

MESE DI MAGGIO.

PRANZO ALLI VIII DI MAGGIO CON DVE

*Seruitij di Credenza, & due di Cucina seruito à tre
piatti con tre Scalchi, & tre Trincianti.*

Primo seruitio di Credenza.

C erape in tazze.	lib. 8	piatti 3
Fucaccine fatte con butiro.	nu. 15	piatti 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.	nu. 15	piatti 3
Tortiglioni ripieni alla Lombarda.	nu. 2	piatti 3
Morceletti di marzapane.	nu. 15	piatti 3
Pignoccati freschi.	nu. 15	piatti 3
Salciccione, & lingue di boue salate, cotti in uino, tagliate in fette, & seruite fredde.	lib. 5	piatti 3
Fraole suacate seruite con zuccaro sopra.	lib. 6	piatti 3
		piatti 24

Primo seruitio di cucina.

Frittura d'animelle, & fegato di capretti con sugo di melangole, zuccaro, & pepe sopra.	lib. 8	piatti 3
Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con la corata seruiti con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.	nu. 30	piatti 3
Pollanchetti marzolini affaggianati arrostiti allo spedo, tagliate di melangole in fette sopra.	nu. 9	piatti 3
Piccioni senza ossa ripieni stati in adobbo, & poi fritti, seruiti con zuccaro, & del medesimo adobbo sopra.	nu. 15	piatti 3
Crostate di polpe & gropponi di piccioni.	nu. 3	piatti 3

The MONTH of MAY.

DINNER OF THE VIII OF MAY WITH TWO
services from the Sideboard, & two from the Kitchen,
served in three plates, by three Stewards & three Carvers.

First service from the Sideboard.

C herries in cups.	8lb	3 plates
Little cakes made with butter.	no. 15	3 plates
Clotted cream topped with sugar.	no. 15	3 plates
Lombardy-style <i>tortiglioni</i> .	no. 2	3 plates
Little marzipan morsels.	no. 15	3 plates
Fresh pine nut candy.	no. 15	3 plates
Large sausage & ox tongue cooked in wine, cut into slices & served cold.	5lb	3 plates
Hulled strawberries topped with sugar.	lb 6	3 plates
		24 plates

First service from the Kitchen.

A fry of kids' livers & sweetbreads, topped with orange juice, sugar & pepper.	8lb	3 plates
Spit-roasted lambs' fries with the <i>corata</i> , topped with lemon juice & sugar.	no. 3	3 plates
March chicks hung like pheasants, spit-roasted & topped with sliced oranges.	no. 9	3 plates
Stuffed, boneless pigeons, simmered & then fried, served with sugar, & a little of the same <i>adobbo</i> .	no. 15	3 plates
<i>Crostate</i> ¹ filled with pigeons' flesh & gizzards.	no. 3	3 plates

¹This is a type of napoleon, with a filling between layers of flaky pastry. Scappi has many recipes for *crostate*, beginning at V, 49.

<i>Orecchine piene di bianco magnare seruite calde.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Fegatelli di fegato di uitella mongana nella rete, arrostiti nello spedo, seruiti caldi con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.</i>	<i>no. 30</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo seruiti con melangole tagliate sopra.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Oliue di Sicilia.</i>	<i>nu. 90</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Sapor d'uua passa & mostaccioli.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Schiena di uitella impillotata minuta arrostiti allo spedo, seruiti con sugo di limoncelli sopra.</i>	<i>lib. 18</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Anatrelli domestici ripieni arrostiti allo spedo & ser-uiti con capparini Alleßandrini, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 6</i>	<i>piatti 3</i>
		<i>piatti 38</i>

Secondo seruitio di Cucina.

<i>Paperi ripiene stufati al forno seruiti con il lor brodo sopra.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pastizzi di lingue di uitelle con il lor sapor loro dentro à due per pasticcio.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Capponi arrostiti coperti di raiuoli senza sfoglia seruiti con cacio, zuccaro, & canella sopra.</i>	<i>nu. 6</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Lomboli di uaccina stufati alla Venetiana.</i>	<i>lib. 18</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Petto di uitella aleßato seruito con petrosemolo sopra.</i>	<i>lib. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Mezi capretti dinanzì ripieni aleßati seruiti con petrosemolo sopra.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pastizzi di quagli d'otto quaglie per pasticcio.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
		<i>piatti 24</i>

Little ear-shaped pasties, full of blancmange, served hot.	no. 20	3 plates
Spit-roasted slices of suckling veal liver wrapped in caul, topped with lemon juice & sugar.	no. 30	3 plates
Spit-roasted hindquarters of kid garnished with sliced oranges.	no. 3	3 plates
Sicilian olives.	no. 90	3 plates
Raisin & <i>mostaccioli</i> sauce.		5 plates
Veal loin, finely larded, spit-roasted & topped with lemon juice.	18lb	3 plates
Domestic ducklings, stuffed & spit-roasted, topped with Alexandria capers & sugar.	no. 6	3 plates
		38 plates

Second service from the Kitchen.

Oven-casseroled stuffed goslings, topped with their own broth.	no. 3	3 plates
Pastries, each filled with two veal tongues & their own sauce.	no. 3	3 plates
Roast capons covered with nude ravioli, topped with cheese, sugar, & cinnamon.	no. 6	3 plates
Veal loin, braised Venetian-style.	11lb8	3 plates
Boiled breast of veal, topped with parsley.	11lb5	3 plates
Stuffed & boiled forequarters of kid, topped with parsley.	no. 3	3 plates
Pastries, each containing eight quails.	no. 3	3 plates
		24 plates

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

<i>Torte di piselli.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Torte d'herba alla Lombarda.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pasticcetti di latte picciolini.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Frutte di Sardegna in diuerse forme.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Carciofani crudi seruiti con sale & pepe.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Mandoline fresche spaccate seruite su le foglie di uiti.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pere moscarole, & altre pere.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Cascio Parmeggiano in fettucine.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Marzolini Fiorentini di due libre l'uno spaccati.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Neue di latte seruita con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Cialdoni fatti a scartocci.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 5</i>
<i>Ciambelette.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 5</i>
<i>Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le</i> <i>saluiette bianche, & si seruirà.</i>		
<i>Finocchio dolce fresco.</i>	<i>lib. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Stecchi su le foglia di uiti in piatti.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Maxzetti di fiori profumati.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Conditi, & confettioni a beneplacito.</i>		<i>piatti 3</i>
		<i>piatti 57</i>

Second & final service from the Sideboard.

Pea torte.	8lb	3 plates
Lombardy-style herb torte.	no. 3	3 plates
Small custard pastries.	no. 3	3 plates
Sardinian fruit pastries in assorted shapes.	no. 15	3 plates
Cooked artichokes served with vinegar & pepper.	no. 15	3 plates
Raw artichokes served with salt & pepper.	no. 15	3 plates
Fresh cracked almonds served on vine leaves.	no. 150	3 plates
Musk pears ² & other pears.	no. 100	3 plates
Parmesan cheese in little slices.	6lb	3 plates
Florentine Marzolino cheeses, 2lb each, cut up.	no. 3	3 plates
Whipped cream topped with sugar.		5 plates
Rolled wafers.	no. 100	5 plates
Jumbals.	no. 100	5 plates
When the tablecloth has been removed and water given for handwashing, change the white napkins & serve		
Fresh, sweet fennel.	3lb	3 plates
Plates of toothpicks on vine leaves.	no. 15	3 plates
Bunches of scented flowers.	no. 15	3 plates
Sweets & comfits, as you please.		3 plates
		57 plates

²An old variety, variously known as Muscat Petit, Chiot, etc.

CENA CON IL MEDESIME

ordine del pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

I nsalata di lattughe, & fiori di borragine.		piatti 3
Insalata di citrioli, & cipolle.		piatti 3
Insalata di sparagi.		piatti 3
Insalata di cedri tagliati in fette seruita con zuccaro, & acqua di rose sopra.		piatti 3
Insalata di piedi di capretto.		piatti 3
Cerafe palombine.	lib. 8	piatti 3
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra	nu. 15	piatti 3
Lingue di bufalo salate, cotte in uino, tagliate in fette, seruite fredde con sugo di limoncelli sopra.	nu. 2	piatti 3
Sommata di falata tagliata in fette, mescolata con fette di salciccione, seruita fredda con sugo di melangole sopra.	lib. 4	piatti 3
Mostarda amabile per sapore.		piatti 5
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi.	nu. 3	piatti 3
Offelle sfogliate fatte con butiro.	nu. 20	piatti 3
		piatti 38

Primo seruitio di Cucina

Cervellate d'animelle & fegato di uitella nella rete arrostiti allo spedo, ouer sottostate, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.	nu. 9	piatti 3
Fritelle di latte, & uova, & fior di sambuco seruite con zuccaro sopra.	nu. 100	piatti 3
Pollastri ripieni a foggia di starnotti arrostiti allo spedo seruiti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.	nu. 15	piatti 3

SUPPER ORDERED

the same way as dinner.

First service from the Sideboard.

S alad of lettuce & borage flowers.		3 plates
Cucumber & onion salad.		3 plates
Asparagus salad.		3 plates
Salad of sliced citron with sugar & rose water.		3 plates
Kid's-foot salad.		3 plates
Palombino cherries.	8lb	3 plates
Clotted cream topped with sugar.	no. 15	3 plates
Salted buffalo tongue cooked in wine, sliced, & served cold, topped with lemon juice.	no. 2	3 plates
Salt pork loin, desalinated & sliced, mixed with slices of sausage, served cold & topped with orange juice.	4lb	3 plates
As a sauce, mild mustard.		5 plates
Pastries, each filled with six pounds of veal, served cold.		3 plates
Flaky <i>offelle</i> made with butter.	8lb	3 plates
		38 plates

First service from the Kitchen.

Saveloys of veal sweetbreads & liver wrapped in caul, spit-roasted or cooked under a cover, topped with orange juice & sugar.	no. 9	3 plates
Fritters of milk, eggs, & elderflowers, topped with sugar.	no. 100	3 plates
Young cockerels, stuffed like partridges, spit- roasted, & topped with sliced lemon & sugar.	no. 15	3 plates

<i>Crostate d'orecche, animelle, & occhi do capretto, & fette di presciutto.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Suppe di capirodata con cacio & rossi d'uova, & pol-pe, & gropponi di piccioni arrostiti allo spedo sotto.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliate sopra.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Lonza di uitella arrostita nello spedo, seruita con oliue spaccate sopra.</i>	lib. 18	piatti 3
<i>Gelo di piedi di capretto & d'agnello in piatti.</i>		piatti 5
<i>Anatrelle ripiene arrostiti allo spedo seruite con melangole tagliate sopra.</i>	nu. 9	piatti 3
<i>Pastici grandi di polpette di uitella di sei libre per pasticcio.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Sapor di uisciole con corpo.</i>		piatti 5
		piatti 37

Secondo seruitio di Cucina.

<i>Capponi allestati con tre mortadelle Ferraresi, seruiti con esse mortadelle, & petrosemolo sopra.</i>	nu. 6	piatti 3
<i>Papieri ripieni stufati al forno, seruiti con pedoni di carciofani cotti sopra.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Panciette di uitella ripiene alestare, seruite con petrosemolo sopra.</i>	lib. 18	piatti 3
<i>Pastici di piccioni con fette di presciutto, & uua spina di quattro per pasticcio.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Mezi capretti dinazi alestati, seruiti con fiori sopra.</i>	nu. 3	piatti 3
<i>Bianco magnare, seruito con zuccaro sopra.</i>		piatti 5
<i>Lingue di uitella alestare, & poi inuolte nella rete, arrostiti allo spedo, seruite con ciuiero, & pignoli ammogliati sopra.</i>	nu. 6	piatti 3

<i>Crostate</i> containing kids' ears, sweetbreads, & eyes, & slices of prosciutto.	no. 3	3 plates
<i>Caprotata</i> sops with cheese & egg yolks, topped with spit-roasted pigeons' flesh & gizzards.	no. 3	3 plates
Spit-roasted kids' hindquarters, topped with sliced lemon.	no. 3	3 plates
Spit-roasted veal loin, topped with split olives.	1lb8	3 plates
Jelly made from kids' & lambs' feet.		5 plates
Spit-roasted stuffed ducks topped with sliced oranges.	no. 9	3 plates
Large pastries, each filled with six pounds of veal roulades.	no. 3	3 plates
Thick sour cherry sauce.		3 plates
		37 plates

Second service from the Kitchen.

Capons boiled with Ferrarese mortadella, topped with parsley & the same mortadella.	no. 6	3 plates
Oven-braised stuffed goslings topped with cooked artichoke bottoms.	no. 3	3 plates
Boiled, stuffed veal belly, topped with parsley.	18lb	3 plates
Pastries, each filled with four pigeons, slices of prosciutto, & gooseberries.	no. 3	3 plates
Boiled forequarters of kid topped with flowers.	no. 3	3 plates
Blancmange topped with sugar.		5 plates
Veal tongues, boiled & then wrapped in caul, spit-roasted & served with <i>civiero</i> sauce & softened pine nuts.	no. 6	3 plates

<i>Gelo di piedi di castrato in bocconcini di color d'ambra.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Torte di piselli.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pasticci di pedoni di carciofani di tre per pasticcio.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Vn lauoriero di pasta fatto con la siringa.</i>		<i>piatti 3</i>
		<i>piatti 37</i>

Secondo, & ultimo seruitio di Credenza.

<i>Torte d'herba alla Bolognese.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Torte bianche marzapanate.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Carciofani fritti con butiro.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pere moscarole, & altre pere.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Cascio Parmeggiano in fettucine.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Casci marzolini di due libre l'uno spaccati.</i>	<i>nu. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Mandoline fresche spaccate seruiti su le foglie de uiti.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Neve di latte seruite con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Cialdoni fatte a scartocci.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Ciambelette di monache</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Levata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si servirà.</i>		
<i>Finocchio dolce fresco con il gambo mondo.</i>	<i>lib. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Stecchi profumati.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Mazzetti di fiori.</i>	<i>nu. 15</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Conditi & confettioni a beneplacito.</i>	<i>piatti 3</i>	<i>per sorte</i>
		<i>piatti 50</i>

Wether's-foot jelly in amber-coloured morsels.		5 plates
Pea torte.	no. 3	3 plates
Pastries, each filled with three artichoke bottoms.	no. 15	3 plates
A work of piped pastry.		3 plates
		37 plates

Second & final service from the Sideboard

Bolognese herb torte.	no. 3	3 plates
Marzipanned white torte.	no. 3	3 plates
Cooked artichokes served with vinegar & pepper.	no. 15	3 plates
Raw artichokes served with salt & pepper.	no. 15	3 plates
Artichokes fried in butter.	no. 15	3 plates
Musk pears, & other pears.	no. 100	3 plates
Parmesan cheese in little slices.	6lb	3 plates
Marzolino cheeses, 2lb each, cut up.	no. 3	3 plates
Fresh cracked almonds served on vine leaves.	no. 150	3 plates
Milk snow topped with sugar.		5 plates
Rolled wafers.	no. 150	3 plates
Nuns' jumbals.	no. 100	3 plates
When the tablecloth has been removed and water given for handwashing, change the white napkins and serve		
Fresh, sweet fennel stripped of its stems.	3lb	3 plates
Perfumed toothpicks.	no. 15	3 plates
Bunches of flowers.	no. 15	3 plates
Preserves & comfits, as liked.	3 plates	per kind
		50 plates

PRANZO ALLI XV DI MAGGIO

*di carne di uitello sola con due seruitij di Credenza, & due di Cucina
seruito à quattro piatti con quattro Scalchi, & quattro Trincianti.*

Primo seruitio di Credenza

F raole suacate seruite con zuccaro sopra.	lib. 8	piatti 4
Cerafe Romanesche.	lib. 10	piatti 4
Sfogliatelle piene di bianco magnare.	nu. 20	piatti 4
Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.	nu. 20	piatti 4
Butiro fresco passato per la siringa seruito con zuccaro sopra.	lib. 6	piatti 4
Mostaccioli Napoletani.	nu. 20	piatti 4
Calcioni cioè spoletti di marzapane.	nu. 20	piatti 4
Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi.	nu. 4	piatti 4
Lomboli di uitella sopramentati con pitartamo arrostiti allo spedo, seruiti freddi con melangole tagliate sopra.	lib. 24	piatti 4
Brisauoli di coste di uitella alla Venetiana cotti su la graticola, seruiti freddi con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.	lib. 20	piatti 4
Sapor di uua passa, & di mostaccioli.		piatti 5
		piatti 45

DINNER OF THE XV OF MAY

the only meat being veal with two courses from the
Credenza & two from the Kitchen, in four platters,
served by four Stewards & four Carvers.

First service from the Sideboard.

H ulled strawberries, topped with sugar.	8lb	4 plates
Romanesco cherries.	10lb	4 plates
Little flaky pastries filled with blancmange.	no. 20	4 plates
Clotted cream topped with sugar.	no. 20	4 plates
Piped fresh butter topped with sugar.	6lb	4 plates
Neapolitan <i>mostaccioli</i> .	no. 20	4 plates
Marzipan calzone ³ .	no. 20	4 plates
Pastries filled with 6lb of veal each, served cold.	no. 4	4 plates
Spit-roasted veal loin <i>sopramentati</i> covered with coriander, served cold, & topped with sliced oranges.	2lb4	4 plates
Venetian-style grilled veal rib <i>bresavola</i> , ⁴ served cold with lemon juice & sugar.	20lb	4 plates
Raisin & <i>mostaccioli</i> sauce.		5 plates
		45 plates

³Scappi doesn't provide a recipe for this marzipan-filled shell pastry, but Maestro Martino da Como does. Martino and Parzen, "The Art of Cooking", 88.

⁴This is tenderised, grilled ribs per II, 7.

Primo seruitio di Cucina.

<i>Cervellate d'animelle & fegato di uitella nella rete arrostiti allo spedo, seruite con sugo di limoncelli, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Crostata d'animelle di uitella con uua spina, e zuccaro, seruite con cannella, & zuccaro fino sopra.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Frittura d'animelle, & fegato di uitella con sugo di limoncello, sale, & pepe sopra.</i>	<i>para 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Polpettoni di uitella ripieni arrostiti allo spedo, seruiti con il lor sapor sopra.</i>	<i>nu. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Trippe di uitella aleßate, seruite con cascio & spetierie sopra.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Lingue di uitella aleßate, & poi inuolte nella rete, arrostiti allo spedo, seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pasticcii piccioli sfogliati di lingua di uitella con fette di presciutto, & grafo di rognon di uitella, seruiti caldi con zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Crostate sottestate con fette di pane coperte di rog-non di uitella battuto, che prima sia stato cotto nello spedo con il suo graßo ouero con la lonza, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
		<i>piatti 37</i>

Secondo seruitio di Cucina.

<i>Ponta di petto di uitella aleßata, seruito con petrosेमolo sopra.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Sapor bianco d'amandole.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Brisauole di polpe di uitella tramazati con cascio, uova, & uua spina sottestati.</i>	<i>lib. 15</i>	<i>piatti 4</i>

First service from the Kitchen.

Spit-roasted saveloys of veal sweetbreads & liver wrapped in caul, served with lemon juice & sugar.	12lb	4 plates
Pastries filled with veal sweetbreads, gooseberries, & sugar, topped with cinnamon & fine sugar.	no. 4	4 plates
A fry of calves' livers & sweetbreads, served with lemon juice, salt & pepper.	4 pairs	4 plates
Stuffed, spit-roasted veal roulades, topped with their own sauce.	no. 12	4 plates
Boiled veal tripes topped with cheese & sprinkled with spices.		5 plates
Veal tongues, boiled & then wrapped in caul, spit-roasted & topped with sliced lemon & sugar.	no. 12	4 plates
Little flaky pastries filled with veal tongue & suet & slices of prosciutto, served cold with sugar on top.	no. 20	4 plates
<i>Crostate</i> cooked under a cover, made with thin slices of bread covered with beaten veal kidneys spit-roasted with their fat, or else loin, topped with sliced oranges & sugar.	no. 20	4 plates
		37 plates

Second service from the Kitchen.

Boiled veal brisket topped with parsley.	2lb4	4 plates
White almond sauce.		5 plates
Baked veal <i>brisavola</i> layered with cheese, eggs, & gooseberries.	1lb5	4 plates

<i>Pasticci di lombola di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Gelo di pie di uitella in piatti.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Cervellate di sangue di uitella pastato il sangue cotti calda mescolato con bocconcini di grasso, cipollette fritte, zuccaro, & fior di finocchio, & un poco di latte, & piene le budelle fitte cuocere come quelle di porco.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Mortadelle fatte di polpe, & grasso di uitella, & presciutto, inuolte nella rete, & fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 8</i>	
<i>Presciutto, inuolte nella rete, & fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pasticci di uitella di sei libre per pasticcio seruiti caldi.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pottaggio di giuntura di uitella.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 5</i>
		<i>piatti 30</i>

Secondo seruitio di Credenza

<i>Torte di ricotta.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Torte herbolate.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Piselli teneri alestati con la scorza seruiti con aceto, sale, & pepe.</i>	<i>lib 8</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Carciofani crudi seruiti con sale, & pepe.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pere & mele di piu sorti.</i>	<i>nu. 60</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Cascio Parmeggiano in fettucine.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Scafì teneri con le scorze.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Mandoline fresche spaccate seruiti su le foglie de uiti.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Casci marzolini di due libre l'uno spaccati.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Neve di latte seruite con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 5</i>

Pastries each filled with 6lb of veal, served cold.	nu. 4	4 plates
Jelly made from calves' feet, in plates.		5 plates
Saveloys of calf's blood, the still-warm blood mixed with morsels of fat, fried onions, sugar, fennel flowers, & a little milk & put into the casings, then cooked just like ones made from a pig.	nu. 8	4 plates
Mortadella made with veal, veal fat & prosciutto, wrapped in caul & fried, served with orange juice & sugar on top.	8lb	4 plates
Pastries filled with 6lb of veal each, served hot.	nu. 12	4 plates
Pottage of veal knuckle.	nu. 4	5 plates
		30 plates

Second service from the Sideboard.

Ricotta torte.	no. 4	4 plates
Herb torte.	no. 4	4 plates
Cooked artichokes served with vinegar & pepper.	no. 20	4 plates
Young peas boiled in the pod, served with vinegar, salt, & pepper.	8lb	4 plates
Raw artichokes served with salt & pepper.	no. 20	4 plates
Different kinds of apples & pears.	no. 60	4 plates
Parmesan cheese in little slices.	6lb	4 plates
Young beans in the pod.	no. 150	4 plates
Fresh cracked almonds served on vine leaves.	no. 200	4 plates
Marzolino cheeses, each weighing 2lb, cut up.	no. 4	4 plates
Whipped cream served with sugar on top.		5 plates

<i>Cialdoni fatte a scartocci.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Ciambelette di monache.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Levata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le</i> <i>saluiette bianche, & si servirà.</i>		
<i>Finocchio fresco dolce.</i>	<i>lib. 3</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Stecchi profumati.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Mazzeetti di fiori.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Conditi & confettioni a beneplacito.</i>	<i>piatti 4</i>	<i>per sorte</i>
		<i>piatti 69</i>

CENA CON IL MEDESIME

ordine del pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

I <i>nsalata di lattughe, & fiori di borragine.</i>		<i>piatti 4</i>
<i>Insalata di sparagi.</i>		<i>piatti 4</i>
<i>Insalata di cedri tagliati in fette seruita con zuccaro, &</i> <i>acqua di rose sopra.</i>		<i>piatti 4</i>
<i>Insalata di mescolanza con diuersi fiori.</i>		<i>piatti 4</i>
<i>Fiadoncelli ripieni di rossa d'oua duri, & medolla di boue.</i>	<i>nu. 25</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Fiorite di latte pecora seruiti con zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Mortadelle di carne di uitella battuta nella rete arrostita</i> <i>allo spedo, o su la graticola, seruite con sugo di</i> <i>melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pie di uitella aleßati, seruiti con salsa uerde sopra.</i>	<i>lib. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Brisauola di polpa di uitella cotti su la graticola, seruite</i> <i>con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 4</i>
		<i>piatti 44</i>

Rolled wafers.	no. 200	4 plates
Nuns' jumbals.	no. 150	4 plates
When the tablecloth has been removed and water given for handwashing, change the white napkins and serve		
Fresh, sweet fennel.	3lb	4 plates
Perfumed toothpicks.	no. 20	4 plates
Bunches of flowers.	no. 20	4 plates
Sweets & comfits as you please.	4 plates	per kind
		69 plates

SUPPER ORDERED the same way as dinner.

First service from the Sideboard.

S alad of lettuce & borage flowers.		4 plates
Asparagus salad.		4 plates
Salad of sliced citron with sugar & rose water.		4 plates
Mixed salad with various flowers		4 plates
Small flans filled with hard-cooked egg yolks & beef marrow.	no. 25	4 plates
Ewes'-milk curd served with sugar on top.	8lb	4 plates
Mortadella of beaten veal wrapped in caul, spit roasted or cooked on the grill, topped with orange juice & sugar.	12lb	4 plates
Boiled calves' feet, served with green sauce.	4lb	4 plates
Grilled veal <i>brisavola</i> , served with orange juice & sugar on top.	12lb	4 plates
		44 plates

Primo seruitio di Cucina.

<i>Ballote di polpe di uitella sottestate.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Teste di uitella aleßate seruite con petrosemolo sopra.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Agliata per sapore.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Petto di uitella aleßato, ßtato in adobbo, & poi soffritto, seruito con zuccaro, & sugo di melangole sopra.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Minestra di carne magra di uitella battuta con roßi d'uova, & uua spina, detta pasticci in potta.</i>		<i>piatti 10</i>
<i>Zinne di uitella aleßate, dorate con oue, & fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Polpettoni di uitella spoluerizzati di pitartamo, arrostiti allo spedo, seruiti con uua paßa cotta in uino sopra.</i>	<i>nu. 16</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Spalla di uitella aleßata, & poi arrostita su la graticola spoluerazzata di pan gratto, fior di finocchio, & sale, seruita con aceto, sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Collo di uitella stufato in brodo lardiero.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pasticetti piccioli di cervelle di uitella aleßate.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
		<i>piatti 48</i>

Secondo seruitio di Cucina.

<i>Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra.</i>	<i>nu. 24</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Oliue di Tivoli.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pasticci di uitella lunghi all'Ongaresca.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Lomboli di uitella impillotati, arrostiti allo spedo seruiti con sugo di melangole sopra.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Sapore fatto di amandole torate, uua paßa, & mostacciuali.</i>		<i>piatti 5</i>

First service from the Kitchen.

Veal meatballs cooked under a cover.	no. 40	4 plates
Boiled calves' heads garnished with parsley.	no. 4	4 plates
Garlic sauce.		5 plates
Veal brisket, boiled, soaked in <i>adobbo</i> & then sautéed, served with sugar & orange juice.	24lb	4 plates
A soup of lean, beaten veal with egg yolks & gooseberries, called a pie in a pot.		10 plates
Boiled calves' udders gilded with eggs & fried, topped with orange juice & sugar.	8lb	4 plates
veal roulades dredged with coriander & spit-roasted, topped with raisins cooked in wine.	no. 16	4 plates
Veal shoulder, oiled & then cooked over the coals, dredged with breadcrumbs, ground fennel, & salt, & topped with vinegar, orange juice, & sugar.	3lb0	4 plates
Collar of veal stewed in larded broth.	16lb	4 plates
Little pastries filled with boiled calves' brains.	no. 20	4 plates
		48 plates

Second service from the Kitchen

Spit-roasted veal loin, topped with sliced lemon.	no. 24	4 plates
Tivoli olives.	no. 100	4 plates
Hungarian-style long veal pastries.	no. 4	4 plates
Larded veal loin, spit-roasted & topped with orange juice & sugar.	20lb	4 plates
Sauce made with toasted almonds, raisins, & <i>mostaccioli</i> .		5 plates

<i>Polmon di uitella aleſſato battuto, maritato con uoue freſche, & herbicine tagliate minute.</i>		<i>piatti 4</i>
<i>Polpettoni di uitella ſtati in adobbo, arroſtiti al ſpedo e poi ſtuſati con prugne & uiſciole ſecche.</i>	<i>nu. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Ravioli di polpa & midolla di uitella aleſſate, ſeruiti con caſcio, zuccaro, & canella ſopra.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Gelo di pelle di uitella pelata.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Torte di carne di uitella.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
		<i>piatti 48</i>

Secondo, & ultimo ſeruitio di Cucina.

<i>Migliacci di ſangue di uitella ſeruiti con zuccaro ſopra.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Torte d'animelle di uitella.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Paſtici di pecolli di piſelli freſchi con midolla di uitella, & pezzuoli di caſcio marzolino per dentro.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Giuncate ſeruite con zuccaro ſopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Carciofani cotti ſeruiti con aceto & pepe.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Carciofani crudi ſeruiti con ſale & pepe.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Scafi teneri con la ſcorza.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Caſcio Romagnolo in forma di limoncelli.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Caſcio Marzolini Fiorentini di due libre l'uno ſpaccati.</i>	<i>nu. 4</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Pere moſcarole, & d'altre ſorte.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Mandoline freſche ſpaccate ſeruite ſu le foglie di uiti.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Neve di latte ſeruita con zuccaro ſopra.</i>		<i>piatti 5</i>
<i>Cialdoni fatti a ſcartocci.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Ciambellette di monache.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 5</i>
<i>Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani ſi muteranno le ſalviette bianche, & ſi ſervirà.</i>		

Boiled veal lungs, beaten & bound with fresh eggs & finely chopped herbs.		4 plates
veal roulades marinated in <i>adobbo</i> , spit-roasted & then stewed with plums & dried sour cherries.	no. 12	4 plates
Ravioli filled with veal meat & marrow, boiled & topped with cheese, sugar, & cinnamon.	no. 100	4 plates
Jelly made of calf skin.		5 plates
Veal torte.	no. 4	4 plates
		48 plates

Second & final service from the Kitchen.

Calf's-blood pudding topped with sugar.	no. 4	4 plates
Tarts filled with veal sweetbreads.	no. 4	4 plates
Pastries filled with pea pods with veal marrow, & bits of Marzolino cheese inside.	no. 20	4 plates
Junket served with sugar on top.	12lb	4 plates
Cooked artichokes served with vinegar & pepper.	no. 20	4 plates
Raw artichokes served with salt & pepper.	no. 20	4 plates
Young beans cooked in the pod.	no. 100	4 plates
Romagnolo cheese in lemon shapes.	no. 80	4 plates
Florentine Marzolino cheeses, 2lb, cut up.	no. 4	4 plates
Muscatel pears & other kinds.	16lb	4 plates
Fresh cracked almonds served on vine leaves.	no. 200	4 plates
Milk snow served with sugar on top.		5 plates
Rolled wafers.	no. 150	4 plates
Nuns' jumbals.	no. 100	5 plates
Lift the tablecloth, offer water for handwashing, one changing the linen napkins & the other serving.		

<i>Finocchio dolce uerde con il gambo mondo.</i>	<i>lib. 3</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Stecchi in piatti con acqua di rose.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Maxzetti di fiori profumati.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 4</i>
<i>Conditi, & confettioni a beneplacito.</i>	<i>piatti 4</i>	<i>per sorte</i>
		<i>piatti 73</i>

Altre vivande che si fanno della carne di uitella, et prima.

Pasticcì di spalla.

Pasticcì di lingue intera.

Pasticcì di zinne, & occhi bene aleßati.

Teste di uitella partite per mezo arroßtite su la graticola seruite con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.

Teste aleßate coperte di bianco magnare.

Teste senz'ossa piu di meze aleßate inuolte nella rete con fior di finocchio, zuccaro, & sale arroßtito allo spedo, seruite con sugo di melangole, e zuccaro sopra.

Lingue ripiene stufate in forno.

Animelle di uitella in potaggio con herbicine.

Frittelle di cervella di uitella, che prima siento state aleßate.

Fegato di uitella intero impillotato alla Franceße, arroßtito allo spedo, seruito coss caldo con sugo di melangole, e zuccaro sopra.

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

Pelle di uitella pelata aleßata tagliata minute, accommodata come si fan le trippe.

Petto di uitella impillotato, arroßtito al spedo nel modo, che si fa alla lonza, seruito con melangole tagliate sopra.

Panzettes di uitella ripiene alla Lombarda, & doppo che sono aleßate, & poi rafreddate, tagliate in fette, & poste su la graticola, ouero fatte nella padella, seruite calde con zuccaro, & sugo di limoncelli sopra.

Spalla di uitella ripiena come quella di caßtrato, con la rete, cotta su la graticola, o sottestata.

Sweet, green fennel, stripped of its stems.	3lb	4 plates
Plates of toothpicks on with rose water.	no. 20	4 plates
Bunches of scented flowers.	no. 20	4 plates
Preserves & comfits as liked.	4 plates	per kind
		73 plates

Other dishes that are made with veal.

Veal shoulder in pastry.

Whole veal tongues in pastry.

Well-boiled udders & ears in pastry.

Calf's heads split in two, roasted over the coals, topped with lemon slices & sugar.

Boiled head covered with blancmange.

Deboned head, parboiled, wrapped in caul with ground fennel, sugar & salt, spit roasted & topped with orange juice & sugar.

Oven-braised stuffed tongue.

Sweetbreads in pottage with herbs.

Little fritters of parboiled brains.

Whole liver larded French-style, spit roasted & served warm with orange juice & sugar on top.

Blood, boiled & cut into slices like liver, pan fried with spring onions & served with orange juice & sugar on top.

Skin, boiled & sliced very thinly, served the same way as tripe.

Larded brisket, spit roasted the same way as loin, served with sliced oranges.

Lombardy-style stuffed belly, parboiled & allowed to cool, cut into slices & put on the grill or pan-fried, served hot with sugar & lemon juice on top.

Shoulder, stuffed the same way as a wether's, wrapped in caul & cooked on a grill or under a cover.

Lonza di uitella stata in adobbo & poi arrostita allo spedo, seruita con cipolle vecchie stufate in la iotta col suo grasso sopra.

Teste di uitella senz'osso ripiene alestate, coperte d'agliata.

PRANZO ALLI XXV DI MAGGIO

con quattro seruitij di Credenza, & quattro di Cucina seruito à sette piatti con sette Scalchi, & sette Trincianti.

Primo seruitio di Credenza.

C api di latte seruiti con zuccaro sopra.	nu. 40	piatti 7
Mostaccioli Napolitani.	nu. 40	piatti 7
Spoletti di Marzapane.	nu. 40	piatti 7
Pignoccati freschi.	nu. 40	piatti 7
Ciambelle fatte con latte & uova.	nu. 40	piatti 7
Melangole dolce monde seruite con zuccaro sopra.	lib. 25	piatti 7
Cerafe Palombine.	lib. 14	piatti 7
Gelo di piedi di capretto & polli di uarie sorti, colori in forma di mezo rilieuo.		piatti 13
		piatti 69

Secondo seruitio di Credenza

<i>Lingue di boue salate, & salciccione, cotti in uino, tagliati in fette seruiti freddi con sugo di melangole sopra, in tutto.</i>	lib. 10	piatti 7
<i>Pasticcij di uitella di sei libre per pasticcio seruiti freddi.</i>	nu. 7	piatti 7
<i>Sapore di uisciole in piatti.</i>		piatti 13
<i>Prescuitto disalate nell'acqua, & poi ricotto nel latte di vacca, tagliato in fette, seruito con zuccaro sopra</i>	lib. 8	piatti 7
<i>Sommata disalata cotta in uino, & spetierie, tagliata in fette, seruita con zuccaro, & limoncelli tagliati sopra.</i>	lib. 10	piatti 7

Loin, simmered in broth & then spit-roasted, served with old onions, stewed in the dripping pan with their own fat over.

Deboned stuffed head, boiled & covered with garlic sauce.

DINNER OF THE XXV OF MAY

with four courses from the Credenza & four from the Kitchen served in seven platters, by seven Stewards & seven Carvers.

First service from the Sideboard.

C lotted cream, topped with sugar.	no. 40	7 plates
Neapolitan <i>mostaccioli</i> .	no. 40	7 plates
Marzipan-filled shells.	no. 40	7 plates
Fresh pine nut nougat.	no. 40	7 plates
Jumbals made with milk & eggs.	no. 40	7 plates
Peeled sweet oranges served with sugar on top.	25lb	7 plates
Palombino cherries.	14lb	7 plates
Various jellies made from kids' feet & chicken, coloured & shaped like relief carvings.		13 plates
		69 plates

Second service from the Sideboard

Salted ox tongue & sausages cooked in wine, sliced & served cold with orange juice.	10lb	7 plates
Patrics, each filled with 8lb of veal, served cold.	no. 7	7 plates
Sour cherry sauce, in plates.		13 plates
Prosciutto desalinated in water, then cooked in cows' milk, sliced, & topped with sugar.	8lb	7 plates
Desalinated salted pork loin cooked in wine & spices, sliced, & stopped with sugar & sliced lemon.	10lb	7 plates

<i>Sfogliatelle piene di bianco magnare.</i>	<i>nu. 50</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Tortiglioni di pasta reale sfogliati, seruiti con zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Capponi arrostiti allo spedo seruiti freddi con zuccaro, & limoncelli tagliati, ammogliati nell'acqua di rosa sopra.</i>	<i>nu. 21</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 62</i>

Primo seruitio di cocina.

<i>Crostate d'animelle di capretto, & creste di gallo, che prima sieno state alestate, & salciccione crudo grattato.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Piccioni di torre ripieni stati in adobbo reale, & poi infarinati, & fritti, seruiti con zuccaro & del medesimo adobbo sopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Tomaselli di fegato di polli inuolte in la rete di castrato, & soffritte, seruite con sugo di melangole, e zuccaro sopra</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Fritelle di latte alla Venetiana</i>	<i>nu. 160</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Polletti ripieni involti nella rete, arrostiti allo spe-do, seruiti con limoncelli tagliati et zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Vua fresca dell'anno passato conseruata.</i>	<i>lib. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Testicoli d'agnello arrostiti allo spedo con sua crostata seruiti con zuccaro & sugo di melangole sopra.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Polanchette d'India ripiene impillotate minute arrostitute allo spedo seruite con sugo di limoncelli & zuccaro sopra</i>	<i>nu. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Salza reale per sapore</i>		<i>piatti 13</i>
		<i>piatti 69</i>

Little flaky pastries filled with blancmange.	no. 50	7 plates
Flaky Royal pastry. <i>tortiglioni</i> , topped with sugar.	no. 7	7 plates
Spit-roasted capons served cold with sugar & lemon slices soaked in rose water.	no. 21	7 plates
		62 plates

First service from the Kitchen.

<i>Crostate</i> filled with kids' sweetbreads, boiled cocks' combs & grated raw sausage.	no. 7	7 plates
Stuffed pigeons marinated in Royal <i>adobbo</i> , then dredged with flour & fried, served with sugar & a little of the same <i>adobbo</i> .	no. 40	7 plates
Chicken-liver rissoles wrapped in wethers' caul, sautéed, topped with orange juice & sugar .	no. 120	7 plates
Venetian-style milk fritters.	no. 160	7 plates
Young chickens stuffed & wrapped in caul, spit roasted & served with sliced lemon & sugar.	no. 40	7 plates
.Conserve of last year's grapes.	21lb	7 plates
Spit-roasted lambs' fries with their crust' topped with orange juice & sugar.	no. 80	7 plates
Stuffed & larded young turkeys, spit-roasted, & topped with lemon juice & sugar.	nu. 14	7 plates
Sauce royale, ⁶ as a relish.		7 plates
		69 plates

⁵The crust is a layer of crumbs, spices, flour, etc. applied during cooking.

⁶A sauce made with sugar, wine cinnamon, and vinegar, per II, 267.

Secondo seruitio di Cucina

<i>Mezi capretti di dietro arrostiti allo spedo, seruiti con limoncelli tagliati sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Oliue di Bologna.</i>	<i>nu. 250</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pollanche nostrali ripiene affagianate, seruiti con zuccaro & sugo di melangole sopra.</i>	<i>nu. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Lonza di uitella mongana arrostita allo spedo seruita con oliue senz'anime sopra.</i>	<i>lib. 45</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Salza fatta d'uua passa, sugo di melangole, & mostaccioli.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Paperi stufati al forno con prugne & uisciole secche, seruiti con esse sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Torte di pere moscarole.</i>	<i>nu. 25</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Leprotti giouani arrostiti al spedo seruiti con sugo di melangole & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Gelo in piatti con lanzette di capponi sotto.</i>		<i>piatti 13</i>
		<i>piatti 89</i>

Terzo seruitio di Cucina.

<i>Capponi grossi aleßati, seruiti con petrosemolo sopra.</i>	<i>nu. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Mezi capretti di dinanzi aleßati, seruiti con fiore di borragine sopra.</i>	<i>nu. 70</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Petto di uitella mongana ripieno alla Lombarda seruito con petrosemolo sopra.</i>	<i>lib. 42</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pastici di piccioni con piselli, & gola di porco dentro di quattro piccioni per pasticcio.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Fricassea ouero grattonata di petto di capretto seruita con zuccaro, & cannella sopra.</i>		<i>piatti 7</i>
<i>Pasticcietti sfogliati pieni di bianco magnare.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 42</i>

Second service from the Kitchen.

Spit-roasted hindquarters of kid, topped with sliced lemon.	no. 7	7 plates
Bologna olives.	no. 250	7 plates
Domestic pullets stuffed & hung like pheasants, topped with sugar & orange juice.	no. 21	7 plates
Loin of suckling veal, spit roasted & served with pitted olives on top.	45lb	7 plates
Sauce made with raisins, orange juice, & <i>mostaccioli</i> .		13 plates
Ducks casserole & served with prunes & sour cherries.	no. 7	7 plates
Musk pear torte.	no. 25	7 plates
Young hares, spit-roasted & topped with orange juice & sugar.	no. 14	7 plates
Jelly in plates, over slivers of capon.		13 plates
		89 plates

Third service from the Kitchen.

Large capons, boiled & topped with parsley.	no. 14	7 plates
Boiled forequarters of kid, topped with borage flowers.	no. 70	7 plates
Lombardy-style stuffed breast of veal, topped with parsley.	42lb	7 plates
Pastries filled with four pigeons, peas, & <i>guanciale</i> .	no. 7	7 plates
Ericssee or gratin of breast of kid topped with sugar & cinnamon.		7 plates
Little flaky pastries filled with blancmange.	no. 40	7 plates
		42 plates

Quarto & ultimo seruitio di Cucina.

<i>Anatre d'India in brodo lardiero.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pasticcì di capponi di due per pasticcio seruiti caldi.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Seccaticcia misalata aleßata, seruita con petrosemolo sopra.</i>	<i>lib. 42</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Sapore di uisciole con corpo.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 13</i>
<i>Paperi aleßati copierti di rauoli, senza sfogli, seruiti con cacio, zuccaro & canella sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Lattuga ripiena legata con roßi d'uoua, & uua spina.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pedoni di carciofani ripieni accomodati nella padella a foggia di fonghi.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Teste di uitella picciole aleßate intere, seruite con fiori di borragine, & petrosemolo sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Bianco magnare in piatti, seruito con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 13</i>
		<i>piatti 75</i>

Quarto & ultimo seruitio di Credenza.

<i>Lonza di uitella mongana arrostita allo spedo seruita con oliue senz'anime sopra.</i>	<i>lib. 45</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Salza fatta d'uua passa, sugo di melangole, & mostaccioli.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Paperi stufati al forno con prugne & uisciole secche, seruiti con esse sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Torte di pere moscarole.</i>	<i>nu. 25</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Leprotti giouani arrostiti al spedo seruiti con sugo di melangole & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Gelo in piatti con lançette di capponi sotto.</i>		<i>piatti 13</i>
		<i>piatti 89</i>

Fourth & final service from the Kitchen.

Muscovy duck in larded broth.	no. 7	7 plates
Pastries, filled with two capons, served hot.	no. 7	7 plates
Semi-salted veal, boiled & served with parsley & borage flowers.	42lb	7 plates
Thick sour cherry sauce.	no. 40	13 plates
Boiled goslings covered with nude ravioli, topped with cheese, sugar, & cinnamon.	no. 7	7 plates
Stuffed lettuce bound with egg yolks & gooseberries.	no. 7	7 plates
Stuffed artichoke bottoms cooked in a pan like mushrooms.	no. 80	7 plates
Small calves' heads, boiled whole & served with parsley & borage flowers.	no. 7	7 plates
Blancmange in plates, topped with sugar.		13 plates
		75 plates

Fourth & final service from the Sideboard.

Loin of suckling veal, spit roasted & served with pitted olives on top.	45lb	7 plates
Sauce made with raisins, orange juice, & <i>mostaccioli</i> .		13 plates
Goslings casseroled & served with plums & sour cherries.	no. 7	7 plates
Musk pear torte.	no. 25	7 plates
Young hares, spit-roasted & topped with orange juice & sugar.	no. 14	7 plates
Jelly in plates, over slivers of capon.		13 plates
		89 plates

Terzo seruitio di Credenxa.

<i>Pasticci di pedoni di carciofani con cascio, medulla di boue, & zuccaro dentro, di tre pedoni per pasticcio.</i>	<i>no. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Torte d'herbe alla Lombarda.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Torte bianche marzapanate.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Fiadoncelli ripieni d'uua passa, & zuccaro, & pignoli mondi, fritti, seruiti con zuccaro sopra.</i>	<i>no. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Mandoline fresche spaccate, seruiti su le foglie di uiti.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pere, & mele di piu sorte a beneplacito.</i>	<i>14lb</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Rauiggioli Fiorentini.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Casci marzolini di due libre l'uno spaccati.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Cascio Parmeggiano in fettucie.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Vermicelli di butiro, seruiti con zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Marroni arrostiti alle bracie stufati, con le rose nelle saluiette, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pere guaste seruite con tresca sopra.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Cialdoni fatti a scartocci.</i>	<i>nu. 300</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Ciambellette di monache.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani si muteranno le saluiette bianche, & si servirà.</i>		
<i>Cialdoncini fatti di mollica di pane, & zuccaro.</i>	<i>nu. 400</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Finocchio dolce mondo il gambo.</i>	<i>lib. 4</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Stecchi profumati</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 129</i>

Third service from the Sideboard.

Pastries filled with three artichoke bottoms containing cheese, beef marrow, & sugar.	42lb	7 plates
Lombardy-style herb torte.	no. 7	7 plates
Marzipanned white torte.	no 7	7 plates
Flans filled with raisins, sugar, & shelled pine nuts & topped with sugar.	no. 40	7 plates
Fresh, cracked almonds, served on vine leaves.	20lb	7 plates
Different kinds of apples & pears, as liked.	14lb	3 plates
Florentine Ravaggiolo cheese.	no. 7	7 plates
Marzolino cheeses, each weighing 2lb, split.	10lb	7 plates
Parmesan cheese in little slices.	10lb	7 plates
Buttered vermicelli, topped with sugar.	no. 10	7 plates
Chestnuts roasted over the coals, & stewed with roses, in napkins topped with salt, sugar, & pepper.	no. 200	7 plates
Very ripe pears topped with <i>tresca</i> . ⁷	no. 100	7 plates
Milk snow, served with sugar on top.		13 plates
Rolled wafers.	no. 300	7 plates
Nuns' jumbals.	no. 200	7 plates
When the tablecloth is lifted & water given for hand washing, change the white napkins & serve.		
Wafers made with breadcrumbs & sugar.	no. 400	7 plates
Sweet fennel without the bulb.	4lb	7 plates
Perfumed toothpicks.	no. 40	7 plates
		129 plates

⁷Scappi does not explain this term. *Tresca* means tangle. Joan Morgan, suggests that this is a pastry or sugar lattice. I suspect it's simply a tangle of spun sugar. Morgan, "The Book of Pears", 210.

Quarto, & ultimo seruitio di Credenza.

<i>Gielo in bicchieri di uetro.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Cocuzze condite.</i>	<i>lib. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Meloni conditi.</i>	<i>lib. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Cedri conditi.</i>	<i>lib. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Scorza di melangole condite.</i>	<i>lib. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Scorza di limoncelli conditi.</i>	<i>lib. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Finocbhio composto nell'aceto.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Leuata l'ultima touaglia, & data l'acqua odori fera alle mani sul tapeto si servirà.</i>		
<i>Mazzetti di fiori profumati.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Mandorle confette.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Seme di mellone confetto.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Finocchio confetto.</i>	<i>pannocchie 40</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 84</i>

CENA CON IL MEDESIME

ordine del pranzo.

Primo seruitio di Credenza.

F <i>raole suacate seruite con zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Cerafe Romanesche, o d'altra forte.</i>	<i>lib. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Spoletti di Marzapane.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pignoccati freschi.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Insalata di lattughe, & fiori di borragine.</i>		<i>piatti 7</i>
<i>Insalata di sparage.</i>		<i>piatti 7</i>
<i>Insalata di piselli teneri aleßati con la scorza.</i>	<i>14lb</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Insalata di cederno tagliato in fette & seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.</i>		<i>piatti 7</i>

Fourth & final service from the Sideboard.

Jelly in glass beakers.	no. 40	7 plates
Candied <i>cucuzze</i> .	14lb	7 plates
Candied melon.	14lb	7 plates
Candied citron.	14lb	7 plates
Candied orange peel.	14lb	7 plates
Candied lemon peel.	14lb	7 plates
Fennel pickled in vinegar.	10lb	7 plates

When the last tablecloth is lifted and scented water
given for hand washing, serve on the table carpet

Bunches of scented flowers.	no. 40	7 plates
Candied almonds.	10lb	7 plates
Candied melon seeds.	10lb	7 plates
Candied fennel.	stalks 40	7 plates

84 plates

SUPPER ORDERED

the same way as dinner.

First service from the Sideboard.

H ulled strawberries topped with sugar.	no. 40	7 plates
Roman or other cherries.	21lb	7 plates
Marzipan calzone.	no. 40	7 plates
Fresh pine nut nougat.	no. 40	7 plates
Salad of lettuce & borage flowers.	no. 40	7 plates
Asparagus salad.		7 plates
Salad of tender peas, cooked in the pod.	14lb	7 plates
Salad of sliced citron served with sugar & rosewater.		7 plates

<i>Radici bianche spaccate.</i>	nu. 20	piatti 7
<i>Insalata di piedi di capretto.</i>		piatti 7
<i>Orecchine piene di compositione d'offelle.</i>	nu. 40	piatti 7
<i>Pizzette sfogliate fatte con butiro.</i>		piatti 7
		piatti 84

Secondo seruitio di Credenza.

<i>Capi di latte seruite con zuccaro sopra.</i>	nu. 40	piatti 7
<i>Salciccioni cotti in uino, mescolati con fette di sommata di salata, tagliati in fette con zuccaro, & fugo di melangole sopra.</i>	lib. 10	piatti 7
<i>Preficiutto cotti in uino & spetierie, & poi sfilato, seruito con fugo di limoncelli, & zuccaro sopra.</i>	lib. 7	piatti 7
<i>Mostarda fatta con mostaccioli & uua passa.</i>	lib. 7	piatti 7
<i>Lingue di boue salata, cotte in uino, tagliate in fette, seruite con zuccaro, & fugo di melangole sopra.</i>	lib. 7	piatti 7
<i>Oliue di Spagna.</i>	nu. 160	piatti 7
<i>Uua fresca dell'anno passato conseruate.</i>	lib. 21	piatti 7
<i>Gelo di piedi di uitella in diuerse forme.</i>	lib. 21	piatti 13
<i>Pasticcii di uitella di sei libre per pasticcio, seruiti freddi.</i>	nu. 7	piatti 7
<i>Galline d'India arrostitute allo spedo, seruite fredde con limoncelli, & zuccaro sopra.</i>	nu. 4	piatti 4
<i>Bianco magnare in forme.</i>		piatti 13
		piatti 92

Split white radishes.	no. 20	7 plates
Kid's-foot salad.		7 plates
Pastry ears filled with the same filling as <i>offelle</i> .	no. 40	7 plates
Little flaky pizzas ⁸ made with butter.		7 plates
		84 plates

Second service from the Sideboard.

Clotted cream topped with sugar.	no. 40	7 plates
Large sausages cooked in wine, mixed with desalinated salted pork loin, sliced & topped with sugar & orange juice.	10lb	7 plates
Prosciutto cooked in wine & spices, shredded & topped with lemon juice & sugar.	no. 15	7 plates
Mustard made with <i>mostaccioli</i> & raisins.	7lb	7 plates
Salted ox tongue cooked in wine, sliced, & topped with sugar & orange juice.	7lb	7 plates
Spanish olives.	no. 160	7 plates
Conserve of last year's fresh grapes.	21lb	7 plates
Calf's-foot jelly, in various shapes.	21lb	13 plates
Pastries, each filled with 6lb of veal, served cold.	no. 7	7 plates
Spit-roasted turkey, served cold topped with lemon & sugar.	no. 4	4 plates
Moulded blancmange.		13 plates
		92 plates

⁸Not much like the modern pizza, but one of several flaky pastries in V, 128-132.

Primo seruitio di Cucina.

<i>Pollanchette d'India arrostitute allo spedo servite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 14</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Quaglie arrostitute allo spedo con sua crostata.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Piccioni in baffetta dipoi fritti, serviti con zuccaro, e canella sopra.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Gelo con polpe di capponi sotto.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Polpette di uitella arrostitute allo spedo, & poi stufate con uua passa, & zibibbo senza anime.</i>	<i>nu. 150</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pasticcì sfogliati piene di bianco magnare.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Conigli arrostiti allo spedo serviti con limoncelli tagliati, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Coppi sfogliati di polpe di piccioni alla Napolitana.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Fritelle di ceruelle di capretto, servite con zuccaro fino, & sugo di melangole sopra.</i>	<i>nu. 160</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 69</i>

Secondo seruitio di Cucina.

<i>Capponi grossi aleßati, coperti di tortellini, serviti con cacio, zuccaro, & canella sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Mezi capretti dinanzi aleßati, serviti con petrosemolo sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Salza uerde, per sapore.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Petto di uitella aleßato con cipolle vecchie intiere colorite di zafferano, servito con esse cipolle sopra.</i>	<i>lib. 35</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Teste di capretto aleßate intiere coperte d'agliata.</i>	<i>nu. 50</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pasticcì di lingue di uitella di due per pasticcio.</i>		

First service from the Kitchen.

Spit-roasted turkey poultz topped with orange juice & sugar.	no. 14	7 plates
Spit-roasted quails, with their crust.	no. 40	7 plates
Pigeons wrapped in forcemeat & then fried, topped with sugar & cinnamon.	40lb	7 plates
Jelly made over pigeon meat.		13 plates
veal roulades, spit-roasted & then stewed with raisins & seedless currants.		13 plates
Flaky pastries filled with blancmange.	no. 40	7 plates
Spit-roasted rabbit topped with sliced lemon & sugar.	no. 21	7 plates
Flaky Neapolitan-style pigeon-meat napoleons.	no. 7	7 plates
Kid's-brain fritters topped with fine sugar & orange juice.	no. 160	7 plates
		69 plates

Second service from the Kitchen.

Boiled fat capons, covered with tortellini & topped with cheese, sugar, & cinnamon.	no. 7	7 plates
Boiled kids' forequarters, topped with parsley.	no. 7	
Green sauce, as a relish.		13 plates
Veal brisket boiled with whole onions coloured with saffron, & topped with those onions.	35lb	7 plates
Boiled kids' heads covered with garlic sauce.	no. 50	7 plates
Pastries, each containing two veal tongues.		

<i>Suppe di capirodata, seruite con zuccaro, & canella sopra, & polpe di paperi arrostiti allo spedo sotto, & in mezo.</i>		<i>piatti 7</i>
<i>Bianco magnare, seruito con zuccaro & grani di mele granate sopra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Piccione stufati con mortadelle, & piselli freschi.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Sommata alefata, seruita con petrosemolo sopra.</i>	<i>lib. 28</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Sapore di uisciole con corpo.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Torte bianche marzapanate.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 108</i>

Terzo seruitio di Cucina.

<i>Lonza di uitella arrostita allo spedo, seruita con melangole tagliate sopra.</i>	<i>nu. 42</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Capretti di latte picchiolini pelati ripieni, arrostiti allo spedo, seruiti con limoncello tagliati, et zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Anatre groſſe d'India ripiene arrostito allo spedo, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pollanche nostrali affagianate, seruite con zuccaro, & sugo di melangole sopra.</i>	<i>nu. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pasticcietti piccioli di quaglie con fette di sommata, pedoni di carciofani stufati dentro d'una quaglia per pasticcio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Sapore di corniale.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Gelatina in forme di più sorte.</i>	<i>nu. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Piccioni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 68</i>

<i>Capirotata</i> sops, topped with sugar, & cinnamon, & layered with spit-roasted gosling.		7 plates
Blancmange, topped with sugar & pomegranate seeds.		13 plates
Pigeons stewed with mortadella & fresh peas.	no. 40	7 plates
Boiled salted pork loin, topped with parsley.	28lb	7 plates
Thick sauce of sour cherries.		13 plates
Marzipanned white torte.	no. 7	7 plates
		108 plates

Third Service from the Kitchen.

Spit-roasted veal loin topped with sugar & orange juice.	no. 42	7 plates
Young, milk-fed kid, skinned, stuffed & spit- roasted, topped with lemon slices, & sugar.	no. 7	7 plates
Spit-roasted large, stuffed Muscovy duck topped with sugar, & orange juice.	no. 7	7 plates
Domestic chickens hung like pheasants, topped with sugar, & orange juice.	no. 21	13 plates
Little pastries filled with a quail with slices of salted pork loin, & stewed artichoke bottoms inside.	no. 40	7 plates
Cornelian cherry ⁹ sauce.		13 plates
Jelly in different shapes.	no. 21	7 plates
Spit-roasted domestic pigeons, topped with capers & sugar.	no. 7	7 plates
		68 plates

⁹Not a cherry at all, but a member of the dogwood family, *Cornus mas*.

Quarto seruitio di Cucina.

<i>Paperi stufati al forno con diuerse frutte fresche.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Mezze capretti dinanzi ripiene stufati.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Gielo in bocconi di colore d'ambra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Sapore vi uisciole con corpo.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Torte bianche marzapanate.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Quaglie in brodo lardiero.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Torte di pere moscarole.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Torte di ricotta.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 13</i>
<i>Pasticcietti piccioli di latte, rossi d'oua, & uua spina.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Piccioni nostrali arrostiti allo spedo, seruiti con capparetti, & zucchero sopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Gambari di Pontefalare, cotti in uino, seruiti con aceto, & pepe.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 68</i>

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

Terzo seruitio di Credenza.

<i>Gielo di piedi di castrato, & di capretto passato per la siringa.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Carciofani cotto, seruiti con aceto, & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Tartufali stufati con olio, & sugo di melangole, & pepe.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Carciofani crudi, seruiti con sale, & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Carciofani soffriti col butiro, seruiti con aceto rosato, & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>

Fourth service from the Kitchen.

Goslings braised in the oven with various fresh fruits.	no. 42	7 plates
Forequarters of kid stuffed & stewed.	no. 7	7 plates
Morsels of amber-coloured jelly.		13 plates
Quails in larded broth.	no. 21	13 plates
Musk pear torte.	no. 40	7 plates
Ricotta torte.		13 plates
Little pastries filled with milk, egg yolks, & raisins.	no. 21	7 plates
Spit-roasted domestic pigeons topped with capers & sugar.	no. 40	7 plates
Ponte Salaro crayfish, ¹⁰ cooked in wine, & topped with vinegar & pepper.	no. 7	7 plates
		68 plates

When the tablecloth is lifted and water given for handwashing, change the white napkins.

Third service from the Sideboard.

Piped wether's & kid's-foot jelly.		13 plates
Cooked artichokes served with vinegar & pepper.	no. 40	7 plates
Truffles stewed with oil, & orange juice, & pepper.	10lb	7 plates
Raw artichokes served with salt & pepper.	no. 40	7 plates
Artichokes sautéed with butter, served with rose vinegar, & pepper.	no. 40	7 plates

¹⁰This is a white-clawed crayfish, *Austropotamobius pallipes*, found in the Aniene River.

<i>Pere moscarole, e di altre sorte.</i>	<i>lib. 21</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Scafi teneri con la scorza.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Rauiggioli Fiorentini.</i>	<i>14lb</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Cascio marzolino spaccato di due libre l'uno.</i>	<i>nu. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Mandorline fresche spaccate.</i>	<i>nu. 400</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Cascio Parmiggiano in fettucie.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Marroni cotti alla bracie, seruiti con sale, zuccaro, & pepe.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Pasticcetti di pedoni di carciofani di tre pedoni per pasticcio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Neue di latte, seruita con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Cialdoni fatte a scartocci.</i>	<i>nu. 250</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Ciambelette di monache.</i>	<i>nu. 250</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 131</i>

*Leuata l'ultima touaglia, & data l'acqua odori fera
alle mani sul tapeto si servirà.*

Quarto, & ultimo seruitio di Credenza.

<i>Finocchio dolce uerde mondo il gambo.</i>	<i>lib. 7</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Stecchi seruiti su le foglie di uiti.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Marzetti di fiori profumati.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
<i>Conditi, & confettioni a beneplacito.</i>		<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 28</i>

Musk pears, & pears of other kinds.	21lb	7 plates
Young beans cooked in the pod.	nu. 200	7 plates
Florentine raviggiolo cheese.	14lb	7 plates
Two-pound March cheeses, cut up.	no. 7	7 plates
Fresh, chopped almonds.	no. 400	7 plates
Parmesan cheese, in little slices.	10lb	7 plates
Chestnuts cooked on the coals, served with salt, sugar, & pepper	no. 200	7 plates
Small pastries filled with three artichoke bottoms each.	no. 40	7 plates
Milk snow, topped with sugar.		13 plates
Rolled wafers.	no. 250	7 plates
Nuns' jumbals.	no. 250	7 plates
		131 plates

When the last tablecloth has been lifted & scented
water given for hands, serve on the table carpet.

Fourth & final service from the Credenza.

Sweet fennel, stripped of its stems.	7lb	7 plates
Toothpicks served on vine leaves.	no. 40	7 plates
Bunches of scented flowers.	no. 40	7 plates
Preserves & comfits as you like.	no. 4	7 plates
		28 plates

PRANZO IN GIORNIO MAGRO NELL'ANTEDETTO

*meſe, con quattro ſeruitij di Credenza, & quattro di Cucina,
ſeruito a otto piatti, con otto Scalchi, & otto Trincianti.*

Primo ſeruitio di Credenza.

C onditi in zuccaro aſciutti di piu ſorte.		<i>piatti 8 per ſorte</i>
<i>Moſtaccioli Napolitani.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Marzapane in piu forme.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pignoccati freſchi.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ciambelle di monache.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Capi di latte, ſeruiti con zuccaro ſopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Riccotta paſſata con la ſiringa, ſeruita con zuccaro ſopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Offelle ſfogliate alla Lombarda.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ceraſe Romaneſche.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Frauole ſuacate, ſeruite con zuccaro ſopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Melangole dolci monde, ſeruite con zuccaro ſopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Inſalata di lattughette & cipollette.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 7</i>
		<i>piatti 96</i>

Secondo ſeruitio di Credenza

<i>Alici acconcie con aceto & oregano.</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tarantello acconcio.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Bottarghe acconcie.</i>	<i>lib. 4</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Aringhe cotte ſu la graticola acconcie.</i>	<i>nu. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Carpioni, o trute, o ſpigolette, ouero coruetti accarpionati, ſeruiti freddi con limoncelli tagliati ſopra.</i>	<i>lib. 35</i>	<i>piatti 8</i>

DINNER ON A FAST DAY OF THE AFORESAID
month, with four courses from the Sideboard & four from
the Kitchen served in eight plates, with eight Stewards &
eight Carvers.

First service from the Sideboard.

C omfits in dry sugar.	8 plates per sorte
Neapolitan <i>mostaccioli</i> .	no. 40 8 plates
Marzipan in different shapes.	16lb 8 plates
Fresh pine nut nougat.	no. 40 8 plates
Nuns' jumbals.	no. 200 8 plates
Clotted cream, topped with sugar.	no. 40 8 plates
Piped ricotta, topped with sugar.	12lb 8 plates
Lombardy-style <i>offelle</i> .	no. 40 8 plates
Roman cherries.	20lb 8 plates
Hulled strawberries topped with sugar.	12lb 8 plates
Peeled sweet oranges, topped with sugar.	no. 40 8 plates
Salad of lettuce & little onions.	nu. 40 8 plates
	96 plates

Second service from the Sideboard

Pilchards dressed with vinegar & oregano.	nu. 120 8 plates
Dressed salted tuna belly.	8lb 8 plates
Dressed salted roe.	4lb 8 plates
Dressed, pickled herrings cooked on a grill.	no. 30 8 plates
Carp, trout, or bass, or otherwise small corb, soused & served cold topped with lemon slices.	35lb 8 plates

<i>Capparetti con uua passa, zuccaro, & aceto rosato in infalata.</i>	<i>lib. 6</i>	
<i>Infalata di fiori di borraigine, & lattughetta, & cipollette.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Pasticc di frutte, seruiti di cinque libre per pasticcio.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cauiale sopra fette di pane brustolite con sugo di melangole sopra.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticcietti sfogliate, pieni di bianco magnare, fatto con polpa di luccio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Gelo di pesce con tarantello cotto, e disalato sotto.</i>		<i>piatti 13</i>
		<i>piatti 93</i>

Primo seruitio di Cucina.

<i>Polpette di storione arrostate allo spedo.</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Frittelle di latte con fiori di sambuco.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oue fresche da beure.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Suppa di caprirotata fatta con amandole torate, & mostaccioli.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Crostate di fegato, & latte di pesce.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Pasticc di spigole seruiti caldi di sei libre per pasticcio.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Lampredozze di Teuere cotte su la graticola i coperte di sua salza.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Triglie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Oliue di Bologna.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Laccie cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra.</i>	<i>lib. 48</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 85</i>

Capers in a salad with raisins, sugar, & rose vinegar.	6lb	8 plates
Salad of borage flowers, lettuce, & little onions.		8 plates
Pastries, each containing ½lb of fruit.		
Caviar over slices of toasted bread topped with orange juice.	6lb	8 plates
Small flaky pastries filled with blancmange made with pike.	no. 40	8 plates
Jelly of fish made over desalinated & cooked tuna.		13 plates
		93 plates

First service from the Kitchen.

Spit-roasted sturgeon olives.	25lb.	8 plates
Milk fritters with elderberry flowers.	no. 200	8 plates
Fresh, soft-boiled eggs.	no. 80	8 plates
<i>Capirotata</i> sops made with toasted almonds & <i>mostaccioli</i> .		13 plates
<i>Crostate</i> filled with fish liver & milt.	no. 8	8 plates
Pastries filled with 6lb of sea bass, served hot.	no. 8	8 plates
Young lampreys from the Tiber cooked on the grill & covered with their own sauce.	no. 160	8 plates
Grilled mullet topped with its own sauce.	32lb	8 plates
Bologna Olives.	no. 200	8 plates
Grilled sardines, topped with their own sauce.	4lb	8 plates
		85 plates

Secondo seruitio di Cucina.

<i>Teste di storione o d'ombrina, o pezze di detti pesce aleßati, seruiti con petrosfemolo sopra.</i>	<i>lib. 50</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Frittelle di latte con fiori di sambuco.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Sapor bianco in piatti.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Lucci aleßati, seruiti con fior di borragine sopra.</i>	<i>lib. 50</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Suppe di prugnoli.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Spigole große in pottaggio alla Venetiana.</i>	<i>lib. 32</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oue affrittellate ne' piatti d'argento alla Francefe, seruite con zuccaro, & cannella sopra.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Orate cotte fu la graticola, seruite con' uua paßa, cotta in uino, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 3</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticci di tartarughe di terra, seruiti caldi, di tre per pasticcio.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Gielo Schiauone con pezzi di dentale cotto sotto.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Bianco magnare fatto con polpe di pesce cappone, o di luccio, seruito con zuccaro.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Linguattole cotte fu la graticola, seruite con una paßa, & zuccaro fino sopra.</i>	<i>lib. 3</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Lamprede große arroßite allo spedo con sua croßtata.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Anguille di Marta cotte in uino, spetierie, coperte d' uua paßa, & zuccaro.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 126</i>

Second service from the Kitchen.

Heads of sturgeons or bearded umber, or pieces of those fish, boiled & topped with parsley.	50lb	8 plates
Milk fritters with elderberry flowers.	8lb	8 plates
White sauce in plates.		13 plates
Boiled pike topped with borage flowers.	50lb	8 plates
Plum sops.	20lb	8 plates
Large sea bass in a Venetian-style pottage.	32lb	8 plates
French-style fried eggs in silver plates, topped with sugar, & cinnamon.	no. 80	8 plates
Gilt-head bream cooked over the coals, topped with sugar & raisins cooked in wine.	3lb	8 plates
Pastries filled with three tortoises each.	no. 8	8 plates
Slavonian jelly, topped with pieces of cooked dentex.		13 plates
Blancmange made with gurnard or pike, served with sugar.		13 plates
Flounder cooked on the grill, topped with raisins & fine sugar.	3lb	8 plates
Large lampreys, spit-roasted with their crust.	20lb	8 plates
Marta eels, ¹¹ cooked in wine with spices & covered with raisins & sugar.	30lb	8 plates
		126 plates

¹¹That is, eels from Lago Bolsena.

Terzo seruitio di Cucina

<i>Frauoline fritte seruite con sugo di melangole sopra.</i>	<i>lib. 32</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticci di code & zampe di gambari, di dodeci gamberi per pasticcio & due oncie di tarantello disalato.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Triglie fritte, seruite con sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 50</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Sgombri fritti, seruiti con melangole tagliate sopra.</i>	<i>nu. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Vua fresca dell'anno passato conseruata.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oliue di Tortona.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Arane fritte, coperte d'agrestata.</i>	<i>nu. 300</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oue dure spaccate, ripiene, seruite con suo sapor sopra</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Teste di storione aleßata & poi coperta di limonea bianca, seruita con zuccaro sopra.</i>	<i>lib. 32</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticci di panza di tonno fresca battuta, & pesce salmon salato, & dattili tagliati, & uua passa di tre libre di tonna, & una è mezo di salmone per pasticcio.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Mineßtra di latte, roßi d'oue, & zuccaro.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Calamari piccioli fritti, seruiti con melangole tagliate sopra.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Granchij teneri fritti, seruiti con limoncelli tagliati, sugo di melangole, & zuccaro sopra.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 117</i>

Third service from the Kitchen

Fried common pandora topped with orange juice.	32lb	8 plates
Pastries filled with the tails & claws of twelve lobsters & 2oz. of desalinated preserved tuna belly each.	no. 80	8 plates
Fried sea bass topped with orange juice & sugar.	50lb	8 plates
Fried mackerel, topped with orange slices.	no. 24	8 plates
Conserve of last year's fresh grapes.	lib. 24	8 plates
Tortona olives.	no. 200	8 plates
Fried crabs, covered in garlic sauce.	no. 300	8 plates
Hard-cooked eggs, split, stuffed, & topped with their own sauce.	no. 40	8 plates
Boiled sturgeons' heads covered with white lemon sauce & topped with sugar.	32lb	8 plates
Pastries filled with raisins, sliced date mussels, ¹² 3lb of fresh, beaten tuna belly, & 1½lb of salted salmon.	no. 8	8 plates
A dainty dish of milk, egg yolks, & sugar.		8 plates
Small fried squid topped with sliced oranges.	24lb	8 plates
Fried soft-shell crabs, topped with sliced lemon, topped with sliced lemon, orange juice, & sugar.	no. 80	8 plates
		117 plates

¹²Lithophaga lithophaga.

Quarto & ultimo seruitio di Cucina.

<i>Tinche riuerse ripiene cotte su la graticola, seruite con suo sapor sopra.</i>	<i>lib. 4</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Luccio grosso in pottaggio alla Tedesca.</i>	<i>lib. 32</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pastici di corui di sei libre per pasticcio, seruiti caldi.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Torte fatte di ricotta, capo di latte, & pasta di marzapane.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tinche grosse alestate con piselli.</i>	<i>lib. 32</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Spigole fritte, & poi marinate, seruite con suo sapor sopra.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Fiadoncelli pieni di pignola, uua passa, & zibibbo senz'anime.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tonno cooked under a cover con prugne, & uisciole seche.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pastici di trute di cinque libre per pasticcio, seruite caldi.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti. 8</i>
<i>Frittate uerdi di otto oua cotta con pignoli ammogliati, & ammaccati dentro.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Torte bianche.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Torte uerdi.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tartare di crema.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ostreghe, cotte su la graticola, trouandosene, seruite con pepe sopra.</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Gambari cotti in uino, & spetierie, seruiti con aceto & pepe.</i>	<i>nu. 300</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 120</i>

Fourth & final service from the Kitchen.

Stuffed inside-out tench cooked on the grill, topped with its own sauce.	4lb	8 plates
Large pike in German-style pottage	32lb	8 plates
Pastries filled with 6lb of corb, ¹³ served hot.	no. 8	8 plates
Torte made with ricotta & clotted cream in a marzipan crust.	no. 8	8 plates
Large, boiled tench, with peas.	32lb	8 plates
Sea bass, fried & then soused, topped with its own sauce.	30lb	8 plates
Fried pastries filled with pine nuts, raisins, & seedless currants.	no. 40	8 plates
Tuna baked with plums & dried sour cherries.	10lb	8 plates
Pastries, each containing 5lb of trout, served hot.	no. 8	8 plates
Green omelettes, ¹⁴ each made from eight eggs mixed with softened pine nuts.	no. 8	8 plates
White torte.	nu. 8	8 plates
Green torte.	no. 8	8 plates
Baked custard. ¹⁵	no. 8	8 plates
Oysters cooked on the grill, topped with pepper.	no. 120	8 plates
Prawns cooked in wine & spices, served with vinegar & pepper.	no. 300	8 plates
		120 plates

¹³Umbrina cirrosa.

¹⁴VI, 156.

¹⁵V, 86; Scappi describes this as a crustless *tourte*.

Terzo seruitio di Credenza.

<i>Pasticci di pedon di carciofani, di tre pedon per pasticcio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pere moscarole.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Carciofini crudi, seruiti con aceto, & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pere, & mele di piu forte.</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Casci marzolini di due libre l'uno, spaccati.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cascio Parmeggiano in fettucce.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scafì teneri con la scorza.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Amandole fresche spaccate su le foglie di uiti.</i>	<i>nu. 400</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Maroni cotti alle bracie & stufati nelle rose, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra.</i>	<i>nu. 300</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Vermicelli di butiro, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Neue di latte, seruito con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Cialdoncini fatti a scartocci.</i>	<i>300</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ciambellette di Monache.</i>	<i>200</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 117</i>

*Leuata la touaglia, & data l'acqua alle mani, si muterà saluette
candide y con forcine d'argento, & cocchiari.*

Quarto, & ultimo seruitio di Credenza.

<i>Finocchio dolce monde il gambo.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Stecchi profumati.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cedri sani conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pere moscarole condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Perfiche condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Melangoli conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Limoncelli conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Confetti grossi bianchi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>

Third service from the Credenza.

Pastries filled with three artichoke bottoms.	no. 40	8 plates
Musk pears.	20lb	8 plates
Raw artichokes, with vinegar, & pepper.	no. 40	8 plates
Different kinds of apples & pears.	no. 120	8 plates
Marzolino cheeses of 2lb each, cut up.	no. 8	8 plates
Parmesan cheese, in little slices.	10lb	8 plates
Tender, young beans in the pod.	no. 200	8 plates
Fresh, cracked almonds, served on vine leaves.	no. 400	8 plates
Chestnuts cooked on the coals & stewed with roses, topped with salt, sugar, & pepper.	no. 300	8 plates
Butter vermicelli, topped with sugar & rosewater.	12lb	8 plates
Whipped cream, topped with sugar.		piatti 13
Rolled wafers.	no. 300	8 plates
Nuns' jumbals.	no. 200	8 plates
		117 plates

When the tablecloth is removed, & water given for hand washing,
change the white napkins, & with silver forks & spoons.

Fourth & final service from the Sideboard.

Fresh fennel, stripped of its stems.	6lb	8 plates
Scented toothpicks.	no. 40	8 plates
Preserved whole citron.	16lb	8 plates
Pear preserves.	16lb	8 plates
Peach preserves.	16lb	8 plates
Candied Seville oranges.	16lb	8 plates
Candied lemon.	16lb	8 plates
Large, white sweets.	16lb	8 plates

<i>Mandorle confette.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Coriandoli confetti.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Anaci confetti.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Arancetti confetti.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Bergamini confetti.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cannellatti.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Gelo di cotogne figurato in scatoline.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cotognata muschiata in scatole.</i>	<i>nu. 20</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Marzetti di fiori profumati, & lauorati il pie di seta, & oro.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 144</i>

CENA CON IL MEDESIMO

ordine del pranzo

Primo seruitio del Pranzo

B <i>iscotelli di marzapane lauorati a piu foggie.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Mostaccioli Napoletani.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Caliscioni cioè spoletti di marzapane.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pignoccati fresche.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Foccacine fatte con butiro.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Insalate di mescolanza.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Insalate di sparagi.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Insalate di piselli aleßati con la scorza, seruiti con aceto, & pepe.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Bottarghe tagliate, mescolate con uua passa, capparetti, & sugo di melangole.</i>	<i>lib. 4</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Bianco magnare in quadretti.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Gielo di pesce con polpe d'anguille sotto.</i>		<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 93</i>

Candied almonds.	16lb	8 plates
Candied coriander seeds.	16lb	8 plates
Candied aniseeds.	16lb	8 plates
Candied sweet oranges.	16lb	8 plates
Candied bergamot oranges.	10lb	8 plates
Candied cinnamon.	10lb	8 plates
Decorated quince jelly, in little cases.	no. 40	8 plates
Musk-flavoured quince paste, in cases.	no. 20	8 plates
Bunches of scented flowers, the stems worked with gold & silk.	no. 40	8 plates
		144 plates

SUPPER ORDERED

the same way as Dinner.

First service from the Sideboard

L ittle marzipan biscuits, made in several shapes.	nu. 40	8 plates
Neapolitan <i>mostaccioli</i> .	no. 40	8 plates
Marzipan-filled shells.	no. 40	8 plates
Fresh pine-nut nougat.	no. 40	8 plates
Little cakes made with butter.	no. 40	8 plates
Salad of mixed greens.		8 plates
Asparagus salad.		8 plates
Salad of peas boiled in their pods served with vinegar & pepper.	16lb	8 plates
Sliced, preserved roe mixed with raisins, capers, & orange juice.	4lb	8 plates
Blancmange in squares.	no. 8	8 plates
Jelly made from fish made over eels' flesh.		8 plates
		93 plates

Secondo seruitio di Credenza.

<i>Carpioni, ouero trute accarpionate, seruite con aceto rosato, fiori di rosmarino, fettoline di cedro, & zuccaro.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oliue Napoletane.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Vua fresca dell'anno passato conseruata.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cauiale in piatti con olio, e sugo di melangole sopra.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticcì di corui o trute di sei libbre per pasticcio, seruiti freddi.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tarantello disalato acconcio.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Alici acconcie.</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Aringhe cotte su la graticola, seruite con olio, pepe, & aceto.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Schinale acconcio come le bottarghe.</i>	<i>nu. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Offelle sfogliate alla Milanese.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 80</i>

Primo seruitio di Cucina.

<i>Laccie alestate, seruite con petrosेमolo sopra.</i>	<i>lib. 32</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Sapor bianco in piatti.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Pasticcì di pignoli di 4 oncie per pasticcio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Offelle sfogliate alla Milanese.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Lamprede grosse in pezzi sottestate col suo sapor.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Frittelle di pasta di marzapane.</i>	<i>sopra. nu. 600</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Crostate di pere.</i>	<i>no. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Frauolini marinati, seruiti con suo sapor sopra.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>

Second service from the Sideboard.

Soused carp or trout, served with rose vinegar, rosemary flowers, little slices of citron, & sugar.	30lb	8 plates
Neapolitan olives.	no. 200	8 plates
Conserve of last year's fresh grapes.	24lb	8 plates
Mullet in plates with oil & orange juice.	10lb	8 plates
Pastries, each filled with 6lb of black umber or trout, served cold.	no. 8	8 plates
Desalinated & dressed preserved tuna belly.	8lb	8 plates
Dressed anchovies.	no. 120	8 plates
Herring cooked on the grill, served with oil, pepper, & vinegar.	40lb	8 plates
Preserved tuna loin dressed the same way as the roe.	no. 6	8 plates
Milanese-style <i>offelle</i> .	40lb	8 plates
		80 plates

First service from the Kitchen.

Boiled sardines, topped with parsley.	32lb	8 plates
White sauce in plates.		13 plates
Pastries filled with 4oz of pine nuts.	no. 40	8 plates
Milanese-style flaky <i>offelle</i> .	40lb	8 plates
Pieces of large lampreys cooked under a cover with their own sauce.	lib. 16	8 plates
Fritters of marzipan dough.	no. at least 600	8 plates
Pear torte.	no. 8	8 plates
Soused common pandora, topped with its own sauce.	24lb	8 plates

<i>Granchij mutati fritti seruiti con sugo di limoncelli sopra.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Calamari di latte fritti, seruiti con sugo di limoncelli sopra.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Porcellette in pottaggio con cipolle.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tefte d'ombrina, & di storione aleſate, ſeruite con fiori sopra.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 93</i>

Secondo ſeruitio di Cucina

<i>Triglie cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapore ſopra.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Sueri, & ſgombri cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapore ſopra.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oue affrittellate alla Lombarda.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Teſti di ſtorione ſcorticati di tre libre l'uno arroſtiti al ſpedo, ſeruiti con ſugo di melangole ſopra.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Laccie di quattro libre l'una, cotte ſu la graticola, ſeruite con uua paſſa & ſuo ſapore ſopra.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Mineſtra di farro con latte di capra, & butiro ſeruita con caſcio, zuccaro & cannella ſopra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Linguattole cotte ſu la graticola, ſeruite con ſuo ſapore ſopra.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Frauolini cotti ſu la graticola, ſeruiti con ſuo ſapore ſopra.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Oliue di Cicilia.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Paſtici d'anguille, di quattro libre per paſticcio.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pezzi di tonno ſotteſtati con prugne, & uiſciole ſecche.</i>	<i>lib. 30</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 93</i>

Soft-shell crabs topped with lemon juice.	no. 80	8 plates
Fried milk squid topped with lemon juice.	24lb	8 plates
Small sturgeon in pottage with onions.	20lb	8 plates
Boiled heads of black umber & sturgeon, topped with flowers.	lib. 8	8 plates
		93 plates

Second service from the Kitchen.

Gurnard cooked on the grill, topped with its own sauce.	30lb	8 plates
Horse mackerel, & mackerel cooked on the grill, topped with its own sauce.	30lb	8 plates
Lombardy-style fried eggs.	no. 80	8 plates
Sturgeons' heads of 3lb each, flayed & spit- roasted & topped with orange juice.	no. 8	8 plates
Shad of 4lb each, cooked over the coals, topped with raisins & its own sauce.	no. 80	8 plates
A dish of <i>farro</i> with goats' milk & butter, topped with cheese, sugar, & cinnamon.		8 plates
Flounder cooked over the coals, topped with its own sauce.	30lb	8 plates
Common pandora cooked over the coals, topped with its own sauce.	30lb	8 plates
Sicilian olives.	no. 200	8 plates
Pastries filled with 4lb of eel each.	no. 8	8 plates
Pieces of tuna cooked under a cover with prunes & dried sour cherries.	30lb	8 plates
		93 plates

Terzo seruitio di Cucina.

<i>Pezzi di storione cotti in bianco, seruiti con fiore di borragine sopra.</i>	<i>lib. 48</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Agliata in piatti per sapore.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Pasticcì di spigole, di sei libbre per pasticcio, seruiti caldi.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Piselli in minestra, maritati con cacio, & oua.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Stellette di marzapane.</i>	<i>nu. 100</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Gelatina con code di cento gambari monde sotto.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Torte bianche fatte con mele appie, & pere moscarole.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Trute di quattro libbre l'una, cotte in uino, & spetierie seruite asciutte con diuersi fiori sopra.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Lumache purgate fritte, coperte di salza uerde.</i>	<i>nu. 600</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cannoncine di due oua l'una, ripiene d'uaa passa, zucchero, & cannella.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 95</i>

Quarto & ultimo seruitio di Cucina.

<i>Lucci grossi ripieni arrostiti al spedo, seruiti con suo sapor & limoncelli tagliati sopra.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tinche riuerse ripiene sottestate seruite con suo sapore.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticcì di ombrina, seruiti caldi, di cinque libbre per pasticcio.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Minestra di uiuarole con herbicine, uoua, & cacio.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Tinche grosse di cinque libbre l'una fritte, seruite con petrosimolo soffrito & sugo di melangole sopra.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pottaggio di calamari ripieni.</i>	<i>lib. 20</i>	<i>piatti 8</i>

Third service from the Kitchen.

Pieces of sturgeon cooked in white [wine], topped with borage flowers.	48lb	8 plates
Garlic sauce in plates, as a relish.		13 plates
Pastries filled with 6lb of sea bass, served hot.	no. 8	8 plates
A dish of peas bound with cheese & eggs.		13 plates
Little marzipan stars.	no. 100	8 plates
Jelly over the tails of a hundred shrimp. ¹⁶		13 plates
White torte of Lady apples & musk pears.	no. 8	8 plates
4lb trout cooked in wine & spices, served dry & topped with various flowers.	no. 8	8 plates
Clean snails, fried & covered in green sauce.	no. 600	8 plates
Tubes made of two eggs each, filled with raisins, sugar, & cinnamon.	no. 40	8 plates
		95 plates

Fourth & final service from the Kitchen.

Large, stuffed pike, spit-roasted & topped with its own sauce & sliced lemon.	40lb	8 plates
Stuffed inside-out tench cooked under a cover, served with its own sauce.	40lb	8 plates
Pastries filled with 5lb of bearded umber, served hot.	no. 8	8 plates
A soup of broth with herbs, eggs, & cheese.		8 plates
Large tench, weighing 5lb each, fried & topped with sautéed parsley & orange juice.	no. 8	8 plates
Stuffed squid in pottage.	20lb	8 plates

¹⁶The word *gambari* is used to refer to several different creatures, including lobsters and prawns or shrimp. I'm going with shrimp here based largely on number. 100 per plate seems like too many to be lobsters.

<i>Lattarini fritti, seruiti con salza uerde sopra.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Granchij porri di mare sottestati, & ripiene seruiti con zuccaro & sugo di melangole sopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Torte di faue fresche.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Torte di saluiata.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Vn lauoriero di pasta uoto.</i>		<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 93</i>

Terzo seruitio di Credenza.

<i>Gambari cotti in uino mondi la coda, & zanche, seruiti con aceto, & pepe.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticci di pere grosse di dieci per pasticcio.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticcietti di pedoni di carciofani di tre per pasticcio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ostreghe cotte su la graticola, seruite con sugo di melangole, & pepe sopra.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Carciofani cotti seruiti con aceto & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Carciofani crudi seruiti con sale & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pere & mele di piu forte.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Mandorle fresche spaccate, seruite su la foglia de uiti.</i>	<i>nu. 400</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cascio Parmeggiano in fettucce.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scafì teneri con la scorza.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Casci marzolini di due libre l'uno spaccati.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Marroni arrostiti, seruiti con sale, zuccaro, et pepe.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Neue di latte, seruite con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 13</i>
<i>Cialdoni fatti à scartocci.</i>	<i>nu. 300</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ciambellette di monache.</i>	<i>nu. 250</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 125</i>

Fried smelts, topped with green sauce.	16lb	8 plates
Brown crabs, stuffed & cooked under a cover, topped with sugar & orange juice.	no. 40	8 plates
Fresh bean torte.	no. 8	8 plates
Sage torte.	no. 8	8 plates
A work of hollow dough.		8 plates
		93 plates

Third service from the Sideboard

Lobsters cooked in wine, stripped of their tails & claws, served with vinegar & pepper.	no. 200	8 plates
Pastries filled with ten large pears.	no. 8	8 plates
Small pastries filled with three artichoke bottoms.	no. 40	8 plates
Oysters cooked on the grill, topped with orange juice & pepper.	no. 200	8 plates
Cooked artichokes served with vinegar & pepper.	no. 40	8 plates
Cooked artichokes served with salt & pepper.	no. 40	8 plates
Different kinds of apples & pears.	no. 80	8 plates
Fresh, cracked almonds served on vine leaves.	no. 400	8 plates
Parmesan cheese in little slices.	6lb	8 plates
Young beans in the pod.	no. 200	8 plates
Marzolino cheeses of 2lb each, cut up.	16lb	8 plates
Roasted chestnuts, served with salt, sugar, & pepper.	no. 200	8 plates
Whipped cream topped with sugar.		8 plates
Rolled wafers.	no. 300	8 plates
Nuns' jumbals.	no. 250	8 plates
		125 plates

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

Quarto, & ultimo seruitio di credenza.

<i>Finocchio dolce uerde.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Stecchi in piatti con acqua rosa.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Maxzetti di fiori profumati.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Conditi, & confettioni a beneplacito.</i>	<i>piatti 8</i>	<i>per sorte</i>
		<i>piatti 32</i>

*COLLATIONE FATTA ALL'VLTIMO DI MAGGIO,
in giorno di Venere in Trasteuere in un Giardino.*

Era posta la Tavola, con tre touaglie, adornata con diuersi fiori, & fronde, la Bottiglieria con diuersi uini dolci, & garbi, la Credenza ben fornita di uarie sorte di tazze d'oro, d'argento, di maiolica, & di vetro; e prima che fusse data l'acqua odorifera alle mani, fu posto sotto ciascuna saluietta una ciambella grossa, fatta con latte, uova, e zucchero, & butiro, & si seruita à otto piatti, con otto Scalchi, quattro Trincianti, & ogni uolta che si leuo la touaglia, si mutò saluiette candide, e per li conditi si messe forcine d'oro, e d'argento con coltelli, per le confettioni si messe cocchiari, & à ogni seruitio si messe su la tauola sei statue di rilieuo in piedi, le prime erano di zucchero, le seconde di butiro e le terze di pasta reale & tal collatione fu fatta doppo il uestro, con uarie sorti di strumenti, & musiche.

Primo seruitio con le prime statue di Zuccaro.

Diana con la Luna in fronte con l'arco & cane al laccio, con cinque ninfe.

Prima ninfe con un dardo in mano.

Seconda con l'arco, & la Pharetra.

Terza con uiola.

Quarta con cornetta.

Quinta con un ciembalo.

The tablecloth is removed, water given for handwashing, the linen napkins are changed, & then is served

Fourth & final service from the Sideboard..

Fresh, green fennel.	6lb	8 plates
Toothpicks in plates with rosewater.	no. 40	8 plates
Bunches of scented flowers.	no. 40	8 plates
Sweets & comfits as liked.	8 plates	per kind
		32 plates

A COLLATION MADE AT THE END OF MAY, on a Friday in a Garden in Trastevere.

The Table was laid with three tablecloths, adorned with various flowers, & leaves, the butlery with various sweet wines, & decorations. The Sideboard was well stocked with various sorts of gold, silver, majolica, & glass cups. Before the scented water was given for handwashing, a large jumbal, made with milk, eggs, sugar, & butter was placed under each napkin. Eight messes were served, by eight Stewards & four Carvers. Each time a tablecloth was removed, the white napkins were changed, & gold & silver forks with knives were laid, & for the comfits spoons were set out, & at each service six relief statues were placed on the table in stands, the first set of sugar, the second of butter & the third of royal pastry. This collation was made after Vespers, with various sorts of instruments, & music.

The first service, with the first figures of sugar.

Diana, with the moon on her brow, her bow & hunting dog, with five nymphs.

The first nymph, with a dart in her hand.

The second with a bow & quiver.

The third, with a viol.

The fourth, with a horn.

The fifth, with a drum.

<i>Condite in zucchero asciutte di piu sorte a beneplacito.</i>		<i>piatti 6</i>
	<i>lib. 16</i>	<i>taze 8</i>
<i>Cerafe palombine.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Fraole suacate, seruite con zucchero sopra.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Vua fresca conseruata.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Melangole dolci monde seruite con zucchero sopra.</i>	<i>nu. 60</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Mostaccioli Napoletani.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Spoletti di Marzapane.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Morselletti di pasta reale; lauorati in piu modi.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pignoccati freschi.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ciambelle di monache.</i>	<i>nu. 400</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Capi di latte seruiti con zucchero sopra.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Butiro passato per la siringa & seruito con zucchero sopra.</i>	<i>lib. 12</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Giuncate in frondi seruite con zucchero.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Bottarghe tagliate in fette, seruite con sugo di limoncelli & zucchero sopra.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Schinale acconcio.</i>	<i>lib. 6</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Aringhe acconcie.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tarantello acconcio.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Alici acconcie.</i>	<i>nu. 120</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Insalate di sparagi.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Insalate di cappare, uua passa & zucchero.</i>	<i>lib. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Insalata di cedro tagliato in fette seruito con zucchero, & acqua rosa.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Insalate di lattughe, & fiori di borragine.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Pasticci di trute, di sei libre per pasticcio, seruiti freddi.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Focaccine fatte con butiro.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>

Dry sugar comfits, several kinds, as liked.	16lb	8 plates or cups
Palombina cherries.	24lb	8 plates
Hulled strawberries, topped with sugar.	16lb	8 plates
Conserve of fresh grapes.	24lb	8 plates
Peeled, sweet oranges topped with sugar.	no. 60	8 plates
Napoletani mostaccioli.	no. 40	8 plates
Marzipan-filled shells.	no. 40	8 plates
Little morsels of royal pastry in various shapes.	no. 40	8 plates
Fresh pine-nut nougat.	no. 40	8 plates
Nuns' jumbals.	no. 400	8 plates
Clotted cream topped with sugar.	no. 40	8 plates
Piped butter, topped with sugar.	12lb	8 plates
Junket in rushes served with sugar.	40lb	8 plates
Preserved roe, sliced & topped with lemon juice & sugar.	6lb	8 plates
Dressed tuna loin.	6lb	8 plates
Dressed herring.	no. 40	8 plates
Dressed tuna belly.	10lb	8 plates
Dressed anchovies.	no. 120	8 plates
Asparagus salad.		8 plates
Salad of capers, raisins, & sugar.	8lb	8 plates
Salad of sliced citron with sugar & rosewater.		8 plates
Salad of lettuce & borage flowers.		8 plates
Pastries filled with 6lb of trout, served cold.	no. 8	8 plates
Little cakes made with butter.	no. 40	8 plates

<i>Oliue di Spagna</i>	<i>nu. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Orecchine sfogliate piene di riso Turchesco.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
		<i>piatti 208</i>

*Leuoſi la prima touaglia, &
dette ſi l'acqua odorifera alle mani.*

Secondo ſeruitio con le altre ſei ſtatue di Butiro.

<i>Vno Elephante, con un caſtello ſu la ſchiena.</i>		
<i>Hercole che ſbranaua la bocca al liſione.</i>		
<i>Il gran uillano di Campidoglio.</i>		
<i>Vn Camello, con un Re moro ſopra.</i>		
<i>Vn Alicorno che habbita il corno in bocca al ſerpente.</i>		
<i>Il cignale di Meleagro con la frezza in petto.</i>		
<i>Piſelli teneri aleſati con la ſcorza, ſeruiti con aceto, & pepe.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Carciofani cotti, ſeruiti con aceto, ſale, & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tartufali cotti con olio, ſugo di melangole, & pepe.</i>	<i>lib. 18</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Carciofani ſoffritti con butiro, ſeruiti con ſugo di melangole, & pepe.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Tartufali crudi, ſeruiti con ſale, & pepe.</i>	<i>lib. 10</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Palmette Napolitane acconcie.</i>	<i>nu. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pasticci di pere riccarde, di tre per paſticcio.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pere guaſte, ſeruite con zuccaro ſopra.</i>	<i>nu. 80</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Pere moſcarole, o d'altra ſorte crude.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Viſciole palombine.</i>	<i>lib 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Rauiggioli Fiorentini.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Cacio Parmiggiano in fettucie.</i>	<i>lib 16</i>	<i>piatti 8</i>

Spanish olives.	no. 24	8 plates
Small, flaky, ear-shaped pastries, filled with Turkish rice.	no. 40	8 plates
		208 plates

The first tablecloth was removed &
scented water given for handwashing.

Second service, with another six sculptures in Butter.

An elephant with a castle on its back.

Hercules prying the lion's jaws apart.

Marcus Aurelius on the Capitoline Hill.

A camel carrying a Moorish King.

An alicorn with its horn in the mouth of a serpent.

Meleager's boar with the spear in his breast.

Tender peas boiled in the pod, served with vinegar & pepper.	16lb	8 plates
--	------	----------

Cooked artichokes served with vinegar, salt, & pepper.	no. 40	8 plates
--	--------	----------

Truffles cooked with oil, orange juice, & pepper.	18lb	8 plates
---	------	----------

Artichokes sautéed in butter served with orange juice & pepper.	no. 40	8 plates
---	--------	----------

Raw truffles, served with salt & pepper.	10lb	8 plates
--	------	----------

Dressed Neapolitan palm shoots.	no. 16	8 plates
---------------------------------	--------	----------

Pastries filled with three Riccardo pears	no. 40	8 plates
---	--------	----------

Very ripe pears, topped with sugar.	no. 80	8 plates
-------------------------------------	--------	----------

Raw pears, moscarole or another variety.	24lb	8 plates
--	------	----------

Sour palombina cherries.	24lb	8 plates
--------------------------	------	----------

Florentine ravaggiolo cheese.	16lb	8 plates
-------------------------------	------	----------

Parmesan cheese, in little slices.	16lb	8 plates
------------------------------------	------	----------

<i>Scafi teneri con la scorza.</i>	<i>nu. 260</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Caschi marzolini spaccati di due libre l'uno</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Amandole fresche spaccate su le foglie di uiti.</i>	<i>nu. 400</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Vua fresca dell'anno passato conseruata.</i>	<i>lib. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Neue di latte, seruuta con zuccaro sopra.</i>		<i>piatti 8</i>
<i>Cialdoni fatti a scartocci.</i>	<i>nu. 350</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Ciambellette di monache.</i>	<i>nu. 200</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Marroni cotti alle bracie, stufati nelle rose, seruiti con sale, zuccaro, & pepe sopra.</i>	<i>nu. 300</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Composta di rape.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Composta di carote.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Composta di citrioli.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Composta di finocchio marino.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>piatti 8</i>

*Leuosi la touaglia, & si dette l'acqua alle mani, &
si mutò saluiette candide, cucchiari, & forcine.*

Terzo, et ultimo seruitio con l'ultime statue.

Paride con un pomo d'oro in mano.

Pallade ignuda.

Funò, nignuda.

Venus, ignuda.

Helena Troiana, adornata di ueste, & capelli d'oro.

Europa sul toro, con le mani alle corna.

Tender beans in the pod.	no. 260	8 plates
Marzolino cheeses, 2lb each, split.	no. 8	8 plates
Fresh cracked almonds on vine leaves.	no. 400	8 plates
Conserve of last year's fresh grapes.	24lb	8 plates
Milk snow, topped with sugar.		8 plates
Rolled wafers.	no. 350	8 plates
Nuns' jumbals.	no. 200	8 plates
Chestnuts cooked over the coals, & stewed with roses, in napkins topped with salt, sugar, & pepper.	no. 300	8 plates
Turnip compote.	16lb	8 plates
Carrot compote.	16lb	8 plates
Cucumber compote.	16lb	8 plates
Samphire compote.	16lb	<u>8 plates</u>

The tablecloth was lifted, water given for handwashing, &
the white napkins, forks, and spoons were changed.

Third and final service with the final statues.

Paris with the golden apple in his hand.

Pallas, nude.

Juno, nude.

Venus, nude.

Helena of Troy, adorned in a gown & with hair of gold.

Europa on the bull, with her hands on his horns.

<i>Cedri sani conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Limoncelli conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Melangoletti conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Cocomeri conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Meloni conditi.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Cocuzze condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Pere condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Noci moscate condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Noci nostrali condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Perfiche condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Arbicoccole condite.</i>	<i>lib. 16</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Visciole sfropate in tazze.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Gelo di cotogne in scatoline.</i>	<i>lib. 40</i>	<i>tazze 8</i>
<i>Scatoline di cotognata.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatoline di copeta.</i>	<i>nu. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole d'anaci confetti di due libre l'una.</i>	<i>nu. 24</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di confetti grosse di due libra luna.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di folignata confetta di due libre l'una.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di seme di mellone confetto di due libre l'una.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di coriandoli confetti.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di mandorle confetti di dua libre l'una.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di pistacchi confetti di dua libre l'una.</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Scatole di pignoli confetti di dua libre l'una</i>	<i>nu. 8</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Finocchio confetto in pannocchie.</i>	<i>nu. 16</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Marzetti di fiori lauorati il pie d'oro, & di seta.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>
<i>Stecchi profumati con acqua rosa in piatti.</i>	<i>nu. 40</i>	<i>piatti 8</i>

Candied whole citron.	lib. 16	tazze 8
Candied lemons.	lib. 16	tazze 8
Small oranges, candied.	lib. 16	tazze 8
Candied watermelon.	lib. 16	tazze 8
Candied melon.	lib. 16	tazze 8
Candied squash.	lib. 16	tazze 8
Candied pears.	lib. 16	tazze 8
Candied nutmeg.	lib. 16	tazze 8
Candied walnuts.	lib. 16	tazze 8
Candied peaches.	lib. 16	tazze 8
Candied apricots.	lib. 16	tazze 8
Visciola cherries in syrup, in cups.	lib. 40	tazze 8
Quince paste in cases.	lib. 40	tazze 8
Quince marmalade in cases.	nu. 40	piatti 8
Honey-nut candy in cases.	nu. 24	piatti 8
Cases holding 2lb of candied aniseed.	nu. 24	piatti 8
Cases holding 2lb of large candies.	nu. 8	piatti 8
Cases holding 2lb of candied leaves.	nu. 8	piatti 8
Cases holding 2lb of candied melon seeds.	nu. 8	piatti 8
Cases holding 2lb of candied coriander seeds.	nu. 8	piatti 8
Cases holding 2lb of candied almonds.	nu. 8	piatti 8
Cases holding 2lb of candied pistachios.	nu. 8	piatti 8
Cases holding 2lb of candied pine nuts.	nu. 8	piatti 8
Fennel seeds candied on the panicle.	nu. 16	piatti 8
Bunches of scented flowers, the stems worked in gold and silk.	nu. 40	piatti 8
Scented toothpicks in plates with rosewater.	nu. 40	piatti 8