

Primo Seruitio di Credenza.

- Capi di latte finti del naturale di latte d'amandole, e pignoli.
 Gioncate del naturale finte come di sopra.
 Ricotte in canestrine cauate quattro per piatto finte.
 Ricotte passate con zucchero, & acqua rosa finte del naturale.
 Mozzarelle, oue di bufale, butiro passato per la seringa, che ogni cosa era tenuto per latticinij naturalissimi.
 Oua dure mondi che pareuano di gallina.
 Oua dure come di sopra tagliati in quarti per insalata con sale, pepe, petrosello, & aceto sopra.
 Salciccioni grossi tagliati in fette finti.
 Salciccioni intieri freddi finti.
 Prosciutto tagliato in fette fritto, & seruito con pan onto sotto e sopra con aceto rosato, fatto di schinale secco, che l'odore, & il sapore era di prosciutto vero.
 Gielo à foggia di ventrescha naturale, & à guglie, alte doi palmi, pignoccati, pezzi di marzapani, mostaccioli.
 Insalate, polite, lauorate, adornate di cipollette, & fiori di boragine.
 Insalate di sparagi, & piseletti teneri, con le guscia.
 Bottarghe acconcie, salmone acconcio, arenghe, alice, tarantello, cauiale, vua pergolese, oliue di Spagna, cedro tagliato, pasticci grossi di trotte freddi, tartare contrafatte tocche d'oro, di ricotta fatta di latte d'amandole ambrosine, & pignolati.
 Grani di granati con Zucchero sopra, melangoli di mezo sapore mondati con zucchero sopra.
 Brugne di Genoua cōfette, & mostaccioli Napolet. pistaccati, pignoccati, marzapanetti piccolini alla Portugese, quadretti impiali cosa eletta.

Primo Seruitio di Cucina.

- Macheroni fatti di mollica di pan papalino con fette di prouature finte, & cascio finto, di noci, mandole, nocchi, pistacchi torrati, cioè abruscolati, e poi stropicciati, e fatti come granelli di miglio, con zucchero e cannella sopra.
 Pezzi di tonno arrostito allo spido, illardato di tarantello grasso, che pareua lonza di vitella arostita.
 Teste di storione & di ombrina allestite con fiori di boragine sopra, sapor bianco con agresto, & zucchero sopra.
 Lamprede grosse integre sottestate con suo sapore negro sopra, zucchero, & cannella, & sugo d'agresto sopra seruite calde, confette di pan sotto.
 Pezzi grossi in storione arostito allo spido lardati di lampredozze.
 Crostate di latte di spigola, & d'ombrina, e fegato con zucchero, & pignoli, & acqua muschiata sopra, seruite calde.
 polpe di triglie, & di anguille formate à modo di testicoli di capretto.
 Laccie del Teuere allestite con petrosello sopra.
 Pasticci caldi di pezzi di storione, con pignoli, capperini, tartufi, & oua di tartarughe dentro.

Dentali