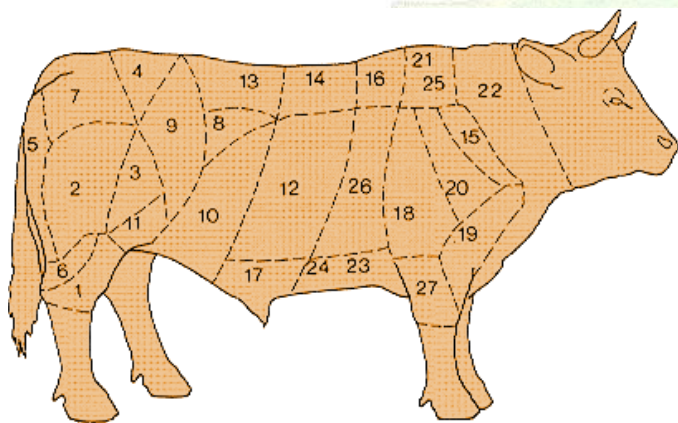


MANZO

Secondo la tecnica in vigore nel nostro paese, il manzo viene sezionato in due mezzene ed ogni mezzena viene sezionata in due quarti: l'anteriore (meno pregiata) e la posteriore (chiamata anche quarto pistola per la sua configurazione che la fa assomigliare a quest'arma). I quarti vengono poi suddivisi in tagli che, a seconda delle provenienze possono essere di prima, seconda o terza categoria. I tagli sono più o meno simili in tutta Italia: cambiano invece i loro nomi a seconda delle regioni.



1. Geretto posteriore

2. Rosa

3. Noce

4. Codone

5. Magatello o Girello

6. Pesce o Piccione

7. Fetta di mezzo

8. Filetto

9. Scamone

10. Scalfo

11. Spinacino

12. Bianco costato di pancia

13. Controfiletto

14. Costate

15. Fudello

16. Coste della croce

17. Pancia

18. Fesone di spalla

19. Brione

20. Cappello del prete

21. Reale

22. Collo

23. Punta di petto

24. Fiocco

25. Bianco costato di reale

26. Bianco costato della croce

27. Geretto anteriore



ossibuchi, brodo

MANZO

▲ Torna su

2



ROSA

bistecche

6



PESCE O PICCIONE

bollito, stracotto

3



NOCE

arrosto, bollito misto

7



FETTA DI MEZZO

arrosto, brasato, involtini

4



CODONE

arrosto, bollito misto

8



FILETTO

medaglioni, tartare, costate, bistecche

5



MAGATELLO

scaloppine

MANZO

9



SCAMONE

bistecca, arrosto

REALE CON OSSO

brasato bollito

10



SCALFO

brasato, stufato, polpa tritata

13



ROAST BEEF

bistecca arrosto

11



SPINACINO

tasca ripiena

14



COSTATE

bistecche

15



FUSELLO

bollito, brasato, polpette, farce

MANZO

16



COSTE DELLA CROCE

bollito

20



CAPPELLO DEL PRETE

brasato, bollito, spezzatino, polpette, farce

18



FESONE DI SPALLA

brasato, bistecche, scaloppine

21



REALE

brasato, bollito

19



BRIONE

brasato, bollito, spezzatino, polpette, farce

22



COLLO

spezzatino, polpa tritata

MANZO

23



PUNTA DI PETTO

tasca ripiena, arrosto al forno

27



GERETTO ANTERIORE

ossobuco, bollito, brodo

24



FIOCCO

tasca ripiena, arrosto

25

26



BIANCO COSTATO DELLA CROCE E REALE

brodo, bollito