

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*



ANTIPASTI APPETIZERS

- 🍷 **Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau** ^(1,7) 18
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread
- 🍷 **Tartare di orata, panzanella e dressing al bergamotto** ^{° (1,4)} 26
Sea bream tartare, panzanella and bergamot dressing
- Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi** ^{° (1,4)} 34
Raw bluefin tuna ventresca, bread, tomato and capers
- Vitello tonnato autentico** ^{°(3,4)} 26
Authentic veal tonnè
- Le polpette di Milano:
i Mondeghili, maionese allo zafferano** ^{° (1,3)} 18
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise
10_11 SIGNATURE DISH




PRIMI FIRST COURSES

- 🍷 **La pasta in bianco del 10_11** ^(1,3,7) 26
10_11's White Pasta
10_11 SIGNATURE DISH
- Riso al salto con ragù di ossobuco in gremolata** * ^{° (7)} 28
'Riso al salto' with bonemarrow ragù and gremolata
10_11 SIGNATURE DISH
- 🍷 **Trofie al pesto, pomodorini confit e gamberi rossi** ^(1,2,3,7,8) 32
Trofie pasta with pesto, confit tomatoes and red shrimps
- 🍷 **Riso rosso integrale, verdure, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico** ^(7,8) 26
Whole red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, feta cheese and basil
x THE LONGEVITY SPA

SECONDI MAIN COURSES

-   **Melanzana all'italiana** 26
Italian-style eggplant
- Black cod, bietoline e sesamo** * (4,6,11,12) 38
Black cod, Swiss chard and sesame
- Pollo nostrano, patata schiacciata e limone** (9) 29
Local chicken, smashed potato and lemon

INSALATE SALADS

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

CONTORNI SIDE DISHES

🌿 Caponata di melanzane ^(1,9,12) 12	🌿 Insalata verde 10
Eggplant caponata	Green salad
🌿 Insalata di pomodori 12	Patate 12
Tomato salad	Potatoes
	🌿 Fritte French fries * ⁽¹⁾
	Arrosto Roasted

PANINI E PIATTI ESTIVI SANDWICHES AND SEASONAL DISHES

Club Sandwich * ^o (1,3) 🌿 32
Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga romana, maionese, pollo, pomodoro
Toasted bread, boiled eggs, bacon, romain lettuce, mayonnaise, chicken, tomato
Crostone di pane integrale, salmone affumicato, ricotta, cetrioli e avocado ^(1,4,7) 25
Whole wheat bread crostone, smoked salmon, ricotta cheese, cucumber and avocado
Burger, salsa bbq, Toma bergamasca, pancetta ‘Capitelli’, insalata e pomodoro; patate fritte ^o (1,7,11) 🌿 32
Burger, bbq sauce, Toma bergamasca cheese, ‘Capitelli’ bacon, salad and tomato; French fries
Toast, prosciutto cotto ‘Capitelli’ e Pan di cacio e maionese ^(1,3,7) 🌿 18
Toasted bread, ‘Capitelli’ cooked ham, Pan di cacio cheese and mayonnaise
Lobster Roll * ^(1,2,3,7) 32
Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa
Puff pastry bread, lettuce, lobster, pink sauce
🌿 Frisella, mozzarella di bufala ‘Caseificio Mail’ e pomodori ^(1,7) 22
Frisella bread, ‘Caseificio Mail’ buffalo mozzarella and tomatoes
Prosciutto crudo ‘Simonini’ e melone 🌿 24
‘Simonini’ prosciutto and melon

DOLCI DESSERTS

- 🌿 **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