

# 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*

## FRITTO DI PESCE

*mercoledì a cena  
Wed night*

## BISTECCA

*giovedì a cena  
Thu night*

# PANINI E PIATTI ESTIVI

## SANDWICHES AND SEASONAL DISHES

---

<b>Club Sandwich</b> * ° (1,3,7) ☼	32
<b>Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga, maionese, pollo, pomodoro</b> Toasted bread, boiled eggs, bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato	
<b>Lobster Roll</b> * (1,2,3,7)	32
<b>Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa</b> Puff pastry bread, lettuce, lobster, pink sauce	
<b>Burger, salsa bbq, Toma bergamasca, pancetta 'Capitelli', insalata e pomodoro; patate fritte</b> ° (1,3,7,12) ☼	32
Burger, bbq sauce, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, salad and tomato; French fries	
<b>Toast, prosciutto cotto 'Capitelli', Pan di cacio e maionese</b> (1,3,7) ☼	18
Toasted bread, 'Capitelli' cooked ham, Pan di cacio cheese and mayonnaise	
<b>Crostone di pane integrale, salmone affumicato, ricotta, cetrioli e avocado</b> (1,4,7)	25
Whole wheat bread crostone, smoked salmon, ricotta cheese, cucumber and avocado	
<b>Crostone di pane di semola, prosciutto crudo 'Simonini', caprino, fichi e miele</b> (1,7) ☼	23
Semolina bread crostone, 'Simonini' prosciutto, goat cheese, figs and honey	
<b>Prosciutto crudo 'Simonini' e melone</b> ☼	22
'Simonini' prosciutto and melon	
🍷 <b>Frisella, mozzarella di bufala 'Caseificio Mail' e pomodori</b> (1,7)	22
Frisella bread, 'Caseificio Mail' buffalo mozzarella and tomatoes	

## INSALATE SALADS

---

🍷 <b>Insalata mista: songino, rucola, spinacino, carote, ravanelli, lollo rosso, cetrioli e pomodori</b>	18
Mixed salad: songino, rocket, spinach, carrots, radishes, red lollo, cucumbers and tomatoes	
<b>Insalata, astice, formaggio erborinato, pancetta croccante, avocado, pomodoro secco, uova sode</b> * (2,3,4,7,10) ☼	28
Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes, and hard-boiled eggs	
<b>CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH</b>	
<b>Caesar Salad</b>	
<b>Lattughino, bacon, uova sode, parmigiano, crostini di pane e acciughe</b>	
Lettuce, bacon, boiled eggs, parmesan cheese, bread croutons, and anchovies	
<b>Con pollo</b> ° (1,3,4,7,10,12) ☼	28
With chicken	
<b>Con gamberi</b> * (1,2,3,4,7,10,12) ☼	34
With prawns	

# 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

**Tonno rosso scottato, pak choi, cous cous e dressing al sesamo** <sup>o (1,4,6,11)</sup> 38  
Seared bluefin tuna, pak choi, cous cous and sesame dressing

### DESSERT

🍷 **Tiramisù milanese a basso contenuto di zuccheri** <sup>(3,6,8)</sup> 14  
Low-sugar Milanese Tiramisu

## ANTIPASTI APPETIZERS

---

- 🍷 **Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau** <sup>(1,7)</sup> 18  
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread
- 🍷 **Variazione di zucchine, uovo morbido e 'Robiola di Roccaverano'** <sup>(3,7)</sup> 20  
Variation of zucchinis, soft egg and 'Robiola di Roccaverano' 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
- 🍷 **Tartare di orata, panzanella e dressing al bergamotto** <sup>o (1,4)</sup> 26  
Sea bream tartare, panzanella and bergamot dressing
- Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi** <sup>o (1,4)</sup> 34  
Raw bluefin tuna ventresca, bread, tomato and capers
- 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**
- Bao con maialino croccante glassato (2 pezzi)** \* <sup>(1,6)</sup> 🍷 18  
Bao with crispy glazed piglet (2 pieces)

## PRIMI FIRST COURSES

---

- 🍷 **La pasta in bianco del 10\_11** 26  
10\_11's White Pasta  
**10\_11 SIGNATURE DISH**
- 🍷 **Spaghetto al pomodoro e "la sua scarpetta"** <sup>(1,3,7)</sup> 27  
Spaghetti with tomato sauce and 'scarpetta'
- Pappardella al nero di seppia ripiena di pesce, cozze e pecorino** <sup>o (1,3,4,7,14)</sup> 34  
Squid ink pappardella stuffed with fish, mussels and pecorino cheese
- Tagliatelle fatte in casa con ragù di ricciola** <sup>(1,3,4)</sup> 32  
Homemade tagliatelle with amberjack ragù
- Riso al salto con ragù di ossobuco in gremolata** \* <sup>o (7)</sup> 28  
'Riso al salto' with bonemarrow ragù and gremolata  
**10\_11 SIGNATURE DISH**

## SECONDI MAIN COURSES

---

🌱 🍷	<b>Melanzana all'italiana</b> Italian-style eggplant	26
	<b>Black cod, bietoline e sesamo</b> * (4,6,11,12) Black cod, Swiss chard and sesame	38
	<b>Aragosta intera e i suoi contorni</b> ° (2,3) Whole lobster and its garnishes	180
🌱	<b>Pescato all'amo cotto al sale (da condividere) e i suoi contorni</b> (4) Wild fish baked in salt crust (to share) and its side dishes	65 p.p.
	<b>Pollo nostrano, patata schiacciata e limone</b> (9) Local chicken, smashed potato and lemon	29
	<b>Filetto di manzo in crosta (per due persone)</b> (1,3,7) Beef Wellington (for two people)	38 p.p.
🌱	<b>Maialino al barbecue e melanzana perlina</b> * (1) 🌱 Barbecue piglet and Perlina eggplant	36

## CONTORNI SIDE DISHES

---

🍷	<b>Caponata di melanzane</b> (1,9,12) Eggplant caponata	12	🍷	<b>Insalata verde</b> Green salad	10
🍷	<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	12		<b>Patate</b> Potatoes	12
🍷	<b>Insalata di pomodori</b> Tomato salad	12	🍷	<b>Fritte</b> French fries * (1)	
			🍷	<b>Arrosto</b> Roasted	
🍷	<b>Insalata di fagiolini, pesche e basilico</b> Green bean, peach and basil salad	12			

## DOLCI DESSERT


---

- 🍷 **Albicocca** (1,3,7,8) 14  
**Sorbetto all'albicocca, emulsione alla nocciola e crumble**  
Apricot sorbet, hazelnut emulsion and crumble
- 🍷 **Pesca** (1,3,7,8) 14  
**Crema leggera agli agrumi, tartare di pesca e babà**  
Light citrus cream, peach tartare and babà
- 🍷 **Ciliegia** (1,3,6,7,8) 14  
**Cremoso panna e vaniglia, biscotto al cioccolato e sorbetto alla ciliegia**  
Cream and vanilla, chocolate cookie and cherry sorbet
- 🍷 **Fragola** (3,7) 14  
**Meringa, tartare di fragole e sorbetto alla fragola**  
Meringue, strawberry tartare and strawberry sorbet
- 🍷 **Millefoglie** (1,3,6,7,8) 14  
**Ganache cioccolato bianco e vaniglia, caramello al caffè, gelato alla nocciola**  
White chocolate and vanilla ganache, coffee caramel, hazelnut ice cream
- 🍷 **Tiramisù toscano** (1,3,7,8) 14  
**CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DESSERT**
- 🍷 **Tiramisù milanese a basso contenuto di zuccheri** (3,6,8) 14  
Low-sugar Milanese Tiramisu  
x **THE LONGEVITY SPA**
- 🍷 **Cheesecake con frutti rossi e salsa ai lamponi** (1,3,7,8) 14  
Cheesecake with red fruits and raspberry sauce
- 🍷 **Gelato soft alla crema** (3,7) 14  
**con amarene o affogato al caffè o con crumble** (1,6,8)  
Soft ice cream with sour cherries or coffee or crumble
- 🍷 **Gelato soft al fiordilatte** Soft fiordilatte ice cream (7) 14  
**con fragole o pesche o albicocche**  
with strawberries or peaches or apricots
- 🍷 **Sorbetto di frutta** Fruit sorbet 12  
**lampone o limone o mango** raspberry or lemon or mango
- 🍷 **Tagliata di frutta e sorbetto al mango** 16  
Sliced fruit and mango sorbet

## 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