



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

ANTIPASTI APPETIZERS

- V** **Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau** ^(1,7) 20
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread
- Insalata di mare al vapore:** 36
scampi, gamberi rossi, calamari e polpo ^{° *} (2,4,14)
Steamed seafood salad: scampi, red prawns, squid and octopus
- V** **Carpaccio di gamberi viola, crema di avocado, agrumi e chips di quinoa** ^{*(2)} 28
Purple shrimp carpaccio, avocado cream, citrus fruits and quinoa chips
- Vitello tonnato autentico** ^{°(3,4)} 26
Authentic veal tonnè
- Le polpette di Milano:** 18
i Mondeghili, maionese allo zafferano ^{°(1,3)}
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise
10_11 SIGNATURE DISH

PRIMI FIRST COURSES

- V** **La pasta in bianco del 10_11** ^(1,3,7) 26
10_11's White Pasta
10_11 SIGNATURE DISH
- V** **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
- Gnocchi di ricotta, cozze, ceci e salicornia** ^{°(1,3,4,7,9,14)} 32
Ricotta gnocchi, mussels, chickpeas and glasswort
- 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 | 24 |
| Leeks, carrots, potatoes and seed chips | |
| Black cod, bietoline e sesamo * (4,6,11,12) | 38 |
| Black cod, Swiss chard and sesame | |
| Filetto di manzo e cime di rapa (9) | 37 |
| Beef fillet and turnip tops | |

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 topinambur | 18 |
| Mixed salad: songino, rocket, spinach, carrots, radishes, red lollo, cucumbers and Jerusalem artichoke | |
| Caesar Salad | |
| Lattughino, bacon, uova sode, parmigiano, crostini di pane e acciughe | |
| Lettuce, bacon, boiled eggs, parmesan cheese, bread croutons, and anchovies | |
| Con pollo °(1,3,4,7,10,12) 🌱 | 30 |
| With chicken | |
| Con gamberi * (1,2,3,4,7,10,12) 🌱 | 34 |
| With prawns | |
| Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala (7) 🌱 | 24 |
| Prosciutto di Parma and buffalo mozzarella cheese | |

CONTORNI SIDE DISHES

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

PANINI SANDWICHES

| | |
|--|----|
| Club Sandwich * (1,3) 🌿 | 32 |
| Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga romana, maionese, pollo, pomodoro Toasted bread, boiled eggs, bacon, romain lettuce, mayonnaise, chicken, tomato | |
| Burger, salsa bbq, Toma bergamasca, pancetta 'Capitelli', insalata e pomodoro; patate fritte ° (1,7,11) 🌿 | 34 |
| Burger, bbq sauce, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, salad and tomato; French fries | |
| Toast con prosciutto cotto 'Capitelli', Pan di cacio e maionese (1,3,7) 🌿 | 20 |
| Toasted bread, 'Capitelli' cooked ham, Pan di cacio cheese and mayonnaise | |
| 10_11 SIGNATURE DISH | |
| Lobster Roll * (1,2,3,7) | |
| Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa | 32 |
| Puff pastry bread, lettuce, lobster, pink sauce | |

DOLCI DESSERTS

- 🍷 **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**