

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** ^(1,8) 22
Warm velvety bean soup, whole wheat bread croutons and toasted seeds
- Focaccia a ridotto impatto glicemico, salmone affumicato, avocado e burrata** ^{*(1,4,7)} 24
Low-glycemic focaccia, smoked salmon, avocado and burrata

PORTATE PRINCIPALI MAIN COURSES

- 🍷 **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
- Salmone, patata schiacciata e verdure di stagione** ^{°(4)} 36
Salmon, smashed potato and seasonal vegetables



DESSERT

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

ANTIPASTI APPETIZERS

- Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau** ^(1,7) 20
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread
- Panella, radicchio al vino rosso, mandorle caramellate e formaggio vegano** ^{o(1,8,12)} 20
Panella, radicchio cooked in red wine, caramelized almonds and vegan cheese
- Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e polpo** ^{o * (2,4,14)} 36
Steamed seafood salad: scampi, red prawns, squid and octopus
- Carpaccio di gamberi viola, crema di avocado, agrumi e chips di quinoa** ^{* (2)} 28
Purple shrimp carpaccio, avocado cream, citrus fruits and quinoa chips
- Sfera** ^{* (1,2,3,4,7,9)} 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** ^(1,3,4) 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** ^{o (3,4)} 26
Authentic veal tonnè
- Le polpette di Milano: i Mondeghili, maionese allo zafferano** ^{o (1,3)} 18
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise
10_11 SIGNATURE DISH

PANINI SANDWICHES

- Club Sandwich** ^{* o (1,3,7)}  32
Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga, maionese, pollo, pomodoro
Toasted bread, boiled eggs, bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato
- Lobster Roll** ^{* (1,2,3,7)} 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** ^{o (1,3,7,12)}  34
Burger, bbq sauce, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, salad and tomato; French fries

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" ^(1,3,7)	29
Spaghetti with tomato sauce and 'scarpetta'	
Gnocchi di ricotta, cozze, ceci e salicornia ^{◦ (1,3,4,7,9,14)}	32
Ricotta gnocchi, mussels, chickpeas and glasswort	
Ravioli ripieni di faraona, fonduta di Storico Ribelle e salsa al vino rosso ^{◦ (1,3,7,9,12)}	34
Ravioli stuffed with guinea fowl, Storico Ribelle cheese fondue and red wine sauce	
Riso al salto con ragù di ossobuco in gremolata * ^{◦ (7,9)}	30
'Riso al salto' with bonemarrow ragù and gremolata 10_11 SIGNATURE DISH	

SECONDI MAIN COURSES

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

CONTORNI SIDE DISHES


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