

d'oro, ò rosse, & à proportione fatto, ouero tenghino in mano vn mazzo di fiori, ò vn fior di seta, ò bandirole, ò vn dono, & ciò che più piacerà: Et acciò che la tauola sia di maggior vaghezza, à chi la vede, si metterà in essa subito che sia fornita d'apparecchiare, tutte le cose che saranno le sequente per ordine scritte. Per la Cena.

### Primo seruitio di Credenza :

Insalate lauorate grande, & indorate con diuerse materie .

Insalate cotte de radiche, & capperini , & di piedi di Capretti .

Insalate di Cedro adornate di fiori, con zucchero, & acqua rosa .

Teste di porco saluatico cotte in vino, inargentato il grugno con foco arteficiato in bocca, adornate di verdura & fiori.

Sommata in fette tocche d'oro, & salame in fette con limoni.

Prosciutto sfilato con anisi confetti sopra , & vna passerina di Corinθο.

Lingue di Bufale salate cotte in vino, monde, & spaccate.

Polanche arrostate, & poi imborracciare con pasta fritta .

Fasani maschi reuestiti in piedi che paiano viui , con profume nel becco, tremolanti per tutta la coda.

Pasticci de lepri intieri coperti à modo di leoni, & dorati che tēghino vna bandirola con l'arme delli sposi .

Tortiglioni ripieni alla Milanese tocchi d'oro con zucchero sopra .

Bianco magnare di mezo rilieuo toccho con oro & zucchero sopra .

Gielo di color d'ambra & con lancette di Fasano arostiti sotto.

Pauoni arostiti, & salpimentati con granati, & limoni sopra, dorati il becco & li piedi, & habbia la sua coda posticcia, & il suo collo .

Torte di persichi secchi con zucchero sopra fredde .

Oiue di Spagna, vua bianca, & Pergolese.

Statue alte doi palmi con vna canestrina inargentata in ambedue le mani con dentro cinque mostaccioli per vno , ben lauorati & dorati.

Bandirole di taffetà con l'arme ficchate ne i pasticci, & per l'insalate grandi, ouero in cima a trionfi delle saluiette .

Pizze grandi, sfogliate vna per piatto con prosciutto sfilato dentro & zucchero sopra .

Foccacine fatte con butiro, zucchero, & acqua rosa, quattro per piatto.

Vn lauoro di pasta à groppi fatta con la seringa, & con zucchero sopra & grani di granati tocchate d'argento, e mele di Spagna, sotto e attorno l'orlo del piatto .

### Primo seruitio di Cucina .

Ortolani arostiti con sua crostata sopra, & melangoli.

Pasticcetti di polpettine di mongana caldi .

Animelle di capretto, & fegatelli di pollo riuolti nella rete , arostiti nelli stecchi lunghi vn palmo, seruiti caldi , quattro stecchi per piatto così intieri, con melangoli sopra .

Lodole