

# Son Eminence Francesco Spada

Nonce attaché à la Maison de Savoie, Evêque de Paris, Archevêque  
d'Avignon, Secrétaire des Etats de Saint-Pierre, Cardinal de Naples,  
se joint à

sa sœur Filaminta Spada, veuve Alcante

pour proclamer  
la proche union, solennelle et sacrée, de

Alessandro Spada

et de

Bernice Di Cola

fille de Andreo Giotto Di Cola et feuë Georgina, sa regrettée épouse,

qui se déroulera sous le pontificat de

**INNOCENT XII**

Avec le privilège des Supérieurs.

La cérémonie aura lieu en présence de  
Sa seigneurie **Dominico Ottaviani**,  
Secrétaire aux Brefs pontificaux et Conseiller des Arts du Pape  
Son Altesse Royale **Christine de Suède**  
**Monseigneur le Cardinal Albani**  
**Monseigneur le Cardinal Borgia**  
Son excellence **Giovanni Bottadio**,  
Ambassadeur d'Autriche  
Son excellence **Alceste Geoffroi Flamel De Sacy**  
Ambassadeur de France  
**Don Diegue**,  
Chevalier d'Espagne.

Les convives communieront à l'occasion de la célébration nuptiale dirigée par

**SON AUGUSTE EMINENCE LE CARDINAL**

**SEVILIANO MEDICIS**

en la chapelle de Sainte-Marie-de-la-Piété-des-Malheureux, sur la  
Colline de la Tristesse, en les jardins de la villa.

A l'issue de la cérémonie, une collation sera offerte.

Le maître queux, sous la direction de Mlle Chiana Valentini, camériste de Madame Filaminta Spada, aura le plaisir et l'honneur de préparer pour les convives quelques mets simples et d'agrément, en particulier mais sans s'y limiter, véritables rillettes fraîches du Mans pur porc effilochées, œufs de caille aux herbes aromatiques, jambon de Parme, saucisson de Saint Sauveur, confit d'oignons fondus au miel, cœurs d'avocat fourrés aux crevettes et miettes de crabe en sauce, rôti de cabillaud, sauces au poivre vert et aux échalotes, tourte au saumon et oseille, brochettes de dinde et agneau, tarte aux abricots caramels, potage froid au verjus et gaspacho d'Espagne, fruits à la liqueur de Madère, soupe d'asperges et feuilles de menthe, pot de crème fraîche au tourbillon de miel noyant amandes et noisettes, et de caramel arrosé, œufs de saumon au lit de beurre tendre couché sur la miche, oreillons d'abricot au foie gras, tarte aux épinards, brochettes de feta et melon vert arrosées de cumin et basilic, tarte aux poires et amandes, croustifondant de saumon fumé au comté, tarte de tomates et mozzarella abondée d'oignons, poêlée de noix de Saint-Jacques en brochettes et sa vinaigrette tiède, champignons doux fourrés et asperges, sorbet au parfum de cassis arrosé de jus de citron, bouchées de moules marinées et laitue, tranches de mozzarella entre carrés de poivron rouge, olives farcies enveloppées d'un filet d'anchois, demi-cornichons et fines tranches de saumon fumé, tarte aux pommes arrosée de crème fraîche, tranches de poulet roulées sur lard grillé, émincé de carottes, concombres, chou-fleur et endives saucés dans leur choix de bains, cerises, anchois roulés sur de minuscules tomates, citrons confits, têtes de champignons blancs farcies de fromage frais à l'ail et aux fines herbes aromatiques, piquées de brins de ciboulette et arrosées d'œufs de saumon et décorées de feuilles de menthe, ronde fromagère de nos terres, vins de France et de Muscat, vins d'Avignon et vieux marc égrappé, eaux parfumées au citron, à la tomate, à la menthe et à la fleur d'oranger.