

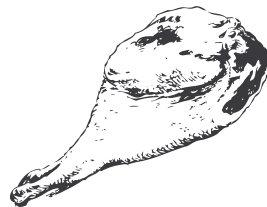


MENU

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 arrostito



€ 16,00

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

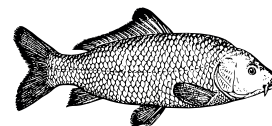
Mozzarella di bufala campana DOP 250 g

con pomodorino ciliegino



€ 6,50

Antipasti di mare



Tris di carpacci (tonno, ricciola, salmone fresco abbattuto) _____  € 20,00

Carpaccio di scampi _____    € 18,00
con gocce di burrata e scorza di limone

Filetti di acciughe spagnole _____    € 12,00
con burro e crostini

Zuppa di cozze _____   € 16,00
con crostini di pane

Insalata di polpo _____    € 17,00
con patate, pomodorini, (olio extravergine di oliva e limone)

Tartare di salmone _____   € 17,00
con avocado e salsa di soia

Tartare di tonno fresco _____   € 18,00
con mandorle al lime, pomodorini confit e alkekengi

Primi piatti



Gnocchi di patate fatti in casa

con pesto genovese, pomodorini confit e stracciatella



€ 13,50

Pappardelle

Pasta fresca al ragù di cinghiale



€ 14,00

Strascinati lucani

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



€ 13,50

Calamarata napoletana

Con cozze, patate e pomodorino



€ 14,50

Tonnarelli

Pasta fresca cacio e pepe



€ 14,50

Risotto Carnaroli

mantecato con salsiccia, zafferano e fonduta di Parmigiano



€ 14,00

Linguine "De Cecco" al cartoccio

allo scoglio con pomodoro



€ 17,00

Spaghetti di Gragnano "Di Martino"

con vongole veraci e bottarga



€ 18,00

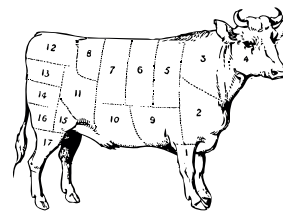
Risotto Carnaroli

mantecato alla milanese con ossobuco di vitello



€ 25,00

Secondi piatti



Scaloppine di vitello € 20,00

con funghi Champignon freschi

Tartare di manzo "La Situazione" € 19,00

battuta al coltello con crostini caldi

Tartare di manzo € 23,50

battuta al coltello con avocado al lime, olio tartufato, cialda di Grana Padano, gocce di glassa di aceto balsamico e acciuga del Cantabrico

Tartare di manzo € 21,00

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

Tagliata di manzo al rosmarino € 21,00

con patate sauté, servita su pietra ollare

Filetto di manzo alla griglia € 25,00

con patata schiacciata al lime e fondo bruno

Cotoletta di vitello alla milanese € 25,50

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 € 22,00

in crosta di pistacchio su letto di rucola

Trancio di ricciola alla piastra € 20,00

su vellutata di datterino giallo con capperi, olive taggiasche e asparagi croccanti

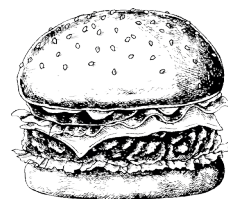
Polpo arrostito € 19,00

su patata schiacciata con spinaci saltati in padella A.O.P.

Trancio di salmone fresco € 19,00

con zucchine e pomodorino ciliegino

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

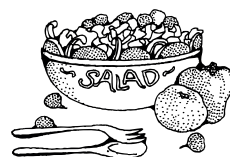
Bocchigliere € 15,50

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

Chicken burger € 15,00

Pollo croccante, insalata, scamorza affumicata, bacon e salsa barbecue

Insalatone



Nicoise € 13,00

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

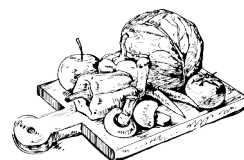
Caesar salad € 13,00

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

Primavera € 13,00

Insalata mista, rucola, mozzarella, pomodori, sedano, mais e tonno

Contorni



Insalata mista € 5,00

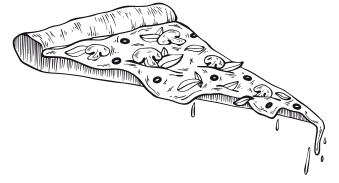
Patate saltate in padella € 5,00

Patatine fritte € 5,00

Verdure grigliate € 7,00

Spinaci saltati in padella A.O.P. € 6,00

Pizze



Marinara € 6,50

Pomodoro, origano e aglio

Margherita € 7,50

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

Napoli € 8,00

Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano

Capricciosa € 9,50

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

Ricky € 9,50

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine

4 formaggi € 10,00

Fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata e parmigiano

Prosciutto € 9,00

Pomodoro, fior di latte, Prosciutto Cotto Nazionale

Regina € 9,50

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

Tonno e cipolla € 9,50

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea

Lucana € 10,00

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

Quattro stagioni

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



€ 10,00

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 freschi



€ 10,00

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



€ 12,00

Calzone farcito

Fior di latte, pomodoro, carciofi, funghi, prosciutto cotto



€ 10,50

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco



€ 11,50

Tirolese

Pomodoro, fior di latte, speck del Tirolo, scamorza affumicata, Champignon freschi



€ 12,50

Crudo

Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma 24 mesi



€ 12,50

Ghiottona

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



€ 13,50

Parigina

Fior di latte, pomodoro, speck e brie



€ 12,50

Sfiziosa

Caciotta dolce, fior di latte, pomodorini, scaglie di grana e rucola



€ 10,00

N'duja

Fior di latte, pomodoro, gorgonzola, cipolla di Tropea e n'duja



€ 10,00

Parmigiana

Fior di latte, pomodoro, melanzane grigliate, scaglie di grana e basilico fresco



€ 9,50

Focaccia



Focaccia Rosmarino



€ 3,50

Focaccia con pancetta toscana



€ 9,00

Focaccia con Lardo di Colonnata



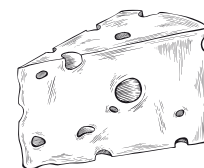
€ 10,00

Focaccia con crudo di Parma



€ 10,00

Formaggi



Pecorino di "Moliterno" con miele " Millefiori"

€ 8,00

Tris di formaggi

Pecorino, grana, zola

€ 10,00

Dessert



Gelato

crema, cioccolato, limone



€ 5,00

Sorbetto

limone, mela verde, mandarino ciaculi



€ 6,50

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



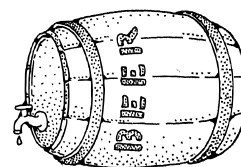
Torta di mele calda con gelato alla crema _____ € 7,00



Tortino al cioccolato con cuore morbido _____ € 7,00



Bibite



Acqua naturale 1/2 L. _____ € 2,80

Acqua frizzante 1/2 L. _____ € 2,80

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

Vini al calice

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

Consulta la carta dei vini per altre proposte

Caffè	€ 2,30
-------	--------

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