



Illustrazioni: Luca Clotti

LA COTOLETTERIA

Il nome ha subito incuriosito la città, tanto che dopo due sole settimane dall'apertura non è stato semplice trovare un tavolo in Cotoletteria. A Milano non poteva mancare un ristorante dedicato alla celebre cotoletta impanata, anche se quella vera alla milanese si chiama costoletta e ha l'osso. Ci accomodiamo in un ristorante dall'ambiente decisamente classico: pareti ocre, tovaglie rosa, arredi in noce; sinceramente ci saremmo aspettati qualcosa di meno elegante e tradizionale visti il menu e la clientela, entrambi informali. In lista vari tipi di cotolette presentate in una quindicina di varianti diverse: abbiamo assaggiato quella sarda con pecorino, songino e pomodorini e quella tirolese con speck e asiago. Sono davvero buone e con l'abbondante contorno di patatine fritte non è stato necessario ordinare altro. Chi non fosse pieno può comunque scegliere tra una selezione di antipasti, primi e secondi, oppure provare un'altra delle invitanti cotolette. Con mezzo litro di Sangiovese della casa, acqua, due limoncini e caffè, 17 euro a testa. Non male in Brera... - SIMO "PASTU"

ZERO2

MILANO UPDATES