

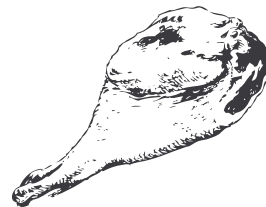


MENU

La Situazione

VIA SEMPIONE 24
GARBAGNATE MILANESE

Antipasti di terra



Selezione di salumi misti

con gnocco fritto



€ 16,00

Crostini misti toscani

salsiccia toscana, fegatini di pollo, lardo di colonnata
e pomodorini ciliegini



€ 10,00

Polentina frita

con formaggio stracchino



€ 10,00

Polentina frita

con zola e noci



€ 11,00

Prosciutto crudo toscano "Pratomagno" qualità oro

tagliato al coltello con caciocavallo silano



€ 17,00

Burratina d'Andria

con acciuga spagnola e bottarga



€ 12,50

Fritto sfizioso

X3 anelli di cipolla, X3 olive ascolane, X2 alette di pollo e
X3 mozzarelline



€ 11,00

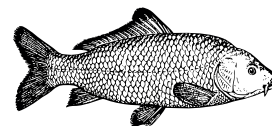
Mozzarella di bufala campana DOP 250 g

con pomodorino ciliegino



€ 5,00

Antipasti di mare



Gambero rosso di Mazara del Vallo



€ 5,00 Cad.

Scampo



€ 5,00 Cad.

Filetti di acciughe spagnole

con burro e crostini



€ 12,00

Zuppa di cozze

con crostini di pane



€ 16,00

Polpo

con patate, pomodorini, (olio extravergine di oliva e limone)



€ 17,00

Tartare di salmone

con avocado, cipolla croccante e salsa di soia



€ 17,00

Tartare di tonno fresco

con polvere di capperi e mango



€ 17,00

Primi piatti



Gnocchi di patate fatti in casa € 13,50

con fonduta di zola, radicchio rosso, speck del Tirolo croccante



Pappardelle € 13,50

Pasta fresca al ragù di cinghiale



Strascinati lucani € 13,50

Pasta fresca con peperone crusco, ricotta salata, mollica croccante e salsiccia



Strozzapreti € 13,50

Pasta fresca con ragù di agnello e fonduta di pecorino di "Moliterno"



Tonnarelli € 14,50

Pasta fresca cacio e pepe



Risotto Carnaroli € 14,00

mantecato con salsiccia, zafferano e fonduta di Parmigiano



Calamarata napoletana € 16,50

allo scoglio



Spaghetti di Gragnano "Di Martino" € 18,00

con vongole veraci e bottarga

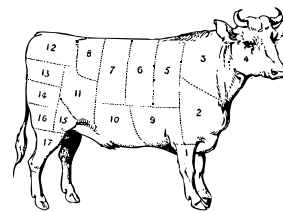


Risotto Carnaroli € 26,00

mantecato alla milanese con ossobuco di vitello



Secondi piatti



Battuta di manzo alla "Situazione" € 18,00

con spinaci saltati A.O.P., olio extravergine di oliva, capperi e origano

Tartare di manzo "La Situazione" € 19,00

battuta al coltello con crostini caldi



Tagliata di manzo al rosmarino € 20,00

con patate sauté, servita su pietra ollare



Tartare di manzo € 21,00

battuta al coltello con pomodori secchi, burratina d' Andria e granella di pistacchio



Filetto di manzo alla griglia € 25,00

con riduzione di vino rosso "Chianti", cialda croccante di Grana Padano e erbe di stagione



Cotoletta di vitello alla milanese € 25,00

con patatine fritte o patate sauté



Fiorentina alla griglia per 2 persone (min. 1 Kg.) € 65,00

con patate al forno, servita su pietra ollare

Branzino al forno € 20,00

Al rosmarino con patate novelle



Fritto misto € 19,50

di calamari, gamberi e zucchine croccanti

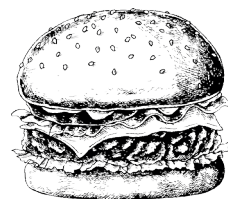


Tagliata di tonno fresco € 21,00

in crosta di pistacchio su letto di rucola



Hamburger



Bacon Cheeseburger € 15,50

Hamburger di manzo, cheddar, bacon, pomodori, lattuga, salsa barbecue

San Martinese € 15,50

Hamburger di manzo, pomodoro secco, grana a scaglie, bacon, cipolla rossa caramellata, salsa burger

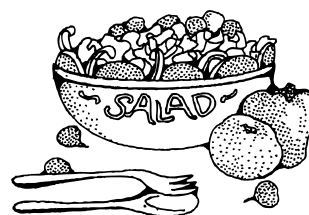
Bocchigliere € 15,50

Hamburger di manzo, anelli di cipolla fritti, caciocavallo silano, salsa agrodolce

Sempione 24 € 16,50

Hamburger di manzo, mozzarella di bufala, pomodoro, insalata, maionese alla senape

Insalatone



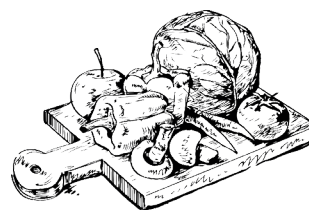
Nicoise € 12,00

Misticanza, pomodorini, tonno, olive taggiasche, acciughe, uova sode, basilico

Caesar salad € 12,00

Insalata riccia, pollo grigliato, pancetta affumicata croccante, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa caesar

Contorni



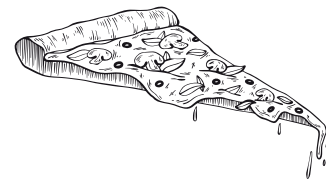
Insalata mista € 5,00

Patate saltate in padella € 5,00

Patatine fritte € 5,00

Verdure grigliate € 7,00

Pizze



Marinara

Pomodoro, origano e aglio



€ 6,50

Margherita

Pomodoro, fior di latte e basilico fresco.....



€ 7,00

Napoli

Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano



€ 8,00

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, acciughe, carciofi, prosciutto cotto, origano



€ 9,50

Ricky

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine



€ 9,50

4 formaggi

Fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata e parmigiano



€ 9,50

Prosciutto

Pomodoro, fior di latte, Prosciutto Cotto Nazionale



€ 9,00

Regina

Pomodoro, fior di latte, Prosciutto Cotto Nazionale, funghi freschi
Champignon



€ 9,50

Tonno e cipolla

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea



€ 9,50

Lucana

Fior di latte, cime di rapa, salsiccia, ricotta salata, peperone crusco



€ 10,00

Quattro stagioni

Pomodoro, fior di latte, carciofini, prosciutto cotto, funghi champignon e olive nere

**€ 9,50****Diavola**

Pomodoro, fior di latte, spianata piccante

**€ 9,50****La Situazione**

Fior di latte, pomodoro secco, pesto, pancetta croccante

**€ 10,00****Ortolana**

Fior di latte, pomodoro, verdure grigliate

**€ 9,50****Mito**

Pomodoro, fior di latte, salsiccia toscana, funghi champignon

**€ 9,50****Golosa**

Fior di latte, spianata piccante, melanzane grigliate, gorgonzola, champignon

**€ 9,50****Calabrese**

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'nduja, olive nere

**€ 9,50****Calzone classico**

Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto

**€ 9,50****Calzone estivo**

Fior di latte, pomodoro ciliegino, rucola, scaglie di Grana, crudo di Parma

**€ 11,50****Tartufata**

Fior di latte, pomodoro ciliegino, rucola, scaglie di Parmigiano, ricotta, olio tartufato

**€ 11,00****Bufalina**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco

**€ 11,50****Tirolese**

Pomodoro, fior di latte, speck del Tirolo, scamorza affumicata, champignon

**€ 12,50****Crudo**

Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma

**€ 12,50****Ghiottona**

Fior di latte, mortadella al pistacchio, burratina, granella di pistacchio

**€ 13,50**

Focaccia



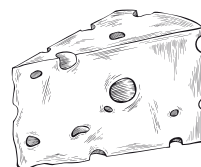
Focaccia Rosmarino _____ € 3,50

Focaccia con pancetta toscana _____ € 9,00

Focaccia con Lardo di Colonnata _____ € 9,50

Focaccia con crudo di Parma _____ € 10,00

Formaggi



Pecorino di "Moliterno" con miele _____ € 8,00

Tris di formaggi _____ € 10,00

Pecorino, grana, zola

Dessert



Gelato _____ € 5,00

crema, cioccolato, limone

Sorbetto _____ € 6,50

limone, mela verde, mandarino ciaculi

Semifreddo al torroncino affogato al caffè _____ € 7,00

Tartufo nero al cioccolato affogato al caffè _____ € 7,00

Dessert dello Chef

Crème caramel _____ € 6,50



Panna cotta _____ € 6,50
sciroppo frutti di bosco o caramello



Tiramisù della casa _____ € 7,00



Cheesecake _____ € 7,00
nutella o frutti di bosco



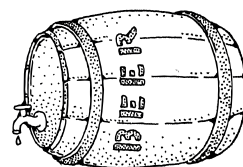
Torta di mele calda con gelato alla crema _____ € 7,00



Tortino al cioccolato con cuore morbido _____ € 7,00



Bibite



Acqua naturale 1/2 L. _____ € 2,70

Acqua frizzante 1/2 L. _____ € 2,70

Bibite in bottiglia _____ € 3,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Aranciata

The alla pesca o limone _____ € 4,00

Birre

Birra piccola alla spina "Menabrea" bionda 0,20 cl. _____ € 4,00

Birra piccola alla spina "Menabrea" rossa 0,20 cl. _____ € 4,00

Birra "Menabrea" in bottiglia 33 cl. _____ € 5,00

Birra media alla spina "Menabrea" bionda 0,40 cl. _____ € 6,00

Birra media alla spina "Menabrea" rossa 0,40 cl. _____ € 6,00

Elenco degli allergeni

-  Glutine
-  Crostacei
-  Uova
-  Pesce
-  Arachidi
-  Soia
-  Lattosio
-  Frutta a guscio
-  Sedano
-  Senape
-  Semi di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti
-  Lupini
-  Molluschi
-  Prodotto surgelato

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

 *In base alla stagionalità e alla reperibilità alcuni alimenti potrebbero essere surgelati. Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a meno 18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantirne la salubrità.*

Desideriamo informare la clientela che nei piatti sono indicati tutti gli allergeni presenti. Tuttavia, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione crociata, poiché non siamo un locale certificato per la cucina senza glutine o senza lattosio.



Vini

Vino bianco o rosso della casa 1/4	€ 4,00
Vino bianco o rosso della casa 1/2	€ 7,00
Vino bianco o rosso della casa 1 L	€ 11,50

Calici

Bianchi	€ 5,00
Pinot grigio "Forchir"	€ 5,00
Chardonnay "Forchir"	€ 5,00
Traminer aromatico "Forchir"	€ 5,00
Prosecco	€ 6,00
Rossi	€ 5,00
Merlot "Forchir" - 2023	€ 5,00
Refosco Dal Peduncolo Rosso "Forchir" - 2023	€ 5,00
Cabernet Sauvignon "Forchir" - 2023	€ 5,00
Caffè	€ 2,30

Coperto e servizio	€ 2,50
--------------------	--------