

## CONVIVIALITÀ ITALIANA ITALIAN CONVIVIALITY

La cucina del 10\_11 è fatta di piatti dai sapori capaci di risvegliare ricordi, serviti in un'atmosfera che avvolge veri e propri riti tradizionali di piacevole convivialità all'italiana.  
*The cuisine at 10\_11 is made of dishes with flavors that awake memories, served through rituals of Italian-style conviviality.*

## SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE *ogni sera al bar* *every (mid)night at the bar*

BOLLITO  
*mercoledì a cena*  
*Wed night*

MILANESE  
*giovedì a cena*  
*Thu night*

# IL GUSTO DEL BENESSERE THE TASTE OF WELLBEING

---

## x THE LONGEVITY SPA

**L'esperienza del benessere Longevity continua sulla tavola con questi piatti dall'apporto equilibrato di fibre, proteine e carboidrati.**

The Longevity wellbeing experience continues on the table.

These dishes have a balanced intake of fibers, proteins and carbs.

### PER INIZIARE TO START

- 🍷 **Vellutata tiepida di fagioli, crostini di pane integrale e semi tostati** <sup>(1,8)</sup> 22  
Warm velvety bean soup, whole wheat bread croutons and toasted seeds
- Focaccia a ridotto impatto glicemico, salmone affumicato, avocado e burrata** <sup>\*(1,4,7)</sup> 24  
Low-glycemic focaccia, smoked salmon, avocado and burrata

### PORTATE PRINCIPALI MAIN COURSES

- 🍷 **Riso rosso integrale, verdure, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico** <sup>(7,8)</sup> 26  
Whole red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, feta cheese and basil
- Salmone, purea di patate, verdure di stagione, yogurt ed aneto** <sup>(1,7)</sup> 36  
Salmon, potato purée, seasonal vegetables, yoghurt, dill

### DESSERT

- 🍷 **Tiramisù a basso contenuto di zuccheri** <sup>(3)</sup> 15  
Low-sugar Tiramisu

# ANTIPASTI APPETIZERS

---

- Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau** <sup>(1,7)</sup> 20  
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread
- Panella, radicchio al vino rosso, mandorle caramellate e formaggio vegano** <sup>o(1,8,12)</sup> 20  
Panella, radicchio cooked in red wine, caramelized almonds and vegan cheese
- Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e polpo** <sup>o \* (2,4,14)</sup> 36  
Steamed seafood salad: scampi, red prawns, squid and octopus
- Carpaccio di gamberi viola, crema di avocado, agrumi e chips di quinoa** <sup>\* (2)</sup> 28  
Purple shrimp carpaccio, avocado cream, citrus fruits and quinoa chips
- Sfera** <sup>\* (1,2,3,4,7,9)</sup> 28  
**Pasta sfogliata, tartare di scampi, ricotta, erba cipollina e guazzetto di pesce**  
Puff pastry bread, langoustine tartare, ricotta cheese, chives and fish soup
- Tartare di manzo al carrello** <sup>(1,3,4,10)</sup> 34  
**con a scelta: uovo, acciughe, capperi, prezzemolo e senape in grani**  
Beef tartare prepared table side  
with your choice from: egg, anchovies, capers, parsley and mustard seeds
- Vitello tonnato autentico** <sup>o (3,4)</sup> 26  
Authentic veal tonnè
- Le polpette di Milano: i Mondeghili, maionese allo zafferano** <sup>o (1,3)</sup> 18  
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise  
**10\_11 SIGNATURE DISH**

# PANINI SANDWICHES

---

- Club Sandwich** <sup>\* o (1,3,7)</sup> 32  
**Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga, maionese, pollo, pomodoro**  
Toasted bread, boiled eggs, bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato
- Lobster Roll** <sup>\* (1,2,3,4,7)</sup> 32  
**Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa**  
Puff pastry bread, lettuce, lobster, pink sauce
- Burger, salsa bbq, Toma bergamasca, pancetta 'Capitelli', insalata e pomodoro; patate fritte** <sup>o (1,3,7,12)</sup> 34  
Burger, bbq sauce, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, salad and tomato; French fries

# PRIMI FIRST COURSES

---

🍷 <b>La pasta in bianco del 10_11</b> <sup>(1,3,7)</sup>	26
10_11's White Pasta <b>10_11 SIGNATURE DISH</b>	
🍷 <b>Spaghetto al pomodoro e "la sua scarpetta"</b> <sup>(1,3)</sup>	29
Spaghetti with tomato sauce and 'scarpetta'	
<b>Gnocchi di ricotta, cozze, ceci e salicornia</b> <sup>◦ (1,3,4,7,9,14)</sup>	32
Ricotta gnocchi, mussels, chickpeas and glasswort	
<b>Ravioli ripieni di faraona, fonduta di Storico Ribelle e salsa al vino rosso</b> <sup>◦ (1,3,7,9,12)</sup>	34
Ravioli stuffed with guinea fowl, Storico Ribelle cheese fondue and red wine sauce	
<b>Riso al salto con ragù di ossobuco in gremolata</b> * <sup>◦ (7,9)</sup>	30
Riso al salto' with bonemarrow ragù and gremolata <b>10_11 SIGNATURE DISH</b>	

# SECONDI MAIN COURSES

---

🍷 <b>Porri, carote, patate e chips ai semi</b> <sup>(8,11)</sup>	24
Leeks, carrots, potatoes and seed chips	
🍷 <b>Branzino al vapore e la sua salsa, puntarelle, pomodori e pane alle erbe</b> <sup>◦ (1,4)</sup>	40
Steamed sea bass and its sauce, puntarelle, tomatoes and herb bread	
<b>Black cod, bietoline e sesamo</b> * <sup>(4,6,11,12)</sup>	38
Black cod, Swiss chard and sesame	
🍷 <b>Pescato all'amo cotto al sale (da condividere) e i suoi contorni</b> <sup>(3,4)</sup>	65 p.p.
Wild fish baked in salt crust (to share) and its side dishes	
<b>Pollo alla griglia, patate e peperoni</b> <sup>◦ (4,9)</sup>	
Grilled chicken, potatoes and peppers	
<b>per una persona</b> for one person	36
<b>per due persone</b> for two people	70
<b>Diaframma di manzo e cime di rapa</b> <sup>(9)</sup>	34
Hanger steak and turnip tops	
<b>Coniglio in porchetta ripieno di salsiccia e carciofi</b> <sup>(9)</sup> 🍷	36
Rabbit wrapped in porchetta stuffed with sausage and artichokes	

# CONTORNI SIDE DISHES

---

🍷 <b>Verdure grigliate</b>	12	🍷 <b>Insalata verde</b>	10
Grilled vegetables		Green salad	
🍷 <b>Topinambur arrosto</b>	12	<b>Patate:</b>	12
Roasted Jerusalem artichokes		Potatoes:	
🍷 <b>Cime di rapa</b>	12	🍷 <b>Purè Mashed</b> <sup>(7)</sup>	
Turnip tops		🍷 <b>Fritte</b> French fries * <sup>(1)</sup>	
		🍷 <b>Arrosto</b> Roasted	

# DOLCI DESSERT


---

- 🍷 **Tiramisù** (1,3,7,8) 15  
**Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone**  
Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream
- 🍷 **Babà al mango** (1,3,7) 15  
**Babà al rum e mango, tartare di mango, crema chantilly leggera e caramello esotico**  
Rum and mango babà, mango tartare, light chantilly cream and exotic caramel
- 🍷 **Cheesecake con frutti rossi e salsa ai lamponi** (1,3,7,8) 15  
Cheesecake with red fruits and raspberry sauce
- 🍷 **Cioccolato, fava tonka e caffè** (1,3,7,8) 15  
**Cremoso al cioccolato fondente, mousse caraibe e fava tonka, salsa al caffè e arancia**  
Dark chocolate crèmeux, Caribbean chocolate and tonka bean mousse, coffee and orange sauce
- 🍷 **Crumble di mele** (1,7,8) 15  
**Crumble alla mandorla, mele caramellate, gelato al fior di latte e caramello salato**  
Almond crumble, caramelized apples, fior di latte ice cream and salted caramel
- 🍷 **Pere e cioccolato** (1,3,7,8,14) 15  
**Crumble al cioccolato, pere caramellate, salsa al cioccolato e cremoso caraibe 66%**  
Chocolate crumble, caramelized pears, chocolate sauce and Caribbean chocolate 66% mousse
- 🍷 **Meringata al lampone** (3,7) 15  
**Biscotto, sorbetto al lampone, emulsione alla panna e lamponi freschi**  
Biscuit, raspberry sorbet, light cream and fresh raspberry emulsion
- 🍷 **Gelato soft alla crema** (3,7) 15  
**con amarene o affogato al caffè o crumble** (1,8)  
Soft ice cream with sour cherries or coffee or crumble
- 🍷 **Gelato soft al fiordilatte e cioccolato fondente** (7) 15  
Fiordilatte and dark chocolate soft ice cream
- 🍷 **Tagliata di frutta e sorbetto al limone** 18  
Sliced fruit and lemon sorbet
- 🍷 **Gelatini di frutta fresca - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris** 25  
**Mandorla, fragola, litchi, dattero, kumquat**  
Fresh fruit mini ice cream - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris  
Almond, strawberry, lychee, date, kumquat

# GUIDA AGLI INGREDIENTI GUIDE TO INGREDIENTS

---

 vegan     vegetarian     pork

 **Questo prodotto riflette il nostro impegno nell'ecosostenibilità e nella scelta di ingredienti locali e stagionali nel rispetto dell'ambiente.**

This product reflects our commitment to eco-sustainability and to sourcing local and seasonal ingredients respecting the environment.

\* **Surgelato all'origine**

Frozen at the source

◦ **Le materie prime o semilavorate e i prodotti ittici serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e 853/04.**

Raw and semi-processed ingredients and fish products that are served uncooked are blast chilled during the preparation in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852/04 and 853/04.

## **LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011**

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

**(1) Cereali contenenti glutine** Cereals containing gluten **(2) Crostacei** Crustaceans

**(3) Uova** Eggs **(4) Pesce** Fish **(5) Arachidi** Peanuts **(6) Soia** Soy **(7) Latte e lattosio** Milk and lactose **(8) Frutta a guscio** Dry fruits and nuts **(9) Sedano** Celery **(10) Senape** Mustard

**(11) Semi di sesamo** Sesame **(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg **(13) Lupini** Lupine

**(14) Molluschi** Molluscs

COPERTO COVER CHARGE € 5

 @ 10\_11milano