



FACILE DIRE COSTOLETTA ALLA MILANESE! STORIA DI UN PIATTO INTRAMONTABILE

Alta, bassa, ma anche uregia d'elefant: un classico sotto alla Madonnina, protagonista di dispute storiche e di interpretazioni diverse.

Un must di Gualtiero Marchesi, ripresa poi dai suoi allievi, ma anche proposta nelle trattorie in forma classica. Storia e sapori di un piatto antico e gustosissimo.

E le differenze con la wiener schnitzel

parole di Maurizio Bertera - scatti di Marco Varoli

Ancora una volta c'è un prima e un dopo Marchesi. Perché non poteva che essere il "divin Gualtiero" a studiare un classico del ricettario milanese-borghese per traghettarlo nella cucina d'autore, servendo la costoletta nel suo premiatissimo ristorante e reinterpretandola col suo genio. E Se oggi sia quella tradizionale sia le versioni più creative non perdono fascino, è merito suo. «Non sono mai stato un cuoco che si agita – racconta **Davide Oldani**, a lungo allievo di Marchesi – ma quando arrivava la comanda per una costoletta andavo in panico. Soprattutto nel periodo in cui Marchesi aveva creato la Costoletta 2000, tagliare i cubi in modo perfetto e cuocerli era difficile. E quando meno me l'aspettavo, spuntava lui dietro a controllare... Per il Maestro era un grandissimo piatto: sezionava personalmente il carrè di vitello prima che spennellassi sulla carne grasso di rognone, sciolto in acqua, per una perfetta frollatura. Era un rito, emozionante se ci penso».

In effetti, si fa presto a dire cotoletta e a considerarla un secondo come tanti o un piatto unico. Intanto chiamiamola "costoletta" ossia piccola costola. Poi sottolineiamo che se il pollo e il maiale regalano evidenti soddisfazioni, ben impanati e ben fritti, solo quella di vitello merita somma attenzione. Certo, liberata da rucola, pomodorini e da quei fronzoli che la rovinavano negli anni '80. E a dire il vero anche sulla fettina di limone ci sarebbe da discutere per ore: non a caso è stata tolta di scena dai cuochi più avveduti.

COSTOLETTA O WIENER SCHNITZEL?

Nella logica e positiva evoluzione di questa preparazione, non si è però risolto l'ambiguo dubbio ancestrale. Dubbio che questo piatto condivide con tanti altri piatti celebri: le reali origini. Insomma, è nata prima la costoletta alla milanese o la *wiener schnitzel* diffusissima nella Mitteleuropa? Mancano i testi sacri e in quei pochi in cui l'argomento figura (dal Medioevo al Risorgimento) non si trova una risposta certa.

- 1-4. I passaggi per realizzare la costoletta: sia nella versione "classica" (foto 1-2) sia nell'interpretazione contemporanea dello chef Davide Oldani (foto 3-4)
5. Davide Oldani al lavoro nella sua cucina al D'O di Cornaredo alle porte di Milano

In apertura: inizia il lavoro di preparazione della panatura

NELLA COSTOLETTA IL PANE È IMPORTANTE QUANTO LA CICCIA



Quando ho preso l'Antica Trattoria del Gallo – locale nato nel 1870 – il mio primo pensiero è stato come ampliare il menu, mantenendo uno stretto legame con la 'nostra' tradizione. Ma al tempo stesso, volevo fossero piatti che avrei scelto io come cliente. Ed ecco il perché della costoletta, che dal '90 a oggi, mantiene un posto importante nella carta: quando ho provato a toglierla per una settimana, i miei fedeli volevano picchiarmi... Scherzi a parte, ne facciamo anche 150 nei cinque giorni di apertura, con tecnica e passione. Perché è un piatto che non è difficile rendere buono, ma il salto di qualità richiede sensibilità – soprattutto con il fuoco – e un pizzico di orgoglio di chi la prepara, nel nostro caso uno "specializzato" sul tema. Perché da noi la costoletta fa discutere gli appassionati e crea divertenti confronti tra un locale e l'altro. Al Gallo c'è una peculiarità: siamo tra i pochi a offrirla alta, circa 4,5 cm, o bassa, ma almeno un cm e mezzo-due. Non confondetela con l'uregia d'elefant, che per me è pane fritto con una "spruzzata" di carne, non rendendo onore al carrè di vitello che è una straordinaria base per il piatto. Alta e bassa, succosità e croccantezza: per la cronaca, nel mio locale, vince la seconda per 70 a 30. Il pane per la panatura è determinante quanto carne e non si può prescindere dal burro chiarificato. Il mio pensiero? La costoletta per me è sempre buona, che sia di pollo o di maiale. Ma quella di vitello, ben fatta è un premio, un piatto unico, eccezionale: con due patatine e resterà immortale, nella ricetta originale. Ne sono certo.

– **Paolo Reina**, Antica Trattoria del Gallo di Gaggiano



Presto la farò ordinare anche all'ispettore Ferraro

Da ragazzo di periferia – sono cresciuto a Quarto Oggiaro – ho sempre visto la costoletta alla milanese “seria” come un piatto da ricchi, da corte rinascimentale. Un po’ come il risotto allo zafferano. Non sono piatti del popolo, ma al tempo stesso popolarissimi. Quindi ho coltivato una vera passione per la costoletta di maiale e di pollo e amo tuttora ogni versione, dalla valdostana alla bolognese alla tonkatsu giapponese (una versione di tonkatsu-costoletta, giustappunto ispirata a Gualtieri Marchesi, è proposta dalla giovanissima chef italo cinese **Stella Shi** nel suo ristorante Cu_Cina a Roma, ndr). Abitando ora in via Padova – il quartiere più multietnico della città – mi sono reso conto che la costoletta è uno dei piatti più “inclusivi” in assoluto, perché piace a tutti ovviamente nelle versioni più diverse. Chi adora sedersi a tavola come me, si chiede spesso perché faccia mangiare così male il protagonista dei miei romanzi – l’ultimo si chiama “Il sapore del sangue”, ma non c’entra nulla con la carne – ossia l’ispettore Ferraro che vive tra pizze surgelate, street food dove capita e caffè orribili. La verità è che da un lato trovo inverosimile che un poliziotto normale sia un raffinato gourmet (soprattutto pensando al suo stipendio) e dall’altro mi piace trattarlo male, forse sin troppo. Al massimo, gli ho concesso qualche trattoria di periferia, di scarso appeal e cucina basica. Forse è il caso di concedergli – come premio – una perfetta costoletta di vitello in un locale di livello, non contornato come sempre da altri poliziotti, balordi vari e umanità dubbia. Prendo la vostra guida e gli prenoto un tavolo per il prossimo romanzo. Promesso.

– Gianni Biondillo, scrittore



Curiosamente, nella De.Co. (la denominazione comunale) assegnata dalla Giunta di Milano dieci anni fa, viene citata come antenata la *lombolos cum panito* che Pietro Verri riprodusse nella famosa *Storia di Milano*: un piatto servito in un pranzo offerto nel 1134 da un abate ai monaci di Sant’Ambrogio. Pareva una certezza, ma esperti medievali hanno alla fine sentenziato: quella mangiata dai monaci era semmai simile a una scaloppina servita con il pane. Altra discreta bufala? Una lettera ufficiale del Conte Attems – aiutante di campo del mitico feldmaresciallo Radetzky, governatore del Lombardo-Veneto – in cui si racconta di una cena milanese dove figurava uno “straordinario piatto a base di vitello impanato nell’uovo e fritto nel burro”. Da qui l’esportazione a Vienna, sollecitata dall’Imperatore in persona e quindi la primogenitura della costoletta alla milanese – poi copiata dagli austriaci – giusto ai prodromi del Risorgi-

mento. Tutto molto affascinante, ma non si hanno documentazioni certe non solo della contestualizzazione della storia e della lettera, ma neppure del Conte. Il quale però venne incredibilmente citato in fior di guide gastronomiche – come quella del Touring Club nel 1969 – che a loro volta hanno creato una base quantomeno incerta per altre pubblicazioni di cucina. Tra l’altro, risulta arduo pensare che Francesco Giuseppe, con un Impero gigantesco in via di disgregazione, trovasse il tempo per occuparsi di gastronomia! Dall’altra parte della frontiera, ci sono invece storici austriaci convinti del fatto che i cuochi milanesi abbiano interpretato o plagiato proprio la ricetta che veniva preparata dai loro colleghi per gli ufficiali imperiali. E in ogni caso, la panatura e la frittura degli alimenti è già guarda caso presente nei testi di cucina austriaca sin dal 1719, sia per le verdure che per le cervella di vitello. ▶

LE COSTOLETTE D'AUTORE



1

GUALTIERO MARCHESI

La Costoletta 2000, creata nel 1991, è un gioiello marchesiano: tecnicamente lucido – la cottura su ogni lato del cubo, alto quanto l'osso, evita il distacco della crosta e sfrutta l'intero pezzo di carne – ed esteticamente gradevole. Nessuno prima di lui aveva pensato a questo piatto da gustare senza coltello.



2

CLAUDIO SADLER

Uno dei pochissimi ad avere sempre in carta – nel bistrot Chic 'n Quick – entrambe le versioni, con un'impanatura mista di pane d'Altamura grattato e panko giapponese. Curiosità: a volte al posto del vitello Sadler usa il maiale italiano, molto magro e in quel caso in carta figura la Costoletta alla Maialese.



3

CARLO CRACCO

La Milanese Sbagliata, provocazione del 2012: un rettangolo di fesa di Fassona, tagliata sottile e cruda, e un'impanatura separata di uova sbattute e pan carrè, frita in olio di oliva e burro chiarificato. Un modo colto per scherzare su una situazione fastidiosa quale il distacco della crosta dalla carne.



4

CHICCO E BOBO CERA

Da record a Brusaporto, dove si utilizzano 2,5 kg di carne piemontese per quattro; alla Terrazza Gallia la si fa per due. Servono otto uova per impanarla e un chilo di burro chiarificato per friggerla. Per dimensioni è una super uregia d'elefant ma in realtà è una maxi-bassa che ha subito una battitura corretta.

E SE FOSSE FRANCESE?

C'è anche un'interessante teoria, basata sull'importazione dalla Francia di una costoletta – questa si riprodotta in ricettari del 1735 e 1749 – basata sulla marinatura della carne prima dell'impanatura. Se valida, la costoletta sarebbe dunque stata lasciata ai milanesi dagli invasori napoleonici mentre a Vienna sarebbe arrivata grazie a Maria Luigia, duchessa austriaca di Parma e moglie di Napoleone. Insomma, uno dei pochi piatti che ci permette di raccontare mezza storia d'Europa. Il nome – secondo **Massimo Alberini**, storico della gastronomia – deriverebbe dal francese *cotolette*, a indicare il taglio della lombata di vitello utilizzato. Può essere, ma anche qui manca la prova decisiva. Al di là di leggende e congetture, sui seguenti tre elementi non esistono dubbi riguardo alla storia della nostra costoletta. Il primo: l'anno, 1855, in cui Giuseppe Sorbiatti riporta per la prima volta la ricetta

Diverse le ipotesi sulla sua origine e sul rapporto con la wiener schnitzel e c'è chi rivendica la primogenitura italiana

ufficiale delle *costoline di vitello alla milanese* nella sua monumentale *Gastronomia moderna*. Il primo riferimento alla *cutelèta* si trova invece nel dizionario milanese-italiano del 1814, opera di Francesco Cherubini e pubblicato dalla Regia Stamperia Imperiale di Milano. In netto anticipo rispetto alla prima apparizione della Wiener Schnitzel in un libro di ricette praguesi del 1831.

Il secondo: ci sono differenze sensibili tra i due piatti perché la costoletta può essere ►



La mia preferita (lo dissi anche in campagna elettorale!)

Non è un mistero che la costoletta alla milanese sia il mio piatto preferito: lo sanno i miei amici da sempre e lo dissi pubblicamente durante la campagna per l'elezione a sindaco di Milano. Però ammetto di non cimentarmi nella ricetta, mentre mi considero un buon specialista del risotto giallo. La costoletta è uno dei simboli culinari di una città che negli ultimi anni ha dato grande importanza alla cucina e ai suoi interpreti, diventando la numero uno in Italia per qualità e quantità dell'offerta. Prima di Expo 2015 ero un po' prevenuto sull'avanzata modaiola dei cuochi. Poi sono diventato loro amico: Andrea Berton, Davide Oldani, Carlo Cracco... Li trovo straordinari: lavorano tantissimo, competono ma sono amici fra di loro. Sono la bandiera della cucina italiana nel mondo. Poche settimane fa, il Comune ha premiato con l'Ambrogino d'Oro altri due grandi chef: Massimo Bottura che nel quartiere di Greco ha messo a punto quella straordinaria iniziativa del Refettorio, poi portata nel mondo, e Claudio Sadler che da oltre 40 anni lavora benissimo a Milano. È un segnale di quanto la nostra città consideri importante l'opera di chi fa cucina. E gli chef insegnano che bisogna evitare gli sprechi alimentari: è un tema fondamentale e l'esperienza di Expo mi ha lasciato la convinzione che bisogna continuare a impegnarsi su vari fronti, per esempio nelle scuole e con la grande distribuzione. Tornando alla costoletta, se è vero che non la preparo a casa, mi diverto a scoprire sempre nuovi ristoranti dove la cucinano bene.

- Giuseppe Sala,
Sindaco di Milano



5

GIANCARLO PERBELLINI

Nella Locanda in via Mosco-
va, il cuoco veronese propo-
ne la sua versione. Non ha
l'osso ed è impanata in fari-
na di legumi, pangrattato e
uovo. Originale il contorno:
insieme a un'insalatina all'a-
ceto balsamico, c'è una simil-
maionese con pomodoro
confit. Omaggio alla storica
'pomodorini e rucola' che
fece seri danni...



6

NIKO ROMITO

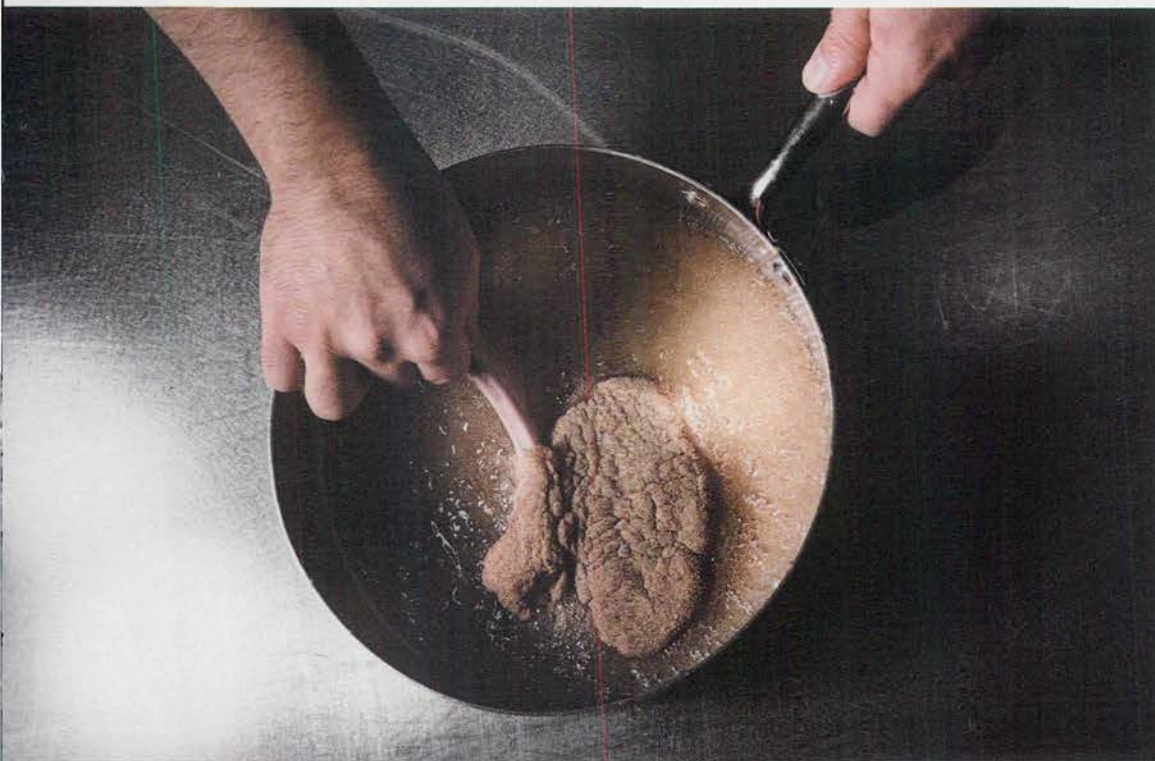
In tutti i grand hotel milanesi,
la costoletta è di routine. Non
poteva essere diversamente
per lo chef tristellato nel ri-
storante del Bulgari: il carrè
intero è cotto al vapore e solo
dopo due giorni di riposo le
singole porzioni vengono
passate in una pasta di acqua
e amido di riso, per essere
successivamente cotte dopo
tre ore in frigorifero.



7

MATTEO BARONETTO

La classicità a confronto di-
retto con l'innovazione è
la peculiarità del menu Nel
Tempo. A fianco di una "alta"
servita con l'osso, ecco la vi-
sione "ironica" dello chef de
Al Cambio. La panatura è di
amaranto sottile, croccante
e crepata, a ricordare esatta-
mente la texture della carne.
È sottile e rosa, come ogni
albese che si rispetti.



CON CRACCO CI GIOCHIAMO IN PIÙ VERSIONI



Da bravo lombardo – sono di Abbiategrasso – sono cresciuto a costolette. Basse, di maiale, con tanto pane e tanto uovo perché la mia famiglia non poteva permettersi quella di vitello: la mangiavo con piacere, ma non ho mai ragionato su come cucinarla. Poi quando ho iniziato a fare il cuoco – dopo una prima vita da pastry-chef – è diventato un piatto importante e molto complicato, che richiede più tecnica che talento. Me ne sono reso conto quando servivamo la versione a tre cubi alti, utilizzando solo la polpa del carrè: bastavano pochi secondi di anticipo o ritardo nella cottura e cambiava sapore. Incredibile. Poi nel 2012, ci siamo divertiti con la Milanese Sbagliata che è rimasta per qualche anno in carta. Ora, in Galleria, la serviamo sia al ristorante che al bistrot. Nel primo caso, la preparazione è classica, con l'osso e nel piatto irrobustiamo tra i due pezzi di carne dell'insalata e del pomodoro candito per evocare quella annata '80. A parte c'è una patata duchessa e una maionese di pomodoro. Nel secondo caso, usiamo la fesa di vitello, bella spessa, la "segniamo" e grigliamo con il retro del coltello come si faceva nelle gastronomie milanesi di una volta. Detto questo, io mangio la costoletta al ristorante non più di una volta all'anno. Perché se ne trovano di buone, ma raramente di buonissime. E non considero – con tutto il rispetto per chi la fa e la mangia – la versione a uregia d'elefant perché nasce teoricamente sbagliata, visto che non ha senso stressare la carne sino a renderla una suola che tra l'altro è impossibile cuocere bene. Così quando posso me la godo a casa, alta il giusto e cotta sino a renderla dorata: se è così, diventa uno dei piatti più goderecci della cucina italiana. Ed è bello che sia espressione della mia terra.

– **Luca Sacchi**, chef di Cracco in Galleria

servita bassa o alta, con o senza osso, mentre la *wiener schnitzel* è solo battuta e senza osso. E nel primo caso, per quella seria si usano il vitello e il burro chiarificato mentre i cuochi germanici prediligono maiale e strutto.

Il terzo: placatis gli spiriti risorgimentali, il nemico Radetzky tornò nella sua amatissima Milano dove morì nel 1858 praticamente messo a riposo dall'Imperatore che non gradiva più la sua politica repressiva. E sino all'ultimo giorno si gustò la costoletta, preparata dall'ex-amante e poi compagna Giuditta Meregalli. Già dal nome, una garanzia di buona cucina lombarda.

LA COSTOLETTA CONTEMPORANEA

Cosa è oggi la costoletta alla milanese? Sicuramente uno dei tre vertici della cucina della città, fatta peraltro di prodotti non certo popolari. Il risotto allo zafferano non era per tutti, il panettone neppure – prima

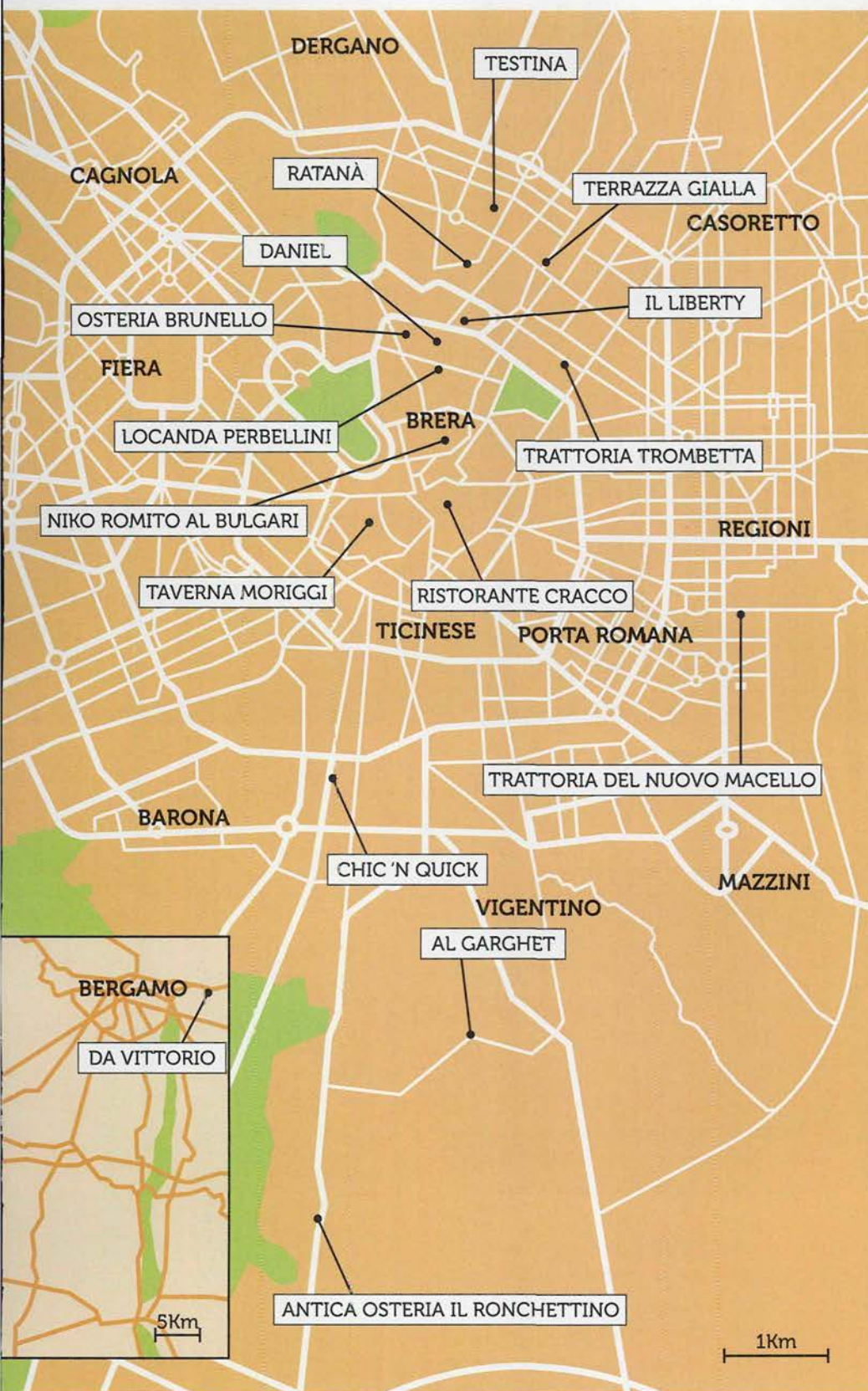
Simbolo della cucina milanese, Marchesi ne ha dettato il passo moderno: da lì sono nate diverse interpretazioni

dell'industrializzazione, beninteso – per non parlare della costoletta che nella versione con il vitello ha rappresentato un premio per generazioni di lombardi, cresciuti a pollo e maiale impanato. Con la fetta di pane fritto che utilizzava l'avanzo dell'uovo per la panatura e del burro nella padella. E anche adesso, al ristorante, non si trova certo a buon mercato. «Non fa guadagnare quasi nulla al ristorante perché occorre una carne perfetta» spiega **Andrea Provenzani**, chef-patron ▶



GUIDA ALLE MIGLIORI COSTOLETTE

a Milano



- ❖ **OSTERIA BRUNELLO**
CORSO GARIBALDI, 117 - 026592973 - OSTERIABRUNELLO.IT
- ❖ **OSTERIA ALLA GRANDE**
VIA DELLE FORZE ARMATE, 405
0248911166 - OSTERIAALLAGRANDE.COM
- ❖ **CHIC 'N QUICK**
VIA ASCANIO SFORZA, 77 - 0289503222 - CHICNQUICK.IT
- ❖ **ANTICA OSTERIA IL RONCHETTINO**
VIA LELIO BASSO, 9 - 3425643955 - RONCHETTINO.IT
- ❖ **CRACCO CAFÉ**
CORSO VITTORIO EMANUELE II
02876774 - RISTORANTECRACCO.IT
- ❖ **TRATTORIA TROMBETTA**
LARGO FRA' PAOLO BELLINTANI, 1
023594 1975 - TRATTORIATROMBETTA.EU
- ❖ **TAVERNA MORIGGI**
VIA MORIGI, 8 - 0236755232 - TAVERNAMORIGGI.COM
- ❖ **TERRAZZA GALLIA**
PIAZZA DUCA D'AOSTA, 9
0267853514 - TERRAZZAGALLIA.COM
- ❖ **LOCANDA PERBELLINI**
VIA DELLA MOSCOVA, 25 - 0236631450 - LOCANDAPERBELLINI.IT
- ❖ **TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO**
VIA CESARE LOMBROSO, 20
0259902122 - TRATTORIADELNUOVOMACELLO.IT
- ❖ **IL RISTORANTE-NIKO ROMITO AL BULGARI**
VIA PRIVATA FRATELLI GABBA, 7B
028058051 - BULGARIHOTELS.COM
- ❖ **IL LIBERTY**
V.LE MONTE GRAPPA, 6 - 0229011439 - IL-LIBERTY.IT
- ❖ **RATANÀ**
VIA GAETANO DE CASTILLIA, 28, - 0287128855 - RATANA.IT
- ❖ **GARCHET**
VIA SELVANESCO, 36 - 02534698 - ALGARCHET.IT
- ❖ **TESTINA**
VIA ABBADESSE, 19 - 024035907 - TESTINA.EU
- ❖ **DANIEL**
VIA SAN MARCO ANGOLO CASTELFIDARDO
0263793837 - DANIELCANZIAN.COM

fuori Milano Monza

- ❖ **DERBY GRILL DELL'HOTEL DE LA VILLE**
V.LE CESARE BATTISTI, 1 - 03939421 - HOTELDELAVILLE.COM

Cornaredo (MI)

- ❖ **D'O**
LOC. SAN PIETRO ALL'OLMO - PIAZZA DELLA CHIESA, 14
029362209 - CUCINAPOP.DO

Gaggiano (MI)

- ❖ **MAGENES**
VIA CAVOUR, 7 - 029085125 - OSTERIAMAGENES.COM
- ❖ **ANTICA TRATTORIA DEL GALLO**
VIA PRIVATA GERLI 3 - 029085276 - TRATTORIADELGALLO.COM

Seregno (MB)

- ❖ **POMIROEU**
VIA GIUSEPPE GARIBALDI, 37 - 0362237973 - POMIROEU.COM

Brusaporto (BG)

- ❖ **DA VITTORIO**
VIA CANTALUPA, 17 - 035681024 - DAVITTORIO.COM



3

del milanese Il Liberty. Per gli appassionati questo è uno dei templi della costoletta, proposta a 30 euro (nella media dei migliori locali). «Ma se uno crede in questo piatto, lo deve fare senza compromessi e quindi non può venderlo come altri. Io lo considero "evolitivo" per un cuoco perché si impara a prepararlo perfettamente solo col tempo, giorno per giorno, costoletta dopo costoletta, curandone i dettagli. Qui conta più l'esperienza del talento, difatti mi arrabbio molto se vedo uno dei miei ragazzi che la cucina distrattamente, come fosse un piatto come tanti. Invece merita sentimento». Ha ragione. Perché nella Nuova Milano – che si diverte con le aperture a raffica e (se può e vuole) mette a confronto le *Suggerzioni* di **Eugenio Boer** con il *Menu a Specchio* di **Matias Perdomo** – uno dei pochissimi veri derby si gioca proprio sulla costoletta. E ogni tanto se lo possono permettere anche i non foodies. Magari la domenica in famiglia, meglio ancora se fuori porta.

Nella versione "uregia d'elefant" è bassa mentre quella classica ha lo spessore della costola. Può essere anche di suino

BASSA O ALTA?

Ognuno ha le sue visioni. La "bassa" è obiettivamente la più gradita dai clienti. Quella "alta" raccoglie invece le simpatie dei gourmet. E poi c'è l'*uregia d'elefant* – termine dialettale che ne sottolinea la dimensione – che fa storcere il naso agli integralisti ma è intramontabile, adorata per esempio dai più piccoli. Si discute a tavola, si fanno classifiche, si portano parenti e amici a provare quella preferita. Ed è ►

COSTOLETTE, LA TOP 3 DEI GASTRONOMI MILANESI

Abbiamo chiesto a 11 gastronomi e gourmet milanesi (di nascita o di adozione) la loro personale hit parade della costoletta nelle versioni classiche o anche in quelle moderne. Quasi tutte si possono gustare a Milano o negli immediati dintorni, per alcune bisogna allontanarsi un po'. Ma ne vale davvero la pena!

ANDREA CUOMO

- 1 Al Garghet – via Selvanesco, 36
- 2 Ratanà – via G. de Castillia, 28
- 3 Trattoria del Nuovo Macello – via C. Lombroso, 20

PAOLO MARCHI

- 1 Trattoria del Nuovo Macello – via C. Lombroso, 20
- 2 Ratanà – via G. de Castillia, 28
- 3 Daniel – via Castelfidardo angolo via San Marco

CARLO PASSERA

- 1 Ratanà – via G. de Castillia, 28
- 2 Daniel – via Castelfidardo angolo via San Marco
- 3 D'O – p.zza della Chiesa, 14 – Comaredo (MI)

MARGO SHACHTER

- 1 Trattoria del Nuovo Macello – via C. Lombroso, 20
- 2 Terrazza Gallia – Excelsior Hotel Gallia
p.zza Duca d'Aosta, 9
- 3 Daniel – via Castelfidardo angolo via San Marco

ENZO VIZZARI

- 1 Da Vittorio – via Cantalupa, 4 – Brusaporto (BG)
- 2 Trattoria del Nuovo Macello – via C. Lombroso, 20
- 3 Antica Osteria Magenes – via Cavour, 7 – Barate (MI)

ANNALISA CAVALIERI

- 1 Trussardi alla Scala – p.zza della Scala, 5
- 2 Trattoria Trombetta – l.go Fra P. Bellintani, 1
- 3 Al Matarel – c.so Garibaldi, 75

LICIA GRANELLO

- 1 Pont de Ferr – ripa di Porta Ticinese, 55
- 2 Da Vittorio – via Cantalupa, 7 – Brusaporto (BG)
- 3 L'Altra Isola – via E. Porro, 8

DESIRÉ NARDONE

- 1 Osteria dei Binari – via Tortona, 3
- 2 Al Garghet – via Selvanesco, 36
- 3 Anticaa Trattoria del Gallo – Gaggiano (MI)

ANNA PRANDONI

- 1 Trattoria del Nuovo Macello – via C. Lombroso, 20
- 2 Da Martino – via C. Farini, 8 (di maiale)
- 3 Bulgari di Niko Romito – Galleria Vittorio Emanuele II
*(ma il cuore batte per quella di Marchesi, a cubi:
«cotta bene, non ben cotta!»)*

VALERIO M. VISINTIN

- 1 Osteria dei Binari – via Tortona, 3
- 2 Il Ronchettino – via L. Basso, 8
- 3 Da Martino – via C. Farini, 8 (di maiale)

GABRIELE ZANATTA

- 1 Ratanà – via G. de Castillia, 28
- 2 Trattoria del Nuovo Macello – via C. Lombroso, 20
- 3 Cracco – Galleria Vittorio Emanuele II