

SUDDIVISIONE IN QUARTI

IL QUARTO POSTERIORE SI SUDDIVIDE IN:

STINCO/OSSIBUCHI ossibuchi alla milanese - brasato senza osso

PESCE brasato – lesso – stufato - spezzatino

SOTTOFESA che si suddivide in tre parti:

- CODONE tagliata, brasato magro, bistecche per pizzaiola, spezzatino
- PARTE CENTRALE cottura all'inglese (tipo roast-beef), pizzaiola, cotolette, bistecche fredde
- PARTE TERMINALE macinato scelto

FESA Bistecche calde/fredde, cotolette

MAGATELLO carpaccio, fettine sottili (tipo tonnato), pizzaiola, macinato scelto

SCAMONE bistecche calde/fredde, brasato

PICCIONE/SPINACINO (ripieno se cotto a lessa) brasato, spezzatino, macinato scelto

FILETTO che si suddivide in tre parti:

Testa di filetto: chateaubriand

Cuore di filetto: filet

Punta di filetto: filet mignon -
goulache o tartare

CONTROFILETTO/ROASTBEEF SENZA OSSO

Tagliata , bistecche, cotolette extra , spezzatino extra , macinato extra

LOMBATA CON OSSO si suddivide in quattro parti:

Porterhouse steak filetto ed entrecot (ricavati dalla parte più spessa della lombata)

Tbone steak (ricavato dalla parte meno spessa)

Club steak (ricavato dalla punta del filetto)

Cote de boeuf (costoletta con osso)

IL QUARTO ANTERIORE SI SUDDIVIDE IN:

GIRETTO ANTERIORE ossobuco, bollito, spezzatino, brasato

FESONE DI SPALLA stufato, scaloppe, fettine, pizzaiola

MUSCOLO DI SPALLA, BRIONE brasato, spezzatino, bollito

COPERTINA DI SPALLA (PERNICE) bollito, brasato, spezzatino

GIRELLO DI SPALLA bollito, brasato

PETTO bollito, spettino

SOTTOSPALLA/COLLO bollito (costate per lessa)

PANCIA bollito, macinato