

il ristorante

LA COTOLETTERIA
Corso Garibaldi 11
Tel. 02.87.48.09

Tipo di ristorante
cotoletteria
Chiusura settimanale
sabato a pranzo e lunedì
La cucina chiude
alle 23
Coperti
45
I prezzi
Spenderete sui 23 euro,
bevande escluse
Coperto e servizio
no
Carte di credito
tutte
Spazio per non fumatori
no
Accesso disabili
no

Voto cucina **
Voto ambiente **
Voto cantina **

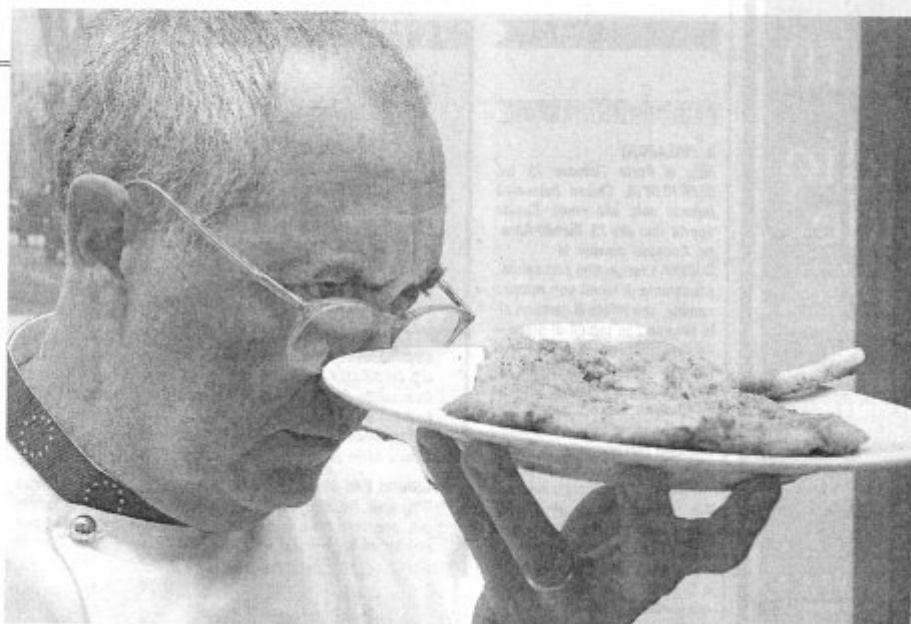


FOTO MARCO GIBERTI

lo chef
e la sua ricetta

La ricetta di Marcello Michi per i lettori di Vivimilano

Cotoletta alla valdostana

Ingredienti per due persone: due cotolette di vitello da 180 g ciascuna, se possibile con l'osso, uova, farina, pan grattato, fontina g 100, funghi porcini freschi g 150, basilico, aglio, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, sale e pepe

Battete la carne delle cotolette secondo il vostro gusto.

Infarinatela e passatela nell'uovo sbattuto, poi impanatela avendo cura che il pan grattato resti attaccato bene.

Pulite i porcini, tagliateli a lamelle e fateli rosolare per tre minuti con olio extravergine e uno spicchio di aglio, che poi toglierete. Regolate di sale e pepe.

Cuocete le cotolette con abbondante olio di semi di girasole e una noce di burro, facendole rosolare bene da ambo le parti; regolate di sale, levatele e asciugatele con carta assorbente.

Appoggiatele su una placchetta e copritele con la fontina tagliata sottile e i funghi. Mettete le cotolette in forno in forno a 180° e lasciatele fino a che il formaggio non comincia a fondere. Trasferitele nei piatti individuali e guarnitele con qualche ciuffo di basilico e alcune gocce di olio extravergine di oliva.

Cotoletta, solo cotoletta

Allan Bay

La Cotoletteria, aperta da pochi giorni in corso Garibaldi, è, come dice il nome, un locale specializzato in un solo piatto. Segno che il patron ha capito qual è l'unica strada per sopravvivere alla crisi che ha colpito la ristorazione milanese soprattutto a causa degli aumenti di prezzi.

Un locale specializzato in un unico piatto, proposto in quindici varianti. A cominciare naturalmente dalla classica milanese

Prime vittime di questa crisi sono stati i locali generalisti, quelli che propongono non tutto ma di tutto, mentre i locali specializzati, quelli che hanno impostato l'offerta su una proposta ben precisa, hanno resistito meglio. Perché chi ama quella proposta non ha alternative (né i ristoranti etnici, né i piatti pronti del supermercato) e continua a frequentarli, anche se meno di una volta: i tempi sono grami per tutti.

Per ironia della sorte il patron della Cotoletteria, Marcello Michi, è figlio di Cesarina Mungai, ovvero fa parte di una famiglia che a Milano

ha gestito tantissimi locali, sempre sotto l'insegna della ristorazione toscana generalista: sembra quasi un tradimento...

Michi si è fatto le ossa all'estero, soprattutto in Francia e a New York, poi per tanti anni ha lavorato a Milano, nei locali della famiglia. Ora ha aperto questo suo ristorante. Le cotolette offerte sono quindici, la prima in carta è naturalmente quella classica, semplice e croccante: al momento dell'ordine è bene specificare quanto la si vuole battuta, cioè se la si vuole sottile o alta, all'osso. Fra le altre cotolette, citiamo la margherita, con pomodoro, mozzarella e origano, e la bismarck, con parmigiano e uova al tegamino. Tutte sono servite con patate fritte o insalata verde. Un'offerta impagabile per i tanti milanesi che amano questo piatto.

La lista è completata da pochi altri piatti: qualche antipasto come insalate miste, formaggi e salumi, e qualche primo come pennette all'arabbiata e tagliatelle al ragù. Di secondo ci sono anche costolettine di vitello e tagliata: ma alla Cotoletteria si va se si vuole mangiare una cotoletta.

Il locale è semplice e spartano, vuole essere una tranquilla trattoria anche se è super-specializzato e si trova in corso Garibaldi. Pareti gialline, tovaglie bianche, divani lungo i muri e tanta luce. Servizio tranquillo e quaranta vini, una proposta più che adeguata.