



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 ^{o * (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** ^{o (3,4)} 26
Authentic veal tonnè
- Le polpette di Milano:** 18
i Mondeghili, maionese allo zafferano ^{o (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** ^{o (1,3,4,7,9,14)} 32
Ricotta gnocchi, mussels, chickpeas and glasswort
- Riso al salto con ragù di ossobuco in gremolata** ^{*o (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
- 🍷 **Mont Blanc** ^(1,3,7,8) 15
Crema leggera ai marroni, gel di cassis, biscotto al cioccolato e crumble
Light chestnut cream, cassis gel, chocolate biscuit and crumble
- 🍷 **Cheesecake con frutti rossi e salsa ai lamponi** ^(1,3,7,8) 15
Cheesecake with red fruits and raspberry sauce
- 🍷 **Cioccolato, fava tonka** ^(1,3,7,8) 15
Cre moso al cioccolato fondente, mousse caraibe e fava tonka
Dark chocolate crémeux, Caribbean chocolate and tonka bean mousse
- 🍷 **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
- 🍷 **Cioccolato, caffè e zabaione** ^(1,3,7,8) 15
Cre moso al cioccolato, crema leggera allo zabaione, salsa al caffè
Chocolate mousse, light zabaglione cream, coffee sauce
- 🍷 **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** ^(1,7) 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** ^(3,5,7,8) 25
Fresh fruit mini ice cream - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris

CAKE COUTURE

I modelli iconici delle calzature firmate Salvatore Ferragamo, il “calzolaio dei sogni”, vengono interpretate dalla maestria del nostro Pastry Chef Cesare Murzilli, e diventano torte.

The iconic shoe designs by Salvatore Ferragamo, the “shoemaker of dreams”, are reimagined through the creative vision of our Pastry Chef Cesare Murzilli, and transformed into cakes. Try them here in their single-portion version.



ARGO (1,3,7,8)

Base croccante alla mandorla e agrumi, mele caramellate, bavarese soffice, glassa e decorazioni in cioccolato bianco 12

Crunchy almond and citrus fruit base, caramelised apples, soft Bavarian cream, white chocolate decorations



AVANGUARDIE (1,3,7,8)

Frolla alla mandorla e rombi al cacao, crema profumata ai fiori d’arancio, crema alla nocciola 12

Almond shortbread and cocoa rhombus, orange blossom-scented cream, hazelnut cream



DAMIGELLA (1,3,7,8)

Pan di Spagna al cacao, caramello al caffè, namelaka e cioccolato al caramello, bavarese fondente 12

Cocoa sponge cake, coffee caramel, namelaka and chocolate caramel, dark Bavarian cream



IRIDE (1,3,7,8)

Pan di spagna al cacao bagnato al caffè, crema allo zabaione, decorazioni di cioccolato fondente 12

Cocoa sponge cake soaked in coffee, zabaione cream, dark chocolate decorations

Scoprite la nostra collezione di torte e la sua storia:

Discover our cake collection and its history:



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