Dove mangiare a Milano: trattoria San Filippo Neri

scritto da goditilavita.it | 4 Gennaio 2025



Milano è piena di posti dove mangiare, ma quanti ti fanno sentire davvero a casa? La **Trattoria San Filippo Neri**, in Viale Monza 220, è uno di quei luoghi che ti accolgono con il calore di una vecchia osteria di quartiere. Non aspettarti candele o tovaglie di lino: qui trovi tavoli semplici, **piatti abbondanti** e un'atmosfera che sa di famiglia. Ed è proprio questo il bello.

Mondeghili: le polpette che raccontano Milano

Cominciamo subito con loro: i **mondeghili**, le polpette che non sono semplici polpette. Sono storia, sono tradizione. A Milano non si sprecava nulla, nemmeno la carne avanzata, che veniva trasformata in queste deliziose polpettine. Si preparano mescolando carne cotta, pane ammollato nel latte, uova, formaggio grattugiato e quel pizzico di noce moscata che le rende speciali. Poi si passano nel burro per ottenere quella crosticina dorata e croccante che conquista al primo morso.

E vogliamo parlare della loro storia? Arrivano dagli spagnoli, che le chiamavano *albondigas*, ma i milanesi le hanno rese uniche, dandogli un nome impronunciabile e un sapore che sa di casa. Mangiarli qui è un po' come fare un salto indietro nel tempo, nelle cucine delle nonne, dove tutto era semplice e

buonissimo.

Un menù che ti sorprende ogni giorno

Alla **Trattoria San Filippo Neri** non c’è un menù fisso. Ogni giorno trovi qualcosa di diverso, cucinato fresco con quello che offre il mercato. Magari un giorno c’è il **risotto alla milanese**, cremoso e profumato di zafferano, un altro i pizzoccheri valtellinesi, che con il loro burro e formaggio sono una coccola perfetta.

E se hai voglia di un piatto in particolare – come la loro leggendaria **cotoletta alla milanese** o lo stinco con patate – meglio fare una telefonata prima di andare. Così eviti sorprese e ti assicuri di trovare quello che hai in mente.

Gnocco fritto e affettati: un inizio perfetto

Gli antipasti qui sono un inno alla semplicità. Il **tagliere di affettati misti**, servito con **gnocco fritto**, è un classico che non delude mai. Il gnocco arriva caldo, morbido e leggermente croccante, perfetto per accompagnare salumi freschissimi. È il tipo di piatto che ti fa partire con il piede giusto e che, se non stai attento, rischi di finire prima ancora che arrivi il primo!

L’atmosfera: semplice, ma con un’anima

Alla **San Filippo Neri** non troverai nulla di artificiale. Qui tutto è vero, genuino. Tavoli di legno, sedie che hanno visto

mille cene e un personale che ti accoglie con un sorriso sincero. Sono quelli che ti chiedono come va il lavoro o ti consigliano il vino giusto senza farti sentire fuori posto.

E se il tempo lo permette, c'è un piccolo giardino esterno. Non aspettarti un'oasi chic, ma un angolo tranquillo dove mangiare al sole e sentirti un po' in vacanza anche se sei a Milano.

Prezzi che ti fanno tornare

Un'altra cosa che adoro di questo posto sono i prezzi. Non devi svuotare il portafoglio per mangiare bene. Le **porzioni abbondanti** – di quelle che ti fanno dire "Basta, non ce la faccio più" per poi riprendere con un altro boccone – e i sapori autentici rendono questa trattoria un'esperienza che vale ogni centesimo.

Perché andare alla Trattoria San Filippo Neri

Se cerchi un locale elegante, non è qui che devi venire. Ma se vuoi mangiare **piatti autentici**, fatti come si deve, in un'atmosfera che ti mette subito a tuo agio, allora sì, questo è il posto perfetto. È una di quelle trattorie che ti fa venire voglia di tornare, magari portando amici o parenti per condividere il piacere di un pasto che sa di casa.

Conclusione: dove il cibo diventa ricordo

La **Trattoria San Filippo Neri** non è solo un ristorante, è un luogo di memorie. Di quei posti che, una volta provati, diventano il tuo rifugio culinario a Milano. Tra **mondeghili**,

risotti, gnocco fritto e la simpatia di chi ci lavora, c’è tutto quello che serve per una serata perfetta.

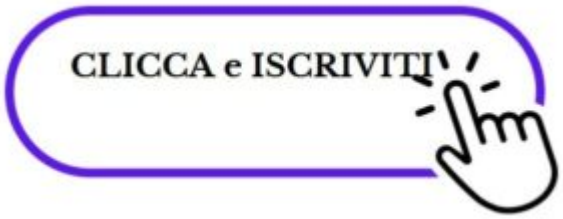
E ricordati: il menù cambia ogni giorno, quindi meglio fare un salto ogni tanto per scoprire cosa bolle in pentola. Perché, diciamocelo, la vita è più bella quando sai che c’è un buon piatto che ti aspetta.

Mangia, sorridi e, come dico sempre, **goditi la vita…** soprattutto a tavola!
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’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (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