

SERENA SPANÒ MARTINELLI

INSEGNAMENTO DELLA DOTTRINA CRISTIANA E VITA COMUNITARIA

IL REGIME ALIMENTARE DEI CONVIVENTI
DI S. GABRIELE. BOLOGNA 1636-1637

Il fascicolino che qui presento risulta da una sorta di incidente di percorso. Seguendo il filo di alcuni processi di canonizzazione della Bologna seicentesca, variamente interconnessi¹, ho individuato come *terminus ad quem* la figura di Cesare Bianchetti (1585-1655). Gli è dedicato l'ultimo dei processi del periodo (1696-1699); un percorso che, come in numerosi altri casi, manca il traguardo ma evidenzia chiaramente una solida fama di santità a livello locale. Portato in gioventù a una scelta di vita religiosa Bianchetti vi rinuncia per evitare l'estinzione del casato. Senatore, diviso fra interessi intellettuali e prassi pedagogico assistenziale², fonda nel 1616 la Congregazione di Gesù e Maria, che muta presto il nome in S. Gabriele. L'obiettivo è di promuovere l'insegnamento della dottrina cristiana ai giovani, in particolare ai meno provveduti. La frequenza di questo insegnamento porterà a una vita più consona al Vangelo, sfocerà talora nell'ingresso in una famiglia religiosa. Faciliterà anche l'accesso a un lavoro: una sorta di biglietto da visita a garanzia dello stile di vita di una persona. I membri della Congregazione sono inizialmente 25³. I numeri rimangono successi-

¹ S. SPANÒ MARTINELLI, *Canonisation et identité citadine. Une ville oeuvrant pour la reconnaissance de ses saints: Bologne au XVII^e siècle*, «Culture et société au miroir des procès de canonisation (XVI^e-XX^e siècles)», Publications de l'université de Saint-Etienne 2016, pp. 151-165.

² Bianchetti, Cesare in *Dizionario biografico degli italiani*, 10, Roma 1968, pp. 44-45 (Renzo Negri); vi si accentua la statura intellettuale, la conoscenza delle lingue classiche e moderne accanto al fervore filantropico e religioso, nel clima della Bologna post tridentina segnata dall'impronta dell'arcivescovo Gabriele Paleotti. C.-A. DEL FRATE, *Vita /del venerabile servo di Dio /Cesare /Bianchetti/ senatore di Bologna/ e Fondatore/ della congregazione/ di S. Gabriele*, Bologna 1704; i capitoli 8-13 riguardano la fondazione della Congregazione e i suoi sviluppi. A. DI PAOLO MASINI, *Bologna perlustrata*, Bologna 1666, p. I, p.142, ricorda l'Oratorio della Congregazione di S. Gabriele a piazza Ravegnana e l'attività che vi si svolge ogni giorno festivo, a partire dalla fondazione da parte di Bianchetti nel 1616, con vari cambi di sede.

³ DEL FRATE, *Vita /del venerabile servo di Dio*, cit., p. 113.

vamente nel vago. Nel giro di qualche anno i “congregati” si articolano in due gruppi. Una parte mantiene gli impegni professionali e familiari, prestando la propria opera essenzialmente nei giorni festivi; sono i cosiddetti “confluenti”. Un'altra è costituita da celibi o vedovi di una certa agiatezza, impegnati a tempo pieno in una forma di vita comunitaria, i cosiddetti “conviventi”.

La vitalità della Congregazione, attiva anche nel XVIII secolo, ci è fra l'altro testimoniata da un piccolo fondo, nel *mare magnum* delle corporazioni religiose soppresse, all'Archivio di Stato di Bologna⁴. Come d'abitudine, la documentazione prevalente riguarda lo stato patrimoniale dell'istituzione: possedimenti, spese, lasciti. A volte si aprono orizzonti più ampi, dovendosi conciliare esigenze caritative, e pure celebrative, con le risorse economiche disponibili. Essenziale è non perdere di vista gli obiettivi per i quali è nata l'istituzione. Troviamo così un forte richiamo di Bianchetti sulla centralità dell'insegnamento della dottrina cristiana, in pagine di elevato livello culturale e forte impatto emotivo⁵. Non dimenticando il non facile periodo. Dalla fondazione (1616) alla morte di Bianchetti (1655), corrono la guerra dei Trent'anni e la peste del 1630. Nella gestione dell'emergenza sanitaria Bianchetti si trova impegnato come uomo pubblico mentre fra il materiale dell'archivio troviamo almeno una iniziativa di preghiera perché si allontani la guerra⁶.

Il fondo archivistico si chiude con gli atti del processo di canonizzazione (13/6735). All'interno dell'11/6733, il n. 7⁷ è tutto dedicato ai conviventi di S. Gabriele. Una sorta di Regola, con data finale (1645), timbro e firma del notaio Giulio Cesare Cavazza. Chi entra a far parte dei conviventi rimane laico, senza visibili distinzioni ad esempio nell'abito. La tavola è comune. I passaggi sono interiori, contemplando una sorta di noviziato. Le spese di mantenimento gravano sugli stessi membri, che possono decidere di sostenere aspiranti privi di beni di fortuna. Il bilancio viene tenuto

⁴ Archivio di Stato di Bologna, Demaniale, 1/6723-13/ 6735. Il fascicolo 2 del n. 1/6723 riguarda l'erezione della Congregazione nel 1616. Il compito principale è la gestione dei giorni festivi fra letture spirituali, preghiere, sermoni, e naturalmente la messa.

⁵ I problemi economici emergono sin dai primi anni, come vediamo al n. 9/6731, con precisazioni di Bianchetti che risalgono al 1617 (f. 92r). Più avanti le due ampie lettere di cui ho detto (f. 149r-152v). Bianchetti in quanto rettore dell'insegnamento della dottrina cristiana si indirizza ai responsabili delle parrocchie e ai prefetti e «operarj» delle scuole. Sottolinea come sia inadeguata la posizione di chi opera il bene per sé; occorre portare al bene gli altri, e questo attraverso l'insegnamento della dottrina. Il testo è estremamente accorato e partecipe, ricco di citazioni latine, bibliche e patristiche; la Congregazione di S. Gabriele si propone di completare il lavoro degli insegnanti ma molti per pigrizia non si danno pena di indirizzarvi i giovani.

⁶ *Dizionario biografico degli italiani*, cit., 10, p. 45. ASB, Demaniale, 9/6731, f.95r.

⁷ Legato in pergamena, cm.19x27, ff.3 bianchi + 46 n.n. + 3 bianchi.

sotto stretto controllo, con una revisione generale due volte l'anno. Il clima è quindi di gestione oculata delle risorse, di un benessere lontano da ogni eccesso.

All'interno dello stesso cartone, al n. 15, abbiamo uno smilzo fascicolo, il "Diario per il vito (sic)". Ci documenta un aspetto della vita quotidiana dei conviventi. Vi troviamo parzialmente sovrapposti due anni: il 1636 dal primo aprile al 30 novembre; il 1637 dal primo gennaio al 6 giugno. Di ogni giorno vengono registrate le portate relative al pranzo e alla cena. Quattro per il pranzo: minestra, antipasto, piattanza, frutta; tre per la cena: insalata (in un terzo circa dei casi sostituita da minestra), piattanza, frutta. In periodi di penitenza, la vigilia di particolari festività o per contrappeso a un pranzo festivo con portate più numerose, la cena è sostituita da una «collatione»: unica portata di frutta secca, legumi, verdure. La minestra del pranzo può esserlo in senso proprio (farro, zucca, pan grattato) o generico (lasagne, tortelli, tagliatelle). Antipasto e piattanza spesso si ripetono in varianti di carne o pesce. A volte invece l'antipasto si differenzia in frutta, formaggio, mortadella. Il piatto principale è talora costituito da preparazioni di pasta o da uova. Non si mangia carne chiaramente di venerdì, ma anche di sabato e in alcune particolari vigilie. Non si mangia carne durante la quaresima, come seguiamo nel 1637 per fine febbraio, tutto marzo e la prima decade di aprile (il 12 è Pasqua). Nello stesso periodo la sera vi è sempre una «collatione», salvo le domeniche.

Parlavo sopra di una certa agiatezza e abbondanza ma anche misura. Soprattutto nel 1636 alcune precisazioni sembrano voler prevenire eccessi o denotano semplicemente provviste mirate (una polpetta per persona, un uovo, 13 asparagi!). Assente la selvaggina. Certo, non essendovi altre indicazioni sulle quantità, carni o pesci "grossi" o "piccoli" non ci permettono valutazioni. Non sappiamo neppure se le portate vengano servite tutte a tutti i commensali o se questi scelgano secondo i loro gusti, le condizioni di salute o la posizione a tavola come descritto nelle opere di cuochi dell'epoca⁸. Non possiamo insomma capire in che misura la dieta fosse abbondante. Le provviste paiono a volte un po' monocordi (un tipo di carne

⁸ I cuochi di importanza, come Scappi e Stefani (cfr. più avanti note 11 e 13) preparavano di ogni vivanda un certo numero di piatti da cui i commensali attingevano attraverso i servitori. Già la Regola di san Benedetto prevedeva due *pulmentaria* fra cui potevano scegliere monaci con problemi di salute. *Benedicti regula*, editio altera emendata recensuit Rudolphus Hanslik, Vindobonae 1977 (CSEL 75), cap.39, *De mensura cibis*: si ritiene sufficiente alla refezione quotidiana, in due orari che variano con stagioni e attività, «cocta duo pulmentaria» (pp. 108-109); il monaco ammalato che non può mangiare di uno si rifocilla con l'altro; «et si fuerit unde poma aut nascentia leguminum, addatur et tertium».

ripetuto per vari pasti consecutivi; analogamente uova e pesce). La “frutta” inizia di frequente col formaggio ed è accompagnata da una verdura⁹, da sola o come ripieno di “torta” o “cassone”. Riservate a particolari occasioni le torte dolci. Messi sempre in rilievo i doni ricevuti. Il formaggio a volte compare senza precisazioni, altre è di vacca o di pecora, altre ancora specificato come “di forma”, gioncata, bergamino, marzolino, tomino e via dicendo.

I cibi sono del territorio, ma non in senso stretto. Pare pregiata la vitella del Trentino ma anche i capperi di Genova; il frequente uso del pesce parte da quello di fiume per allargarsi a quello di mare. Verdura e frutta di stagione, naturalmente, con l’eccezione dell’uva che secondo antiche usanze si conserva fresca per molti mesi dopo la vendemmia¹⁰.

Siamo di fronte a una sorta di taccuino, forse legato ai controlli di spesa cui accennavo. L’espressione è piuttosto grezza e familiare. Via via si sottolinea la bontà della vivanda. Incontriamo termini dialettali “volgarizzati” (sparsi da sparz, asparagio, zuccarini da zuccarein). Ritroviamo però, molto semplificati, gli stessi contenuti del trattato, che risale a 66 anni prima, di Bartolomeo Scappi¹¹. Nell’opera di Scappi troviamo la ricetta di tutte o quasi le preparazioni che incontriamo nel Diario.

Si ha l’impressione di una certa cura; semplici cotture sono accompagnate da salse: verde, agliata, agresta e via dicendo. Le polpette vengono declinate in molti modi, dalle ballotte alle tommaselle (di cui lo Scappi ci fornisce la articolatissima ricetta). Le insalate sono mescolate con fiori di borragine o semplicemente con fiori. Non si parla di bevande (un caso o due di vino regalato). Il pane viene usato spessissimo nelle minestre; a parte lo si ricorda una volta come regalo, nonostante il personale di cucina, dal cuoco in giù, ne avesse diritto, secondo lo Scappi, a varie libbre giornaliere.

Il ritmo dei pasti appare regolare. Alcuni casi di festività vedono l’aumento di una-due portate. Colpisce la particolare importanza della commemorazione di S. Filippo Neri, che incontriamo in ambedue gli anni, il 26 maggio. La

⁹ G. CASTELVETRO, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, in Londra 1614, Cambridge, Trinity College, cod. R.14.19, ed. in *Gastronomia del Rinascimento*, a cura di L. Firpo, Torino 1974, Introduzione pp. 32-38, testo pp. 131-176; p.151: per motivi di limitata produzione e climatici rispetto alla carne noi italiani «più stima facciamo de’ frutti e degli erbaggi che ci rinfrescano e non ci riempiscono di tanto sangue».

¹⁰ *Ivi*, p. 161: di «gran quantità d’uva che a’ palchi delle camere appendiamo per averne di verde per poco tutto l’anno».

¹¹ B. SCAPPI, *Opera... divisa in sei libri... Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paulo III. Con le figura che fanno bisogno nella cucina, et alli Reverendissimi nel Conclave*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570. L’autore, passato da Bologna a Roma e divenuto cuoco “segreto”, ossia personale, di Pio V, stila una specie di *summa* dei comportamenti e attività propri della sua professione.

fešta può anche esser data, l'11 gennaio 1637, dalla presenza di "musicì" che porta a 36 il numero dei commensali e ci permette qualche ipotesi sul numero dei conviventi (una ventina?). Il digiuno, al contrario, del venerdì santo non sembra comportare grossi sacrifici (salvo la «collatione» serale cui accennavo).

Come richiamato nelle storie dell'alimentazione non troviamo traccia di alimenti provenienti dal nuovo mondo e destinati a divenire centrali sulle nostre tavole come mais, patate, pomodoro¹². Le "materie prime" usate sono le stesse che troviamo nel trattato di Scappi come in quello, posteriore e di minor respiro, di Bartolomeo Stefani¹³. Per qualche preparazione si può tornare al XV secolo, alle ricette di "Mastro Martino"¹⁴.

Queste poche osservazioni affiorano dalla lettura di un profano. Diversi stimoli penso possano presentarsi a specialisti del periodo e della materia. Di qui la decisione di mettere a disposizione una fonte limitata ma con una sua coerenza da cui si possa partire per ulteriori approfondimenti. Studiosi più addentro saranno senz'altro in grado di sciogliere i pochi dubbi rimasti su alcuni ingredienti o preparazioni o varietà.

Il testo è in complesso semplice. Mi hanno aiutato a intendere espressioni per me inconsuete gli scritti sopra citati di Scappi, Castelvetro, Stefani cui vanno aggiunti almeno il grande dizionario di Battaglia e quello bolognese-italiano del Ferrari¹⁵.

Una rapida descrizione della nostra fonte. Il fascicolo, cartaceo, ha formato cm. 22x32 (circa, con slabbrature varie). Ogni facciata è divisa a inchiostro in dieci riquadri, su 2 colonne: la decade di un mese; lo scritto è recto e verso, ogni mese quindi occupa un bifoglio; la quarta facciata registra solo il giorno 31, nei mesi che lo comportano, altrimenti è bianca. I fogli sono bucati per la legatura con spago di cui poco è rimasto. Dopo i primi 3 mesi del 1637 è

¹² *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, V ed., Roma-Bari 2011, pp. 427sgg ci ricorda come pomodoro, patata, mais entrino nell'alimentazione europea corrente solo nel XIX-XX secolo.

¹³ B. STEFANI, *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova, appresso gli Osanna, stampatori ducali, 1662.

¹⁴ C. BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996, rist. 2001 si propone di metterne a fuoco la persona e l'opera, dalle origini ticinesi all'attività a Napoli, Roma, Milano, riproducendo il testo dei tre mss disponibili del suo ricettario (Biblioteca Apostolica Vaticana, Urbinate lat. 1203; Riva del Garda, Archivio Storico, New York, Pierpont Morgan Library, ms Bühler 19). Le sue proposte sono alla base di PLATINA BARTOLOMEO, *De honesta voluptate et valitudine*, [Roma, Hulrich Han, 1473-1475], un'opera di buon successo con dieci edizioni incunabile di cui due tradotte in italiano. In questo primo testo a stampa di gastronomia e dietetica e vita equilibrata in generale l'autore si dichiara esplicitamente dipendente dall'amico cuoco, e attinge a piene mani dalle sue ricette.

¹⁵ S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino 1961-2009. C.E. FERRARI, *Vocabolario bolognese-italiano*, II ed., Bologna 1835.

inserito l'aprile 1636, segue l'aprile 1637, maggio 1636, maggio 1637, giugno 1636, giugno 1637 (solo i primi 6 giorni). Seguono luglio 1636, agosto 1636 fino al 15, settembre 1636 "riempito" solo nei giorni 28-30. Ottobre 1636 è completo. Novembre 1636 pure, salvo una sfasatura nei fogli essendosi voluto iniziare il mese nell'ultima facciata di ottobre. In qualche caso il tratto di inchiostro ha tagliato la carta, disordinando la successione dei periodi. Non è però difficile ristabilire l'ordine. I bifogli per il 1637 erano stati predisposti per tutto l'anno ma sono rimasti bianchi per la seconda parte del periodo; conclusione: 8 bifogli per il 1636, 12 ma con la seconda parte bianca per 1637. Mi è parso opportuno presentare prima tutti i mesi del 1636, poi quelli del 1637.

Ho trascritto in modo il più possibile conservativo, tenendo presente la libertà ortografica del tempo. Per ragioni di uniformità e di spazio ho eliminato le virgole interne alle singole portate, mantenendole solo quando una portata era raddoppiata, in occasione di particolari festività.

Last but not least un sincero grazie al prof. Montanari che mi ha incoraggiato a portare avanti la ricerca, dandomi preziose indicazioni di persona e attraverso i suoi numerosissimi lavori sul tema. Oltre alla citata *Storia dell'alimentazione* mi sono stati di particolare aiuto ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999; MASSIMO MONTANARI, *Il formaggio con le pere*, Roma-Bari 2010; ID., *Mangiare da cristiani*, Milano 2015.

La bibliografia in materia è sterminata. Se ne ha un'idea sfogliando il bellissimo catalogo, pur di qualche anno fa, dei testi italiani e latini nella biblioteca "dedicata" nel canton Ticino: Fondation B.IN.G. Bibliothèque internationale de gastronomie. *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia sec. XIV-XIX*, a cura di Orazio Bagnasco, realizzato con il contributo della banca della svizzera italiana, edizioni B.IN.G 1994, vol. I Opere a stampa A / K, vol. II Opere a stampa L / Z. Manoscritti, vol. III Indici, grafici; limitandosi al fondo italiano e latino sono registrate oltre 3000 edizioni a stampa e 77 manoscritti.

Alcuni stimoli mi sono anche venuti dal pur datato Cahier delle «Annales» curato da Jean Jacques Hémardinquer¹⁶. L'ultimo volume di cui ho avuto notizia è del dicembre 2018¹⁷. Di un altro interessante saggio ho avuto notizia dopo la correzione delle bozze¹⁸.

¹⁶ *Pour une histoire de l'alimentation*, recueil de travaux présentés par J-J Hémardinquer, Cahiers des «Annales», 28, Paris 1970.

¹⁷ *Le banquet. Manger, boire et parler ensemble (XIX-XVII^e siècles)*. Textes réunis par Bruno Laurioux, Agostino Paravicini Bagliani et Eva Pibiri, Firenze 2018.

¹⁸ A. D'AMBROSIO, *Le regole per la cucina di Monte Oliveto Maggiore (sec. XVIII)*, in *La memoria del Chiostro*, Firenze 2019, pp. 275-292.



Esempio di una facciata: la prima decade di luglio 1636. Si nota a prima vista che nel documento i giorni con pranzo - cena si susseguono in verticale. Problemi tipografici hanno imposto un allineamento orizzontale; il contenuto è chiaramente identico

GLOSSARIO

La maggior parte dei termini usati sono comprensibili. Ne ho isolato alcuni meno consueti.

ANCHIOVE / ANGIOVE: acciughe o analogo; Scappi, tavola del l. V: «Per far pasticcio di sardoni, d'alici, & d'anchiovi in cassa»; cap.195, f. 381v.

ANSERI: «castagne lesse e poi messe a seccare (dette in Toscana vecchioni)»; Battaglia I, p. 508.

ARMELINE: albicocche, in quanto provenienti dall'Armenia; Battaglia I, p. 669.

CALIMANA: varietà di mela; Battaglia II, p. 547; non sempre ho trovato riscontri delle varietà di mele indicate.

CASSONE: Scappi spiega dettagliatamente come si preparassero questi involucri di pasta da riempire con verdure o carni; l.V, f. 136r.

CINARO: cinara è nome scientifico del carciofo; Battaglia III, p. 149.

FRITTATA ROGNOSA: «con ova, & cipolle battute soffritte, e menta, & maionara, & noci ammaccate, & poi sottestate, servite con suo sapor, zucchero & cannella sopra»; Scappi, f. 213v.

LOIATICA: l'uva di luglio, particolarmente apprezzata perché la prima; Castelvetro, p. 144.

MISSEDANZA: misticanza?; l'insalata mista è declinata in molti modi.

MONIACHE: albicocche; Stefani, p. 65: armelline o moniache; Battaglia X, p. 806 ne parla come forma dialettale.

MOSALTO / MISALTATO: messo sotto sale; la procedura viene descritta da Scappi per i bovini nel l. II, f. 17v-18r; per il luccio nel l. III, cap. 152, f. 135r-v.

NAVONI: in dialetto navon, della famiglia delle rape; Ferrari, p. 580.

OFFELLE: sorta di ravioloni di pasta frolla con dentro uova formaggio uvetta; Scappi l. V, cap. 48, f. 349v.; Maestro Martino, Urb. Lat., ricetta n. 149.

PAVARAZZI: patelle, peverazze, telline; Scappi, l. III, cap. 193, f. 144r.

PIZZONI: piccioni; Battaglia XII, p. 621; in dialetto pizzon; Ferrari, p. 418.

POLTA: vivanda di farina di frumento o, anche, di legumi impastata con acqua e cotta «...fin dall'antichità, prima ancora del diffondersi del pane, ...cibo molto frugale, proprio dei ceti inferiori»; Battaglia XIII, p. 800.

RAINA: «...del pesce carpina cioè reina»; Scappi, l. III, cap. 130-131.

SPARSI: in dialetto sparz = sparagio; Ferrari, p. 489.

TARANTELO: la pancia del tonno (ventresca); Scappi, l. I, cap. 11, f. 6v e l. III, cap. 207, f. 146v; Maestro Martino, Urb. lat., ricetta n. 259.

TOMASELLE: cfr. Scappi, l. II, f. 48v; sono sorta di polpette molto elaborate «della grossezza d'una palla Fiorentina»; ne vengono descritte in tutta l'opera, di carne o pesce, sempre della stessa grandezza. Maestro Martino Urb lat ricetta n.21; possono esser grosse come una noce o un uovo.

ZUCCARINI: in dialetto zuccarein «Pasta dolce fatta a guisa di anelli»; Ferrari, p. 577; è possibile gustarli ancora oggi.

ZUCCARONI: variante degli zuccarini.

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 1 aprile 1636	Minestra	di riso	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	brasadelle di vitello	Piattanza	carne di vitella
	Piattanza	carne di manzo	Frutta	frutta formaggio ordinario e mele
	Frutta	frutta formaggio ordinario e mele		
mercoledì 2	Minestra	di tagliadelle di pasta	Insalata	di radicchi verdi di campo
	Antipasto	frittata rognosa	Piattanza	due polpette fritte per uno
	Piattanza	carne di vitella	Frutta	formaggio ordinario e mele
	Frutta	sellari e mele		
giovedì 3	Minestra	di farro ed ova	Insalata	minestra di pane gratato
	Antipasto	lingua di bue salata	Piattanza	carne di manzo pastizzata con
	Piattanza	carne di vitello	Frutta	suppa sotto
	Frutta	[nessuna indicazione]		formaggio di forma e mele
venerdì 4	Minestra	di cece franto con oglio	Insalata	radicchi di campo
	Antipasto	ricotta fresca	Piattanza	ova fritte nella padella
	Piattanza	un gozo per ciascuno con	Frutta	formaggio ordinario e mele
	Frutta	limone		
		sellaro e mele		
sabato 5	Minestra	pancotto col buttiro	Insalata	di radicchi cotti
	Antipasto	due anchiove per uno	Piattanza	frittata d'ova
	Piattanza	lasagne col buttiro	Frutta	aneri e mele
	Frutta	formaggio di forma e mele		
domenica 6	Minestra	d'ova con pane	Insalata	di lattuca
	Antipasto	cervelline di bue	Piattanza	agnello stufato con brodo
	Piattanza	carne di vitella	Frutta	torta di farro e mela
	Frutta	formaggio di forma e mele		
lunedì 7	Minestra	di tagliadelle	Insalata	suppa di brodo sopra formaggio
	Antipasto	fegato di bue a guazzetto	Piattanza	carne di manzo frita nella
	Piattanza	carne di manzo alessa	Frutta	padella
	Frutta	sellaro e mela		formaggio di forma e mele
Martedì 8	Minestra	di pangratado con ova	Insalata	di radicchi bianchi di campo
	Antipasto	polpetta	Piattanza	carne di manzo appastizzata
	Piattanza	vitello alessa	Frutta	formaggio ordinario e mela
	Frutta	[nessuna indicazione]		
mercoledì 9	Minestra	di riso	Insalata	di miscellanea
	Antipasto	salamo con frittata	Piattanza	carne di manzo fredda
	Piattanza	carne di manzo alessa	Frutta	formaggio di pecora e mele
	Frutta	formaggio tomino e mela		
giovedì 10	Minestra	di farro	Insalata	pangratado con brodo
	Antipasto	trippa di vitello	Piattanza	polpette n.2 fritte
	Piattanza	agnello arosto	Frutta	formaggio di forma e mele
	Frutta	formaggio di forma e mele		

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 11 aprile 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	miglio con buttiro e formaggio sopra formaggio fresco con zuccaro tenca a guazzetto oliva con aceto et oglio e mele	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ova nel tegame mele et anseri
sabato 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro due fette di tarantello gnocchi con buttiro e formaggio formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	insalata cotta di cardi ova fritte nella padella oliva e mele
domenica 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ovo con pane cervelline di manzo vitello alessato torta di riso e mela	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi agnello mele e formaggio di forma
lunedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	tagliatelle frittata rognosa manzo formaggio tomino e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo fritta formaggio di forma e mele
martedì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso lingua di buca carne di manzo formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	di radicchio polpette n.2 per ciascuno formaggio di forma e mele
mercoledì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette mortadella carne di vitella alessata formaggio e mele	Insalata Piattanza Frutta	di missedanza carne di manzo fredda formaggio tomino e mele
giovedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro trippa di vitello agnello arrostito formaggio tomino e mele	Insalata Piattanza Frutta	minestra pane gratato carne di manzo stufata formaggio di forma e mele
venerdì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro pesce cotto con oglio et aceto raviole formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	di latuca bianca ova nel tegame anseri e mele
sabato 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto ricotta con zuccaro tenca fresca marinata formaggio pecorino e mele	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova dure nel guscio n.2 per uno olive e mele
domenica 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pane fegato di vitella carne di vitello alessato col sapore verde torta di bietta e mele	Insalata Piattanza Frutta	insalata di latuca bianca agnello arrostito finocchio e mela

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 21	Minestra	d'herbette	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	brasadelle di vitella	Piattanza	carne trita di manzo con zuccaro e uva passa
	Piattanza	carne di manzo alessò	Frutta	mandole secche con mela cotta
martedì 22	Frutta	finocchio e mele		
	Minestra	di riso	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	suppa di prugne con uovo zuccaro	Piattanza	polpette di carne cruda con guazzetto
mercoledì 23	Piattanza	vitello stufato	Frutta	mela cotta e pignoli
	Frutta	mele e finocchio		
	Minestra	di herbette	Insalata	cotta di lattuca
giovedì 24	Antipasto	ova disperse uno per ciascuno	Piattanza	agnello stufato
	Piattanza	vitello alessò	Frutta	mela cotta et uva passa
	Frutta	finocchio e mele		
venerdì 25	Minestra	di finocchi con ova	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	polpetta asciutta di manzo	Piattanza	agnello arrosto
	Piattanza	carne di manzo con sapore verde	Frutta	mandole e mela cotta
sabato 26	Frutta	asparagi in olio et aceto 13 per uno		
	Minestra	pancotto con buttiro	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	ova dispersa	Piattanza	ova nel tegame
domenica 27	Piattanza	tortelli	Frutta	pignoli e mele cotte
	Frutta	finocchi e mele		
	Minestra	di herbette con oglio	Insalata	minestra di pane gratado
lunedì 28	Antipasto	suppa di code di gambari	Piattanza	ova frita
	Piattanza	ravioli con buttiro	Frutta	mele cotte e pignoli
	Frutta	finocchi e mele		
martedì 29	Minestra	finocchi et ova	Insalata	di lattuca cotta
	Antipasto	fegato di vitello	Piattanza	agnello stufato
	Piattanza	vitello alessò e sapore verde	Frutta	asparagi
mercoledì 30	Frutta	finocchi e mele		
	Minestra	di riso	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	polpetta di manzo con guazzetto	Piattanza	manzo pastizzato
venerdì 31	Piattanza	carne di vitello alessò	Frutta	finocchi e mele cotte
	Frutta	finocchi e mele		
	Minestra	di herbette	Insalata	cotta di lattuca
sabato 1º	Antipasto	fegato di manzo a guazzetto	Piattanza	vitello con intingolo
	Piattanza	vitello alessò	Frutta	finocchi e zuccarini
	Frutta	sparsi donati		
domenica 2º	Minestra	di riso	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	suppa di prugne secche	Piattanza	manzo fritto con zuccaro e cannella
	Piattanza	vitello stufato	Frutta	uva passa mandole e zuccarini donati
lunedì 3º	Frutta	finocchi e mele		

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 1 maggio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ova e pane fegato di vitello carne di vitello alessa con salsa verde crostata di mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	indivia con fiori di buragine agnello stuffato finocchi e mele
venerdì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro formaggio fresco tenca a guazzetto finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel tegame 2 per uno formaggio di forma e mele
sabato 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbe con oglio alice con oglio e aceto raviole con buttiro finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	indivia ova frita formaggio di forma e mele
domenica 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di finocchi et ova cervelline di manzo con pasta vitello grosso con salsa verde torta di bieta e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radichi agnello stuffato finocchi e mele
lunedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso salame vitello grosso pastizzato formaggio di forma e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo con formaggio sopra vitello grosso fritto con zucchero olive con olio et aceto
martedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro suppa di tripe di vitello vitello alessa sparsi donati formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia carne fredda di vitello grosso formaggio e finocchio
mercoledì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbeta lingua di bue fredda con oglio aceto e pepe ammac- cato vitello in brasadella mela calimana e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radichi polpette di manzo n.2 formaggio di bergamina e mele
giovedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle brasadella di vitello manzo alessa con sapore formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo stuffata formaggio e finocchio
venerdì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto ovo fritto tortelli formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	di indivia ova nel tegame cargiofali fritti
sabato 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto ranocchi marinati, insalata di lattuca cotta luccio grosso alessa finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione oliva con oglio e aceto

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 11 maggio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pane prasadelle di vitella regalate vitello alessso con sapore verde torta di bieda con finocchi	Insalata Piattanza Frutta	indivia con ovo duro agnello arrosto con limone formaggio e mele
lunedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con ricotta mortadella indorata vitello alessso fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	radichi con radice manzo con brodo mele e finocchi
martedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello nella rete vitello alessso fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello in brasadelle mele e finocchio
mercoledì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio insalata di radichi e miscel- lanea, suppa con code di gambari et altro tenca a guazzetto mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole secche
giovedì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con ricotta fritelle di sambuco vitello alessso formaggio e fava	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo polpette fritte n.2 per uno sparsi
venerdì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata d'indivia con fiori, pavarazzi con suppa tenca frita mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collazione maroni rinvenuti nelle pose
sabato 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece bianco, indivia con fiori suppa di coda di gambari tenca in guazzetto, raina grossa alessso cargiofalo cotto con oglio et aceto finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione olive con oglio et aceto
domenica 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso polpetta a guazzetto vitello alessso fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	radichi con radice vitello stuffato torta di farro e finocchi
lunedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	ova e pangratato salame, fegato di vitello vitello alessso cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di pane con brodo e canella manzo fritto sparsi con oglio et aceto
martedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro gioncata fresca vitello alessso fava e formaggio di forma	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpetta frita finocchi e cerase

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe frittata di salame e ova manzo pastizzato con brodetto fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	radichi con radice vitello alessato sparsi con oglio e aceto
giovedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello con intingolo vitello alessato torta di bieda e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello stufato formaggio e cerase
venerdì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con butiro alice con uva passa e limone ravioli con herbe cargiofalo con oglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	di mesdanza frittata d'ova formaggio tomino e cerase
sabato 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	erbe ed oglio formaggio fresco tenca a guazzetto cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia ova nel tegame mele e formaggio
domenica 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline vitello alessato con salsa verde formaggio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanee con radice vitello in prasadella finocchio e mele
lunedì 26 S. Fil. Neri	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	finocchetti et ova gioncata fresca, fegato di vitello nella rete, prasadella di vitello con limone vitello alessato con salsa verde pospone arosto regalato di pasta torta di piselli regalata di pasta da suore, formaggio finocchio e cerasa	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia carne di vitello suffritta torta e cerase
martedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro mezzo pizzone regalato di pane polpetta a guazzetto formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo con formaggio carne di manzo fredda formaggio tomino e cerase
mercoledì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro suppa di tripe di vitello vitello alessato finocchio e mele	Insalata Piattanza Frutta	di indivia vitello stufato fava e cerase
giovedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello alessato cargiofalo con oglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con radice polpette aroste cerase e finocchi
venerdì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con butiro alice tortelli formaggio e fava	Insalata Piattanza Frutta	di indivia ova nel tegame finocchio e cerase
sabato 31	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe e piselli con oglio ricotta fresca con zucchero tenca marinata finocchio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	radicchi cotti ova fritta cargiofali con oglio

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 1 giugno 1636	Minestra	bordetto con crostini	Insalata	d'indivia
	Antipasto	fegato di vitello con intingolo	Piattanza	vitello pastizzato
	Piattanza	vitello alessato con sapore verde	Frutta	torta di bieda e formaggio
	Frutta	finocchi e mela		
lunedì 2	Minestra	di riso	Insalata	di radichi
	Antipasto	frittata con salame	Piattanza	vitello a brasadelle
	Piattanza	vitello stufato	Frutta	finocchio e mele
	Frutta	formaggio e cerase		
martedì 3	Minestra	pangratado et ova	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	gioncata fresca	Piattanza	carne di manzo fredda
	Piattanza	vitello pastizzato	Frutta	cargiofali con oglio et aceto
	Frutta	torta di bieda e finocchio		
mercoledì 4	Minestra	d'herbette	Insalata	d'indivia
	Antipasto	polpette aroste	Piattanza	prasadelle di vitello
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	formaggio e finocchi
	Frutta	cerase e finocchi		
giovedì 5	Minestra	di zucca	Insalata	minestra di pan gratado
	Antipasto	mortadella	Piattanza	vitello alessato
	Piattanza	vitello stufato	Frutta	cargiofali con oglio et aceto
	Frutta	finocchi e cerase		
venerdì 6	Minestra	di pancotto con buttiro	Insalata	d'indivia con fiori
	Antipasto	latte fresco	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	raina a guazzetto	Frutta	formaggio e pere piccoli
	Frutta	finocchio e cerase		
sabato 7	Minestra	di zucca in bocconi	Insalata	di fassuoli cotti
	Antipasto	pesce cotto con oglio et aceto	Piattanza	ova fritte
	Piattanza	ravioli con buttiro	Frutta	finocchi e formaggio
	Frutta	fava e finocchi		
domenica 8	Minestra	di riso	Insalata	d'indivia
	Antipasto	fegato di vitello con intingolo buono	Piattanza	carne di vitello pastizzato
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	formaggio e cerase
	Frutta	crostata di visciole e finocchi		
lunedì 9	Minestra	di tagliadelle	Insalata	minestra di pangratado e ova
	Antipasto	trippe di vitello	Piattanza	carne di manzo fredda
	Piattanza	vitello in prasadelle	Frutta	formaggio tomino e cerase
	Frutta	finocchi e cerase		
martedì 10	Minestra	di farro	Insalata	d'indivia
	Antipasto	fritelle di ricotta	Piattanza	polpette
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	carciofali con oglio et aceto
	Frutta	pere piccole e formaggio		

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 11 giugno 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova carne di vitello alessò vitello arosto finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con fiori manzo stuffato formaggio e cerase
giovedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli mortadella vitello alessò finocchi cerase e fava	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi prasadelle di vitello finocchi e cerase
venerdì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con il buttiro piselli fritti con oglio tortelli con buttiro pere piccole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di fassuoli cotti ova nel tegame formaggio tomino e cerase
sabato 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto alice e offelle luccio fritto con limone cargiofali formaggio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ova dura finocchi e cerase
domenica 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline di manzo vitello alessò con salsa verde torta di bidea e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di vette di radicchi vitello stuffato finocchi e cerase
lunedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi polpetta a guazzetto vitello in prasadelle finocchi e pere piccole	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo fredo cargiofali con oglio, et aceto
martedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pane gioncata fresca vitello alessò formaggio di forma e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea vitello stuffato finocchi e pere piccole
mercoledì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di piselli e herbette frittata rognosa con salame polpette di vitello a guaz- zetto finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	cotta di piselli vitello alessò finocchi e cerase
giovedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro gioncata fresca vitello stuffato con intingolo finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo fredo con oglio et aceto finocchi e pere
venerdì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi pesce cotto raviole gambari finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia ova fritte cerase e formaggio di forma

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 21 giugno 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro anchiove tortelli finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea con radice ova nel tegame formaggio e finocchi
domenica 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello vitello alessso con sapore verde torta di bidea e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori vitello pastizzato finocchio e formaggio
lunedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca insalata d'indivia, piselli soffritti tenca a guazzetto cargiofali	Insalata Piattanza Frutta	collatione finocchi
martedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pan gratado gioncata fresca, prasadelle di vitello vitello alessso torta finocchi e moniache	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette arosto di manzo finocchi e cerase
mercoledì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con ova mortadella vitello stuffato finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi vitello alessso finocchi e formaggio
giovedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli fritelle di sambuco vitello alessso finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo freddo con oglio aceto pepe formaggio e finocchio
venerdì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con il buttiro formaggio fresco ova nel tegame cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa ravioli con buttiro formaggio e cerase
sabato 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca insalata d'indivia, tarantello raina alessso pere e moniache	Insalata Piattanza Frutta	collatione finocchio
domenica 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova gioncata fresca, prasadelle di vitello con pasta vitello alessso crostata di marasche finoc- chio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	diversa stuffato di vitello finocchi e prugna
lunedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello alessso con sapore finocchi e prugne fresche	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette a guazzetto formaggio e finocchi

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 1 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca vitello alessò vitello arrosto pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa vitello con intingolo prugne e finocchi
mercoledì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado frittata rognosa di salame vitello alessò finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello appastizzato finocchi e pere
giovedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso polpette a guazzetto vitello alessò cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo con oglio etc. prugne e finocchi
venerdì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro ranocchi ravioli finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	diversa ova nel tegame finocchi e formaggio tomino
sabato 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cauli capuzzi con oglio formaggio fresco con zuccaro tenca a guazzetto finocchi e nizzole	Insalata Piattanza Frutta	di radichi ova fritte finocchi e nizzole
domenica 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova fegato di vitello vitello alessò torta di bida e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo finocchi e pere
lunedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso polpette arrosto vitello alessò nizzole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa vitello alessò formaggio e pere
martedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado gioncata fresca vitello stufato finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello pastizzato finocchi e formaggio
mercoledì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto buono con suppa fichi vitello alessò formaggio e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con aceto etc. mandole e finocchi
giovedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova gioncata fresca vitello in brasadelle formaggio e nizzole	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi polpetta arrosto finocchio e nizzole

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 11 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	minestra di zucca fichi ova nel tegame pere e nizzole	Insalata Piattanza Frutta	diversa ravioli con buttiro formaggio di forma e nizzole
sabato 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro luccio mosalto tortelli con buttiro finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel guscio finocchi e pere
domenica 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto con suppa et agresto fichi di regaglia, brasadelle di vitello vitello alessso con sapore torta e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa vitello con intingolo formaggio e prugne
lunedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca mortadella ballotte di carne a guazzetto finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori vitello pastizzato mandole e pere
martedì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso gioncata vitello alessso finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori vitello con broda finocchi e pere
mercoledì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	brodetto buono con suppa fichi polpette aroste finocchi e mele colare	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo trita con oglio aceto uva passa finocchio e pere
giovedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado fichi di regaglia, brasadelle di vitello vitello alessso nizzole prugne e cerase condite di regaglia	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello pastizzato finocchi e prugne
venerdì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro fichi ravioli nizzole e pere	Insalata Piattanza Frutta	fassuoli cotti ova frita mandole e prugne
sabato 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	zucca con oglio melone di regaglia, pesce marinato frittata con ricotta formaggio e pere	Insalata Piattanza Frutta	di radichi ova nel tegame finocchi e pere
domenica 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli donati fichi donati, mortadella vitello alessso crostata di pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea pizzoni stuffati finocchi e pere

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 21 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pan gratado gioncata fresca brasadelle di vitello finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con radice polpette aroste nizzole e pere
martedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca fichi vitello alessò finocchi in grana e pera	Insalata Piattanza Frutta	di radichi carne di manzo pastizzata finocchi e pere
mercoledì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	brodetto con suppa gioncata fresca brasadelle di vitello nizzole loiatica e un fico per regaglia	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado manzo fritto con zucchero etc. finocchi e pere
giovedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi con oglio melone, insalata di radichi tenca a guazzetto finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	collatione frutta nizzole
venerdì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto col buttiro fichi tortelli finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	di radichi ova nel tegame formaggio e pere
sabato 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con ova e buttiro fichi ova fritte formaggio di forma e pere	Insalata Piattanza Frutta	di fassuoli frittata d'ova e ricotta finocchi e pere
domenica 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di brodetto con pane sotto meloni vitello alessò finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polastri stuffati torta e finocchi di grana
lunedì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso gioncata prasadelle di vitello finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello con intingolo finocchi e pere
martedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca meloni vitello stuffato pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette aroste finocchi e prugne
mercoledì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con ooglio insalata di radichi meloni luccio arosto con limone finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole fresche
giovedì 31 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado frittata con salame vitella alessò nizzole e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo prasadelle di vitello torta di bidea e finocchio

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 1 agosto 1636 si digiunava per il giubileo	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi con oglio meloni, insalata d'indivia, alice persico alessso con oglio et aceto gambari prugne e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione nizzole
sabato 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece infranto meloni, insalata tenca a guazzetto finocchi loiatica	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole fresche
domenica 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova meloni, mortadella vitello alessso prugne e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello stuffato torta e finocchi
lunedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cauli capucci vitello alessso vitello in prasadelle finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo suffritto finocchi e pere
martedì 5 madonna della neve	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova mortadella, meloni vitello alessso con agliada, polastro arosto crostata finocchi pere e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo finocchi persiche e zucarino
mercoledì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca guazzetto di richette polpette aroste pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello freddo finocchi di grana e pere
giovedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso meloni vitello in brasadelle prugne e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia manzo pastizzato pere e finocchi
venerdì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro ova frita tortelli con buttiro loiatica e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ravioli finocchi e pere
sabato 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi meloni, insalata luccio fritto finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
domenica 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova meloni vitello alessso con agliata finocchi loiatica e noce	Insalata Piattanza Frutta	di indivia polastro arosto finocchi di grana pere e noce

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 11 agosto 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli meloni polpette a guazzetto pere e mandole	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitella in brasadelle loiatica e noce in gani
martedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fichi vitello alessato con agliata finocchi pere e noce	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con radice pizzoni stuffati mandole e loiatica
mercoledì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca ed ova fichi vitello con salsa torta e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea vitello pastizzato pere e formaggio di vacca
giovedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto meloni, insalata di fassuoli tenca a guazzetto pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole fresche
venerdì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto con suppa sotto melloni raviole con buttiro, luccio fritto con limone per regaglia torta di bidea per regaglia, formaggio di forma, loiatica e noce	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel tegame finocchi e pere
sabato 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	DI QUI VUOTO	Insalata Piattanza Frutta	
domenica 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 21	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 22	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 23	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
domenica 24	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
lunedì 25	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
martedì 26	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
mercoledì 27	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
giovedì 28	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 29	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 30	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
domenica 31	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 1 settembre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
giovedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
venerdì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
sabato 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
domenica 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 11 settembre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
venerdì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
sabato 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
domenica 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
giovedì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
venerdì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
sabato 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
giovedì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
venerdì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
sabato 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	aringhe con oglio e aceto raina con guazzetto mandole e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
domenica 28 recreatio- ne del S. Bartolomeo Guerra disse la sua prima Messa	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pan gratado salame, fegati di vitello con brodo vitello alessò con sapore verde, pizzoni regalati con paste torta di bidea finocchi persiche uva	Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte guazzetto con fegato et altro manzo fritto con zuccaro sughi e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	
martedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline di manzo polpetta arosto finocchi et uva	Insalata Piattanza Frutta	di mesdancina vitello grosso con la salsa formaggio et uva

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 1 ottobre 1636	Minestra	farro	Insalata	bianca
	Antipasto	fichi	Piattanza	carne di manzo fredda con aceto
	Piattanza Frutta	polpette in guazzetto uva fresca e finocchi	Frutta	pera cotta e finocchio
giovedì 2	Minestra	di zucca	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	brasadelle di castrato	Piattanza	vitello grosso stufato
	Piattanza	vitello grosso alessato	Frutta	uva fresca e finocchi
	Frutta	torta di bieda e finocchi		
venerdì 3	Minestra	herbette con ova e ricotta	Insalata	di radichi con radice
	Antipasto	formaggio fresco	Piattanza	frittata d'ova con ricotte
	Piattanza	ova fritte nel tegame, cinari freschi buoni	Frutta	pere e formaggio di forma
	Frutta	gambari finocchi e pere		
sabato 4	Minestra	di zucca con oglio et agreste	Insalata	di zucca cotta
	Antipasto	pesce cotto con oglio e aceto	Piattanza	ova fritte nella padella
	Piattanza	raviole con butiro	Frutta	formaggio e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
domenica 5	Minestra	di ovo e pangratado	Insalata	bianca
	Antipasto	cervelline fritte	Piattanza	polastri arosto
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	finocchi e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
lunedì 6	Minestra	riso	Insalata	polpette a guazzetto
	Antipasto	guazzetto	Piattanza	carne fredda di vitello grosso
	Piattanza	vitello grosso	Frutta	finocchi e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
martedì 7	Minestra	di tagliatelle	Insalata	bianca rizza
	Antipasto	mortadella	Piattanza	manzo fritto con zucchero e canella
	Piattanza Frutta	polpette a guazzetto finocchi et uva	Frutta	finocchi e pera cotta
mercoledì 8	Minestra	di zucca	Insalata	suppa di brodo con formaggio sopra
	Antipasto	fegato di manzo	Piattanza	manzo appastizzato
	Piattanza	manzo alessato	Frutta	torta di riso e finocchio
	Frutta	finocchi et uva		
giovedì 9	Minestra	pangratado et ova	Insalata	bianca
	Antipasto	vitello grosso alessato	Piattanza	polpetta arosto
	Piattanza	brasadelle di castrato arosto	Frutta	finocchi e pere
	Frutta	finocchi e pere		
venerdì 10	Minestra	pancotto con butiro	Insalata	di radicchi con radice
	Antipasto	ricotta fresca	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	linguette di mare	Frutta	finocchi e pera
	Frutta	formaggio e uva		

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 11 ottobre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto alice tortelli con buttiro finocchi et uva	Insalata Piattanza Frutta	radichi ova fritte nella padella formaggio et uva
domenica 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelle di manzo vitello grosso alessso finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	bianca polastri arosto finocchi et uva
lunedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	navoni brasadelle di vitello vitello grosso alessso finocchi et uva	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello freddo formaggio et uva
martedì 14	Minestra Antipasto	di tagliadelle polpette a guazzetto	Insalata Piattanza	radichi e radice manzo soffritto con specie e zuccaro
	Piattanza Frutta	manzo alessso finocchi e pere	Frutta	finocchi et uva
mercoledì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso guazzetto di carne manzo alessso finocchi e uva	Insalata Piattanza Frutta	bianca e radice polpette arrosto torta di bidea e mela
giovedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado mortadella polpette a guazzetto finocchi e uva	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello trentino appastizzato finocchi e pere
venerdì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi ricotta fresca cinaro fresco pera e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	bianca ova fritte nel tegame formaggio e uva
sabato 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette sfoglie marinate raviole col buttiro pere alessso cotte finocchi e maroni cotti alessso	Insalata Piattanza Frutta	cotta ova disperse con buttiro etc. finocchi et uva fresca
domenica 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado cervelline di manzo vitello grosso alessso pera cruda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di mesdanza con radice cappone arosto pera cotta e finocchio
lunedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballorte brasadelle di castrato vitello grosso alessso pera e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	bianca vitello grosso fritto formaggio e uva

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 21 ottobre 1636	Minestra	di tagliadelle	Insalata	minestra di pangratado
	Antipasto	carne fredda con aceto e pepe	Piattanza	vitello grosso alessso
	Piattanza Frutta	polpette a guazzetto pera cotta e finocchio	Frutta	finocchi e mela cruda
mercoledì 22	Minestra	di navoni	Insalata	miscellanea con radice
	Antipasto	mortadella	Piattanza	polpetta arrosto
	Piattanza Frutta	carne di manzo alessso torta di bieda e finocchio	Frutta	formaggio e uva
giovedì 23	Minestra	di farro	Insalata	suppa di brodo con formaggio
	Antipasto	suppa di brodo con trippe di vitello	Piattanza	carne fredda con oglio aceto pevere
	Piattanza Frutta	vitello grosso arrosto finocchi e pera cotta	Frutta	uva fresca e finocchi
venerdì 24	Minestra	di riso con buttiro e formaggio	Insalata	bianca
	Antipasto	formaggio fresco con zuccaro	Piattanza	ravioli con buttiro
	Piattanza Frutta	cinaro fresco finocchi e pera cotta	Frutta	formaggio et uva fresca
sabato 25	Minestra	di cece franto	Insalata	cotta d'indivia
	Antipasto	tarantello con olio e aceto	Piattanza	sfoglie marinate
	Piattanza Frutta	lasagna con buttiro finocchi e pera cotta	Frutta	finocchi et uva fresca
domenica 26	Minestra	d'ovo e pangratado	Insalata	bianca con radice
	Antipasto	cervelline di manzo	Piattanza	manzo appastizzato
	Piattanza Frutta	cappone alessso finocchio e pera cotta	Frutta	uva fresca e finocchio
lunedì 27	Minestra	di fassuoli	Insalata	collatione noci
	Antipasto	insalata di carote, spinazzi con oglio e uva passa	Piattanza	
	Piattanza Frutta	luccio grosso alessso con limone finocchio e pera	Frutta	
martedì 28	Minestra	di farro con ove	Insalata	bianca
	Antipasto	fritelle con zuccaro	Piattanza	manzo alessso
	Piattanza Frutta	manzo pastizzato crostata di pere e finocchio	Frutta	pera cotta e finocchi
mercoledì 29	Minestra	di navoni	Insalata	miscellanea con radice
	Antipasto	vitello grosso alessso	Piattanza	vitello grosso con intingolo
	Piattanza Frutta	polpette a guazzetto finocchi e uva	Frutta	formaggio e pera
giovedì 30	Minestra	di tagliadelle	Insalata	minestra pangratado
	Antipasto	mortadella	Piattanza	vitello grosso freddo con oglio et aceto
	Piattanza Frutta	vitello grosso pastizzato finocchi e mela	Frutta	torta e finocchio
venerdì 31 ottobre 1636	Minestra	di zucca con oglio	Insalata	collatione mandole secche
	Antipasto	insalata di radicchi cotti, pesce cotto	Piattanza	
	Piattanza Frutta	tenca a guazzetto noci e finocchi	Frutta	

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 1 novembre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	riso con buttiro e formaggio angiove, formaggio tomino nel tegame raviole con buttiro uva fresca finocchio zuc- caroni	Insalata Piattanza Frutta	bianca frittata d'ova con buttiro finocchio e pera cotta
domenica 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte polpetta a guazzetto vitello grosso alessso finocchio e pera cotta	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea vitello grosso pastizzato finocchio e maroni
lunedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cauli capucci brasadelle di vitello trentino manzo alessso finocchi mele e nespole	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pancotto carne di manzo freddo uva fresca e sellaro
martedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni fegato di manzo a guazzetto polpetta arrosto torta di zucca e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	bianca cosso di manzo suffritto maroni mele e nespole
mercoledì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro mortadella vitello trentino alessso uva nespole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	bianca minuta manzo con intingolo finocchi mele e nespole
giovedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con ovo e for- maggio suppa di trippe castrato arrosto nespole mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello pastizzato uva nespole e finocchi
venerdì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	riso con buttiro ricotta fresca luccio piccolo fritto formaggio mele e nespole	Insalata Piattanza Frutta	bianca con radice ova nel tegame finocchi mele e nespole
sabato 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con oglio suppa di pavarazzi tortelli finocchi pera cotta e nespole	Insalata Piattanza Frutta	cotta di lattuca ove dure pera e formaggio
domenica 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	tagliadelle oca arrosto vitello grosso alessso pera e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello grosso pastizzato finocchi nespole e pere
lunedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni mortadella polpetta a guazzetto finocchi pere e nespole	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne fredda di vitello grosso con oglio e aceto nespole maroni e mele

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 11 novembre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte suppa di salcizza con cardo vitello arosto, vitello trentino alesso con mostarda torta di riso formaggio di forma pere e uva	Insalata Piattanza Frutta	bianca polastro stuffato torta e finocchio
mercoledì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro guazzetto di fegato manzo soffritto con zucchero et altro pera e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	radichi bianchi con radice carne di manzo alesso formaggio di vacca e pera
giovedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette ova e pangrattato fegato di porco vitello grosso alesso pera e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pangratado polpette arosto finocchio e uva fresca
venerdì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con oglio ricotta fresca sfoglie di mare fresche formaggio di forma mele e nespole	Insalata Piattanza Frutta	cotta d'indivia ova nel tegame cardo cotto con melaranza
sabato 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli tarantelli lasagne con buttiro etc. finocchio e pera cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca con radice ova fritte nella padella maroni nespole e fava
domenica 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline vitello alesso formaggio di forma e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radichi di campo vitello grosso con intingolo torta e sellari
lunedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni brasadelle di vitello manzo alesso finocchio e uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto finocchio nespole e mele
martedì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento salcizza arosto polpette a guazzetto finocchio e pera cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca con radice vitello grosso alesso finocchio e formaggio di pecora
mercoledì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio suppa di trippe vitello grosso pastizzato finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi vitello grosso soffritto nespole pera e maroni
giovedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro fegato di porco vitello grosso alesso finocchio et uva	Insalata Piattanza Frutta	di pan gratado polpetta arosto sellaro e formaggio di vacca

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	zucca in bocconi ovo duro brasadelle di luccio grosso finocchio et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia cotta ova frita nel tegame mela paradisa e formaggio
sabato 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di verze anchiove raviole mele nespole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi frittata d'ova uva fresca e finocchi
domenica 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di porco con intin- golo vitello grosso alessso formaggio di forma e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	bianca polastro stuffato torta di zucca e sellaro
lunedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	tagliadelle salcizza arrosto polpette a guazzetto finocchio e uva negra fresca	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi con radice vitello grosso con intingolo mela cotta e finocchio
martedì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	farro guazzetto di fegato e regaglie carne di manzo alessso finocchio e uva	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo con formaggio carne fredda con oglio e aceto maroni cotti alessi e pera cotta
mercoledì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni polastro spolpato manzo appastizzato pera cruda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	bianca manzo alessso formaggio di forma e pera cotta
giovedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento mortadella brasadelle di manzo finocchi e uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	minestra pangratado polpetta arrosto sellaro e pera
venerdì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro suppa di caviaro tortelli con buttiro e formaggio finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi di campo e radice ova fritte nel tegame sellaro e formaggio di vacca
sabato 29 vigilia di S. Andrea	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi insalata cotta d'indivia, spinazzi luccio grosso in brasadelle noce e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni
domenica 30 cena fatta dal Padre Andrea Capelli	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di porco vitello grosso alessso finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	diversa insieme pizzoni stuffati con cappari, cappone arrosto con offelle crostata sellari formaggio e uva fresca

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 1 gennaio 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso tomaselle di porco vitello grosso alessso sellaro formaggio pera grossa	Insalata Piattanza Frutta	bianca cappone alessso con tortelloni torta di formento e sellari
venerdì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	zucca con oglio aguille fritte lasagne con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca ravioli sellaro e mela cotta
sabato 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece infranto pesce cotto tortelli con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca frittata con buttiro sellaro et uva fresca
domenica 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tortellini suppa di salcizza con cardo vitello grosso alessso formaggio di vacca e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi cappone arosto con limone torta di zucca e sellaro
lunedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro suppa di trippe manzo alessso formaggio di vacca e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	bianca polpette a guazzetto, lonza di porco arosto formaggio di vacca uva fresca e marzapano
martedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tortellini suppa di salcizza con cardo cappone alessso formaggio sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	bianca vitello grosso stuffato torta di riso e sellaro
mercoledì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio guazzetto vitello alessso formaggio e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello alessso con oglio e aceto cardo con melaranza
giovedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni brasadelle di porco vitello grosso con intingolo formaggio e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di mesdanza polpette fritte formaggio e mela cotta
venerdì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro alice gnocchi con buttiro sellari e formaggio di forma	Insalata Piattanza Frutta	di sellaro cotto ravioli con buttiro maroni e mela cotta
sabato 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di verze con oglio tarantello lasagne con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca ravioli formaggio e mela cotta

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 11 36 furono la sera in tutto a cena con la ventura per li signori musici	Minestra	di riso	Insalata	di radicchi bianchi regalata
	Antipasto	cervelline	Piattanza	suppa salcizza con cardo, capone alessso, gallinazzo arosto con mostardate
	Piattanza	vitello grosso alessso	Frutta	torta riso formaggio sellaro uva fresca
lunedì 12	Minestra	di farro	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	guazzetto di fegatelli e richette	Piattanza	manzo freddo con oglio e aceto
	Piattanza	cappone freddo alessso	Frutta	torta e sellaro
martedì 13	Minestra	di miglio	Insalata	bianca
	Antipasto	salcizza arosto	Piattanza	manzo soffritto
	Piattanza	vitello grosso alessso	Frutta	cardo con melaranza
mercoledì 14	Minestra	di tagliadelle	Insalata	di navoni cotti con sabba etc.
	Antipasto	brasadelle di porco	Piattanza	manzo con intingolo
	Piattanza	polpetta a guazzetto	Frutta	sellaro e mela cotta
giovedì 15	Minestra	di formento	Insalata	di pangratado
	Antipasto	cervellato	Piattanza	polpetta arosto
	Piattanza	manzo alessso	Frutta	mela cotta e maroni
venerdì 16	Minestra	di fassuoli	Insalata	bianca
	Antipasto	suppa di cappe	Piattanza	ova disperse
	Piattanza	ravioli	Frutta	cardo con melaranza
sabato 17 S. Antonio	Minestra	di cece infranto	Insalata	di radicchi cotti
	Antipasto	alice	Piattanza	ova fritte nel tegame
	Piattanza	tortelli con buttiro, anguilla arosto con polta	Frutta	maroni mele cotte
domenica 18	Minestra	di riso	Insalata	bianca
	Antipasto	fegato di porco con melaranza	Piattanza	gallinazzo arosto
	Piattanza	vitello grosso alessso	Frutta	torta di zucca e sellaro
lunedì 19	Minestra	di miglio	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	trippa di manzo	Piattanza	manzo freddo con oglio e aceto
	Piattanza	vitello stufato	Frutta	cardo con melaranza
martedì 20	Minestra	di farro	Insalata	bianca
	Antipasto	salcizza arosto	Piattanza	polpetta a guazzetto
	Piattanza	vitello grosso alessso	Frutta	sellaro uva fresca

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle salamo piccolo polpette a guazzetto sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	cipolla cotta con sabba brasadella di manzo formaggio mela cotta et ovo maritato
giovedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento grosso zampetti di porco alessi manzo con intingolo maroni cotti e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca lonza di porco arrosto torta di bieda e sellaro
venerdì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi con oglio anguilla salata raviole con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pancotto con buttiro ova fritta cardo con melaranza
sabato 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece rosso con suppa sotto fritelline frittura di mare grossa mela cotta e maroni	Insalata Piattanza Frutta	bianca ova nel tegame formaggio di forma e mela cotta
domenica 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tortellini fegato di porco con intin- golo vitello grosso alessso formaggio tomino e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi vitello pastizzato con intin- golo torta di formento e sellaro
lunedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio mortadella grossa vitello grosso alessso sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo polpette a guazzetto mela cotta e sellaro
martedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervellato brasadelle di manzo formaggio di forma uva fresca e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca manzo soffritto con zucchero sellaro e mela cotta
mercoledì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento brasadelle di porco vitello grosso alessso sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado manzo con intingolo maroni e mela cotta
giovedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di manfatti guazzetto di ale di gallinazzo polpetta arrosto formaggio tomino e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza lonza di porco arrosto con mostarda torta di zucca e sellaro
venerdì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli ova fritta tenca a guazzetto sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di navoni raviole con buttiro formaggio tomino e mela cotta
sabato 31	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro pesce cotto grosso tortelli con buttiro formaggio di forma e mele cotte	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza ova nel tegame sellaro e mela cotta

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 1 febbraio 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ovo cervelline di manzo vitello grosso alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza pastizzato tutto torta di bidea e sellaro
lunedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle salcizza arrosto gallina alessata di regaglia, brasadelle di manzo con intingolo sellaro e mele cotte	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza manzo soffritto formaggio di forma e sellaro
martedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso suppa di trippe manzo alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto maroni e mela cotta
mercoledì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento fegato di manzo a guazzetto polpetta arrosto formaggio di pecora e mele crude	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza vitello grosso alessato cardo con melaranza
giovedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte brasadelle di porco vitello grosso alessato torta di riso donata sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza polpette a guazzetto torta di riso e sellaro
venerdì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con buttiro suppa di cappe frittura di mare formaggio di forma e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	di carote ova fritte nella padella sellaro e mela cotta
sabato 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio con buttiro alice ravioli con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza ova disperse balvosi e mele cotte
domenica 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane ova e sellaro suppa di salcizza con cardo gallina alessata sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi vitello grosso stuffato tutto torta di zucca e sellaro
lunedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro offelle con buttiro vitello grosso alessato formaggio di forma e mele cotte	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo brasadelle di manzo sellaro e mele cotte
martedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle mortadella manzo alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca manzo stuffato uva fresca sellaro una torta ciascuno di regalo

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 11	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio suppa di trippe polpette arosto sellaro e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	rizza vitello grosso con intingolo sellaro e mela cotta
giovedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	[vuoto] fegato di porco [vuoto] "	Insalata Piattanza Frutta	[vuoto] polpette a guazzetto torta di formento e sellaro
venerdì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro arenga con oglio e aceto tortelli con buttiro formaggio e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi ova fritte mela cotta e sellaro
sabato 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto ova dispersa lasagne con buttiro formaggio e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi cotti ova nel tegame maroni cotti e mela cruda
domenica 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova suppa di salcizza con cardo gallina alessa formaggio di forma e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca vitello con intingolo torta di bida e sellaro
lunedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro fegato di vitello grosso fritto manzo alessa mela cotta e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne fredda di manzo con oglio aceto e pevere mela e formaggio di forma
martedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello grosso pastizzato sutto sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza vitello grosso alessa mela e formaggio di forma
mercoledì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle fegato di porco manzo alessa sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado polpetta a guazzetto maroni cotti e mela
giovedì 19 grasso	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	sellaro et ova mortadella, pastizzi sfogliati vitello trentino alessa, cappone arosto torta di bida sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	bianca gallinazzo arosto torta di formento e sellaro
venerdì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con buttiro ova nel tegame lasagne con buttiro formaggio di forma e mela	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca ova fritte formaggio e mela

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto vermicelli con buttiro ravioli con buttiro marzolino e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi cotti frittata d'ova sellaro e mela
domenica 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova cervelline vitello grosso alessso, polpet- ta a guazzetto crostata e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca vitello grosso pastizzato torta di riso e sellaro
lunedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di carote, suppa di pavarazzi brasadelle di anguilla anserì e sellari	Insalata Piattanza Frutta	collatione un mostacciuolo e noci
martedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ova suppa di salcizza e cardo gallina alessso torta di formento sellaro mostacciuolo	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca con ovo duro frittata rognosa, brasadelle di vitello trentino torta formaggio di forma e mele
mercoledì 25 I giorno di quaresima	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata di sellari cotti, cardaro nel tegame con mellaranci anguilla a guazzetto noce e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni cotti
giovedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata rizza, frittelle di mele e miglio luccio nella gradella con intingolo anserì e fichi secchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
venerdì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso con suppa sotto insalata di radicchi cotti, alice tenca frita noce e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione nizzole
sabato 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi insalata di capari, lasagne con olio anguilla grossa nel spedo sellaro e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 1 marzo 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco spinazzi con melaranza luccio piccolo in brasadelle sellaro e fichi	Insalata Piattanza Frutta	minestra di riso con zuccaro tenca a guazzetto crostata et anseri
lunedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata verde, tarantello tortelli con oglio sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione olive con oglio e aceto
martedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata verde, suppa di caviaro frittura di mare noci et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
mercoledì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata, altre spezie di radicchi cotti, tortioni di pasta pieni di pignoli etc. tenca fresca marinata sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
giovedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata di raponzoli, anguil- la salata gnocchi con l'aiata sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione nocciole
venerdì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata di latuchino verde, suppa di cappe merluzzo fritto noce et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni secchi
sabato 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio con mandole insalata di radicchi di campo, frittelle di miglio con miele merluzzo alessso pan speciale e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
domenica 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco ranocchi marinati frittura di malve anseri et uva secca	Insalata Piattanza Frutta	minestra pangratato con mandole luccio grosso alessso con oglio aceto cassone di bidea e sellaro
lunedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di carote, anchiove anguilla in brasadelle mandole e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione diverse cose salate
martedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lenti insalata verde con radice, pesce cotto lasagne con oglio anseri et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 11	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco insalata di radicchi cotti, spinazzi con melaranza raina grossa con guazzetto mela e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
giovedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata di radicchi verde e bianco, tortioni di pasta con pignoli etc. anguilla alessa con sapore verde uva secca e mandole	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni cotti
venerdì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso con suppa sotto insalata di radicchi cotti, suppa di cappe sardelle di mare fritte sellaro e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione nizzole
sabato 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata di radicchi di cam- po, vermicelli con oglio frittura di mare marinata sellari et uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione olive con oglio et aceto
domenica 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco alice anguilla arosto crostata e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	di pancotto con mandole luccio grosso alessa con oglio uva secca e mandole
lunedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di radicchi verdi, frittelle di mele merluzzo alessa noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
martedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata di cappari, tarantel- lo con oglio tortelli di cece sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni cotti
mercoledì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata di radicchi verdi, frittura di mare anguilla a guazzetto anseri et uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci
giovedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata di miscellanea verde, suppa di caviaro sarda di mare sellaro e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
venerdì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata di radicchi cotti, suppa di prugne pignoli e uva passa anguilla secca al fumo sellaro e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione olive con oglio et aceto

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di spinazzi insalata di radicchi bianchi con oglio, pesce cotto lasagne con ooglio noci e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
domeni- ca 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco alice frittura di mare cassone di bieda e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	minestra di riso con mandole e zuccaro brasadelle di anguilla pignoli e uva secca
lunedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata radicchi verdi, favetta, pesce cotto anguilla stuffata noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
martedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata radicchi cotti, ranocchi marinati sarda di mare sellaro e fichi	Insalata Piattanza Frutta	collatione zaldoni e maroni cotti
mercole- di 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata miscellanea, ravioli di pasta di marzapano luccio grosso con ooglio et aceto sellaro e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
giovedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	minestra di riso con mandole insalata di radicchi e miscellanea, fassuoli con ooglio frittura di mare noce e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
venerdì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso con suppa insalata di broccoli, arenghe con oglio et aceto raina con guazzetto mandole et uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
sabato 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di spinazzi insalata di radicchi bianchi, tarantello gnocchi con agliata sellari e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci
domeni- ca 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole alice sarde di mare fritte con limone crostata di mele e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	minestra pangratato con mandole polpette di luccio in guazzetto mandole e mele
lunedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di radicchi bianchi di campagna, frittelle di miglio luccio marinato anseri e uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni cotti
martedì 31	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata miscellanea con covoli- ne, spinazzi merluzzo alessato con melaranza sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 1 aprile 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata di broccoli, suppa di prugne luccio in bresadelle noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione castagne cotte
giovedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata di miscellanea, anguilla salata sarda di mare uva secca e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
venerdì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata radicchi cotti, alice anguilla con sapore bianco noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
sabato 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio con mandole insalata di miscellanea, arenga govo di mare sellaro e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci
domenica 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole tarantello frittura di mare cassone di spinazzi e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	suppa di cappe merluzzo alessato mandole e mele
lunedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata miscellanea con covolini, ranocchi marinati vermicelli con oglio pane etc. maroni cotti e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
martedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe con oglio e uva passa insalata di broccoli, frittelle di mele razza alessato con melaranze sellaro e fichi	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
mercoledì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata di miscellanea, lasagne con oglio luccio in brasadelle con intingolo uva fresca e noce	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
giovedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata di radicchi cotti, suppa di cappe, arenga sarda di mare con limone mandole e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
venerdì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata di broccoli, alice, ranocchi marinati luccio fritto uva secca sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione cialdoni

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 11	Minestra	di cece infranto	Insalata	collatione pignoli
	Antipasto	insalata di cappari, tarantello, suppa di prugne e gambari	Piattanza	
	Piattanza	tenca a guazzetto	Frutta	
	Frutta	mandole, e mela prete		
domenica 12 pasqua	Minestra	di ovo e pangratado	Insalata	di miscellanea con ova dura
	Antipasto	ova dura, cervelline con limone	Piattanza	vitello arosto
	Piattanza	cappone alessso, agnello arosto con limone	Frutta	torta di riso e mela
	Frutta	torta di riso formaggio mela		
lunedì 13	Minestra	di riso con zaffarano	Insalata	di miscellanea con ova dura
	Antipasto	ova dura, polpette aroste	Piattanza	vitello pastizzato con intingolo
	Piattanza	vitello alessso	Frutta	torta fredda di bidea e mela
	Frutta	torta di bidea mela		
martedì 14	Minestra	brodetto con suppa sotto	Insalata	di lattuca con ova dura
	Antipasto	ova dura, fegato di vitello con intingolo	Piattanza	agnello arosto
	Piattanza	vitello alessso, cappone arosto con pasta regalata	Frutta	formaggio di vacca e mela
	Frutta	crostata et mela		
mercoledì 15	Minestra	di herbette	Insalata	di radicchi di campo
	Antipasto	mortadella buona	Piattanza	guazzetto di fegato et altri
	Piattanza	polpetta a guazzetto	Frutta	formaggio di forma e mela
	Frutta	formaggio di vacca e mela		
giovedì 16	Minestra	di tagliadelle	Insalata	verde di robbe varie
	Antipasto	agnello con intingolo	Piattanza	manzo fritto con zuccaro
	Piattanza	manzo alessso	Frutta	mela e formaggio di vacca
	Frutta	mela e formaggio di vacca		
venerdì 17	Minestra	di spinazzi con oglio	Insalata	di sparsi salvatici cotti
	Antipasto	suppa di code di gambari	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	ravioli con buttiro	Frutta	formaggio di vacca mele e zuccaroni
	Frutta	formaggio di forma e mela		
sabato 18	Minestra	di pancotto	Insalata	di miscellanea
	Antipasto	alice con oglio aceto limone	Piattanza	ova frita nella padella
	Piattanza	tortelli con buttiro	Frutta	aspargi con oglio e aceto
	Frutta	mela e formaggio di vacca		
domenica 19	Minestra	d'ovo e pangratado	Insalata	di lattuca
	Antipasto	cervelline di vitello	Piattanza	vitello pastizzato
	Piattanza	vitello alessso	Frutta	mela e formaggio di vacca
	Frutta	torta di formento e mela		
lunedì 20	Minestra	di miglio	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	guazzetto di polpettine	Piattanza	manzo freddo con oglio e aceto
	Piattanza	manzo alessso	Frutta	mela e formaggio di vacca
	Frutta	mela e formaggio di vacca		

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbe suppa di trippe agnello con intingolo mela e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea polpetta rosto con limone mela e formaggio di vacca
mercoledì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle persuto con olio e aceto manzo alessato formaggio di forma e mela	Insalata Piattanza Frutta	lattuca polpette a guazzetto sparsi con oglio e aceto
giovedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo guazzetto agnello arrosto torta e mele	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea vitello fatto dorato aspari
venerdì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	riso con butiro etc. ricotta passata tenca a guazzetto mela e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca cotta ove nel tegame mele e formaggio
sabato 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbe con oglio ravioli con butiro luccio rosso alessato con oglio et aceto gamburi e mela	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ova dura aspari con oglio e aceto
domenica 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangrattato fegato di vitello vitello alessato con sapore verde torta di bida e mele	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea agnello stufato formaggio e mele
lunedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio mortadella manzo alessato formaggio e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo soffritto aspari con oglio e aceto
martedì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	[vuoto] " " "	Insalata Piattanza Frutta	[vuoto] " "
mercoledì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'herbe suppa di trippa di manzo manzo pastizzato mele e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia cotta polpette arroste con limone mele e formaggio di vacca
giovedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pangrattato e ovo fegato di vitello vitello alessato formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca vitello cotto nel forno mela e formaggio

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 1 maggio 1637	Minestra	di riso con formaggio	Insalata	di miscellanea
	Antipasto	ricotta con zucchero e mostarde	Piattanza	ova fritte nel tegame
	Piattanza	tenca frita con limone	Frutta	mele e formaggio di vacca
	Frutta	mele formaggio e zucchini		
sabato 2	Minestra	di erbe con olio	Insalata	di lattuca
	Antipasto	pane cotto con olio e aceto	Piattanza	ravioli con butiro
	Piattanza	lasagne con butiro	Frutta	mela e formaggio di vacca
	Frutta	sparsi con olio e aceto		
domenica 3	Minestra	di ovo e pangrattato	Insalata	di miscellanea
	Antipasto	cervelline	Piattanza	agnello arrosto
	Piattanza	vitello alessato con sapore verde	Frutta	mele formaggio e zucchini
	Frutta	torta di formo e mela		
lunedì 4	Minestra	di farro	Insalata	suppa di pane con brodo
	Antipasto	persuto fritto	Piattanza	carne di manzo fredda con limone
	Piattanza	manzo alessato	Frutta	sparsi con olio e aceto
	Frutta	formaggio e mela		
martedì 5	Minestra	di erbe con ricotta	Insalata	d'indivia
	Antipasto	guazzetto di carne	Piattanza	polpette a guazzetto
	Piattanza	manzo alessato buono	Frutta	formaggio di vacca e mele
	Frutta	mele e formaggio di vacca		
mercoledì 6	Minestra	di riso	Insalata	di carne trita con uva passa
	Antipasto	fegato di vitello	Piattanza	vitello in brasadelle
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	uva passa con zucchero e mandole
	Frutta	sparsi con olio e aceto		
giovedì 7	Minestra	di erbe	Insalata	minestra di pangrattato
	Antipasto	suppa di prugne	Piattanza	vitello con intingolo
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	sparsi con olio e aceto
	Frutta	pignoli e mela		
venerdì 8	Minestra	pancotto con butiro	Insalata	lattuca cotta
	Antipasto	ova nel guscio	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	luccio alessato con limone	Frutta	uva passa con zucchero e mandole
	Frutta	gambari e mela		
sabato 9	Minestra	di erbe con olio	Insalata	cotta di radicchi
	Antipasto	ova fritte	Piattanza	frittata
	Piattanza	ravioli con butiro	Frutta	uva passa e pignoli
	Frutta	gambari e mele		
domenica 10	Minestra	di ovo e pan gratato	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	fegato di vitello fritto con limone	Piattanza	vitello stufato con brodo
	Piattanza	vitello alessato con sapore	Frutta	sparsi con olio e aceto
	Frutta	finocchi e mela		

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 11	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette ova da bagnare il pane pizzoni a guazzetto finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca cotta vitello alessò mandole e uva passa
martedì 12	Minestra	di riso	Insalata	minestra di pancotto con il brodo
	Antipasto	suppa di prugne con zucchero	Piattanza	polpetta stuffata
	Piattanza Frutta	vitello alessò finocchi e mele	Frutta	sparsi con oglio e aceto
mercoledì 13	Minestra	di herbette	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	vitello alessò	Piattanza	vitello pastizzato
	Piattanza Frutta	vitello arrosto finocchi e mele	Frutta	mandole secche e mela
giovedì 14	Minestra	di ovo e pangratado	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	guazzetto di carne	Piattanza	vitello alessò
	Piattanza Frutta	polpetta arrosto finocchio e mele	Frutta	pignoli e uva passa
venerdì 15	Minestra	di pancotto con buttiro	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	ova fritta	Piattanza	frittata d'ova
	Piattanza Frutta	luccio alessò con limone gambari e finocchio	Frutta	finocchi e mele
sabato 16	Minestra	d'herbette con oglio	Insalata	di cappari genuesi
	Antipasto	ova nel guscio	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza Frutta	raina a guazzetto mela e finocchi	Frutta	finocchi e mele
domenica 17	Minestra	di riso	Insalata	d'indivia
	Antipasto	cervelline di manzo	Piattanza	vitello pastizzato
	Piattanza Frutta	vitello alessò formaggio e finocchio	Frutta	finocchio e mela
lunedì 18 venne la madonna di S. Luca in chiesa nostra ove si celebrò la messa solenne	Minestra	bordetto con suppa	Insalata	d'indivia
	Antipasto	mortadella, fegato di vitello con intingolo	Piattanza	vitello freddo alessò
	Piattanza Frutta	pizzoni con guazzetto, vitello arrosto torta di bida formaggio finocchio e mela	Frutta	finocchi e mele
martedì 19	Minestra	di pan gratado	Insalata	d'indivia
	Antipasto	lingua di bue con oglio et aceto	Piattanza	polpetta arrosto
	Piattanza Frutta	guazzetto di carne finocchio e mele	Frutta	formaggio e mela
mercoledì 20	Minestra	di herbette	Insalata	di lattuca
	Antipasto	frittata rognosa	Piattanza	vitello grosso fritto nella padella
	Piattanza Frutta	vitello alessò finocchio e cerase	Frutta	formaggio e fava

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello alessò finocchio e torta di riso	Insalata Piattanza Frutta	di indivia vitello pastizzato finocchio e mela
venerdì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro ricotta con zucchero tenca a guazzetto gambari e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova fritta nella padella finocchio e formaggio
sabato 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio angiove ravioli con buttero finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel tegame formaggio e cerase
domenica 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado fegato di vitello grosso fritto vitello alessò finocchio e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello stuffato con intingolo cerase e formaggio di vacca
lunedì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette suppa di trippe vitello alessò finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne fredda di manzo con olio et aceto formaggio e cerase
martedì 26 giorno di S. Filippo	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di costadine gioncata fresca, fegato arostò di vitello con limone e pasta vitello alessò con sapore ver- de, pizzoni stuffati, vitello arostò con limone e pasta crostate di mele formaggio di forma cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi vitello freddo arostò formaggio di vacca e mele
mercoledì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pangratado persutto fritto vitello alessò cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpetta arostò fava e formaggio
giovedì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette mortadella vitello alessò cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	diverse di radicchi manzo stuffato fava e formaggio
venerdì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro gioncata tortelli cargiofali con aglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia ova nel tegame cerase e finocchio
sabato 30 vigilia della Pentecoste	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio insalata di lattuca cotta, suppa di prugne e gambari tenca a guazzetto finocchio e gambari	Insalata Piattanza Frutta	a collatione finocchi
domenica 31 Pascha rosata	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	ovo e pangratado gioncata vitello alessò torta di bieda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo cerase e formaggio di forma

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 1 giugno 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con uova e safarano mortadella vitello alessato cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi grandi polpette di manzo a guazzetto formaggio di vacca con fava
martedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe polpette arrosto con limone manzo stufato cerase e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello alessato cerase e finocchio
mercoledì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata d'indivia, alicia tenca frita cargiofalo con oglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	a collatione finocchio
giovedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle guazzetto di carne vitello alessato cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo cerase e formaggio
venerdì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece infranto, indivia cotta ranocchi marinati tenca a guazzetto finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	a collatione fava fresca
sabato 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe e piselli, insalata d'indivia pesce cotto cargiofali	Insalata Piattanza Frutta	a collatione finocchi

