

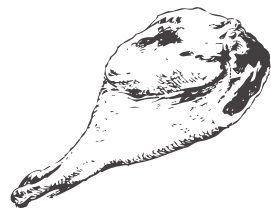


MENU

La Situazione

VIA SEMPIONE 24
GARBAGNATE MILANESE

Antipasti di terra



Selezione di salumi misti

con gnocco fritto



€ 17,00

Crostini misti toscani

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



€ 10,00

Polentina fritta

con formaggio stracchino



€ 10,00

Polentina fritta

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

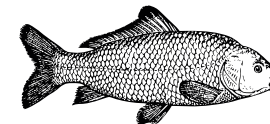
Mozzarella di bufala campana DOP 250 g

con pomodorino ciliegino



€ 6,50

Antipasti di mare



Tris di carpacci (tonno, ricciola, salmone fresco abbattuto)



€ 20,00

Carpaccio di scampi

con gocce di burrata e scorza di limone



€ 18,00

Filetti di acciughe spagnole

con burro e crostini



€ 12,50

Zuppa di cozze

con crostini di pane



€ 16,00

Insalata di polpo

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



€ 17,50

Tartare di salmone

con avocado e salsa di soia



€ 17,00

Tartare di tonno fresco

con mandorle al lime, pomodorini confit e alkekengi



€ 18,00

Gambero rosso di Mazara del Vallo



Cad. € 5,00

Primi piatti



Gnocchi di patate fatti in casa € 13,50

con pesto genovese, pomodorini confit e stracciatella

Pappardelle € 14,00

Pasta fresca al ragù di cinghiale

Strascinati lucani € 13,50

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

Calamarata napoletana € 15,00

Con cozze, patate e pecorino

Tonnarelli € 14,50

Pasta fresca cacio e pepe

Risotto Carnaroli € 14,00

mantecato con salsiccia, zafferano e fonduta di Parmigiano

Linguine "De Cecco" al cartoccio € 17,00

allo scoglio con pomodoro

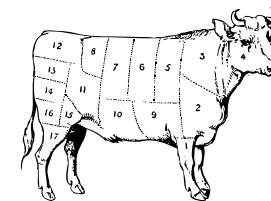
Spaghetti di Gragnano "Di Martino" € 18,00

con vongole veraci e bottarga

Risotto Carnaroli € 25,00

mantecato alla milanese con ossobuco di vitello

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 sautè, servita su pietra ollare

Filetto di manzo alla piastra € 25,00

con patata schiacciata al lime e fondo bruno

Cotoletta di vitello alla milanese € 25,50

con patatine fritte o patate sautè

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 puntarelle croccanti

Polpo arrostito € 19,00

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

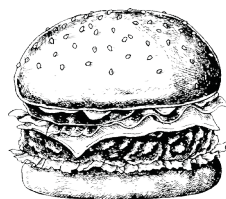
Trancio di salmone fresco € 19,50

con zucchine e pomodorino ciliegino

Orata alla siciliana € 20,00

con pomodorino, olive Taggiasche, capperi

Hamburger



Bacon Cheeseburger

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



€ 16,00

San Martinese

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



€ 16,00

Bocchigliere

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



€ 16,00

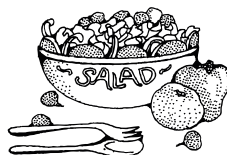
Chicken burger

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



€ 15,00

Insalatone



Nicoise

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



€ 13,50

Caesar salad

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



€ 13,50

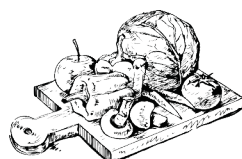
Primavera

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



€ 13,00

Contorni



Insalata mista

€ 5,00

Patate saltate in padella

€ 5,00

Patatine fritte



€ 5,00

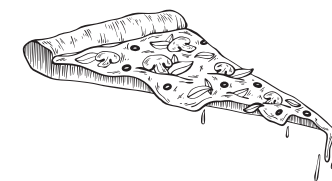
Verdure grigliate

€ 7,00

Spinaci saltati in padella A.O.P.

€ 6,00

Pizze



Marinara

Pomodoro, origano e aglio



€ 6,50

Margherita

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



€ 7,50

Napoli

Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano



€ 8,50

Capricciosa

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



€ 9,50

Ricky

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine



€ 10,00

4 formaggi

Fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata e parmigiano



€ 10,00

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

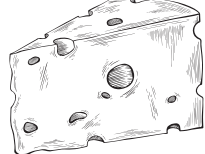


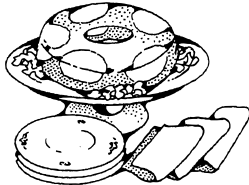
€ 10,00

Quattro stagioni	 	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, carciofini, prosciutto cotto, funghi champignon e olive nere		
Diavola	 	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, spianata piccante		
La Situazione	 	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro secco, pesto, pancetta croccante		
Ortolana	 	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro, verdure grigliate		
Mito	 	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia toscana, funghi champignon		
Golosa	 	€ 10,00
Fior di latte, spianata piccante, melanzane grigliate, gorgonzola, Champignon freschi		
Calabrese	 	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'nduja, olive nere		
Calzone classico	 	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto		
Calzone estivo	 	€ 12,00
Fior di latte, pomodoro ciliegino, rucola, scaglie di Grana, crudo di Parma		
Calzone farcito	 	€ 10,50
Fior di latte, pomodoro, carciofi, funghi, prosciutto cotto		
Bufalina	 	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco		
Tirolese	 	€ 12,50
Pomodoro, fior di latte, speck del Tirolo, scamorza affumicata, Champignon freschi		
Crudo	 	€ 12,50
Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma 24 mesi		
Ghiottona	  	€ 13,50
Fior di latte, mortadella al pistacchio, burratina, granella di pistacchio		
Parigina	 	€ 12,50
Fior di latte, pomodoro, speck e brie		

Sfiziosa	 	€ 10,00
Caciotta dolce, fior di latte, pomodorini, scaglie di grana e rucola		
N'duja	 	€ 10,50
Fior di latte, pomodoro, gorgonzola, cipolla di Tropea e n'duja		
Parmigiana	 	€ 9,50
Fior di latte, pomodoro, melanzane grigliate, scaglie di grana e basilico fresco		

<i>Focaccia</i>		
Focaccia Rosmarino		€ 5,00
Focaccia con pancetta toscana		€ 9,00
Focaccia con Lardo di Colonnata		€ 10,00
Focaccia con crudo di Parma		€ 10,00

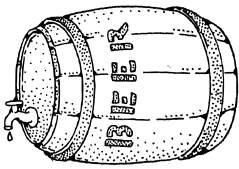
<i>Formaggi</i>		
Pecorino di “Moliterno” con miele “ Millefiori”		€ 8,00
Tris di formaggi		€ 10,00
Pecorino, grana, zola		

<i>Dessert</i>		
Gelato		€ 5,00
crema, cioccolato, limone		
Sorbetto		€ 7,00
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
sciropo frutti di bosco o caramello		
Tiramisù della casa	  	€ 7,00
Cheesecake frutti di bosco	 	€ 7,00
Cheesecake Nutella	  	€ 7,50
Torta di mele calda con gelato alla crema	 	€ 7,50
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 _____ € 2,50

Coperto e servizio _____ € 2,50