

Costoletta o cotoletta? A Milano la verità ha l'osso

scritto da goditilavita.it | 2 Giugno 2025



Nel [quartiere Isola](#), dove un tempo si sentivano martelli e catene e oggi si ordinano Negroni sbagliati con l'accento francese, c'è un posticino che parla sottovoce ma lascia il segno: **Angolo Milano**.

Lo chiami ristorante, ma è molto di più. È un rifugio per chi crede ancora nei **piatti con una storia**, nei **sapori pieni** e nei pranzi che iniziano con "assaggiamo?" e finiscono con "abbiamo già finito?!".

È qui che ho fatto un incontro memorabile: quello con lei, **la signora di Milano**. Fiera, croccante, profumata.

Non una cotoletta qualsiasi, ma **la costoletta alla milanese**. Quella che non si piega, non si tocca, non si discute.

Quella con l'**osso** che sbuca fuori come il manico di una borsa griffata. E quella **panatura** che canta sotto i denti...

roba che fa venire voglia di telefonare alla nonna, anche se sei cresciuto a sushi.

Costoletta alla milanese: l'originale, col manico!

Questa non è cucina, è quasi religione. La **costoletta alla milanese** non si improvvisa.

Si prende una bella fetta di **vitello con l'osso**, la si veste

come si deve – uovo, pangrattato e tanto rispetto –
e poi la si immerge in **burro chiarificato** come fosse un
rituale da tramandare.
Ed è proprio così che fa **Angolo Milano**.

Il risultato? Una **crosticina croccante**, dorata come il sole su
piazza Duomo,
e un interno che si scioglie come un ricordo d'infanzia.
Le sue origini si perdono nei tempi in cui nei palazzi nobili
si friggeva senza pensare alla bilancia.

Oggi, quando affondi i denti nella sua crosta dorata, **Milano
sembra mettersi in pausa**.
Tutto si zittisce, restate solo tu, la costoletta... e quella
faccia da “non disturbatemi”.

Cotoletta: la cugina moderna che ama stare larga

E la **cotoletta**? Ah, quella è un'altra cosa. Più snella, spesso
disossata, e molto meno formale.
Va d'accordo con il **fast lunch** e con chi non ha voglia di fare
troppe domande al cameriere.
Può capitare di trovarla rifatta in mille versioni: di pollo,
di maiale, o – per i più coraggiosi – persino travestita da
tofu.
Ma la **costoletta vera** non cambia mai identità.

A volte è grande come un vinile, e fa scena. Ma non ha l'osso.
E qui a Milano, **l'osso conta**.

Angolo Milano: dove la tradizione si mette comoda

In **via Boltraffio 18**, lontano dalle vetrine luccicanti e
vicino alle chiacchiere vere,

c'è **Angolo Milano**. Una **trattoria autentica**, con i mattoni a vista,
il personale che ti tratta come se ti conoscesse da una vita,
e un **menù** che non segue le mode, le anticipa.
Qui si mangia per stare bene, mica per postare la foto.

Zona Isola: officine, bistrot e tante storie da raccontare

Un tempo, tra queste vie si respirava odore di officine e si sentivano rumori di chiavi inglesi.

Era il **quartiere dei lavoratori**, mica dei brunch.

Oggi è un mosaico di **architettura d'autore**, bistrot con lucine e biciclette parcheggiate a caso.

Un posto dove la città ha imparato a convivere con il suo passato.

Ed è proprio in questa atmosfera sospesa tra memoria e novità che **Angolo Milano** ha messo radici:
solido, coerente, vero.

Il menù dell'Angolo: sì, c'è la costoletta, ma anche molto di più

Quando nell'aria senti il **burro che canta nella padella**... beh, fermati: lì c'è qualcosa di serio che sta per succedere.

Il **risotto giallo** che ti abbraccia come una coperta di lana.

L'**ossobuco** che si sfalda solo a guardarlo.

E i dolci? Attenzione, perché la **torta pere e cioccolato** rischia di farti dimenticare chi sei.

Ogni piatto è preparato con **mani esperte** e una dose abbondante di cuore.

Curiosità e leggende: chi è arrivato prima?

C'è chi dice che la **costoletta** esistesse prima del **pangrattato**.

C'è chi la vuole importata da Vienna.

Ma noi milanesi veri – o adottivi, come il sottoscritto – sappiamo solo una cosa:

con l'**osso**, è amore. Senza, è compromesso.

Consigli del Geco: come riconoscere la vera costoletta

Occhio a questi dettagli: l'**osso**, sempre presente. La **panatura**, spessa quanto basta per proteggere e non coprire.

E soprattutto, il profumo.

Se senti **burro che sfrigola**, sei sulla strada giusta.

Se senti odore d'olio triste... gira i tacchi e salva il palato.

Ah, e se il cameriere la chiama "cotoletta milanese" ma non ha l'osso, cambia ristorante o cambia città.

Che vino ci abbiniamo?

Per onorare la **costoletta alla milanese** serve un compagno all'altezza.

Un **rosso schietto**, che non tema il confronto: un **Barbera**, magari, oppure un **Nebbiolo** con il suo caratterino.

Al fianco? **Patate arrosto**, verdure saltate o una semplice **insalata croccante**.

La semplicità, quando è vera, fa scintille.

Angolo Milano, un posto che resta

Milano è veloce, scivola via tra una riunione e un aperitivo.

Ma **Angolo Milano** resta. Non segue la moda, la ignora.

Fa quello che sa fare: **cucinare come una volta**, servire come si deve e accoglierti come fossi di casa.

Io, **Geco Gaudenzio**, mi ci sono trovato così bene che... sì, ho pensato di restare per la cena del giorno dopo.

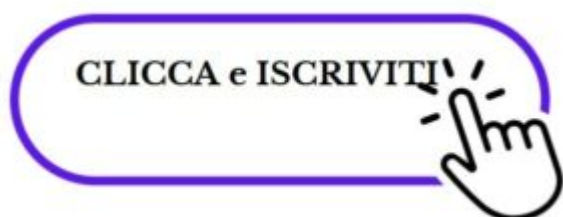
Ma poi ho ricordato che ho una vita da godere e tanti altri posti da raccontare.

Intanto voi, fate un salto. La costoletta vi aspetta.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)