

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

PANINI SANDWICHES

Club Sandwich * ° (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 * (1,2,3,4,7)	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 ° (1,3,7,12) ☼	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	
Crostone Royale (1,4,7)	
Pane integrale tostato, salmone affumicato, ricotta, cetrioli e avocado	25
Toasted wholemeal bread, smoked salmon, ricotta cheese, cucumber and avocado	
Crostone all'Italiana (1,7) ☼	
Pane di semola tostato, prosciutto crudo, caprino e confettura di pere	23
Toasted semolina bread, prosciutto, goat cheese and pear jam	

INSALATE SALADS

☼ 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	
Insalata, astice, formaggio erborinato, pancetta croccante, avocado, pomodoro secco, uova sode *(2,3,4,7,10) ☼	28
Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes, and hard-boiled eggs	
CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH	
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	

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, purea di patate, verdure di stagione, yogurt ed aneto** ^(4,7) 36
Salmon, potato purée, seasonal vegetables, yoghurt, dill

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** ^{°(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** ^{° * (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** ^(1,3,4,10) 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** ^{° (3,4)} 26
Authentic veal tonnè
- Le polpette di Milano: i Mondeggili, maionese allo zafferano** ^{° (1,3)} 18
'Mondeggili': 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
- 🍷 **Spaghetto al pomodoro e "la sua scarpetta"** ^(1,3) 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 ^{o(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 ^{o(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
- 🍷 **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
Creoso 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
Creoso 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

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