive bianche dentro bacili di cristallo, guarnite.  
 Scatola di copeta di Bari, guarnita d'argento.  
 Calcio di Fiandra, guarnito con frondi, fiori, & oro.  
 Buglio ripieno di botiro, gelo di cotogni, e zucchero.  
 Plattiglio di taratufali, botarghe, pepe, & agro.  
 Bianco genestrato à piramide guarnito di fiori.  
 Spogne di finocchi alzate à modo di canneto.  
 Neuoie asciutte remenate cò zucchero, & aqua di fiori.  
 Torre di pasta reale, mel'appie, zucchero, & gelo.  
 Pera caranelle con frondi sotto, aneuatate.  
 Pasterelle fritte ripiene di cose siroppate indorate.  
 Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.  
 Racilotti di gelo di lazzarole siroppati indorati.

Quarto

## Quarto Banchetto di pesce.

*Primo messo caldo.*

**P**runa damaſcena ſecche, bollite, ſervite con zucchero.  
 Ancionedi Geneua nette guaruite di limone lauorato.  
 Ricotte ſine di latte d'amondole, guarnite con fiori.  
 Statua d'vna perſona di zucchero, che ſona l'organi.  
 Paſſone d'ombrine guaruito di mortella, & oro.  
 Plattiglio di denticci in adobbo, guaruito di limone.  
 Elefante di mare ſalpimentato, guaruito d'argento.  
 Statua d'vna perſona di zucchero, che ſona il leuto.  
 Caſtagnette di mare ripiene vn dentro l'altre del frutto loro.  
 Oua toſte ſine d'amito, guarnite di zucchero.  
 Paſſone di ſturione à modo di drago guaruito d'oro.  
 Statue di muſici di zucchero al naturale con libri in mano.  
 Plattiglio di tarantello ſiroppato guaruito con oro.  
 Inſalata reale di b. ſcotti, e ſtatuette dentro lauorata.  
 Fruttera di giaccio, ripiena d'vna groia, e frondi.  
 Statua di zucchero, d'vno, che ſona violino ſcherzando.  
 Mela tramontane ſiroppate, guarnite di cetrilli.  
 Paſſone di Cernia guaruito d'argento, & oro ſopra.  
 Bianco magnare di ragoſta guaruito di petronata.  
 Melone à fette ſopra fruttera di giaccio di neu.

*Primo messo caldo.*

**T**Orreſno d'eſtremità di peſce, tarantello, & offre che.  
 Paſſione di cernia, caoli fiori, ſpetie, e frutti di mare.  
 Suppa di ſcorfani guaruiti di cime di cetro ſiroppate.  
 Broccoli ſpicati, guaruiti con capetoni, e ſpetie.  
 Croſtata ſingliata di tarantello, cetrinata, e zucchero.  
 Linguati fritti, guaruiti con ſtelle di paſta froſia.  
 Paſſone d'ombrina con tarantello, ſpetie, e pignoli.  
 Treglie in merauſto coperte con ſalza di moſtaccioli.  
 Laganelle ſervite con ſalza verde di ſinocchi.  
 Aurate aroſtite con agro dolce, guaruite di limone.

*Secondo messo caldo.*

**T**Eſte di cernia ſuſa e con tartuſali, e ſpetie.  
 Finocchi bianchi, guaruiti con ſalami, e tarantello.  
 Ammolata di ragoſta, zucchero, & cannella ſopra.  
 Cannolicchi aperti, guaruiti con frondi, & pepe.  
 Paſſiccotti di ſarde tartuſali, tarantello, e zucchero.  
 Calamaretti fritti, guaruiti con agreſta, e ſpetie ſopra.  
 Gronchi ſenza spine in teame, fatti con ſalza reale.  
 Pizza di ciemelli, percopata, cotognata, & zucchero.  
 Paſſone all'Ingleſe di peſce, ſpetie, e frutti di mare.  
 Luzzi aroſtiti, guaruiti di limone, e paſſiccotti,

R r 2

Cefali

*Terzo messo caldo.*

**C**esali stufati con salsa di grifomo e elefanti me.  
 Passone di lamprede con tarantello, & perie.  
 Ombra di carcioff. le. pile. li, pera occhi di tonno.  
 Tragg. e fritte, guaruite con limone laurato, e pepe.  
 Coppo reale di sarde senza spine tarantello, e spetie.  
 Anguille di mare arostita con lardelli di tarantello,  
 Calamari ripieni, e stufati con agresta, e pignoli.  
 Zppole di cicinelli amodo di tortanetti, e castagnette.  
 Tortano sfogliato ripieno di pesce, e cose siropate.  
 Ombrina arostita, guaruita con soli di pasta fresca.

*Quarto messo caldo.*

**P**esce salmone stufato con tartufali, e salsa di pera.  
 Menestra di pera con resta di cernia, e tarantello.  
 Corvi fritti, guaruiti con limone lo laurato, e pepe.  
 Plattiglio di spinole, coperte con salsa di percoca.  
 Passone di ventreca di tonno con pignoli, e spetie.  
 Lente chiara in ogla con ogni sorte di salami.  
 Suppa di cannolicchi sponoli, patelle reale, e spetie.  
 Pasticcicotti fritti, ripieni di gelo, e cose scroppate.  
 Maccaroni di puglia stufati con mostaccioli, & amendole.  
 Ventreca di pesce spara arostita con agro dolce.

*Vltimo messo di frutti.*

**O**strecche arostita seruite con agro, & pepe sopra.  
 Cardoni mondi seruiti con aceto, pepe, & sale.  
 Buglio di canolich di pasta ripieno di cose siropate.  
 Pera reali dentro refrefcatori di ghiaccio di neve.  
 Pizze di bocca di dama guaruita con zucchero, & oro.  
 Oliue di Spagna, guzuite di limone laurato.  
 Nevole remenate a cannolicchi con zucchero.  
 Pasticcicotti di mel' appie siropate con zucchero, e gelo.  
 Plattiglio di botarghe guaruito a corona, e oro.  
 Pastarelle di cetro doppie alla reale con banderole sopra.  
 Monte di gelo di cesali, guaruito d'argento, e oro.  
 Percoca secche senz'ossa, guaruite con oro, e fiori.  
 Statola di copeta, guaruita con fusticelli, & argento.  
 Lazzarole bianche dentro vna fonte di ghiaccio.  
 Fongi, e Botarghe di pasta d'amendole.  
 Spogge di finocchi erte a modo di vigna.  
 Torte Venetiane, guaruite di fiori, e zucchero.  
 Mela dieci con frondi di cetro sotto, & oro sopra.  
 Vua corniola guaruita a cupola con fiori, & oro.  
 Scatola di moscardini, & anchi confitti indorati.

Richi



## Quinto Banchetto di pesce.

*Primo messo di credenza.*

**F**ichi gentili con frondi sotto coverti di neus.  
 Piattiglio di capitone, guarnito con corona di limone.  
 Statua d'vna sirena di zucchero al naturale.  
 Ragoste salpimentate meze monde, guarnite d'oro.  
 Pastone di spinola alla reale, guarnito di garofani.  
 Testa di cernia in bianco, guarnita di fiori.  
 Statua di Giove in vn monte di zucchero con animali à torno.  
 Pruna d'India, dentro vna fonte di ghiaccio.  
 Piattiglio di treglie in scapece guarnito à corona.  
 Statua d'Orfeo sotto vn arbore di zucchero, che suona la lira.  
 Paston di trotte à modo di Delfino guarnito con oro.  
 Anglia di ghiaccio con varj frutti dentro.  
 Bianco in frutti, guarnito di zucchero, & argento.  
 Visciole dentro refrefcatore di cristallo aneuata.  
 Torte bianche di morena con statuette in mezzo.  
 Vna moscarella aneuata dentro vn fonte di ghiaccio.  
 Statua d'vn pescator di zucchero con canna in mano.  
 Pastone à copoletta, ripieno di pasticciotti di cetro.  
 Ricci di mare, ripieni vn dentro l'altro di lor frutto.  
 Statua di Nettuno di zucchero sopra vna balena.

*Primo messo caldo.*

**P**asticcione di tarantello, carciofale, e frutti di mare  
 scorfiati stufati con tartufali, & cannolicchi.  
 Oghetta in cascia con capitone, tarantello, e pepe.  
 Suppa di calamari ripiena di cose agette.  
 Pastone à Balena di ventresca di cernia.  
 Anguille arosite guarnite di pasta fritta.  
 Amendolata di ragosta in cascia, e copoletta sopra.  
 Spinole bollire, coperte con salsa d'amarene.  
 Calamaretti fritti, guarn. con cime di cetro siropate.  
 Sturione arosito, guarnito di pasta à sconsigli.

*Secondo messo caldo.*

**C**rostata di tarantello, cetronata, e liquore di ragostai.  
 Testa di capitone stufata con pera moscarelle.  
 Linguate fritte con salmeriglio agro dolce sopra.  
 Suppetta di finocchi bianchi, guarnita di cannolicchi.  
 Fragaglie fritte, guarn. con corona di limone llaurato.  
 Treglie arosite, guarnite di limoncello, e pepe.  
 Tortano sfogliato, ripieno di limoncelli zucchero, e cannella.  
 Pastone di cernia, guarnito di limoncelli siropati.  
 Salsagne stufate con latte di pignoli, zucchero, e cannella.  
 Ventresca di tonno arosita, guarnita di pasticciotti.

Torresano

*Terzo messo caldo.*

**T**Orrefno di sponnoli, tarantello, carciofale, e spetie.  
 Dentici fritti, coperti con salsa di pere moscatelle.  
 Suppa di sparagi, coperta con occhi di tonno, e spetie.  
 Calamari arrostiti, ripieni di cose siroppate, e pepe.  
 Coppo di cicinelli, tarantello, maccaroni, e spetie.  
 Linguati fritti, guarniti con corona di cetro lauorato.  
 Impanata all'Inglese di tonno, fructi di mare, e pepe.  
 Ombrina stufata, guarnita di bocconetti ripieni.  
 Fialdoni di semola, gelo, zuccaro, e fiori di cetro.  
 Ventresca di pesce spada arrostita, guarnita di limone.

*Quarto messo caldo.*

**P**Astione di pesce coruo à modo di delfino.  
 Lacerti stufati, coperti con salsa di mostaccioli.  
 Ragoste stufate con latte di pignoli, e cannella.  
 Pizza d'vua moscatella, guarnita di cetrilli.  
 Malignane ripiene di cose siroppate, e nitrate.  
 Carciofale stufate con tarantello, tartufali, e patelle.  
 Treglie fritte, guarnite con limone lauorato.  
 Pam ripieni di cose siroppate, zuccaro, e cannella.  
 Pauetta menata, guaro. con vcellini di pasta fritta.  
 Cefali arrostiti, guarniti di limocello lauorato, e pepe.

*Vltimo messo di frutti.*

**C**Arciofale arrostite, e monde, seruite con aceto, e pepe.  
 Strusoli in monte guarniti à corona con argento.  
 Pera iacciole dentro fonte di ghiaccio di neue.  
 Torta d'amarene siroppate, guarnita di garofani.  
 Percoca monde in adobbo con maluasia di Candia.  
 Bocconetti di gelo di cotogna, e conserva di cetro.  
 Infalata reale di biscotti, cappari, e mescolanze.  
 Melone rosso mondo dentro vaso di ghiaccio.  
 Zepoli scaldate doppie, guarnite d'oro, e fiori.  
 Gambari salpimentati guarniti di limone, e pepe.  
 Grisomole aleandrine con frondi sotto anenate.  
 Chimere di pasta fritta ripiene di bianco, e gelo.  
 Olive bianche di Gaeta, guarnite cò corona di cetro.  
 Sconciogli di mare mondi in tazzette di cristallo.  
 Pizza di bocca di Canal ere di pere, e pasta di Genoa.  
 Noci perliche con frondi sotto, e coperte di neue.  
 Torqueti di zuccaro, guarniti di gramaghetti.  
 Caroselle di fiauochi ere con cetro dentro di ghiaccio  
 Vna moscatella sollevata à monte, coperta di neue.  
 Barattoli di pera moscatella siroppate in tazzette di cristallo.

## Sesto Banchetto di pesce.

*Primo messo di credenza.*

**B** Arattoli di limoncelle piccole firopate guarnite d'oro.  
 Scorfani rossi salpimentati, guarniti di cetrinata, e limoncel.  
 Ancho incannellato à piramide, guarnito d'oro, e fiori.  
 Statua della primanera di zuccaro, guarnita d'oro.  
 Pastone di cefali, guarnito di cime di mortella, & argento.  
 Plattiglio di dentici con salsa di pruna seche sopra.  
 Gelatina d'ombrina di colore d'ambra indorata.  
 Statua di Bacco sopra vn carro con Vue di zucaro al naturale.  
 Melone bianco d'nuerno, guarnito di fiori, e oro.  
 Tracene in bianco, guarnite di limone, argento, e pepe  
 Statua d'vn pastore al naturale con sapogna di zucaro  
 Vna toffola dentro vn fonte di ghiaccio agiacciato coperta di neve.  
 Plattiglio di ragofo, guarnite di limone, & oro.  
 Pastone d'anguille, guarnito di gramaglie, & oro.  
 Statua d'vna nassa, che burla con vn cagnolo al grembo.  
 Fellone di mare ouato, guarnito con sue brancie.  
 Seniero di triglie in calcia, guarnito di cetrinata, & oro.  
 Pizza bianca di merluzzi, guarnita di gelo, & oro.  
 Statua di Narciso mira in vn fonte di zucaro al naturale.  
 Arattoli di gelo di lazarole, guarniti di fiori, & oro.

*Primo messo caldo.*

**P** Olpettone sfogliato ripieno di cose firopate.  
 Menestra di canli di Bologna guarnita di salami.  
 Aurate fritte, guarnite à corona di cetrou laurato.  
 Pasticcioiti di tonninole, cannolicchi, taratufali, e spetic.  
 Testa di cernia bollita con maccaroni, & pepe sopra.  
 Linguaeti imboracciati con passolini, cappari, e spetic.  
 Ostrache stufate con latte di pignoli zucaro, e cannella.  
 Coppo di ragofo, sarde, cetrinata, cannella, e zucaro.  
 Fongi, e cocozze di Genoua, ripieni con salami, e spetic.  
 Lacerti arositi, guarniti di coccirole di pasta fritta.

*Secondo messo caldo.*

**L** Verne stufate, ripiene di passole, pruna, e spetic.  
 Broccoli spicati, coperti con capitoue, e fusticelli.  
 Ventresca di romo fritta, guarnita di limone laurato.  
 Pani riscia di tarantello, e limoncello firopato.  
 Pastone di pesce corno con tarantello, e spetic.  
 Sarde senza spine fritte, coperte con salsa di pruna.  
 Lazagne di molighane stufate con latte d'amendole.  
 Plattiglio di dentici fritti con salsa reale sopra.  
 Freduni à vento, ripieni di cetrinata, e zucaro.  
 Ombrine arosite con salmeriglio agro dolce sopra.

Terzo.

*Terzo messo caldo.*

**P** Affiezione di fongi, tarantello, fructi di mare, e spetie.  
 Meneſtra di ſparagi, con teſta di capitone, e pepe.  
 Treglie fritte, guarnite di paſta fritta à corona.  
 Tracene ſtufate con ſalza di percoca ſecche, e pepe.  
 Paſtone à ſtella di ventreſca di cernia, e ſpetie.  
 Suppa di cicinelli, guarnita di cannolicchi, e pepe.  
 Sfogliatelle à lunette ripiene di coſe ſiroppate.  
 Peſce capone bollito con tartufali, e melappie.  
 Torta di dattili, cetronata, e liquore di ragoffa.  
 Sarachi di porto aroſtiti con ſalmeriglio agretto.

*Quarto messo caldo.*

**C** Annolicchi aperti, guarniti di ſponnoli, e ſpetie.  
 Paſſiccioſti ripieni di tartufali, ſpetie, e fructi di mare.  
 Piattiglio di cernia fritta con ſalza di granato ſopra.  
 Meneſtra di piſelli in caſcia con occhi di tonno guarnita.  
 Linguati fritti, guarniti con limone lauorato, e pepe.  
 Piza d'oua di cernia con agro dolce, & ſpetie.  
 Grattinata di ragoffa con latte di pignoli, e zuccharo.  
 Paſtone di luzzi, tarantello, e torzi di carciofale.  
 Laganelle con amendole, zuccharo, e cannella ſopra.  
 Treglie aroſtite, guarnite con limoncello, e ſpetie ſopra.

*Vltimo messo di frutti.*

**C** Ardoni mondi, ſeruati con aceto, pepe, & ſale.  
 Cotogni ſiroppati, guarniti di cernilli, & zuccharo.  
 Oliue di Spagna con corona di cetto lauorato.  
 Paſtelle fritte, ripiene di coſe ſiroppate.  
 Mel'appie con frondi ſotto, e coperte di neue.  
 Scatola di paſſoli di Bari, guarnita con argento.  
 Sorue ſcelte dentro vna fonte di ghiaccio.  
 Piza di Candia ſiroppata di tutte coſe ſiroppate.  
 Lazzarole roſſe dentro fruttera di ghiaccio coperte di neue.  
 Frittiglie à vento ripiene di coſe ſiroppate, e zuccharo.  
 Pera reali: con frondi ſotto, & coperti di neue.  
 Pignoli in adobbo con aqua di fiori, e zuccharo.  
 Acci mondi con frondi ſotto, ſeruati con ſale, e pepe.  
 Scatola di copera, guarnita con fuſticelli, e oro.  
 Mela d'eci dentro vn fonte di ghiaccio, con neue.  
 Bocconetti ripieni di pelo di cotogna, e zuccharo.  
 Vua melcatella con frondi ſotto, coperta di neue.  
 Soata di matoni, & beſotti di zuccharo iudorati.  
 Spogne di ſinoocchi mondi, e coperte di neue, e frondi.  
 Scatola di pruna, pera, e radiche di Genova.

Signori

## SIGNORI.

**M**I Dechiaro, che quanto hò scritto in queste mie rozze fatighe, sia cose ordinarie d'apparecchiarsi, e seruiranno à mediocri personaggi, se così parerà à chi è noto tal mistiero, ma non vorrei essere prima maestro, che discepolo, essendo lungi da me tal pensiero, dico che queste mie liste, e tratato, siano per vna prima lettera d'alfabeto à fururi principianti, notandoli ancora qui appresso dui banchetti, & vna colatione alla reale, & imperiale; si potrebbe rispondere, che questo si sà, come è certissimo, mà potria accadere ignoranza, albagia, ò estremo, e corrompersi, e pure vediamo al presente molte cose confuse, che si donano di nome, e fatti piatti reali, & imperiali à triuiale gente, mà il detto è noto, che ogn'vno è padrone in sua casa, mà per ottimi termini, occorrendo occasione si sappia lo stato, e grado, al Rè si dona piatti reali, all' Imperatore piatti imperiali, se à caso mangiassero insieme, confusi detti piatti, e se giunte Altezze, & Eminenze, pure l'istessi piatti, & non hanno da essere meno di 200. cioè cinquanta nel primo messo freddo, 100. caldi, & cinquanta nell' vltimo messo di frutti, mà seruitiolo à dieci per volta, & varij, di presente, ò lunga stagione perche à reali persone è di mestiero farli venire, conseruare, ò nascere come si suol dire. I Regi pochi sono, & meno caminano, si pensa al conuitarli, ne tampoco si deue ragionarne, ma per cõplimento ne hò voluto fare vn paro di banchetti, quali sono li sequenti.

S: Ban-

## Banchetto primo di carne.

*Primo messo freddo di credenza.*

- C**etrangola monde à monte con la statua d' Orfeo sonante, e pastori à torno di zuccaro stizzato d'oro.
- Fiorita lauorata à cupola con statua del sole sopra, di marmorata, e malcaroni d' Angioli sotto.
- Tartara di bianco magnare à nuodo di Salamone d'oua mesci lauorata d'oro, & argento.
- Filettello lauorato à laborinto, circondato a torno delle noue muse, di zuccaro sonanti in conferto.
- Pastone di fantasia modo di fortezza con bandiere, e guardie, & a tutte parti soldati di pasta.
- Gelatina à piramide sollevata di varij colori in mezzo vn fonte di zuccaro, confate dell' istesso atorno.
- Coniglio riuestito di pasta di zuccaro armato da Marte sopra vna nuola d'oua, e zuccaro lauorata.
- Melone lauorato dentro vn fonte di ghiaccio, con vn monte dell' istesso che lo sostiene.
- Galline impastate siroppate guarnite à cupoletta con la statua della Pietà sopra, e fanciulli atorno d'oua filate.
- Insalata di varij frutri, e salami siroppati, con vn Rè sopra, mirando caccie de animali atorno.

*Secondo messo.*

- B**acilotto di zuccaro, ripieno di frouole sopra vn carro trionfale di percopata, tirato da armellini, guidati da vna fata.
- Mantechiglia lauorata con personaggio Real in sedia, & consiglio à corona atorno stizzato d'oro.
- Verrinia ad angellini, lauorata, siroppata, guarnita d'oua mesci, con vn bacile di pasta di marzapani à corona.
- Torrano à modo di serpente, sfogliato; mà la testa sia di fata con sembianze allegro, & al naturale.
- Pastone di vitella, à modo di torre antica di pasta lauorata con edere a torno, & learo volante sopra, con piume.
- Scuiero di pernici lauorato à giardino con varij fiori, & in mezzo vn fonte di zuccaro efforiato.
- Pauone à modo di fenice con raggi infocati, & figlioli sotto, mirando al sole, con testa alzata, & ale aperte.
- Vna bianca dentro vn fonte di ghiaccio con fiori di gelsimini, rose, garofani, guarnita d'oro.
- Quaglie in adobbo, remenate, con copoletta sopra intagliata à corona, & stizzata d'argento, & oro.
- Acetillo di bottoni guarniti di capparini, sopra vn archetto trionfale di pasta di percopata sollevata.

Celsi

*Terzo messo.*

- C** Elsi dentro vn fonte di giaccio, con palicchi fatti a scetro lauorato d'oro, con varij fiori a torno, & sopra, Bianco à cupola guarnito con gelo, & oro sopra, e dalsinocci di zuccaro solleuati a torno.
- Plattiglio di lingua, lauorato a fiore di granato erti a castelletto, guarnita di citrili, & oro à corona.
- Pasticcione di pernici in monte violato con arbore di zuccaro in mezzo, con richiamo d'uccelli sopra.
- Gigotto di coniglio lauorato dell' istesso, e copoletta di pasta lauorata sopra à modo di stelle, sole, e luna d'oro.
- Pastone di zizza, il piede fatto a gira sole ouato à tazza, sopra posto vn cauallo Troiano d'argento e dorato.
- Pizza di lazzarole nitrata, con cetrone a siepe, nel mezzo vn Cauallero combattendo con vn toro di zuccaro, & oro.
- Visciole dentro vn giarrene di giaccio coperte di neue, e fiori di mortelle, e garofani fizzati d'oro à torno.
- Carro trionfale tirato da due palombe bianche, sopra vna corona doppia Imperiale di mel' appie siropate.
- Plattiglio di limoncelle picciola con cime di cetro sopra tramezzati con lepori, e bracchi di zuccaro a torno.

*Quarto messo.*

- F** Ichi San Pietro mondi, dentro vna peschiera di giaccio sostenuta da colonnette dell' istesso, con acqua colorata.
- Bacile di butiro lauorato con vn Sargente Maggiore à cavallo cò bastone circondato di squadroni volanti di soldati.
- Mortadelle di Bologna bollite, lauorate a modo di ucelli con corona di cetri a torno, fizzata d'oro.
- Rosone a monte ripieno di cose siropate, sostenuto da varij giganti, facendo diuersi motui di forze.
- Presutto in pane siropato, con raggi d'oua mesci a torno tirate da doi leoni, con Gieue fulminando dardi, in sedia Reale.
- Scapece di piccioni di torre senz'ossa in adobbo, gelo di lazzarole, zuccaro, aceto rosato, e conferua di garofani.
- Pastone di cappone ad Aquila in piedi di pasta al naturale, con l'arme d'oro in petto del conuitato.
- Plattiglio di pignoli in adobbo in aqua d'angioli, coperto d'vn padiglione di marmorata lauorata.
- Vn fonte di percopata, con scesa di zuccaro a modo d'acqua trattezzata di serpenti, soldati mirando, e catone bevendo.
- Lazzaroli siropati, coperti con salsa di lazzarole lauorata di varij fiori, & animalcetti di zuccaro.

## Quinto messo.

- C**ioncata lauorata à campanello, guaraita di zucchero, e fiori di boragine, e stelle d'oro figurato.
- Prune bianche aneuatate, dentro vn tazzone di ghiaccio, guarnito di garofali, e fiori di mortella.
- Presutto sfiato, guarnito à cardilli tramezzato con oua mefci filate, stizzate d'argento, & oro.
- Pasticciotti à nauetta di pasta di marzapano lauorati a sconcioglio e statua di Cupido di zucchero sopra.
- Pera siroppate guarnite con corona reale atornò di zucchero, & squilini di marmorata per sopra.
- Pastone di gallo d'India lauorato con bosco di frasche, & soldati armati per dentro, & Alessandro che versa il vaso d'acque.
- Coppo di piccioni pisti siroppati con pergola a totno, e padiglione in mezzo trezzato di torse di lattuche, e cetri.
- Pauone alla pelicana afferrato in contatto con vna tigre di pasta sfogliata lauorata, e stizzata d'oro.
- Rosata d'oua, zucchero, cocozze, aquarosa in mezzo vn fonte boscareccio con pastorelle, che pigliano aqua.
- Vn carro trionfale tirato da doi pauonci di percopata con la statua di Eristone, con aguglia d'oua mefci,

## Primo messo.

- P**Allicione di garofani, di pollastri, & animelle, sostenuto sospeso da quattro stame fatte a sirena riuestite di sfoglio.
- Plattiglio di zizza larcante coperta di falza reale, con corona intorno gemmata di cose siroppate lauorate.
- Pollanche impastate ripiene, e coperte di spargi guarnite a monte di ceruillata, piccioni, dolci morfi, & vermina.
- Pani ripieni di tartufali, gelo, animelle, oua mefci, e zucchero, guarnite ad arco con limonecella picciole siroppate.
- Gallo d'India ripieno, & siroppato stufato con conserva di tutto oetro, e garofani guarnito à faette, di cose siroppate.
- Polpettose di petto di piccioni à modo di sirena, circondato di onde marine, tramezzate, con delfinotti, e stellette circondato.
- Pastone di vitella larcante quartiato, lauorato ad organo sollevato con statue di pasta, & isromenti di confetto.
- Fongi stufati con laccaroli, polli, tordi, marzolini, & ossa mastre coperte, con copoletta di pasta frolla lauorata.
- Lasagne di pelle di capone stufate con caseio di fiore, e parmegiano, con zucchero, e annella lauorate à fiore.
- Vicetole arrostite tramezzate con animelle guarnite di bocconetti sfinzi ripieni di gelo di cotogol.

Croffata



*Secondo melfo.*

- C**roftata di prefutto sfilato, oua mefei, cetronata grattata, e zuccaro con mergoli a torao, e pomi a fiamma fopra.
- Coniglio senz'offa, con falmeriglio di falza reale guarnito di fonghi di pasta alla Todefea lauorati.
- Starne fufate con tartufali, e pera mofcarelle, guarnite di mezze lune di percopata lauorata a ciffere.
- Buglio di gelo, lattaroli, oua filate guarnite di mofcardini, cime di cetro firopate, lauorato con oro, & argento.
- Paffone a leone di capretto, con corona in tefta guarnito di ftatuette atorno, p' animali di pasta indorati.
- Pauoncini ripieni d'animelle, pera, e cose firopate guarniti con ftatuette d'Angioli inrezzati di percopata.
- Tefta di capretto senz'offa coperte di falza di fraole, guarnite di rosette di capelli d'Angioli.
- Plattiglio di roffa d'oua, natre, bifeotti reali, e gelo, con vn fonte in mezzo lauorato di cotognata.
- Salza reale coperta a cupola intagliata di pasta di zuccaro, con la ftatua d'Argo di zaccato fopra.
- Francolini arofiti, guarniti con gongole reale di pasta di bocca di dama, & corona atorno dell' ifteffo.

*Terzo melfo.*

- G**igotto di capriolo guarnito a ftella di tomacelle, e ftatuette di tordi riuelfiti di fpoglio piccato atorno.
- Palticcione a galeone, con pezzi, arbori, fcate, e vele di percopata lauorata, con arme di conuitati alle banderole.
- Quaglie di fproniero in adobbo coperte con falza reale lauorata di fiori di peflico, e viole di zuccaro indorate.
- Tefta di vitella senz'offa fufata, e firopata, guarnita di leoncini, e corona di pasta di Alcorfo.
- Cannolicchi sfogliati di pasta, ripieni di gelo, pasta reale, lazzarole, guarnite di fiori di cetro firopati.
- Zzza imboracciata tramezzata di citrilli, feorze di cetro firopate, guarnite di fcomeigli di pasta frolle.
- Plattiglio d'agliri senz'offa con intingolo d'agresta, roffi d'oua, e zuccaro coperto a cupola di pasta intagliata.
- Tartara di melone, oua, manteca, e zuccaro, guarnita di doi Cavalieri di zuccaro, combattendo in ftaccato.
- Maecaroni filati con pasta di petto di piccioni fufati con parmigiano, e prouola, guarniti di zuccaro, e cannella.
- Pernici arofite lardiate d'offa mafre a dardi, guarnite di sfogliatelle di bianco a corona fopra.

Lingua

*Quarto mēſſo.*

- L**ingue di vitella indorate guarnite con fette di pane a corona, coperte con zucchero, e cannella lauorate.
- Brodo lardieri d'anarelle con ſapore agro dolce di ſalza reale coperto con padiglione di paſta todeſca.
- Paſticcioſti ad occhiali ripieni d'animelle, ſpognole, e tartuſali, guarniti à coronette d'oua meſci, e gelo.
- Pollanche con oglia in ſcia guarnite di varij frutti, e ſalami coperte di paſta lauorata ſopra.
- Paparini ſenz' oſſa ripieni di coſe ſiroppate, con corona intorno alla reale, gemmata di varij geli.
- Impanata à torretta di piccioni ſaluagioli lauorata a loggetta a torno con l'armi di conuitati di paſta di ſopra.
- Plattiglio di ficetole ſenz' oſſa coperte con tazza di griſomole, aliſandrine lauorate di cime di cetro ſiroppate.
- Tartara d'vna moſcarella ſfogliata guarnita di leprotti imboscati, e preſi da bracchi di zucchero.
- Cuſcuſù lauorati à pontalicchi ſtuſati con marzolini guardiſi, e lauorati di zucchero, e cannella.
- Capretti lattanti ripieni aroſtiti, guarniti con varij lauori, e corona di paſta alla Todeſca.

*Quinto mēſſo.*

- T**orrefno di lattaroli, animelle bottoni, preſutto di ſalato, guarnito à colombrine, impoſtura di paſta frolla.
- Petto di vitella ſenz' oſſa, coperto con ſalza di piſtacchi, e gelo, guarnito di pignoli, e fiori di cetro aperti.
- Torta di cotognata ſiroppata, e corona intorno, in mezzo doi galli di zucchero, a pokura combattendo.
- Panoni impaſtati, ripieni, ſtuſati, con pera, damaſchine coperto con velo lauorato di paſta fritta a ſigurata.
- Colcione di vitella ripieno di frutti di mare, guarnito con roſe di paſta todeſca con la ſtatua della fortuna ſopra.
- Plattiglio di francoſini, coperto con ſalza geneſtrata, guarnito à coppetti di paſta reale, & aquilotti ſopra.
- Coppi di petto di piccioni pitti guarnito a monte con gradini a torno, & la ſtatua di Ceſare di zucchero ſopra.
- Doi niſe di paſta che tengano vna nauetta per maniche coperta, intagliata ripiena di garofani, e bottoni d'agnello.
- Laganette d'oua. farina, pollo, e bianco, a forma d'augellini, ſtuſate, con capo di latte, zucchero, e cannella.
- Galline arcere, lardiate con cannella, e garofani, aroſtite, guarnite, incoronate di paſta frolla, e bocconetti a torno.

Gene-

*Seſto meſſo.*

**G**enefrara di pollaſtrelly impaſtati, guarniti di fette di pane à corona, coperte di paſta, lauorata à merletti.

Galeotta con remi di paſta con ſtatua di Ercole, che porta il timone, ripieno di piſelli, carciofate, e ſalami.

Tortorelle ſtuſage con ſalza di paſſole catalogne, guarnite con caſatelli a rotella di percopata lauorata.

Paſſone di capone ſolleuato ad Aquila a doi teſte incoronata, guarnita impetto con arme de conuitati.

Mare di bianco lauorato à dalfini, poſti alla poſtura, con vna ſtatua d'vn Cauallo marino, natando ſopra.

Plattiglio di zizza lauorata, indorata, guarnita con cime di cetre ſiroppate, zuccaro, e cannella.

Tortano ripieno di lattaroli, animelle, e coſe ſiroppate, guarnito di augelletti di zuccaro, e rlandato di fiori.

Coſcie di caprioli ripiene d'alberge, & coſe agrette, coperte con ſalza di dattili guarnite di ſtatue di paſta Todeſca.

Fiadoni di bianco, bociro, mollica, e zuccaro, guarniti a circolo dalle muſe di paſta d'Alcorſo.

Filetto di vitella lattante aroſtito, guarnito di ſtelleſette incauate, ripiene di ſalza di pruna, e capparini.

*Settimo meſſo.*

**T**Omaceſſe reali di fegato di vitella, lauorate a ſole, guarnite a raggi di percopata, & oua meſci.

Anatre ſeluggie ripiene, e ſtuſate con ſalza di meloue, coperte con copoletta di paſta lauorata a figure.

Bocconetti lauorati a punta di diamante, ripieni di coſe dolci ſtuſati, con biſcotti reali, & oua filate.

Paſticcione a fonte ripieno di cocozza, e cetrola ripiene, guarnite con ſalami, e pollami, coperto con ſfoglio lauorato.

Bragiole di vitella guarnite con tartufali ſtuſati, tramezzati con dalfini, e fongi di paſta alla Todeſca.

Grattinata di bottoni d'agnello, e lattaroli ſiroppati guarniti con mezza luna di paſta di Genoua lauorata.

Mortadelle di Bologna bollite, coperte cō radici di petroſini guarnite di fongi, e dattili coperti à padiglione di paſta.

Polpettone di vitella lauorato con la ſtatua d'Argo a ſedere, con gli occhi, e ciglia di limoncelle ſiroppate.

Rauoli di fiorita, oua, e manteca fatti a cetrilli ſtuſati con parmegiano, zuccaro, e cannella ſopra.

Borchette lattanti ripiene, aroſtite, guarnite à corona, tramezzate di paſta à clumere di varij lauori.

Fra:

## Ottavo mēso.

- F** Raesfa di beccafichi, animelle, lattaroli, cervellata, e piccioni guarnita di bocconetti siroppati a corona.
- Capponi** impastati, coperti con eicorie bianche franzese, guarniti di salami a raggi, con il sole in mezzo dell'istesso.
- Galli d'India** piccati senz'ossa, & rineffiti di sua pelle al naturale in plattiglio lauorato a corona di pasta Todesca.
- Palombi** di ghianda stufati con salsa di granati guarniti di pane di Spagna, e delfinotti di percopata.
- Pastone** di vitella, con alifante, castello, e gente armate, sopra di pasta srolla tutta lauorata di oro.
- Lepri** stufati con salmeriglio agro dolce, guarniti di cotogni lauorati, & coronette intagliate, sopra.
- Coppo d'oua** mecci, e petto di pollo, natte, presutto sfilato guarnito con trabaccola di riposo di zuccaro cō Venere dormende.
- Bregantino** di pasta lauorata con rimi, e timone ripieni di tordi adobbo con intingolo di salza reale, e per soldati tordi rineffiti.
- Suppa** di pane reale con zizza lattante, e cofe siroppate guarnita a modo d'eserciti con fauore di torzi di laruca.
- Capponi** impastati, ripieni arosfitti, guarniti di tazzette di pasta lauorata a coronette ripieni di salza di pago.

## Nono mēso.

- P** lattiglio di ficerole, lattaroli, e dolci morfi stufati, dentro vna nauetta di pasta coperti con velo di sfoglio lauorato.
- Tartara** di gelo, lazzarole, manteca, melone, e zuccaro, guarnita con centauri di zuccaro con dardi a postura.
- Paucetti** bolliti a triangolo, coperti di fuocchi bianchi, guarniti di petto di polli, salami, & medollo a coliseo.
- Piccioni** casalini senz'ossa stufati, coperti con salza di pera, e pisacchi, guarniti a campo di varj fiori.
- Mome** sollevato d'Angeli rineffiti a modo di pecorelle di pasta sopra, con vn pastore, & atorno vna regia corona.
- Plattiglio** di quaghe remenate stufare con tartufali, torzi di carciofoli, guarniti di cime di cetro siroppati a torno.
- Pastone** di castrato quadro, con statuette di pasta a torno di foretane che vendono frutti, & in mezzo vn fonte.
- Bottoni**, animelle, e fegatielli siroppati, coperti con salza di gelo di grifomole, guarniti con augelli di marmorata.
- Tagliarini** di oua, di mollica di pane stufati con petto di piccioni guarniti di natte, zuccaro, e canella.
- Gallocci** d'India impastati, ripieni, arosfitti, lardati con garofa cannella, e intingolo di salza reale guarniti di pasta.

Plattiglio

*Decimo moffo.*

- P**lattiglio in canestra di pasta lauorata con doi ninfe, che lo sostengono ripieno di garofali, e di galli d' India, Pasticcione di varij frutti, salami, e polli, guarnito a torno di mafcaroni di pasta, e corone a merletti sopra.
- Plattiglio di starne guarnito con pani reali a torno, & tramezzato di limoncelle picciole siroppate.
- Tortano sfogliato, ripieno di fraole, natte, e cose siroppate guarnite di calandrelle di pasta Todesca.
- Plattiglio di malardi stufati con pruna damascina, & pignoli coperti con padiglione di pasta figurata.
- Lataroli arostiti coperti con marausto di percocha, e gelo di cotogni guarniti con saciri girlandati a torno.
- Impanata di capriolo nitrata, guarnita ritonda, à Cielo con varij lauori di stelle, luna, e sole.
- Maccaroni scaldati di petto di capone, bianco manteca, se rossi d'oua lauorati con zuccaro, e cannella.
- Filetelli di crapio arostiti, guarniti di pasticciotti lauorati ripieni di cose siroppate, & statuette intorno.
- Fasani infasanati, arostiti, lardiati, e con garofani, e cannella, e guarniti di conchiglie di salza di lazzarole.

*Primo seruitio di frutti.*

- P**ezzo di parmeggiano sopra vn carro trionfale di pasta, tirato da grifoni, e Giunone Dea che li mena, stizzati d'oro.
- Bacile di cristallo, che lo sostiene vna Ninfa affettata, ripieno di cardoncini, à modo di dattili lauorati.
- Pizza di bocca di dama guarnita à corona, & in mezzo la statua di Cesare Augusto in sedia reale di zuccaro.
- Pera reali dentro vna peschiera di giaccio con cuppola colorita dell' istessa sopra guarnita di fiori, & oro.
- Oliue di Spagna tramezzate a coronette di scorze di cetro, con statue di pastori dell' istesso stizzate d'oro.
- Amendole monde dentro vn bacilotto di giaccio guarnite à torno con frondi, e fiori, con argento, & oro.
- Percoche monde in adobbo, con maluasia, dentro vn vaso di cristallo coperto dell' istesso con fiori intorno.
- Tortanetti di pasta reale guarniti di statuette d' Indiani armati à loro vsanza di zuccaro.
- Grisomole aleffandrine in monte, circondate di fiori varij, & sopra neue bianca grattata.
- Bacile di gelo di cotogni guarnito à corona, & statue incauate intorno d'aquilini, e in mezzo il sole indorati.

Tt

Mar.

*Secondo messo.*

- M** Arzolini aperti erti, guarniti sotto, & intorno di varij fiori, & gramaglietti reali sopra inorati.
- Torzi di carciofale à modo di fiori di granato in àdobbo, con aceto, pepe, e sale, coperti di cetro lauorato.
- Albergie dentro vn refrigeratore di giaccio, coperto di neue, & circondato di varij fiori, & garofani.
- Torta di pera di Genoua incoronata al mezzo il Rè che magna in taoula, & il Turco sotto in gabbia.
- Mela tramontane con frondi lauorate d'oro sotto, & à torno, sopra cime di mortella, e garofali indorati.
- Cerae rosse dentro vn fonte di giaccio guatnite di gigli, & garofani, stizzati d'argento, & oro.
- Bianco magnare in frutti incannellato, guarnito di statuette varie di percopata, stizzate d'oro.
- Nocelle nouelle monde, dentro vn bacillotto di cristallo, sostenuto da vna Pastorella ingenocchiata.
- Pasticciotti di cotogni siroppati, incoronati, guarniti di capelli d'Angioli siroppati indorati
- Pastetelle reali di tutto cedro lauorate a sole, guarnite a corona di marmorata, & aquilini sopra.

*Terzo messo.*

- C** Ascio cauallo dello Foio lauorato a melone aperto guarnito di cime di cetro con garofani stizzati d'oro.
- Cefagliani ouati mondi lauorati, a boschetto, con cime erte guarnite d'oro, & argento le cime, & radiche.
- Pizza d'Angeli guarnita à meroletti a torno, nel mezzo vna colonna Troiana figurata, & sua statua sopra di zuccaro.
- Mel'appie a monte guarnite à pecorelle di cetro, lauorato con fiori, e frondi, & vn pastore sopra al naturale.
- Stufatore di pasta frolla inzuccherato, guarnito d'intaglio a coronette, ripieno di castagne arustite.
- Pistacchiara Venetiana, ouata, guarnita a corona, di pasta di marmorata con lecorette sopra dell' istesso.
- Insalata di capparini lauorata di gelo, e sconcigli, e cime di sparagi, & frondi di cetro siroppate.
- Canestra di percopata lauorata ripiena di percopata secche sane, & senz'ossa, guarnite a corona di zuccaro.
- Pera moscarelle dentro vn fonte di giaccio, sostenuto da quattro colonne collorite dell' istesso con fiori.
- Carofelle di finocchi erte sopra lauorate à modo di campo di grano, guarnite con leporotti, e bracchi di cetro.

Cascio

*Quarto messo.*

- C** Ascio cavallo di polino, lauorato à coppola, con giganti armati di posturc a torno, & musica figurata sopra.
- Pera bergamotte in monte guarnite di varij fiori, & garofani stizzati d'oro, & argento lauorate.
- Triangolo di pasta di bocca di caualieri guarnito con merli a torno, & tre fate, & in mezzo il Rè Ateone di zuccaro.
- Vn fonte d'argento che distilla ruggiada d'acqua d'angioli, coperto con raspi d'vua rossa, guarnita di fiori.
- Plattiglio di pignoli in adobbo dentro vna tazza di cristallo guarnito a corona, & coperto di marmorata lauorata.
- Vn bacile di melone lauorato sopra vn carro trionfale di cetro intragliato, tirato da doi leopardi dell'istesso.
- Bocconetti a campanello incoronati, ripieni di siroppate guarniti d'uccelli, e mamotti d'oua mescite.
- Giarrone di giaccio ripieno di l'azzarole guarnito di fiori guardato da quattro corfi di cetro lauorato.
- Mela siroppate lauorate a monte di Parnaso, con frondi di cetro siroppate diuise tra esse poeti con libri di zuccaro.
- Carro con lauello sopra alla paesana, tirato da doi mori come trionfi tutto di cedro, ripieno di turzi di finocchi.

*Quinto messo.*

- A** Rco trionfale con soldati a torno di cetro, sopra calcio di fiori con bandiere guarnito con varij fiori indorati.
- Noci persiche dentro vn fonte di giaccio, guarnito a torno di verde frondi, nel mezzo il Dio Pan indorato.
- Torta di Candia di tutte cose siroppate, guarnita al mezzo d'Alisandro Magno di zuccaro con ambasciatori di Dario.
- Insalata di raponzoli, cime di cetro, sparagi, limoncelle piccole, guarnite à monte, con Angioli lauorati di pomi d'Adamo.
- Buglio in monte alla reale, d'oua mesci, & gelo guarnito, sostenuto da quattro Signali di zuccaro del naturale.
- Pera iacciole scielte, guarnite con corone di fiori stizzate d'oro, & argento, e sopra banderole, & Angeli.
- Neuole ripiene remenate con poluere di zuccaro di panetto, seruite sopra vn castelletto di marmorata.
- Bacile di zuccaro ripieno di gelo di melappie, da parte con vn castello di zuccaro, al piano Atlante, & Bradamante combattendo.
- Corona Imperiale d'vua moscarella, & corniola, tirata da doi pannoni bianchi di rapa lauorata stizzata d'oro.
- Teatro di percopata à faccietta, con guardie, e dame di zuccaro sopra messo Caualieri dell'istesso tosnardo, e combattendo.

## Banchetto secondo di pesce.

*Primo messo freddo di credenza.*

**R**osone ripieno di conserva di cetro fatto à monte lauorato sopra d'Angeli cò lanze di zucchero che scacciano demonij, Canestra di frondi, e fiori, con picche sollevate sopra vn bacile di pruna damaschine aneuatè.

Mantechiglia lauorata con Varie forti d' animalletti atorno dell' istesso nel mezzo Adamo, & Eua con l'arbore, & serpente.

Scuiero di ragosta coperto con salza di gelo guarnito con soldati, vasi di patti di zucchero, e bastone, & Gedeone da generale.

Archetto trionfale tirato da doi alicorni con bacile di cristallo, sopra ripieno di frutti ouati di ricci di mare.

Plattiglio di sturione guarnito a pischera con diuersi animali marini di cetro, e melone siroppato.

Visciole dentro vno refrescatore di cristallo coperto di neue guarnite con varij garofani, fiori, & oro.

Tartara di melone, mezza guarnita di spiche di grano di zucchero da parte Sansone, e Volpi tirando faoco per la coda.

Ostrache di Taranto in adobbo guarnite di limone lauorato a soncigli, ripieni di cappari, e botarghe.

Pastone a monte di pasta frolla in sù l' arca di Noe lauorato con scalini con animali, che entrano, & escono.

*Secondo messo.*

**F**ichi gentili mondi aneuati dentro vna thina di ghiaccio guarnita intorno d'aguglie dell' istesso, con fiori.

Plattiglio di pesce spada guarnito a corona con pòmi d' Adamo, e statuette dell' istesso, con fiori atorno,

Oglia di tagli arini di ricotra passata, con banderole sopra a pergola a torno di torzi di lattuche, & oua filate.

Ombriana salpimentata, Tobia che la tiene afferrata, & l' Angelo da parte di cetro lauorato, che lo guida.

Vua moscarella lauorata a corona reale sostenuta da vna catina di ghiaccio à colore lauorata celeste.

Pastone di cernia a collina lauorato di pasta figurata d' Abramo, Ilaach, Angelo, legne, & castrato stizzato d'oro.

Treglie senza spine coperte con salza di pera siroppate, guarnite di citrilli, e fiori di cetro siroppati.

Bacile d'oua di fellone di mare, lauorato a frasche di corallo, sostenuto da doi sirene di pasta di cotognata.

Corona a modo di morrione reale ripiena di pani di Spagna, con tazzette intorno di Maluasia guarnita con fiori.

Pizza bianca, & in mezzo vna bocca di cisterna sollevata di zucchero con statua di Gioseppe, & fratelli con mercanti.

Cetran-



*Terzo messo.*

- C** Etrangole agre dolci monde a modo di tortione con aquilini sopra, e conigli di marmorata sotto il piano.
- Pizza di tarantello siroppato a modo di pane nitrato reale a coronette di percopata luorata guarnita d'oro.
- Gelatina di cerina lauorata a modo di tempio con colonne vna statua in mezzo legata di Sansone, e catene d'oua filate.
- Pasticciotti di pesce spata lauorati a ricci marini con lacte di capelli d'angel: stizzati d'argento, & oro.
- Cernia salpimentata, guarnita con ponzino, e cetro con Salomone, & le doi donne, & ministro, che diuide il fanciullo.
- Platoglio di luzzi coperti di salza di pignoli, frondi, e fiori di cetro siroppato, guarnito con statuette di gelo.
- Linguati in scapeco in cascia coperti con cupola di pasta Todesca guarnita a corona con angoli alati dell' istesso.
- Carro trionfale lauorato di cetro, tirato da doi dalfini, con baciotto di cristallo ripieno di frutti di castagne di mare.
- Ricotta lauorata affigurata a torno, soldati di marmorata, e sopra Gesuè che forma il sole stizzato d'oro.
- Bacile di lazzarole siroppate, in mezzo vna fornace d'oua mesci, con li tre fanciulli di zucchero scherzando.

*Quarto messo.*

- B** Acilotto di marmorata sostenuto da quattro fate dell' istesso lauro ripieno di fraole siroppate.
- Capo di latte lauorato a scorfanetti tramezzato in mezzo sirene, che siedono sopra vn fonte con oro.
- Ancioue di Genoua lauorate ad' onde marine con statnette guarnite di varij pesci di cetro inorate.
- Rosata di latte con vn real tempio sopra, di marmorata Rè Salomone da parte, che l'offra al Cielo.
- Peperata, & oua di sturione, guarnita a corona con soldati di percopata in mezzo alla postura.
- Testa di cernia salpimentata, guarnita a ballena di pasta, con onde marine, e Giona da parte messo.
- Melone lauorato, tirato da doi morigli sopra vn carro, a modo di trionfo guarnito di fiori, & oro.
- Coppo sfogliato di ragosta sopra guarnita di zucchero, & vna trabaccola con vna donna, che tenta Gioseffe.
- Trotte in bianco guarnite a corone di cetro, e scorfanetti a torno di gelo di cotogni con oro lauorato.
- Elefante di mare in mezzo mondo tirato con rote di cetro, & calli marini inargentati.

Nauetta

*Quinto messo.*

**N** Auetta di frondi, e fiori ripiena di pruna d' India coperte di  
 nue tirata da doi leoni di cetro.  
 Piattiglio di capitone firopato coperto con coppoletta à mergo-  
 li, e Gioseffo sopra in real carro di pasta.  
 Bacile di ragosta lauorata guarnita di pasta di cotognata, con Sa-  
 muele, Isaia, e figli intorno, Rizzati d'oro.  
 Tortano ripieno di cose firopate, personaggi, e Ebrei che adorano  
 il Vitello, & Moise, che rope le tauole della legge, e minaccia.  
 Pastone di pesce spada con sedia real sopra, & il Rè Assueuro con  
 bacchetta, & all'incontro la Regina.  
 Insalata a mote lauorata di varij frutti, e salami di stacue di Moi-  
 se, popoli, e Faraone sequendo.  
 Amito di merluzzi fatto a coppola sopra la statua d'Eolo di mar-  
 morata, e quattro venti a torno.  
 Tartara di limoncella piccole firopate, guarnite sopra con Dauid  
 combattendo con il gigante Golia.  
 Spinole salpimentate guarnite di Sirene di pasta di cotognata a  
 corona di cetro ad onde marine.  
 Pera firopate a monte con frasche di cetro firopate, & da par-  
 te li doi esploratori Ebrei che portano il raspo d'vua.

*Primo messo caldo.*

**T** Azze di latte guarnite con mezze torrette, mascaroni a tor-  
 no, & augelli di zucchero sopra.  
 Pastione a modo di bergantino ripieno d'oglia di tutte erbe e sa-  
 lami con copoletta intagliata sopra.  
 Linguati fritti guarniti con limoncello lauorato, & le noue muse  
 incoronate di lauro; che sonano in conserto.  
 Treglie senza spina coperte di salza di lassarole con corona a  
 torno, & in mezo Giunone con il pauone di pasta Todesca.  
 Piattiglio di lattaroli di pesce spada, seruito con agro dolce, den-  
 tro vn bacilotto di pasta, sostenuto da quattro Sirene.  
 Pizza di ragosta guarnita di pasta di percopata, & in mezzo Palla-  
 de Dea della Sapiencia con il scudo, & l'hasta.  
 Testa di cernia stufata con tartufali, & cose agrette, guarnita di  
 pasticcioni, e sopra Nettuno di pasta con il tridente in mano.  
 Pastone d'ombrina guarnito, figurato di varie ninfe, e sopra Ve-  
 nere Dea della bellezza con il suo Cupido a canto.  
 Suppa reale di biscotti di Spagna, guarnita a corona di percopata,  
 in mezzo vn fonte de istesso.  
 Storione arrostito con intingolo agro dolce, guarnito di tazzette  
 di pasta ripiene di salza reale.

Pol-

*Secondo messo.*

- P** Olpettone di farde, e gelo di cotogni a modo di monte guarnito di fiori di cetro, e sopra Flora Dea delli fiori.
- S**corfani rossi ripieni di frutti di mare, stufati guarniti di varij frutti di pasta Todesca.
- N**euole in volta sfogliate, guarnite di zucchero, e pasta di Genova lauorata a coronelle.
- Z**eppolone di ciccinelli a modo di tortano tagliato, guarnite di frutti di percopata, e sopra Pomona Dea delli Horti.
- C**onca di pasta sostenuta da quattro Dalfini, ripiena d'vna testa di sturione stufata con coppoletta sopra.
- L**inguetti fritti senza spina, coperti con salsa di granati, guarnita di pasta d'alcorfo a tortanetti.
- I**mpanate di sturione fatte a modo di fontana istorita le Ninfe Napee sopra, scherzando tra se stesse.
- R**aiuoli nudi stufati con manteca, e parmegiano, lauorati sopra con zucchero, e cannella.
- C**oppo di bianco di scorfani, e gelo di pera, guarnito di statuette d'oua mesci in mezzo il ratto di Proserpina.
- L**uzzi arostiti con sapore di giuleppe di cannella, guarniti di pasticciotti di cetro a modo di ricci di mare.

*Terzo messo.*

- P** Asticcioxi di ricci di mare, pignoli, gelo, e latte di grano verde con coronette a torno, e zucchero lauorato.
- C**efali bolliti con salsa di percoca secche con coppolette di pasta lauorata con diuerse figure sopra.
- B**roccoli spicati guarniti con capitone, tarantello, & limoncella di sugo aperte in torno, e pepe.
- A**ngelilli di ricotta, ragosta, oua, e zucchero, guarniti a corona con Pandora Dea in mezzo.
- A**medolata di merluzzi, pignoli, zucchero, e cannella, guarnita con mascaroni di zucchero a torno.
- C**alamaretti fritti guarniti di corona di cetro con la Dea Neres, e Ninfe marine sopra onde di mare.
- P**izza di dattoli barbareschi guarnita di spiche di grano, e Cerere in mezzo girlandata dell' istesse.
- P**astone all' Inglese fatto in quadro con la Fortuna sopra Dea del occasione con capelli alla fronte.
- L**asagne di molignane stufate con latte di pignoli, zucchero, cannella, e gelo di cotogna guarnite.
- D**entici arostiti con sapore agro dolce, guarnito di pastoni di cetro lauorato al naturale.

Tortano

*Quarto mēſſo.*

- T**ortano ſfogliato à modo di ſerpente, ripieno di coſe ſiroppate, ſopra Plucone, con raggi di ſfoglio.
- S**corſani ripieni di coſe agrette ſtuſati guarniti à conchiglie di paſta pieni di caopparini.
- F**inocchi bianchi bolliti con teſta d' Ombrina, guarniti di ſponnoni, oſtrache ſalate, & ſpetie.
- A**ccetillo di ventreſca di tonno con biſcotti di Spagna guarnito di cime di cetro ſiroppate.
- I**mpanata di trotte con raggi intagliati a torno, e ſopra Eolo dio di venti, e di eſſo ornato.
- G**eneſtrata di ſpinole con zuccaro, e cannella guarnita di limoncella, e lazzarole ſiroppate.
- T**reglie fritte guarnite di limone lauorato a corona, & copoletta di paſta ſopra.
- P**ani ripieni di coſe ſiroppate nitrati ſtuſati, guarniti di paſta alla Todeſca.
- B**rodeto in caſcia con corona intorno, & copoletta con la corona ſopra Dea della pace.
- A**loſe lazzanati aroſtite guarnite d'aquilini, e fiori di paſta d'alcorſo, e limone lauorato.

*Quinto meſſo.*

- C**oppo di lattaroli di peſci, & cicinelli guarnito a corona con ſtatuette ſopra alla poſtura di zuccaro.
- F**egato di ſquatro fritto ſeruito con agro, e pepe, guarnito di cime di cetro ſiroppate.
- C**annocicchi mondi in caſcia, ſtuſati con latte di pignoli, & ſopra vna coppola iſtorjata.
- C**alamari ripieni, ſtuſati con ſalza di granati coperti guarniti di ſellette di zuccaro.
- S**uppa di tonninole guarnita di patelle reali con tartuſali, & conchigliette a torno.
- S**ecce fritte coperte di merauſto di mel'appia guarnite di pignoli, lauorati a laberinto.
- N**euoie a paſticiotti indorati, con ſtatuette di zuccaro intorno, nel mezzo il Dio giano, con doi faccie.
- P**aſſone di ragoſte monde a modo di moſtro marino, & theti Dea del mare ſopra vna conca marina.
- D**attoli d'oua, parmigiano, e zuccaro guarniti di gelo, & limoncella picciole ſiroppate.
- T**rotte aroſtite con marauſto di giuleppo di garofani guarnite di paſta Todeſca.

Pa-

*Seſto meſſo.*

- P** Afficcioni di liquore di ragoſta, e gelo di pera moſcarelle guar-  
niti di paſta di Alcorſo.  
Piattiglio di cernia fritta coperto con falza di pruna, guarnite  
di paſta intrecciata.  
Oua ripiene di gelo, e zuccaro indorate guarnite con ſirene di pa-  
ſta Todeſca,  
Tortanetti d'amito, zuccaro, e cannella ſfogliati, guarniti d'a-  
quilini di cetro ſiroppate.  
Ventreſca di tonuo fritta, guarnita con ſtatuette d'Argo, e frezze di  
paſta circondato.  
Teſta di ſquatro ſtuſata, guarnita di ſparagi, tartufali, pignoli, e  
ſpetie ſopra.  
Torta di cicinelli à meroletti di zuccaro intorno, & Cintia Dea  
della caccia in mezzo.  
Fragaglie fritte guarnite à corona, & cupola ſopra di paſta di  
zuccaro intagliata.  
Maccaroni incauati, ſtuſati, con latte, mozzarella, zuccaro, e  
cannella ſopra lauorati.  
Ventreſca di peſce ſpata aroſtita con marauſto di falza reale  
guarnita di paſticcioiti.

*Settimo meſſo.*

- P** eſce capone ſtuſato con coſe agreſte guarnito di frondi di ce-  
tro ſiroppate, tramezzate, & atorno.  
Sturione bollito coperto con ſparagi, e guarnito di tomacelle,  
reali intorno.  
Dentici fritti guarniti con limone lauorato, e coronette di cetro  
intagliato ſopra.  
Geneſtrata di ragoſta guarnita di girafole, di paſta Todeſca, fat-  
ta di zuccaro, & oua.  
Crema di bianco nitrata guarnita con raggi d'oua meſci à Gioue  
ſopra con ſolgori.  
Paſtone di cernia ſfogliato, guarnito con zuccaro, e cannella a  
lauore ſopra a crocette.  
Fongi di Genoua ſtuſati con ſalami guarniti di paſticcioiti à ſco-  
cigli di tartufali.  
Sfogliatelle reali ripiene di paſta reale, & cotognata, guarnite di  
zuccaro, e cannella.  
Fiadone di mollica, oua, e latte con raggi di zuccaro, con Caſto-  
re, e Pelleuce ſopra.  
Treglie aroſtite con ſalmeriglio agro dolce, guarnite di cetro la-  
uorato à corona incorno.

V u

Bolpette

*Ottavo messo.*

- P** Olpette di farde, cetronata, tarantello, e spetie guarnite di roffa d'oua, e lazzarole.  
 Plattiglio d'oua fritte con sette di pane indorate, stufate con latte, zuccaro, e cannella  
 Cetrola ripiene di carne d'ombrina, con oua, cascio, e spetie, guarnite di cetronata.  
 Capitone fritto guarnito con limone lauorato a cornua, & angelini di cetro sopra.  
 Pizze di ragoffa in cascia con latte, zuccaro, cannella, e temperate con aqua d'Angioli  
 Boeconetti di patelle, cetronata, tartufali, guarniti di cime di cetro firopate.  
 Molignanete intartufolate con spetie, guarnite con sponnoli, tarantello, & ostrache reali.  
 Tortano sfogliato a modo di rota ripieno di cose dolci, sopra il Dio Saturno di zuccaro.  
 Lasagne stufate con cascio di fiore, & capo di latte, guarnite di zuccaro, e cannella sopra.  
 Ombrina arrostita con intingolo di limone agro dolce guarnito con fongi di pasta Todesca.

*Nono messo.*

- P** Lattiglio di fegato di squaro fritto, guarnito di fiori di cetro firopati, pepe, & agro sopra.  
 Teste di pesce coruo coperta con finocchi bianchi, guarniti con tarantello, e pepe sopra.  
 Linguati imborracciati con capparini, pignoli, guarniti di cetronata a corona.  
 Frisfata reale guarnita a pontiello de pasta di percopata, & corona di zuccaro sopra.  
 Pasticcione di latte, oua, e zuccaro, & aquarosa, guarnito a torno di pasta figurata.  
 Sguazzetto di polpi moscarelli guarnito di pasticciotti ouati, ripieni di capparini.  
 Molignane arrostita ripiene di cose agreste, guarnite d'aquilini di pasta sopra.  
 Impanata di lamprede, tartufali, guarniti con varij fiori, & con Priapo dio dell'horti.  
 Prouola fresca ripiene di cose firopate, & stufate guarnite con citrilli, e zuccaro sopra.  
 Cerniotte arrostita, con sapore agro dolce, guarnito di pasticciotti a sconigli ripieni di falza reale.

Cre-

*Decimo messo.*

- C**rostata di tarantello, cetronata, natte, e zucchero, guarnita di gigli di pasta d'Alcorfo.
- Calamari fritti, e stufati con salsa reale, guarniti di talli di cetro firopati, e fiori di essi.
- Neuole siropate, guarnite di zucchero, & oua mesci a monte, cò gelo sopra.
- Ragoste arosfite, con sapore agro dolce, guarnite a corona di cetro lauorato a statuette.
- Cafatelli di tonninole, con zucchero, e cannella, guarniti di chimere di pasta Todesca intorno.
- Ragosta imborracciata con tarantello, e specie, guarnita con limoncello lauorato a corona sopra.
- Pasticcione di frutti di mare, guarnito a raggi di gelo di lazzarole e sopra il dio Vulcano.
- Chimere d'oua, latte, e zucchero a monte, & guarnite di pollastri di zucchero sopra, & intorno.
- Rauoli ignudi di ricotta, prouole, zucchero, e cannella, guarniti con pasta reale a corona.
- Aurate arosfite con merauito agro dolce, guarnite di pasticciotti ripiene di salsa di pruna.

*Primo messo di frutti.*

- C**arro trionfale di leoni di cetro lauorato, e sopra cani caualli di Polino con fiori, & oro.
- Quadretto di pasta intagliata, con corona intorno ripieno di torzi di carciofale mondi.
- Onde marine, e gente che naufragano, e Dencalione sù la naue di zucchero, che le sostiene.
- Fonte di ghiaccio ripieno di pera reale, guarnita di fiori, & argento sopra affigurato.
- Gelo di cernia lauorato a scoglio con le Nereide Ninfe marine a torno, e Tritone sopra sonando la brognola.
- Colonna Troiana di ghiaccio affigurata, ripiena di cerase rosse, cò sue frondette tramezzate.
- Fontana di zucchero a scesa al naturale con vn delfino sopra Arione, che sona la lira, & inorato.
- Percoca in adobbo, con greco dentro vno refrescatore di cristallo coperto dell'istesso.
- Isfalata a modo di fortezza, guarnita di cetro, con tutte sorti di frutti di mare scolpiti primi in composta.
- Europa di zucchero sopra vn toro guarnita di fiori, & oro, con piaceuole sembante.

V u 3 Quattro

*Seconde meffe.*

- Q** Vattro Sirene di limone, che sostieneno vno bacilotto ripieno di marzolini con fiori inanti.
- Aquila di cetro solleuata, lauorata con vna corona in sù l'ali, che tiene cardoncini mondi.
- Pizza d'Angioli, guarnita di varij pesci di zuccaro, & Protheo in mezzo, con tromba in bocca.
- Melappie in monte, guarnite di gramaglietti a corone indorati, con oro, & argento sopra.
- La figura d'Asia inchineuole al naturale di zuccaro, guarnita d'oro, e fiori alla tartarea vianza.
- Lazarole dentro vn tazzone di giaccio, guarnito di fiori, & garofani miniatì d'oro.
- Torte di copeta lauorata à casetta, di pasta d'amendole con Genio, & in mezzo il Dio delle Cafe con compasso in mano.
- Grisomole aleffandrine con frondi sotto, guarnite di garofani, e fiori di gesomini sopra.
- Naue di frutti lauorata ad onde marine di zuccaro, sopra Iafone ed il vello d'oro, con molti guerrieri.
- Porto marino di zuccaro, & Cesare Augusto à canto, con vn pesce che li salta al seno, & il fenato intorno.

*Terzo meffe.*

- A** Guglia di cascio Parmegiano lauorata d'oro, con quattro Leoni di cetro sotto, che la sostieneno.
- Acci solleuati lauorati a giardino con siepe a corona di cetro incauato, & indorato a stelle.
- Monte d'oua mesci con Poliferno sopra di zuccaro, che tira sassi, & Ali, & Galatea abbracciati.
- Melone rosso sù vn carro a merletti di limone lauorato, guarnito di fiori, & argento.
- La figura d'Africa di zuccaro ingenocchiata, con vna mano in petto a modo d'offerta di pietà.
- Baci otto di zuccaro di cristallo ripieno di castagnette di frutti di mare, guarnito di gelo, & oua mesci.
- Pera moscarella dentro vna nauetta di giaccio sostenuta da quattro Sirene dell' istesso.
- Torta Venetiana guarnita a pergola di torzi di lattuche, fiori, e frondi di cetro siroppate.
- Persiche rosse con frondi e fiori sotto, e sopra gramaglietti, a modo d'augellini indorati.
- Dattili di pasta siroppata ripieni di giuleppo, guarniti di pasta d'Alcorfo a figure.

Teatro



*Quarto messo.*

- T** Entro di cetro lauorato a modo di loggie reali, con cascio di fiore sopra guarnito d'oro.
- Cesagliani lattanti seruiti cò sue cimette, dentro vn fonte di giaccio guarnito di fiori.
- Oliue di Spagna guarnite con limoncello piccolo, e corona di pòtino intorno, indorate.
- La figura dell'America di zuccaro con catena al collo, mani giunte, & testa inclinata, dando segno di pentimentn.
- Pizzette di pistacchiate ouate, guarnite di garofali, e fiori di argento sopra indorate.
- Mela tramontane dentro vn refrescatore di giaccio, guarnite di frondi indorate a lunette.
- Vliue di zuccaro sopra vna naue con orecchie oturate, intorno onde marine con le uè Sirene.
- Sorbe scielte sù vna canestra di frondi, e fiori, guarnite con garofali miniati intorno.
- Plattiglio di tartufali con capparini, guarnito di limoncella piccole, e citrilli siroppati.
- Fonte di zuccaro al naturale con merletti, & varij augellini dando mostra di bere, e lauarsi.

*Quinto messo.*

- P** Rouole girlandate di frondi, e fiori di cetro, guarnite d'argento, & oro a figurate.
- Melappie con frondi sotto, & gramaglietti di garofani indorati d'argento sopra.
- Plattiglio di bottarghe dentro vn bacilotto di cristallo, guarnito di pasta Todesca.
- Pastone a modo di fortezza con pasticciotti di pignoli siroppati, & Marte con guerrieri sopra.
- Dol Armellini che tirano vna carretta di cetro lauorata d'oro, & sopra spogne di finocchi.
- Pastetelle lauorate a corone guarnite con oro a figurato, & fiori di gelsomini a torno.
- Pruna bianche dentro vna poschiera di cristallo aneuate, & coperte di gramaglietti di fiori.
- Carro trionfale di zuccaro con caualli marini con Nettuno, & Anfitrite sua moglie sopra.
- Piramide di giaccio ripiena di coregnali guarniti con garofali & argento sopra.
- Galera di frutti con banderole, doue sopra stà Rè, Regina, & tutto l'orto di musica di cetro lauorata, & indorata.

## COLATIONE REALE.

## SINGORI.

**S**I auerte, che in questa Colatione dourà essere il tutto cose di zuccaro così la terra, come le piante, i fiori, frutti, personaggi, animali, & ogn' altra cosa, e che siano al naturale lauorate; Non gli parà impossibile, perche vi è facilità molta, e si potrà fare ogni cosa in questo modo cioè, che quando alcuno Prencipe verrà occasione di far detta Colatione, darà il peso ad huomo esperto, che seco habbia al suo comando queste persone: Disignatori, Stampatori, Scoltori, Pittori, Miniatori, Indoratori, Spetiali, Cuochi, Pasteccieri, Cristallieri, Faienzari, Credenrieri, Stagnatori, Fontanari, Scatolari, Giardinieri, Carresi, e Mietitori, & ogn' vno di questi habbia compagni doppi con agiutanti, & popò fatto il detto seruitio si metta con ordinanza mese per mese dieci bacili per volta alla Mensa Reale delli Conuitati acciò si vedano molte cose in più volte varie, e curiose. Si auerte ancora, che ad ogni bacile si mettano tante sportelle, ò barattoli di quella sorte di siroppati, che parerà à la persona ne haue rà il pensiero quanti saranno in numero li Personaggi conuitati, acciò ogn' vno habbia il suo vaso.



Status.

## STATVA DI MAGGIO:

- M**aggio vestito di racamo verde con ghirlanda in testa, & alla destra mano Gemini suo segno circondati di rose.
- Bacile Reale, con terra, fraule, & Ninfe con panare, che le coglieno, & vn canestretto pieno di fraole, ogni cosa di zuccaro.
- Bacile in quadro à modo di cortiglio al mezzo vn piede di cello sopra vna persona che percuote, sotto fanciulli che coglieno.
- Bacile circondato à siepe di rose, vn ortolano che le vâ cogliendo, & Ninfe, che le deuaccano in canestre tutte di zuccaro.
- Bacile à boffetto con vn fonte in mezzo, con riuoli di aqua, & herbe, con Vecelli che beuono, intorno al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di giardino con piedi di cetrangole, con fiori, e frutti, vna persona che concia, & sotto barattoli d'essi siroppati.
- Bacile ouato con pizza di gelo di lattarole, circondata di cime di cedro siroppate à modo di candito indorata d'oro.
- Bacile con terra, e prati al mezzo piede di ceraso con scale persona sopra, e sotto bacilotto di amarene siroppate con oro.
- Bacile à luna con laberinto di vna spina, gigli, girasoli, in mezzo vn vignarolo, che sona cetra di zuccaro indorato.
- Bacile ritorto alla serpentina, con piedi d'oliue, & sopra varij nidi con cardilli tutte cose di zuccaro, al naturale.
- Bacile ripieno di farde, treglie, cefali, aurate, scorfani, denticci, tutte al naturale di zuccaro, guarniti di fiori con oro.

## STATVA DI GIUGNO.

- G**ugno vestito di verde chiaro alato con corona in testa, & il granchio suo segno in mano al naturale tutto di zuccaro.
- Bacile ripieno di terra con piedi di pruna bianche, vna villanella, che le coglie, & sportella in terra tutte di zuccaro.
- Bacile à meroletti ripieno di pani con coronette à torno vecelli sopra al naturale tutte di zuccaro, stizzati d'oro, & argento.
- Bacile circondato di piante di gelsomini, in mezzo foglie cappucce, cocozze, cetrioli, & riuoli d'acqua tutte di zuccaro.
- Bacile ouato con piante di grifomole, & frutti, sotto canestre piene al naturale tutte di zuccaro indorate.
- Bacile con raggi à modo di sole, con pollastrelli arrostiti guarniti à corone al naturale tutti di zuccaro stizzati d'argento.
- Bacile à modo di teatro circondato di cedre, cipressi, in mezzo vn fonte afferrate gente in concerto di musiche.
- Bacile quadrato con pizza di Candia, sopra teste di garofali rossi, e bianchi al naturale di zuccaro indorati d'oro.
- Bacile à modo di bolchetto con varie piante, & di Nidi di Piche sopra, & pastore che sona la cirimella di zuccaro sotto.
- Bacile à modo di campagna, con forchi pieni d'orgio secco con mietitori facendo gregne al naturale tutte di zuccaro.
- Bacile à modo di tauola, con tortani, insalate, cepolle, castio, fiacchi di vino, à canto Pastorelle che scherzano insieme.

Luglio.

## STATVA DI LVGLIO:

- L** Vglia alato vestito di colore rangiato alla destra mano tiene vn leone suo segno al naturale tutto di zuccaro.
- Bacile à modo di valle con piede di cello rosso, con vn, che le coglie sopra, e sotto canestre piene di esse tutte di zuccaro.
- Bacile ad'orto, con piante di pruna rosse, & fasoli à piante sotto, & Bacilotti di gelo al naturale tutte di zuccaro.
- Bacile con fumara à torno à padula con piante di meloni, molignane, e piedi di pioppi tutti al naturale di zuccaro
- Bacile in quadro con piante di ciciri, miglio, & persone di campo, che le faleano, tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile Reale, con biscotti, frefelle, fornace, & persone che le infornano, e sfornano, tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile di pizza di bocca di Angeli, con paparelle arosfite sopra, tutte al naturale di zuccaro, e guarniti di oro.
- Bacile à ripa di mare, con torre di guardia à canto Dame, Cavalieri, che magnano, e pescatoti, con rete di zuccaro.
- Bacile con piante di pome bianche, vn' ortolano, che le uà cogliendo, sportelle sotto piene di esse al naturale di zuccaro.
- Bacile a modo di starza con campo di grano, mietitori, carro con boui, che le porta tutte di zuccaro al naturale lauorati.
- Bacile ouato à siepe di morele con archetti sopra, & in mezzo pirdi di nocelle con rete poste di zuccaro, con vcelli presi.

## STATVA DI AGOSTO.

- A** Gosto vestito di colore fiammeggiate di fiero aspetto, e corona in testa di rose, alla mano vna Vergine con suo segno di zuc.
- Bacile ouato con piante di gelfomini in Catalogna, garofali d'India, in mezzo piedi di fichi bianchi al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo d'orto in mezzo vn centimolo d'aqua, & piante di meloni di pane, e finocchi tutti al naturale di zuccaro.
- Bacile rotondo con frascate d' hedare, e tutte di fiori in mezzo Cavalieri che giocano à le carte, tutti al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di pasteno con piante di percoca, & pera, sotto canestre, e sportelle piene di esse tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile quadro con passi di magnare con pani, ficetole, pastioni, carafe, saliere, e sopressate tutte di zuccaro indorate.
- Bacile con pergola di corignasi, e vua moscatella, vcelli sopra al naturale tutti di zuccaro stizzati d'oro.
- Bacile à modo di termini con solchi pieni di lupini, grano d'India gente che coglieno tutte di zuccaro.
- Bacile à modo di stecato, e corona atorno, gallo, e donnola insieme in contrasfo al naturale tutti di zuccaro.
- Bacile con torta di pera sroppate, guarnite di fiori, in mezzo stouette d'Angeli che scherzano insieme di zuccaro.
- Bacile à valle con piante di lazarole, gaudini sopra, e bacilotti sotto ripieni di essi al naturale di zuccaro tutte.

Statua

## STATVA DI SETTEMBRE.

- S** Ettembre alato allegro ridente vestito di purpura, in capo tiene ghirlanda di miglio, nella destra mano il segno di libra.
- Bacile à modo di boschetto con piante di cotogne, e pruna castaueglie, con bacilotti sotto pieni di esse al naturale di zuccaro.
- Bacile ouato à giardino con piante di granate, e cupe di miele, & sue api indorate tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di campagna con piedi di noci, e frutti, gente sopra con bastoni che battenno tutte di zuccaro.
- Bacile con pizza di pissacciata guarnita di aguglie, e corone à torno tutto al naturale di zuccaro con oro.
- Bacile à collina con piante di fichi negri, uccelli sopra, e cacciatori, con archibugio sotto, tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile à strada con torta di pasta reale con Cavalieri sopra à cavallo, con sparueri, e bracchi à coppie di zuccaro.
- Bacile con palazzo, cantina, botte, tine auanti, & bottari con modo di conciarle tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di mercato con barracche, tende, & da canto persone con montoni di cepolle, e cocozze di zuccaro.
- Bacile à monteto con piante di melappie, e diece di sopra persone che le coglieno, e sotto sportelle piene di esse di zuccaro.
- Bacile con vn tronco d'arbore carico di fonghi, persone che le coglieno sopra, & altri sotto che le pigliano di zuccaro.

## STATVA DI OTTOBRE.

- O** ttobre vestito d'incarnato; con l'ale, in testa tiene vna ghirlanda di quercie, e in mano il segno di Scorpione.
- Bacile con forno, e fornaro, che sforna pane dallo forno, & posa sopra tauola tutti al naturale di zuccaro indorati.
- Bacile con piante di sorbe, scale con persone che le coglieno, sotto sportelle piene con gramaglieri tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile con piante di peperoli, faluis, petrosini, e menta à modo di herbaro tutto al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di selua con piante di castagne con ricci aperti, e ferrati, e castagne à terra tutte di zuccaro.
- Bacile con onde marine in alto mare, e sopra galere con vele gonfite, e remi al naturale tutte di zuccaro.
- Bacile à collinette con piante di nespole con i frutti sotto, spongi spinaroli al naturale tutti di zuccaro.
- Bacile con arbori carrichi di vite, e vua, scale, vendegnatori cofenare con cofani pieni, sotto di zuccaro al naturale.
- Bacile con boni, carri, carrese, che carrea vua con anello al naturale tutto di zuccaro indorato.
- Bacile con casa, torretta, palmento, tine, botte, à torno, e vinaciaro che preme l'vua, tutte di zuccaro.
- Bacile à modo di campagna, con Cavalieri, cacciatori, e lepri con leuriosi alla sconetta che seguitano di zuccaro.

## STATVA DI NOVEMBRE.

- N**ovembre vestito di colore di foglia secca, cinto il capo di ghirlanda di olive con frutti, in mano il segno di Sagittario.
- Bacile di biscotti reali, e mastoni guaranti di fiori à corona al naturale tutti di zucchero Rizzati d'oro.
- Bacile ad ortulatio con radice, rape Catalogna, e siepe di spine a torno al naturale di zucchero.
- Bacile à modo di vigna con piante di vite, pali, e vva, in mezzo voloe, & i torno cani tutti di zucchero.
- Bacile à boschetto con piante di forbe pelose, e piedi di faggi, sotto caprioli al naturale tutti di zucchero.
- Bacile ovato di torta di copeta intorno merli à corona in mezzo Cavaliero armato che combatte con toro di zucchero.
- Bacile à monte con piedi di quercie, e ghiande sopra colombi, e sotto porci, e pastori tutti di zucchero al naturale.
- Bacile con pizza di verrinia siroppata, guarnita di cime di cedro, in mezzo fichi d'India al naturale di zucchero.
- Bacile à modo di campagna con aratori, boui, e seminatori, con cornacchie e a terra tutte di zucchero al naturale.
- Bacile con piante di olive, che si coglieno, & sotto tavola da magnare cose varie tutte di zucchero al naturale.
- Bacile à strada, con carrozze, lettiche, corrieri, & varij personaggi di campagna, tutti al naturale di zucchero.

## STATVA DI DICEMBRE.

- D**icembre vestito di negro alato con aspetto horrido, & alla destra mano tiene il Capricorno suo segno indorato.
- Bacile con vn tortano tagliato appeso al braccio d'vn villano, con vn fiasco di vino, e presciutto all'altra mano di zucchero.
- Bacile rotondo con piante di palme, con dattoli sopra, & fiori sotto tutti al naturale di zucchero figurato.
- Bacile ovato ripieno di zeppele a vento guarnite a coronette, con fiori sopra al naturale tutte di zucchero.
- Bacile à ripa, con piante di guainelle, & persone sopra, che le coglieno, tutte al naturale di zucchero.
- Bacile in quadro con caprioli, e porchette arrostiti, guarniti di cime di cedro, & in mezzo piatto di maccaroni di zucchero.
- Bacile circondato di falci, e riu d'acqua, in mezzo pini, con frutti e sotto caponi, pollastri, e galline tutte di zucchero.
- Bacile à modo di campo, con zappatori, segatori, & vna pagliara à canto al naturale tutti di zucchero.
- Bacile con piante di strasofania, con frutti rossi, & vcelli petti rossi sopra che magnano al incontro conocchi etta di zucchero.
- Bacile di tarasfoli, & pietre con li fongi sopra, & intorno cicorie seluaggiole al naturale tutte di zucchero.
- Bacile con piante di alloro circondato con hedare, tordi, e maroli sopra, & cacciatori alla postura sotto di zucchero.

Gennaro

## STATVA DI GENNARO.

- G**ennaro Giovene alato vestito di bianco, & come Amante terrà nella mano destra il segno d'Acquario indorato.
- Bacile à monte, con varie piante carriche di neve sopra l'arbori, & sotto leoni, e orsi tutti al naturale di zuccaro.
- Bacile di confetti ricci à paragone di grandini, con viandanti vestiti di pelle in mezzo, con bastoni tutti di zuccaro.
- Bacile à modo di carrette, con boui che carreggiano legne, e persone sopra, che le guidano tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di bosco, con retoni, e chiappi, borze, e varij cacciatori, con dardi, cani, e cinghali al naturale di zuccaro.
- Bacile à modo di lago, con mallardi, papare dentro, e cacciatori con archibugi a la postura à torno di zuccaro indorato.
- Bacile con herbe, e sopra capri, daini, leurieri, e Cauallieri, à cavallo sequitando, tutti di zuccaro al naturale.
- Bacile in quadro con vitella, porco, capretti, & galli d'India vecchi circondati di rosmarino al naturale tutte di zuccaro.
- Bacile à sfumara con pagliara, e con pastori à canto, e dentro bufale, che nuotano al naturale tutte di zuccaro.
- Bacile rotondo ripieno con giacci, tazze, e canali con carpini intorno tutto al naturale di zuccaro stizzati di argento.
- Bacile à modo di Romitaggio, con Chiesa, pagliaro, e romito à presso al foco che fa oratione al naturale di zuccaro.

## STATVA DI FEBBRARO.

- F**ebraro vestito di colore herrettino, e con bella gratia portando alla sinistra mano il segno del pesce indorato.
- Bacile con pizza di bocca di Dama, e corona à torno guarnita con pauncini al naturale tutte di zuccaro lauorati.
- Bacile à modo di bosco con cataste di fascine, legne, & vna fornace à corso, con persone, che fanno calce di zuccaro.
- Bacile à modo di onde marine in mezzo vna naue, con vele, e pezzi d'arteglierie, tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile quadro à modo di campagna con arbore, e persona sopra, che putano, & sotto altre, che cogliono frasche di zuccaro.
- Bacile con tenche, luzzi, capetoni, trotte, fiorioni, guarniti di mortelle, rosmarino, tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile à tavola circondata di Dame, e braschiere di foco, da canto di esse vna musica tutte al naturale di zuccaro.
- Bacile con mezza torretta, e fabricatori sopra, che fabricano, & manipoli sotto, che portano calcina, tutti di zuccaro.
- Bacile ovato ripieno di ragoste, telloni, cannolicchi, ostreche, sponnoli, patelle, e tutti frutti di mare di zuccaro.
- Bacile ripieno di fassani, e pernice aroffite, guarnite di limone, e passiccioiti indorati al naturale tutti di zuccaro.
- Bacile di capelli d'Angeli guarnito di torfi di latuche, oua filate, & vcellini tutti al naturale di zuccaro indorati.

## STATVA DI MARZO:

- M** Arzo vestito di morato, con fiero aspetto in testa tiene ve-  
cimo alla destra mano il segno di ariete di argento.
- Bacile** ouato ripieno di zibibo, con corona indorata, & intorno  
amoretti intrecciati tutti di zucchero al naturale.
- Bacile** quadro à modo di orologio ripieno di piante di cardoni,  
acci, rapeste, pastinache, & tutte al naturale di zucchero.
- Bacile** à modo di valione, con siepe di sparacane, & sparaci, con  
vn contradino, che coglie tutte di zucchero.
- Bacile** à collina, con piante di amendole fiorite, & sotto bacilotti  
di amendole siroppate tutte di zucchero.
- Bacile** à modo di selua, con terra, & sopra fongi, spogaole, tafari  
tramezzati di herbe tutte al naturale di zucchero.
- Bacile** à padula, con canali d'acqua in mezzo piante di lattuche,  
cepollette, e scarole tutte al naturale di zucchero.
- Bacile** in quadro con siepe di lupoli à torno, & in mezzo broccoli  
spiccati, e di rape tutti al naturale di zucchero.
- Bacile** di castagne, noci, nocelle, pignoli, dattili, fichi, e vne passì,  
e corona intorno al naturale di zucchero.
- Bacile** con oliue negre, e bianche, e cappari guarnite di limone, e  
pepe, oglio, aceto al naturale tutte di zucchero.
- Bacile** con piante di senapi, cardilli, frucoli, & accosto rane, ric-  
ci, e conigli al naturale tutte di zucchero.

## STATVA DI APRILE.

- A** Prile vestito di verde con ghirlanda di mortella in testa, & al-  
la destra mano il segno del Tauro indorato.
- Bacile** à canestra ripieno di tortanetti di pane bianco à corona  
intorno al naturale tutti di zucchero figurato.
- Bacile** di latte quagliato guarnito di capo latte con pastori intor-  
no indorati al naturale tutte di zucchero.
- Bacile** à mandra con rete à torno, pecorelle dentro, auanti cani,  
foco, cacano, pastori, che fanno ricotte di zucchero.
- Bacile** con prati intorno nel mezzo due asinelli, con gesti di raghia-  
re carrichi di faue, e piselli, tutti di zucchero.
- Bacile** à modo di orologio con piante di cauoli fiori, circondate  
di viole, e foglia molle tutte al naturale.
- Bacile** à modo di selua, con varie piante, & capre disperse sotto, e  
sopra cani, e pastori con zampogna di zucchero.
- Bacile** di giuncata guarnito di mozzarelle con felici intorno, fiori  
sopra al naturale di zucchero tutti indorati.
- Bacile** circondato con piante di mortelle fiorite in mezzo chioe-  
chie, polcini, & oua al naturale di zucchero.
- Bacile** à modo di giardino con fonte in mezzo intorno piante di  
boraggine, maluausca, e sempreuina di zucchero.
- Bacile** à montetto, con pagliara di ginestre fiorite con varij cascio,  
balli, prouole, e pezze di cascio à torno tutte di zucchero.

*Il fine della Lucerna de Corteggiani.*



*Al Sig. Gio. Battista Crisci.*

**C**osì risplende, & è sì chiara la luce della vostra Lucerna ( Sig. Criscio ) ch' al suo lume potrebbe Diogene il Filosofo senza la sua lanterna, trouar di meza notte, quel che nel più chiaro giorno non trouò giamai; Lucerna, con la quale il franco haueria con maggior lume scorto al buio della notte gl'altrui difetti, al cui paragone la sua Lucerna saria stata picciola scintilla, al cui chiaro lume, è sì illustra la Corte, & s'infiammano i Corteggiani, & si vede il dritto sentiero per arriuare à quel segno, ch'è fine dell' humane ambizioni nelle Corti; Lucerna, che non teme del tempo i danni, che ha smorzi il vento dell'altrui inuidia, nè che l'estingua l'acqua del fiume di Lethe, mentre i vostri sudori son l'oglio, i vostri ardori il fuoco, il vostro ingegno l'artefice, & vna vera economia politica la materia, con questa può veder ciascuno il debito del suo officio; il modo d'esser grato; con questa può euitare i scogli del tempestoso mare delle Corti; con questa schiuare i perigli dell' intricato laberinto; resta solo Signore, ch'egli l'esponga al teatro dell'vniuerso per mezzo delle stampe, onde possa compartire maggiormente il lume delle sue virtù, à chi auido di gloria vorrà entrare nell'honorati exercij della Corte, & riconosca il mondo dalle sue fatiche quel bene, che nõ trouò giamai nell'altrui penne; ed io mentre ammiro d'accorto artefice la bell'opra, mentre vagheggio, e la materia, ed i colori, e l'arte di sì vaga Lucerna, à V. S. bacio le mani. Di casa in Napoli alli 6. di Febraio 1634.

Di V. S.

Affectionatissimo Seruitore

*Luigi d'Vrso.*

*Del Sig. D. Antonio Prebano.*

**S'** A queste carte il biond' Apollo inclina  
De la luce il pennel, per dargli honore;  
Se vi spruzza Parnaso il bel licore,  
Dell'ouda trasparente, e christallina;  
E ben ragion, che Pallade diuina  
Trasse il natal di Giove: Ella sonore  
Fè penna, e spada: hebbe fortezza, e core  
In guerra Bacco, men, ch' in mensa d'n tina  
Figlio hospital di Giove, hà gloria grande  
L'ordin, serbato in cosa, aneor humile;  
E nella notte ogni Lucerna è Sole  
Disse vn gran Rè, cui l'Asia honora, e cole;  
Esser virtù del pari alta, e virile,  
Scherar soldati, ed ordinar viuande.

*Del Sig. D. Andrea Mazzeo.*

**O** Quanto à marauiglia, e con bell'arte  
Criscio n'insegni della Corte il vero  
Anzi veggio à quel suo doppio sentiero  
Sol di tua luce lampeggiar le carte.  
Questa scorta fedel, ch' in cara parte  
Doue si miete honor guida il pensiero  
Di lauro ti può dar vn fregio intiero  
Qual si scriue d'amor cante di Marte.  
Tal doppò lampi, e tuoni à noi ritorno  
Fà sì pomposo Cinthio, & lieto gira  
Ch' ogni trista procella, hà sgombrò intorno:  
Non men la tua, Lucerna ecco si mira,  
Ch'ardendo di virtù co' raggi adorno  
Rende chiara l'etate, el mondo ammira.

*Del Sig. D. Alberto d'Acquauina d'Aragona.*

**L** Vce, che souopre i più riposti inganni  
Del tempo infido, e de gl' humani cori,  
Hor ne dimostri gl'odij, & hor gl'amori,  
E qual si regga l'huom dentro gl'affanni.  
Spieghi Tù Crisci, & con sublimi vanni  
Ogi à la meta de pù chia' honori,  
Ch'ormai, huom non sia già, che da te infuori  
Pensi schermirsi dal furor de gl'anni.  
Non è Lucerna vil scorta à virture,  
Non è raggio ferren ilco à la vita.  
O frani effetti del tuo Ril facondo;  
Porge la luce tua comun salute  
Da la Lucerna tua fidele aita,  
Augusta parte à tanta luce il mondo.

*Del Sig. Cavalier Alessandro Dini.*

**C**riscei, quella, c'hai Tù lucerna ardente  
Onde chiaro frà noi di gloria auuampi,  
Noua stella d'honor con vni lampi  
Nel bel Ciel di tue Carte esce ridente.  
Ne vanti Apollo illustrator possente  
Di que sta face, c'hà ne puri campi,  
Che maggior luce Tù scriando stampi,  
Di gloria Illustre, e di virtù lucente.  
Così inochi d'oblio l'ombra letale  
Et allumi le Corti, e'l Mondo El:ce  
Dal tuo vago splendor, lampo fatale.  
Hor ne venga ciascun', miri felice  
La tua chiara Lucerna, oue immortale,  
Chi farfalla si fà, forge fenice.

*Del Sig. Alessandro Bevilacqua.*

**L**ucerna non è già, mà face ardente  
E' quella, ò Criscei, onde la Corte honora:  
Le brine d'Aquilon, d'Ostro gl'humori  
Già mai non teme, nè fia mai languente.  
**B**ministra di luce ad ogni mente,  
Negli abissi profondi, e negl'horrori.  
Arriuanò repente i suoi splendori,  
Dall'Indo al Moro, ad ogni strana gente.  
Inuidia i suoi fulgori il dio di Delo,  
Cede ogni Stella, ogni Pianeta è oscuro,  
Perde il sereno appò di essa il Cielo.  
**L**uce, che splende ad ogni cor più duro,  
Face, che accende ogni impetrato stelo,  
Stella, che scorge il ~~Correggio~~ ~~senno~~

*Del Sig. D. Angelo Geonfilo.*

**E**ra oscura la Corte, e già pareo  
Spettacolo d'horror cieco, & horrendo:  
Quando la penna in man Criscei stringendo,  
L'VCE. fè comparir, che l'Alme hor bea.  
**D**auanti gl'occhi l'esemplar tenea  
Dell'increato Sol, che diuidendo  
La gran massa confusa, vn lume ardendo:  
Fèce spuntar, mentre il bisogno virgea.  
**E**mulo illustre al Facitor sourano  
Che s'al cenno del labro il lume aprio,  
Noua L V C E apparir fa la sua mano.  
**E**smorzarla non può l'onda d'oblio,  
Nè mai altra accenderne ingegno humano,  
Che produr luce altri non può, ch'vn Dio.

Del

*Del Sig. P. D. Adriano Trino.*

**S** E per sublime colle il piè mouesti,  
B per sentiero faticoso, ed erto  
Poggiaffi al monte, oue fiammeggia il merto,  
Ne chiari studi pria gelasti, ardenti;  
**Se** in dolce mar d'ogni virtù ponesti  
Le meti al tempo, e nauigante esperto  
Desti al Cielo stupor, pria in lume aperto  
Della Lucerna tua gli rai scorgeffi,  
**Se** nel tuo primo, e giouenil albore,  
Corona alta d'allor ti cinse il crine,  
Ne campi hai pria d'Astrea colt'ogni fiore.  
**Così** d'eternità l'aureo confine  
Toccasti ò mio Signor, così l'honore  
Soglion sol acquistar l'Alme Diuine.

*Del Sig. Afsanio Pignatelli Conte di San Giovanni.*

**S** Plende l'alta del Ciel face superna  
Al nostro Mondo, e chi suoi varij oggetti.  
Distintamente i variati aspetti  
Fà, che l'occhio mortal vegga, e discerna.  
**Splende** Criscio gentil la tua Lucerna  
Al Mondo delle Corti, e i varij effetti  
Scopre altrui del seruire, e donde aspetti  
Ciascun' ò graue biatmo, ò gloria eterna.  
**Qual** diuin lume, ò qual celeste, e pura  
Face in lei tanta luce auuiua, accende,  
Che vince, chi la fama altrui fa oscura.  
**Vn** nuouo Apollo, Tù si c'hor comprende  
Ciascun' ond' è ch'ella tutt'altre oscura  
L'accese Apollo, hor qual Apollo splende.

*Del Sig. Berardino Pizzella.*

**V** Tue di firmamento aurate stelle  
Propri illustri del Pittore eterno  
Che si tal hor s'oscura il Ciel superno  
Tosto chiaro diuien da più fiammelle.  
**Quando** menate à balli ardite, e snelle  
Intorno all'orbe, ò al caldo, ò al freddo inuerno,  
Mai riguardaffe in questo basso auerno  
L'emule di voi stesse tanto belle.  
**In** van pur v' insuperbite inuano  
Pareggiar può con noi luce terrena  
Differisce dal Ciel splendor humano,  
**Hor** che direte, mà mirate; appena  
Compi questa Lucerna ardita mano  
Ch'al Ciel volò, dou' hor splende serena.

*Del*

*Del Sig. Benedetto Passini.*

**C** Rescer pur fece Crisci al nome eterna  
Finita face, e limitata luce:  
Fiamma, che sol trà foschi horrori, e duce,  
Picciola, breue, vil detta Lucerna.  
Don'è maggior horror, doue s'auuerna:  
Doue Castor s'innoca, ò ver Polluce,  
Fuor della Corte più; oue conduce  
Altrui, senfo, destino, ò causa interna,  
Qualunq; in si gran mar varca il suo legno  
Cresci habbia per Pilota, e per Nocchiero  
Temer non deurà turbini, ò procelli;  
Che Crisci è squadra per colpire al segno,  
Crisci è Lucerna, e mostra il buono il vero;  
Crisci iui è scena, e d'atti, e d'opre belle.

*Del Sig. D. Consaluo de Palma.*

**S** Eneca de virtudes deseoso,  
De Neron fue Maestro sosegado,  
El tiempo que lo tubo susetado  
Hasta à cauar con fin tan proceloso.  
Horacio por sus versos fue famoso  
Por sus obras Homeros celebrado  
Y de siete ciudades deseado  
Por hijo suo come caso onroso  
Muy mas dichofo con racon Te llama  
Singular Crisci pues escribes quanto  
Pasa en las Cortes de señores altos  
Dando con tua Lucerna clara llama  
Con que guiados bien se atreuan tantos  
A ganar con seruir buen nombre y fama.

*Del Sig. Col' Antonio Altomare.*

**I** N terra nacque, ò pur dal Ciel discese  
Questa Lucerna, che si chiara splende  
Mano mortale, ò d'immortal l'accese  
Che tant'alto fiammeggia, schiara, e incendet  
Spirto mortal forsi dal Ciel la prese,  
Se tant'alto mortal sormonta, e ascende,  
O fù del Ciel pietà, dono cortese  
Per far di Corte à noi veder le mende  
Luminosa ella appar, si vede, & esce;  
Non può l'origin sua esser dal Cielo;  
Ne luce il sol à vna Lucerna accresce:  
Bil'è ben nata da feruore, e zelo;  
Mà per tè Crisci tanto in alto cresce,  
Che varca il mondo, gli elementi, e'l Cielo;

*Del Sig. D. Filippo Gomez.*

**H**icieron muestra en vos de su grandeza,  
O gran Crisci. lo-Dioses immortales,  
Y como, otimo dones celestiales:  
S' intaja os. repartio naturaleza.  
Ioue su rayo. os dio que es la vireza  
De palabras, que mueuen pedernales.  
Diana. en exceder a los mortales.  
En pulitica y elilo la preiteza.  
Mercurio. las istorias, enricadas.  
Marte el fuerse vigor que el brazo os muere.  
La luz, a la Luzerna. el sacro, apolo  
El austru ynfluencias concertadas.  
Su ciencia las ermanas totas mure,  
La fama eterna el polo, a l otro polo.

*Del Sig. D. Francesco Garrafa Duca di Corsica  
Principe dell' Infuriati.*

**P**oiche l'eterno-fabro in vn cõpõse  
Quant' hà natura sotto lui consperso  
Acciõ non fusse il tutto al buio immerso.  
Creò la luce, che lo disascosò.  
A quella l'opre, e'l tempo sottopose  
Ella distingue dal'purpureo il perso,  
E qual Vicaria a lui nell'vniuerso.  
Regge. informa produce, orna le cose.  
Però Crisci imitando il gran fattore  
Ricco di raggi de la luce eterna:  
Dai decoro a le Corti, & orni il Mondo.  
Sgombra dell' ignoranza il Cieco errore  
Scorto il buon Corteggian da tua Lucerna,  
E sembra nel seruire Angiot'gtocondo.

*Del Sig. D. Francesco Bernaudo Principe dell' Accademia  
de gli Erranti di Napoli.*

**C**RISCI l'ecceffa tua vaga LVCERNA.  
Che schiarir fosche not i ha per costume,  
Là ne la Region pura, e superna:  
Où è foco immortal prese il suo lume:  
Schiarir puot'ella ancor la valle inferna.  
E di Dite crudel l'horrido Fiume,  
Tanto ne i densi errori hoggi s' intrna,  
Tanto auanzando il Sol rassaembra vn Nume:  
Di Prometeo nouel opra si grande  
Doue a solo dal Ciel prender la Vita,  
Ch'è sol del Ciel l'altro splendor che spande.  
Tra ben mille d' horrori il calle addita  
Que a oore si giunge alte, e mirande  
Quel che la dritta via hoggi ha smarrita.

*Del Sig. Francesco Como.*

**V** Oi, che col nome, così chiaro hauete  
Illustrata del mondo ogni pendice:  
E come oriental rara fenice  
Nel diuin fuoco rinascendo ardete.  
Senza punto temer morte, nè lethe  
Ecco del monte vincitor felice:  
Oue ad ingegno human poggiar non lice  
Con le penne di gloria al Ciel v'ergete.  
Hor che la luce in sù la cima miro,  
Che la strada mi mostra, el dritto calle,  
Fan che acquetato alla mia fin respiro.  
E scorgo col guardar senza ch'io falle  
Il mondo, e'l monte col celeste giro,  
Non Atlante, mà Crisci il porta in spalle.

*Del Sig. Francesco Antonio Mucciolo.*

**C** Risci al tuo crin non sol di verde alloro,  
Fregio, che a te tal' hor ben pur conuiene  
Tù'l bel Thirren da Cigni, ò da Sirene  
Si intreccia alta ghirlanda ò cerchio d'oro.  
Ma sopra il sol nel più supremo choro  
Là vè tù sol fondasti ogni tua speme  
Da spirti più vicini al sommo bene  
Di stelle ancor s'intesse alto lauoro.  
Tal hoggi è'l tuo valor, e l saper tanto,  
Che fatto singolar infra la gente  
T'honora il mondo e'l Ciel t'offre i suoi pregi  
Cresci dunque alla gloria, ò Crisci intanto  
Caggia l'inuidia, e tromba ogni viuente  
In terra, in Ciel fa di tutti fasti pregi.

*Del Sig. Francesco Mancino.*

**Q** Væ noua lis Pindo; solem tua Crisce Lucerna  
Vt secum certet, cogit adire Deos  
Subrisit Phebus, risuq; absumere litem,  
Credidit, & flammam extinguere Crisce tuam  
Ille ego sol inquit cæli moderatur, & orbis  
Qui mecum certet lumine nullus erit  
Talia dum iactat, Crisci sic orta Lucerna est  
Sunt etiam nostræ munere Phebeæ facis.  
Sidera sunt proceres famulam-tum turba minor est  
Gloria Telluris, principis Aula Polus.  
His do iura potes animis vt sydera cedunt  
Sic sole ei maior Crisce Lucerna tua.

**N**escio quo fato oeca sum nascimur omnes  
Tuq; oculus mundi nasceris oeciduuus  
Gloria, nomen, opes honor, & ver nobile vultus  
Inflabile incedunt interitura Rotam  
Que crescunt viuunt, quæ à Crisce nomina ducunt  
Hæc Crescent omen dulce Lucerna tuum.

*Del Sig. Gio. Francesco Giliberto.*

**C**lechi seguaci de le Reggie Illustri,  
Che tanto ambizioso oltre il desio  
Trahendo il miglior ben posto in oblio,  
A steril speme consecrate i lustri.  
Chi di ragion i vanni ( Auger palustri,  
Crudel vi tarpa, acciò ch' il volo à Dio  
Da voi non s'erga? Ahi tal pensier men pio  
Al vostro danno non vi faccia indultri.  
Fermate i passi, e'l guardo, e vi sia guida  
Nel cieco horror del poco saper vostro  
Del gran Crisci la luce eterna, e fida.  
Dov'egli spiega con pregiato inchiostro,  
Come in Corte tal'hor si pianga, ò rida,  
E qual pace si veggia in mezzo al oltro.

*Del Sig. Gio. Andrea Capocelli.*

**D**A le tue dotte, e ben vergate carte  
Hoggi con facil modo il mondo impara,  
Crisci gentil' ( o merauiglia rara )  
Di tutti i Corteggian la più ver arte.  
Questa Lucerna tua, cui 'l Ciel comparte  
Oglia d'eternità, rende sì chiara  
La luce sua, che quasi sol rischiara  
L'altrui menti confuse in ogni parte.  
Hor sì, che con la scorta d'vn tal lume  
La Corte si può dir lieta, e felice  
Forma apprendendo, e più gentil costume  
Mercè del saper tuo noua fenice  
Che sei d'alta eloquenza vn viuo fiume  
Del tempo in onta, e dell inuidia vltice;

*Del Sig. Gio. Luigi Boccia.*

**O**fficij memores, quæ non ad sydera Diui  
Enexere olim torpia monstra specus :  
El maior minus vasa simul leo manibus ardet,  
Et mugit Taurus, nec solet ire canis  
Si locus officij, & pecudes donantur olympto  
Aulica cum cæli fedæ Lucerna caret  
Ah video & timer, ò quantum sibi Phebus ab illa  
Si eupis astra, micet fax tua Crisce minus,



**N**Os Iouis arbitrio fuit & lux aurea Cesar  
 Dum ludrica iubet munera mane venit  
 Diuisam merito Imperium cum Cesare vates  
 Nescio qui cecinit sponte tenere Iouem  
 Ast morte in media, quæ plurima regnat in Aula  
 Dum decorum pandit Lux tua Crisce diem  
 Hec noctem facis vna diem, quod restat vt vltro  
 Iam cadat toto Iuppiter Imperio.

*Del Sig. Girolamo Fontanella.*

**I**N qual poggio apprendesti  
 O Crisci tu di regular le Corti è  
 Doue doue prendesti  
 Modi si belli, & ordini si accorti ?  
 Chi ti dettò, chi t' insegnò dopoi  
 Si bei concetti, onde bear ne puoi ?  
 Forse in Pindo poggia sti,  
 Oue il Rè delle muse hà febe il seggio ?  
 Tu i saggio imparasti  
 Come offerui ciascun regal corteggio ?  
 Ben ciò cred' io, che con misura, ed arte  
 Signorili costumi hor mostri in carte,  
 Forse doue hà la luna  
 Pomposo trono di rota nti stelle ?  
 Quando il mondo s' imbruna  
 Offeruanze di Corti hai tù si belle ?  
 Ch' emulador del luminoso Duce  
 A le tenebre altrui porti la luce.  
 O di paggi volanti  
 Che passeggiar là sù, lucidi, e belli ?  
 Ne le sale stellanti  
 Schieratti intorno i musici drappelli,  
 Le leggi hai tù, che con si bella sorte  
 Fà si vaga trà lor l'empirea Corte.  
 Ben da gli Angeli appresso  
 Hai de gl' officij il ministerio alterno,  
 Che raccolto, & compreso  
 In tre ordini alati han seggio eterno,  
 E da gli Angeli pur recato a noi  
 L'vfanze hai tù di corteggiar gli Eroi.



*Del Sig. Gio. Battista Basile Conte di Torona.*

**P** Fr tempestoso Egeo,  
Ou' il vento è fallace, e l'onda infida,  
Crisci sei de gl'erranti e scorta, e guida,  
E mentre additi, e mostri,  
Come si fugga e forti e scogli, e mostri,  
Con arti vniche, e sole  
**F** de la tua Lucerna inuido il sole.

*Del Sig. Giuseppe Tipaldi.*

**A** Raggione risuona  
Del tuo nome Parnaso, & à raggione.  
La sua tromba di te la fama suona  
O bel lume, anzi nume  
De le Corti, che porti  
Luce à la luce, & à la morte morte,  
Mentre che de la Corte  
Il Mar amar, ch'è trapassar' si duro  
Rendi dolce, e sicuro,  
E in vn la Corte, e'l Cortegian famoso  
Rendi, e te glorioso  
Che quant'altri in te cresce CRISCI cresci.

*Del Sig. Giuseppe Carapresa.*

**S** E'l nome hauete, i penster Santi, e'l core  
Di quel di cui maggior fra noi non nacque  
In cui tanto se stesso lddio compiacque  
Gratie, ch'a pochi da l'eterno Amore.  
Giusto è ch'in ogni tempo a farui honore  
Ciascun-s'inchini, e come mai si tacque  
Voltra virtù, così da le fredde acque  
Dal Tanai al Nil si sparga vostro odore.  
Ond'io, a! chiaro splendòr di quella **L V C E**  
Deuoto nauizante hor mi riuolto  
Che mi fù già nel mar benigna duce.  
Sperando vn dì vederti in Cinto accolto  
Poggiar per quel sentier che al Ciel conduce,  
E i tuoi meriti cantar con stil più colto.



Del

*Del Sig. Giacomo Arno.*

**S**cese lampa dal Ciel, col cui splendore  
Il fuggituo Hebreo dall'empj artigli  
Del Egitto nemico, e del esiglio  
Fuggì, e la tema del notturno errore:  
**Lucerna** hor venne al Corteggian horrore  
Che dimostra il sentier, scopre i perigli  
E mostra il dritto calle, oue s'appiglia  
L'huom' pago di su' lor, vago d'honore,  
**Ceda** quella però ch' in notte oscura  
Rese sol lume, questa al giorno rende  
Dell' intelletto human luce più pura,  
**Quella** suan, questa in eterno accende  
Tra le memorie e cresce, e in tanta arsura  
Fatta lampa del di sù l'alba splende,

*Del Signor Honofrio d' Andrea.*

**Q**uesto, ch' i più bei Cigni à proua intenti  
Fa tacer al suo dir ond' hebbe in for e  
Così canori, e non più vdi accenti,  
Che non san più temer ten po, nè morte.  
**Apprese** ben da serafini ardenti:  
La legge, e i modi dell'eterna Corte;  
Indi mentre l'espone infra i vinenti,  
Fia che stupore, e merauiglia apporta.  
**Colmo** sen va di più sublimi honori  
Varca il suo nome; oltre le nubi, el gelo  
Già s'apprestano à lui palme, & allori.  
**Mà** più la luce reuerita in Delo  
Intesse al crin famoso aurei splendori  
Che sol conuenia à lui ~~fuggituo~~

*Del Sig. Horasio Comite. Principe dell' Incanti.*

**T**empo non mi pareo da far riparo  
E tuggir d'aspro incontro, accorto l'onte,  
Ch' eran per tutto assai spedite, e conte  
Le vie, benchè 'l Ciel fosse egro, e gennaro,  
**E pur** eaddi nell' ombre il fato auaro,  
Perche di glorie il Colle, io non formonte  
Piomar mi fece e' lucido orizzonte  
Non giouò, che le stelle il mi ordinaro,  
**Così** concbi assai volgare il Plectro  
Con che versitratat di lode indegni,  
Che idegnato abbagli ommi il Dio di Delo.  
**Tu** che con tua Lucerna il calle infogni,  
Tùlu corruggi, e mosso il sanro zelo  
Rortarai da ben far Corona, & scettro.

*Del Sig. Honofrio Ricci Principe dell' Inresolutti.*

**N**otte è la Corte, affai più fosca, e nera.  
In cui d'alta virtù raggio non splende;  
Ma d'odi, inuidie, e mille larue horrende  
Empia Regina ambition v' impera.  
Nell'ombre sue l'adulatrice schiera  
Varie reti d'inganni ordisce, & tende;  
Altri giù cade, & altri in suso ascende:  
Chi hà mercè, chi si duol, chi ottien, chi spera.  
Ma cui scorre i sentier di questa Corte  
Si che'l ver ne gl'orror vegga, e discerna  
Nel piè traue per vie scoscese, & torte.  
Quest'habbia seco ogn'hor chiara Lucerna,  
Che di suoi lumi alle scure scorte.  
Non fia, che'l mal non scopra, e'l ben non scerna.

*Del Sig. D. Marzio Greco.*

**S**Taua giocondo Apollo, & il suo lume  
Più lucido, e più vago era quel giorno,  
Giuan le Muse con pomposo corno,  
Scherzando à gara, intorno al sacro nume.  
Quando d'alta Lucerna vn nuouo lume  
In Elicona apparue, onde restorno  
Priui della lor luce, e con gran corno  
Nè di cantar più mai altra prefume.  
Onde Febo chiamolle, e disse à loro  
Di che temete? non sapete voi,  
Che spetta à me di darui nuouo Duce.  
Ecco Crisci gentil cinto d'alloro,  
Ecco la sua Lucerna, pur trà Noi  
Crisci l'accese con eterna luce.

*Del Sig. Mario Giotti.*

**C**ome Palma del sol, luce sourana  
Che per volger del Ciel giammai non stanca  
Ne rischiara, riscalda, e ne rinfranca  
Il cor dal rio timor dall'ombra vana,  
Così la tua Lucerna ne sia piana  
L'arte del ben seruir lucida, e franca  
E l'empia frode della Corte manca  
Ne diuien, che l'uccida, ò l'allontana,  
E distinguendo dalle spine i fiori  
Fà ch'ogn'vn voglia questi, e lasci quelle  
E le vergogne abborri, ami gl'honori,  
Ond'esser fra l'eternè alte facelle  
Deue riposta, che non son maggiori  
Nè più degne di lei, nel Ciel le stelle.

Del

*Del Sig. D. Michel Angelo Girardo.*

**A** L Cielo ingegno human non fù ch'ofasse  
Di formontar con monte imposto à monte  
Da che il gran Giove, rintuzzando l'onte  
A i fier Giganti, l'impeto ritrasse.  
**E** pur vedemo in queste parti basse  
Te intrepido Gigante, e te Fetonte  
Ch'accendesti la luce, ergesti il monto,  
Onde nel Ciel il Corteggian poggiasse.  
Col lume tuo di luce illustre, e bella  
Oltre i lidi d'ocaso, oltre gli Eoi  
Miro Crisci tua fama, irsene anch'ella,  
Felice te, co i Corteggiani tuoi,  
Chi ritrouar si certa, & chiara stella  
Ch' il porto segna de i più illustri Eroi.

*Del R. Padre Frà Michel Angelo di Napoli.*

**F** Vgato di Mortal vago d'errore  
Ricourò in Ciel d'ogni virtute il pondo,  
Onde ne l'ombre fue sepolto il mondo  
Piangea se stesso entro'l suo stesso horrore;  
**Q**uando di vago insolito splendore  
Vide renderfi, il sen chiaro, e secondo,  
E scioglierfi il suo vel tetro, ed immondo  
In Insegna di fama Aura d'honore.  
**M**ercè, che dal tuo stil Crisci di rara  
Noua Lucerna vscendo il lume eterno,  
La caligine tua fuga, e rischiara.  
Tal, se fà'l sol del suo splendor superno  
Mostra ne raggi tuoi lucida, & chiara,  
Fuga'l torbid'horror del mondo inferno.

*Del Sig. Mare' Antonio Catignano.*

**E** Ver, che l'alta, e luminosa fronte  
Del sole rasserena l'aria, e'l Cielo,  
Ma non dell' intelletto il fosco velo  
Rischiara a l'huom con sue chiarezze conte:  
**Q**uesta Lucerna tua, Crisci, ch'al monte  
De le Corti spiegasti al caldo, e al gelo,  
Dona rai di virtù, d'opra, e di zelo  
Dal suo felice, & lucido Orizonte.  
**S**plende di giorno il sol, questa risplende  
E di notte, e di dì chiara Lucerna,  
Chè sempre gioua, e'l sol gioua, ed offende  
Nube ricopre quel, questa s'interna  
Trà l'ombre oscure, ou' à dar luce attende;  
Manca quel, questa cresce, e si fà eterna.

*Del Sig. Mario d' Auellino.*

**C**Risci questa Lucerna si lucente  
Per l'alte Corti così arde, e splende,  
Ch' in van contro di lei pugna, e contende  
Euro di tempo à far tue fiamme spente.  
**V** di cor pronti, e più d'vn alma ardente  
Armarfi contro à cui l'opprime, e offende;  
Mà quella più s'annua, e più risplende,  
O sia l'humida notte, o'l sol cocente.  
**N**on porran l'Alpi, n'altro immenso monte  
Ancorche con la cima arriui al Cielo  
Eguagliarsi, di preggio al tuo bel Monte;  
**E** chi non sà, ch' il biondo Dio di Delo  
Col suo splendor rischiarà Terra, e Monte  
Tù splendi in Cielo, in Monte, in Mar, in telo.

*Del Sig. Matteo Lucellara.*

**Q**Va viges, vitam patulam labori  
Miror, ò Crisci studijs dicatè  
Vnde quid dicam, populis amate  
Nemini cedis sapientiori.  
**P**hebus vt lumen tribuens forori  
Nè te viuenti propalare late  
Tend t oecultum, & tenebrositate  
Omne dat mistum proprio colori  
**S**ic tua accensa Deitatis igne  
Grande Lucerna rutilans ouantes  
Aulicis m' stras tramitem bonorum.  
**S**cito qua propter Deus ea benigne  
Gentium quis quis vocitant amantes  
Te choris pulcra rumerat polorum.

*De D. Nicolo Coppola.*

**C**ernis. vt in stadio currentes brauia captant.  
Brauia quos cogunt ocyus ire viam  
Sic Crisci in studio nobiscum curris, ac vltro  
Gloria victori sic capienda venit.  
**B**rauia si cautes parum est Baptista sed & Nos  
Brauia dum volumus, vincimur, & capimur,

**FF**

*De Philippo Formoso.*

**F**lveat intonso clarus si crine Comeres,  
In rutilo factus monstret & axe suos  
Obstupet, ac nitidæ mirandi lumina lucis  
Nescit tunc vllum ponere quisque modum.  
Talia sed tandem sævis portenta periclis  
Noueric esse grauis nuncia tristitia.  
Auricoma patulo nunc surgit in Orbe **LVCERNA**  
Qui festiua nõuus signa cometa refert.  
Punicei Celi apprens compagibus ille  
Funera Principibus signat acerba Viris;  
Ambitiosa super quos educat Aula clientes  
Hic oriens, Ducibus viuere rite parat.

*Di Alessandro Felecchia.*

**N**el'horrida stagion, quando più verna  
Trà le Corti del Mondo il tempo irato  
Crisci la tua Lucerna  
Ne lo scuro mio stato  
Fà che'l mio mal discerna  
E con lume di fede à più bel Polo  
Le penne del desio, mi scorge à volo.

*Del Sig. D. Paolo Mendoza de Alarcon  
Marbese di Renda.*

**M**entre Crisci tal'hor della tua luce  
Il raggio miro al paragon del sole  
~~Anelante la scorge in quest' orbe~~  
Nuouo stupor, e inusitato adduce  
D'aspro camin facilità produce  
A cui d'ella si serue, ò vera prole  
D'odore immenso, quale à cui ben l'ole  
A saggio eccelfo il guiderdon conduce.  
Parlin per me in tuo fauor le schiere  
De Cortiggiani, hormai parli quel monte  
Che luci hebbe da te ben chiare, e vere.  
Taccian qui dell' inuidia i sproni, e l'onte  
E ciascun gridi ad alte vecci, e fiere  
Cogliam'acqua di gloria in questo fonte.



*Del Sig. Cavalier Prospero Profferi.*

**C** Riscet alter ne puoi gir con tua Lucerna  
Ne temer del rio tempo il dente edace  
Che così ch'ara splende, che la face  
Dell'orbe oscura con la sua luce eterna,  
Gl'è valto tempio il mondo, e la superna  
Stanza real albergo, oue la pace  
Ministra gloria, iui d'intorno giace  
Nobil stuol di chi serue, e chi gouerna  
Al tuo lume gl'erganti il ricco porto  
Accoglie; e gl'infuriati han di salute  
Oglio salubre contro l'acque humore.  
Degno sei d'ogni palma, e d'ogni honore  
Colmo d'ogni sauer, d'ogni virtute  
Per te forge vital, chi giace absorto.

*Del Sig. Piètr' Antonio Pignatiello.*

**O** Crisci à te di sempiterni allori  
Freggio s'intessa che caduca fronde  
Non ben conuiensi, e dar non corrisponde  
A celesti virtù, terreni honori,  
Che l'herbe inghirlandar di var j fiori  
E di vni smeraldi ornar le fronde,  
E far sereno il Ciel, tranquille l'onde  
Merauiglie son tue, son tuoi stupori.  
La vaga tua Lucerna alta, e gentile  
Che porge al Mondo frutti di gran speme,  
Giunger farà la mia speranza à riu.  
Ignara penna mia, basso mio stile  
A che volar tant' alto poi che teme  
Lodar costui, chi sù nel Ciel arrina.

*Del Sig. Paolo Tifone.*

**O** Gemello del sol frate d'Atlante  
Ch' in vn portasti il monte, e al monte il lume  
Ben potrei dirti esser nouello Nume  
Porch' e le glorie tue, son tale, e tante,  
Che dal monte gentil le vaghe piante  
Nascon, nè sia già mai, ch' vnqua presume  
Esserti vguat poi che nel tuo bel lume  
Insegni il modo, nel seruir costante.  
Cerere à gran raggion circondi, ed orni  
Di vaghe spighe il capo di costui,  
E tù Tebano Dio di verdi fronde,  
Che non fù mai la Dea nata nell'onde  
Si venerata com' fian da lui  
I vostri altari, & honorati, ed'orni.

[ Del



*Del Sig Pistro Antonio Fontana.*

**M**Entre ammiro vna Luce, che risplende  
A guita di ca: bouchio in luogo oscuro  
Pofa fu altiero monte oue al feuro  
Ogni fpongia mortal di virtù accende  
Lucerna è lei nomata che comprende  
De Corteggiani il varco, & l'afpro, e duro  
Stato di Corte, e come l'immaturo  
Tempo conuien paffarfi senza emende.  
Vedrai la Corte vn Oceano immenfo  
Piena d' inuidie, tradimenti, & onte  
Serena hor la vedrai pien di contenti:  
Dunque s' à questo mare il tuo contento  
Condefcender vorrà per tuo orizzonte  
Ti fia quefta, e poi paffa i gran torrenti.

*Del Sig. Tomaso Trencha.*

**C**ome del Ciel la più lucente fpera  
Splende colà, fra cristallini campi,  
Mentre con moto eterno, eterni lampi  
Alternando nel mondo, al mondo impera  
S'auuien, che nube ingiuriosa, & fera  
D' improuifo la terra in aria stampi.  
Con più vigor parche la terra auampi  
Con più splendor nel Ciel riforge altera.  
Tal già splendente in luminofi raggi  
Quefta miftica tuz chiara Lucerna  
Rifchiara i fenfi, & l'altrui glorie abforte;  
Ch'emulando quà giù l'empiera Corte  
S'auuien ch' inuidia il chiaro lume oltraggi  
Crefce, ò Crifcio viè più con luce eterna.

*Del M. E. P. Fra Tomaso Aquauina d' Aragona.*

**S**plende frà l'ombre delle humane Corti  
Quefta chiara Lucerna, e i fuoi splendori  
Moftan feure vie, sentier più corti  
Per la gloria affeguir, giunger gl'honori,  
Come fi deue addita, ingiuria, e torti  
Finger tal hora, & emendar gl'errori  
Effer pronti al feruir nel tutto accorti  
Meffe fperar de premi infra i sudori  
Se risplende io la viddi, io la mirai  
E tanto al mondo maggior lume adduce  
Quanto fparge fu'l monte i fuoi bet rai.  
Crifci fù, che l'accefe, indi riluce  
Sua gloria; mentre vfer non può giamai  
Se non da chiaro ingegno vna gran Luce.

Del

**C**Anori Cigni, che spiegare l'ale  
In Pindo no, mà in Ciel con alto stile  
Qual loda podrò darvi? è bassa, e humile  
Per vn merito immortal loda mortale.  
Taccia la penna mia, che indegna, e frale  
Scruiet non può con armonia simile  
Mia lucerna men val, che troppo è vile,  
Nè a i vostri splendori è raggio vguale,  
Canti di voi quel gran cantor di manto  
Con penne, e tromba d'or, la fama al Cielo  
Spieghi al tuo dolce tuono il vostro canto.  
Vostra luce somigli il Dio di Delo  
Ch'io formo per mostrar vostro gran vanto  
Nuouo Timante del silentio vn velo.

---

*Errori più notabili occorsi nel stampare,  
rimettendo gli altri alla prudenza  
di chi legge.*

	<b>Errori</b>	<b>Correttione</b>
16	guidauano	gridauano
20	Franscecco	Francesco
22	crinere	scriuere
28	imbabirsi	rimbambirse
56	falco	scalco
66	verde	reale
293	dopo Pasqua	di Pasqua
325	Capitolo quinto manca.	
326	primo mello	vol caldo

---

Imprimatur. **Felix Tamburellus Vicarius Genera-**  
**lis. Neap.**

**Mag. F. Felix Milenius August. deputat. vidit.**

Ad 146 7343  
145743

















**D. 4.**



