

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Antipasto del Malgher 373
- Antipasto monti e mare 265
- Bignè ai 2 funghi 261
- Bisque di gamberi 194
- Carpaccio di asparagi 236
- Cestini di Morlacco 374
- Chiodini con la soppressa 251
- Cocktail d'asparago 236
- Conserva d'oca 141
- Crema di trote 178
- Croque monsieurs 378
- Crostini ai funghi 379
- Crostini di casatella 367
- Crostino di radicchio al vino 294
- Crostoni agli spinaci 379
- Cuore di porcino alla crema d'anatra tartu-
fata 258
- Fritto di acacia, glicine e petali di magnolia
223
- Mele salmonate in salsa rosa 303
- Ossocolli 113
- Paté di lepre 167
- Paté di rose 230
- Paté di trota salmonata affumicata 182
- Paté rapido di trote affumicate 182
- Salame trevigiano 112
- Salvia dorata 230
- Soppressa 112
- Soppressa di Agnoletti 113
- Sopresse col cuor 113
- Tartine di pasta di trote 177
- Terrina di faraona 153
- Terrina di lepre 168
- Terrinetta Domenico 237
- Toast al pressato 378
- Torta de Merlin Cocai (ricetta cinquecente-
sca) 253
- Tostini all'aglio 379
- Vovi de renga ala grega 218

Pizze e focacce

- Focaccia di pane 49
- Pan cole nose 330
- Pizza con casatella e calzone 367

Primi piatti

- Bigoli con la luganega 128
- Bigoli e pappardele co l'anara 147
- Bigoli o tagliade cole nose 329
- Canedeli 125
- Casatella nel pasticcio, negli arancini di riso
e nel sartù 368
- Celestine con crescione 224
- Celestine con ortiche 224
- Cento risi cola quajetta 162
- Conchigliotti ai peperoni 295
- Condimento per riso, bigoli e gnocchi 122
- Crespelle ai bruscandoli 225
- Crespelle ai funghi 243
- Crespelle ai funghi 262
- Crespelle cole nose 331
- Crespelle di asparagi 234
- Crespelle di radicchio 281
- Crespelle di radicchio alla russa 293
- Crespelle di ricotta 388
- Crespelle e blinis con casatella 368
- Crespelle ripiene di tagliolini verdi ai funghi
257
- Gnocchetti alle finferle 262
- Gnocchetti di ortica asciutti 222
- Gnocchetti di ortica in brodo 222
- Gnocchetti di patate e funghi 249
- Gnocchi di patate ripieni 244
- Gnocchi di ricotta 387
- Gnocchi di ricotta e spinaci 388
- Minestra de sparasi 233
- Minestra di rane al riso 207
- Minestra in brodo con frittatine al radicchio
286
- Pan bogio 70
- Pan bogio col crostolo 70
- Pappardele al sugo de selvadego 147
- Pappardelle al Venegazzù 404
- Pasta e fagioli gratinata ai funghi 261
- Pasta per i fagioli 80
- Pasta e fagioli "co recie de lievro" 227
- Pasticciata di funghi e lumache 264
- Pasticcio alle spugnole 269
- Pasticcio d'asparagi 237
- Pasticcio di Barbesin (il) 284
- Pasticcio di fagioli di Celeste Tonon 159

- Pasticcio di faraona in crosta 154
 Pasticcio di fegato d'oca coi funghi 143
 Pasticcio di fegato d'oca in crosta 142
 Pasticcio di maccheroni alle spugnone 268
 Pasticcio di radicchio rosso di Treviso 281
 Pastizzo de anara coi cavaresi 253
 Pastizzo de macaroni ala veneta con faraona 152
 Radicchio caldo e freddo alla rustica 278
 Ragù all'uovo 129
 Ragù in bianco 129
 Ragù per bigoli 128
 Ravioli di ortica 222
 Ravioloni di radicchio 286
 Ricetta di pasta da salsicce da brodo per chi non le trovasse in negozio 129
 Ripieno per tortellini 123
 Risi e fasioj col brodo de canocie 81
 Risi e fasioj col brodo de go 81
 Risi e fasioj e luganega 81
 Risi e figadini 70
 Risi e luganega 127
 Risi e luganega a modo mio 128
 Risi e luganeghe cole patate 128
 Risi e rustegoti (pungitopo) 231
 Risi e trippe 75
 Riso alle quaglie con spugnone 269
 Riso e rane 207
 Risotto al Prosecco 394
 Risotto al radicchio 284
 Risotto al radicchio 288
 Risotto al radicchio con salsiccia 289
 Risotto alla certosina 208
 Risotto alla Cima 362
 Risotto alla zerotina 297
 Risotto alle spugnone 269
 Risotto coi cavaresi 252
 Risotto con gli "occhietti della Madonna" 221
 Risotto con le erbe di bosco 221
 Risotto de bisata 188
 Risotto de figadini 70
 Risotto di anguilla 186
 Risotto di asparagi 233
 Risotto di fragole 318
 Risotto di gamberi 193
 Risotto di primavera 229
 Risotto di radicchio al Pinot 294
 Risotto di radicchio rosso 280
 Risotto di rane 207
 Risotto di rane II 207
 Risotto di trota 178
 Risotto o minestra coi bruscardoli 227
 Rodoleti coi s-ciopeti 226
 Sformato d'asparagi e pollo 238
 Sformato di radicchio 289
 Sformato di riso con salsiccia 125
 Sopa all'uovo 384
 Sopa coada cole cegole 87
 Sopa de fasioj col mascio 80
 Sopa de fasioj modernizada 81
 Sopa de magro 80
 Sopa de Pegorin de Pra' dei Gai 384
 Sopa de puina 387
 Sopa de quajette 163
 Sopa de zia Teresa de grasso 79
 Sopeta Marco Polo 253
 Sugo di lepre per pappardelle 166
 Tagliatelle agli asparagi 238
 Tagliatelle ai porcini 255
 Tagliatelle di castagne e funghi 244
 Tagliatelle di funghi 244
 Tagliolini (o spaghettini) ai gamberi 194
 Tagliolini agli asparagi 234
 Tagliolini ai fiori di zucca 222
 Tagliolini al pan e vin (acetosella) 226
 Tagliolini al radicchio 292
 Tagliolini alla Maffioli 180
 Tagliolini alle rane 209
 Tagliolini alle rane gratinati 209
 Torta di riso o di orzo e ricotta 390
 Tortelli di funghi 244
 Tortelli di funghi ai funghi 249
 Zucca e puina 387
 Zuppa al vino di magro 377
 Zuppa con gli spinaci 377
 Zuppa con le cipolle 377
 Zuppa covata di spugnone e fontina 258
 Zuppa d'erbe 222
 Zuppa d'oca del giorno dopo 139
 Zuppa di bosco 264
 Zuppa di broccoli con brodo di pesce 378
 Zuppa di bruscardoli e s-ciosi (lumache) 229
 Zuppa di castagne e chiodini 256
 Zuppa di frittata con salsiccia 123
 Zuppa di funghi misti 243
 Zuppa di malva e mentuccia 231
 Zuppa di ortiche 222
 Zuppa di verze o di broccoli 378
 Zuppa di vino di grasso 377
 Zuppa maritata di radicchio di Castelfranco e di Treviso 284
 Zuppa matta di funghi e zucca 258
 Zuppetta con polpine 206
 Zuppetta di rane all'uovo 206

Pesci

- Aringhe in pelliccia 303
 Baccalà a cottura rapida 215
 Baccalà al vino bianco 216

- Baccalà alla montelliana 216
 Baccalà con gamberi alla Certosa di Nervesa 194
 Baccalà della Modesta 216
 Barbo 31
 Bisata a modo mio 190
 Bisata ai ferri 188
 Bisata ai porcini 189
 Bisata alla sampolese 189
 Bisata alle marinelle (ciliege agre) 189
 Bisata coi amoli 188
 Bisata coi ciodeti 253
 Bisata coi pevaroni 189
 Bisata cole ortighe 190
 Bisata uso scampi 188
 Brodetto de gambari 193
 Carpa col vin rosso 204
 Carpaccio al radicchio con trota salmonata 292
 Chenelle di trota 177
 Filetti di S. Pietro alle erbe di primavera 226
 Filetti di sogliola al Prosecco 395
 Filetti di sogliola alle spugnone 269
 Filetti di trota alla crema di bruscandoli 225
 Gamberi al burro e salvia 193
 Gamberi alla marinara 195
 Gamberi alla sampolese 192
 Gamberi allo spiedo 193
 Gamberi bolliti e sugo per i bigoli 194
 Lucci con sapore di sabba 199
 Luccio allo spiedo 199
 Luccio fritto (grande) 197
 Luccio fritto (piccolo) 197
 Luccio in dozza o in baffetta 198
 Luccio in sale 200
 Luccio in vino 198
 Luccio infumegà 200
 Marcandole fritte 203
 Marcandole in cisame 203
 Mugnaia al dragoncello 178
 Pance di luccio in gratella 198
 Pastello di luccio 199
 Polpettine di luccio e quenelles 200
 Renga bogia ne l'acqua e late 217
 Renga con aglio e prezzemolo 217
 Renga con cipolla 217
 Renga con i fighi sechi 217
 Renga cota soto la cenare 217
 Rombo, Raboso e porcini 248
 Rotolini di anguilla 187
 Salmone affumicato al paté di funghi porcini 257
 Salmone con flan di porcini 265
 Saor cole nose 330
 Sardine ripiene 380
 Sapore di luccio 197
 Sapore di luccio II 198
 Scampi ai chiodini 248
 Soufflé di sogliole alle morchelle 247
 Tenca col pien 203
 Tenca in tecia 203
 Tenca roversa 203
 Trota al prosciutto 177
 Trota all'ermellino 182
 Trota salsata ai gamberi 174
 Trote al cartoccio 176
 Trote al kren 181
 Trote al pepe verde del Madagascar 180
 Trote al salmone 176
 Trote al verde 174
 Trote alla parmigiana 176
 Trote alle mandorle 175
 Trote assalsicciate 175
 Trote in "saor" leggero 173
 Trote in buzara 176
 Trote ripiene 380
 Trote salmonate in bellavista 174
 Trote tre sapori 183
- Piatti di mezzo**
 Agnello in crema d'asparagi 238
 Baldoni 114
 Bauletti di maiale 380
 Boccon del golosone 287
 Bocconcini di vitello, burro e funghi 256
 Bomboline con salsiccia 124
 Bondiola 114
 Bondiola col lengual I 114
 Bondiola col lengual II 114
 Brasato ai funghi 245
 Brasato al vin Raboso 396
 Brasiolete 118
 Brasiolete al ginopro 118
 Brasiolete infenociae 118
 Brodino di rane 206
 Capretto ripieno ai bruscandoli 229
 Carne alla parigina 71
 Carpaccio al radicchio cotto 290
 Carpaccio con radicchio crudo 292
 Cavreto coi radici a botoni (tarassaco) 228
 Cervella alle rose 231
 Coda di manzo con radicchio 289
 Codeghini 113
 Costesine a scotadeo 116
 Costesine ala Marco Polo 117
 Costesine con fasioj sofgai 117
 Costesine in padela 117
 Costesine in tecia coi fasioj imbraghi 117
 Costesine in tecia cole verze sofgae 117
 Costicciole piccanti con le mele 304

- Costicine di maiale al radicchio 289
 Cotoletta dello zio Bubi 67
 Fegato di vitello alle teste di ovoli 259
 Fesa di vitello alla cardinale 296
 Filetti al fungo 259
 Filettini al radicchio 294
 Filetto incamicciato 262
 Filetto, castagne e funghi 256
 Fonduta col radicchio 291
 Fortagia de ponte de sparasi 233
 Frittata al radicchio rosso di Treviso 281
 Frittata con la salsiccia 123
 Frittata con le primule 221
 Frittata di bruscolandi, di s-ciopeti, di "ruste-
 goti", di "rosoline" ecc. 221
 Frittata di rane 208
 Frittelle con la salsiccia 125
 Guassetto di rane 207
 Guassetto di rane con piselli 208
 Guassetto rosso 208
 Guazzetto di lumache e porcini 257
 Involtini d'asparagi allo spiedo 238
 Involtini di asparagi gelatinati 234
 Involtini di maiale o vitello ai funghi 246
 Lesso fasanà 71
 Lesso in tecia 71
 Lesso in tecia rossa 71
 Lingua di manzo con il cedro 48
 Lombata di vitello agli aromi 227
 Luganeghe coi fasioj imbrighi 403
 Lumache al funghetto 260
 Lumache alle erbine 223
 Maiale ai funghi 246
 Maiale ai peperoni 295
 Maiale alla boscaiola 254
 Maiale alle erbe 230
 Martondele I 115
 Martondele II 115
 Martondele III 115
 Martondele IV 115
 Messicani ai funghi 250
 Morbidelle alle rosoline 225
 Musetti 113
 Musetto in mascara 118
 Noce di vitello alla crema di bosco 263
 Parmigiano di barboni 252
 Patate al forno con salsiccia 124
 Penini de porcelo 119
 Penini de zia Teresa 119
 Penini e trippa 119
 Poenta e formjo co' l'ajo 384
 Polenta e puina: la meste 387
 Polpette de lesso 71
 Polpette con salsiccia 122
 Polpette di vitello ai funghi misti 259
 Porco alla William Shakespeare 306
 Potaceto de porcelo coi codogni 313
 Potaceto de porcelo coi pomi 305
 Rane al funghetto 208
 Rane dorate 209
 Rane fritte 209
 Rane fritte II 209
 Rane in fricassea 210
 Roast-beef ai funghi 246
 Roast-beef al timo 228
 Rognone trifolato ai funghi porcini 256
 Salsiccia ai ferri 123
 Salsiccia con la salvia 123
 Salsiccia di Treviso magra 122
 Salsiccia di Treviso per minestra 122
 Salsiccia magra lessata 124
 Scaloppa alla boscaiola 264
 Scaloppe di tacchino al formaggio 381
 Scaloppina Matia Mola 236
 Scaloppine alla salsa di radicchio 282
 Schienal al speo 118
 S-ciosi agli spinaci 214
 S-ciosi al prezzemolo e aglio 213
 S-ciosi al radicchio di Treviso 214
 S-ciosi all'acciuga 213
 S-ciosi alle erbette 214
 S-ciosi in salsa piccante 213
 Sopa alla trevisana della Siora Malvina 74
 Sopa coada: ricetta originale 84
 Sopa coada alla mottense 90
 Sopa coada "da siori" 247
 Sopa coada "rossa" di Gigetto a Miane 89
 Sopa coada coi fenoci e el polastro 87
 Sopa coada coi spinassi 87
 Sopa coada cole verze 87
 Sopa coada de ovoli 243
 Sopa coada de trippe 88
 Sopa coada della Pasina col radicio e coi fon-
 ghi 90
 Sopa coada I 85
 Sopa coada II 86
 Sopa coada III 86
 Sopa coada IV 86
 Sopa de barboni e lodole 252
 Spezzatino di vitello ai funghi 246
 Spiedini di formaggio e funghi 380
 Stufatino di vitello al radicchio 290
 Spiedini di carne mista con peperoni 296
 Stufato di porco alla montelliana 403
 Tartara al radicchio 292
 Torta della nonna 263
 Tortino di rane 208
 Tripe e sopa rosse 75
 Trippa al sugo 75
 Trippa del convento 75

Trippa speziata 76
 Trippe di vitello 48
 Verzata de grasso cole luganeghe 126
 Vittorio Emanuele al radicchio 289
 Vovi strapassai coi s-ciosi 214
 Zecchini ai funghi 251

Pollame e cacciagione

Allodole al vino Raboso Rosato 399
 Anatra al Curaçao 413
 Anatra al miele con le mele 48
 Anatra al Raboso 147
 Anatra all'arancia 148
 Anatra alle mele 148
 Anatra alle pere 148
 Anatra alle pesche 148
 Anatra arrosto con salsa pevarada 145
 Anatra coi bisì 147
 Anatra in salso uso selvadego 147
 Anatra lessa 146
 Anatra lessa all'ebraica 146
 Anatra muta lessa fredda con polenta 146
 Beccafichi arrosto 27
 Cappone arrosto 137
 Capriolo ai ciodeti 254
 Cinghiale brasato al Raboso 397
 Civet di lepre 166
 Collo d'oca all'ebraica 141
 Collo d'oca con mele 306
 Collo d'oca con mele (salato) 306
 Colombini in salsa de s-ciopeti (Silene vulgaris) 228
 Coniglio al Venegazzù 403
 Coniglio con radicchio 291
 Coniglio farcito al cumo 231
 Costolette di capriolo al Raboso 397
 Fagiano al Venegazzù bianco 402
 Fagiano alla Benvegnù 160
 Faraona alla montelliana 151
 Faraona alla sampolese 151
 Faraona alla Smitane 153
 Faraona arrosto con salsa pevarada 149
 Fasan al malgaragno (melograno) 159
 Fegatini d'oca in gelatina 142
 Fegato d'oca all'ebraica 143
 Figadini de oca co l'uva 143
 Galletto azzurro 414
 Lepre al vin Raboso 398
 Lepre alla crema 167
 Lepre in agrodolce 166
 Lepre in salsa 167
 Masorin allo spiedo con funghi 250
 Masorin coi codogni 313
 Medaglioni di cervo all'uva rabosa 398
 Merli al vin Raboso Piave 399

Mousse di fagiano 161
 Mousse di fagiano ai funghi 161
 Mousse di fagiano tartufato 161
 Mousse di fegato d'oca 142
 Mousse di lepre 168
 Oca arrosto 139
 Oca coi crauti rossi 139
 Oca con i crauti 139
 Oca con le verze rosse 140
 Oca in pignatto I 140
 Oca in pignatto II 140
 Oca in umido 140
 Oca rosta col pien de pomi 305
 Palline di pollo ai funghi 251
 Polastro col pien de pignoli 136
 Polastro cole nose 330
 Polastro in fricassea 136
 Polastro in tecia 136
 Polastro infenoccià 135
 Polastro rosto 136
 Polenta e osei 102
 Pollanca alle spugnone 267
 Pollanca allo spiedo 267
 Pollo ai funghi 246
 Pollo alla diavola o ai ferri 135
 Quajette alla griglia 163
 Quajette coi bisì o col granoturco 164
 Quajette col pien 163
 Quajette cola crema e fonghi 164
 Quajette in foja e in crosta 164
 Quajette in padela 164
 Ripieno per anatra 145
 Ripieno per anatra ai peverini 146
 Ripieno per anatra all'amaretto 146
 Ripieno per oca I 138
 Ripieno per oca II 138
 Ripieno per oca III 138
 Ripieno per oca IV 138
 Rotolini di petto di pollo 381
 Salmi di faraona alla veneta 152
 Salmi di lepre 165
 Scalcare la faraona e il fagiano 150
 Spiedini misti 104
 Uccelletti "scampai" 105

Verdure

Asparagi: preparazioni classiche 232
 Asparagi (sparasi) coi vovi strapassai 233
 Asparagi al formaggio 236
 Asparagi alla Giorgione 239
 Asparagi in pastella 239
 Asparagi tricolori 240
 Asparagi verdi alla griglia 239
 Brisa ripiena alla bassanese 264
 Cappelletti di fungo alla bordolese 260

Cappelle di fungo ripiene 245
 Cappelle di porcini farcite 260
 Cappellette di funghi ripiene 380
 Cocktail di radicchio 287
 Crauti con le mele 309
 Crema di asparagi verdi 239
 Crema di asparagi e funghi 265
 Crema di fagioli e porcini 255
 Crema di ovoli e scampi 259
 Crochette di funghi 245
 Crostata ai funghi misti 243
 Fagioli al sugo di gamberi 194
 Finferli al ginepro 245
 Fiori di zucca ripieni e fritti salati 223
 Funghi al burro 242
 Funghi al forno 242
 Funghi al pomodoro 242
 Funghi al Prosecco 250
 Funghi alla campagnola 261
 Funghi alla greca 263
 Funghi alla griglia 242
 Funghi dorati 244
 Funghi trifolati 242
 Guarnizioni di asparagi sul pesce 235
 Guarnizioni di asparagi sulle carni 235
 Insalata alla Onorio 283
 Insalata alla Rossini 277
 Insalata delle Grazie 291
 Insalata di Avemarie al Morlacco 375
 Insalata di ovoli, di porcini, o di barboni 244
 Insalata di riso al Morlacco 375
 Insalata greca 374
 Insalata tartufata col tonno 283
 Involtini di asparagi 234
 Involtini di bruscandoli 224
 Mele Morlacco e kren 304
 Ovoli alla marinara 257
 Penini cole verze e coi fasioj 119
 Peperoni all'acciuga 295
 Peperoni arrostiti 296
 Peperoni ripieni 295
 Pevarel (germogli di papavero) in tecia 230
 Piatto del vescovo 250
 Porcini all'Angela 248
 Porcini alla valdostana 262
 Porcino al cartoccio con foglia di vite oppure
 con pasta sfoglia 262
 Preparazione ai tartufi 379
 Radicchio al midollo 294
 Radicchio al prosciutto 280
 Radicchio alla pancetta 280
 Radicchio alla parmigiana 279
 Radicchio alla piastra con formaggio 293
 Radicchio di Calstelfranco alla rustica 283
 Radicchio di Castelfranco al Roquefort 283

Radicchio di Castelfranco al salmone 283
 Radicchio di Castelfranco alla melograna 283
 Radicchio dorato 279
 Radicchio fritto 279
 Radicchio in fricassea 281
 Radicchio in saor 284
 Radicchio rosso alla besciamella 280
 Radicchio rosso di Treviso al forno 278
 Radicchio rosso di Treviso alla griglia 278
 Ripieno per peperoni, pomodori ecc. 124
 Rotolini di peperoni 374
 Rotolo di funghi 255
 Rustegoti uso asparagi 223
 Sedani farciti 230
 Sfogliata di radicchio 290
 Sfogliatine di radicchio 290
 Spumoni di chiodini 251
 Strudel con funghi 249
 Tirache coi funghi del festival 247
 Torta di funghi 249
 Tortino di funghi e tartufi 254
 Tortino ortobosco 261

Dolci, frutta e formaggi

Amaretti 344
 Anguria alle fragole 321
 Bavarese al caffè di zia Teresa 353
 Bavarese di fragole 318
 Bianchetti 339
 Bianchetti II 340
 Bigarani 341
 Biscotti all'ovo su carta 345
 Bruti ma boni 343
 Budino (col sangue di maiale) 116
 Bussolai 341
 Cappuccini alla gelatina di cotogni 313
 Carameli col steco 346
 Caramelli de nose 331
 Casatella frita 367
 Castagnaccio più delicato 335
 Castagnazzo 335
 Castagnole al radicchio 285
 Castagnole glassate 312
 Ciarlotta con avanzi di panettone o (meglio)
 pandoro 312
 Ciarlotta con avanzi di panettone o (meglio)
 pandoro più rustica 312
 Ciarlotta de persegghi 300
 Ciarlotta de pomi 308
 Ciliege al sole 315
 Ciliege all'aceto 315
 Ciliege all'alcol dolci 315
 Ciliege alla grappa, o all'alcol 315
 Ciliege sottovuoto 316
 Crema di sange 116

- Crespelle all'ananas azzurro 415
Crespelle dolci al Curaçao 414
Crocantini 346
Crostatata de persegghi 301
Crostatata di fragole 319
Crostate di mirtilli e bacche del bosco 323
Crostate e sfogliatelle 285
Decorazioni e farciture di altre torte 322
Diplomatica alle bacche 325
Dolce di pane panna e fragole 318
Dolce freddo di ricotta 390
Formaggio alle noci 330
Formaggio fritto 379
Fragole allo zabaione 319
Fregolotta I 350
Fregolotta II 351
Fregolotta III e IV 351
Fregolotta V 351
Fregolotta VI 351
Fregolotta VII 351
Fregolotta VIII 352
Frico de Pegorin 385
Frico e tosella 367
Fritole de pomi 307
Fritto di ricotta 388
Frittole de castagnazzo 335
Galani nappati 311
Gelatina di mele 308
Gelatine e bavaresi 324
Gelato di fragole alla crema 320
Gelato di persegghi 300
Gelato di radicchio 285
Granita al caffè 328
Granita d'arancio 327
Granite in genere 327
Kaki al liquore 331
Lengue de gatto 344
Macedonia alle fragole 321
Melca 49
Meloncini alle fragole 321
Meringata di fragole 321
Mirtilli 323
Morlacco all'aglio 373
Morlacco alla cipolla 373
Morlacco con i fagioli 374
Morlacco con rucchetta 374
Ossi da morto 342
Ossi da morto, I variante (Piovesan) 342
Ossi da morto, II variante 342
Pandoli 341
Pandoli, I variante 341
Pandoli, II variante 342
Parpagnacchi 343
Pegorin fritto 385
Persegghi al "clinton" 299
Persegghi al forno 300
Persegghi all'antica 300
Persegghi alla vaniglia 299
Persegghi co la graspa 299
Persegghi co la pana 299
Persegghi col vin 299
Persegghi scotai 299
Pevarini 340
Pevarini, I variante 340
Pevarini, II variante 341
Pevarini, III variante 341
Pinza con il pane 349
Pinza primigenia 348
Pinza raffinata 349
Pinza rammodernata 349
Pomi col pien 307
Ravioli dolci di radicchio 285
Ricotta al prosciutto 386
Ricotta al tonno 386
Ricotta alle noci 386
Ricotta condita 386
Ricotta frantumata 387
Salsa di fragole per gelato alla crema 320
Sfoiadini de Crespan 345
Sorbetto (dosi) 326
Sorbetto al caffè 328
Sorbetto al vino 327
Sorbetto all'ananas 328
Sorbetto d'arancio 327
Sorbetto di fragole 320
Sorbetto di limone 327
Sorbetto di persegghi 300
Spumiglie 344
Spumone di fragole 319
Tart tatin 308
Tiramesù con variazioni 353
Tiramesù legittimo delle Beccherie 352
Tiramesù raffinato 353
Tira-molla bianca 345
Tira-molla marroncino 345
Torta de nose 331
Torta de pomi 307
Torta di mele e fragole 322
Torta di sangue 116
Torta tenera de persegghi 301
Tricolore 375
Zaletti 342
Zaletti, I variante 343
Zaletti, II variante 343
Zonclada 390
Zuppa fredda con pane e bacche 325
Zuppa fredda di bacche di bosco 324
Zuppa inglese al caffè per nonno Giuseppe 353

Salse

- Burro di gamberi 195
- Fumetto per lumache 213
- Fumetto per rane 206
- Fumetto per trota 173
- Pevarada agrodolce 145
- Pevarada al melograno 145
- Pevarada con limone e capperi 150
- Pevarada delle Beccherie 150
- Pevarada di Armando Zanotto 150
- Rossa al pomodoro 69
- Salsa al Prosecco 395
- Salsa alle spugnone senza panna 268
- Salsa di radicio rosso par musetto 119
- Salsa di base alle spugnone con panna 268
- Salsa di gamberi 195
- Salsa di mele 304
- Salsa di mirtillo 325
- Salsa di Prosecco per le carni 395
- Salsa di radicchio per bolliti 290
- Salsa pearà alla trevisana 69
- Salsa pevarada 149
- Salsa reale per vitello o tacchina 263
- Salsa verde 69
- Salse per le quenelles 201
- Salsina per musetto 281
- Vinaigrette alla francese 277

Conservas e marmellate

- Bianca al kren 69
- Confettura di fragole 320
- Confettura di kaki 332
- Marmellata di bacche di bosco al Raboso 396
- Marmellata di ciliege 316
- Marmellata di fragole 321
- Marmellata di persegghi 301
- Marmellata di radicchio di Castelfranco 285
- Marmellata dura di persegghi (persegada) 302
- Pifferi al radicchio 288
- Sciroppo di marinelle al frutto 314
- Sciroppo di rose canine 224
- Sciroppo di viole 224
- Sorbetto di rose (Marmellata) 327

RICETTE STORICHE

- Aceto forte 53
- Agliata bianca 36
- Agresto con finocchio 37
- Anguilla 29
- Anguilla salata 33
- Beccafichi arrosto 27
- Bozolati de monege 15
- Brasciole de carne de vitello 24
- Brodetto de ovi schieto, bon e perfetto 9
- Brodetto de pane, ova et caso 18
- Brodo consumato de capponi, o de fasiani, o starne, o caprioli, o pipioni, o columbi salvatichi 27
- Brodo lardieri de salvaticina 22
- Carbonata 24
- Carpionar trutte al modo di carpioni 34
- Carpioni 32
- Caviaro d'ova di storione 33
- Cervellate de carne de porco o de vitello giovine 25
- Cianciarelle bianche 54
- Cianciarelle verdi 54
- Ciuro a carne de cavriolo o de livore alessato o rosto 8
- Ciuro de lepore, over de altra carne 8
- Ciuro ovvero sapore negro a cengiaro 8
- Civero de salvaticina 22
- Codogniato bono vantagiato 15
- Composta de fichi cordialissimi 53
- Composta de poponi, ovvero meloni 53
- Confetare mandorle fresche e persiche fresche e noce fresche 14
- Confetti de melle apio o de pompe paradiso 15
- Fongi 13
- Fricata 38
- Fricelle d'amandole 35
- Fricelle de fichi piene 38
- Fricelle de poma 35
- Fricelle de riso 35
- Fricelle de salvia 35
- Fricelle in un altro modo 35
- Fricelle piene di vento 38
- Fritelle da imperadore magnifici 14
- Fritelle de pome per quaresima 14
- Frittelle di pesce 28
- Funghi (altro modo di cucinare) 34
- Funghi fritti 34
- Gambari 31
- Gambari pieni 32
- Gelatina di pesce 32
- Lampreda 30
- Lasagne de pelle de cappone 19
- Lasche 32

- Luccio d'acqua dolce 29
 Menestra d'herbette 19
 Menestra de carne 18
 Menestra de trippe 18
 Menestre de cianciarelle 53
 Miglio con brodo de carne 18
 Minestra di finocchij 19
 Minestra di rape 18
 Mortadelle bone e perfette 12
 Mortadelle di carne de vitello 24
 Mostarda 36
 Ombrina 29
 Ova (cocer in ogni modo) 38
 Ova fricellate 39
 Ova in cenere calda 40
 Ova in patelletta 40
 Ova nel speto (spiedo) 40
 Ova piene 39
 Ova sopra la gratucula 39
 Ova sperdute 39
 Ova sperdute in la brascia accesa 40
 Pane de noxe maraviglioso e bone 14
 Pasta commune da ogni torta di una, o di due spoglie 54
 Pastelli de poma cotogne 37
 Pastello de creste, ficatelli et testicoli di galli 25
 Pastero de polastri 9
 Pastero de quaye boni e vantagiati 12
 Pasto da rossignioli 53
 Pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocco parà vivo et butte foco pel becco 23
 Peperata de salvaticina 21
 Persiche 30
 Peverada scleda zoè schutelini 10
 Polastri afenochiati vantaziati 12
 Polastri in brodo bianco 9
 Polastri pieni e boni 9
 Pollastri allessi con agresto 23
 Pollastro arrosto 23
 Polpette di carne de vitello o de altra bona carne 24
 Porchetta 25
 Prosciutto cotto 26
 Quinquinelli zoè rafoli boni molto 10
 Rafoli commun de herbe vantazate 10
 Rafoli e chiamasse licamproprii 10
 Ranciata bona e delicata 15
 Rape armate 34
 Ravioli in tempo di carne 19
 Riso in miglior modo 38
 Rixo in bona manera 10
 Rosto in cisame bono e perfetto ottimo 11
 Salamura de anguille optima 13
 Salsa sarasinesca 9
 Salsa verde 36
 Salviata 13
 Salzicchie di carne di porcho o d'altra carne 26
 Sapor de cerasse negre o viscioli 36
 Sapor de progne secche 35
 Sapor de uva 36
 Sapor di storione 28
 Sartramone ovvero sapore d'ogni carne 9
 Sapore aranzato 8 Sapore de gambari 8
 Sapore de pesse 13
 Spalle de castron implite 11
 Starne al modo catalano 27
 Structo de porco 26
 Temolo 31
 Tenche 29
 Tomacelli 25
 Torta de caxo e ova senza lardo 12
 Torta de dattali, d'amandole et altre chose 37
 Torta de fongi bona e perfettissima 13
 Torta de gambari vantagiata 13
 Torta de herbe 12
 Torta de schalogne o de cepolle 14
 Torta di anguille 27
 Torta di carne de vitello, o capretto, o capone giovine 20
 Torta di ciliege 37
 Torta di riso 19
 Torta manfreda bona e vantagiata 12
 Torta matta 55
 Torte alla Tedesca 54
 Trutte grosse 29
 Trutte salate o altro pesce salato de acqua dolce 33
 Turdi (cocer li) et farli el sapore 26
 Ventresca di vitello piena 24
 Vino (a fare de l'acqua vino) 52
 Vino bianco dolce 53
 Vino cocto 14
 Zanzarelli 18
 Zucche fritte 34