

## ALL DAY MENU

dal 10 al 23 agosto  
from August 10 to 23

# CONVIVIALITÀ ITALIANA

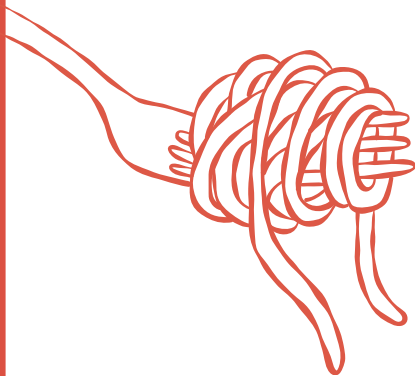
## ITALIAN CONVIVIALITY

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*



## ANTIPASTI APPETIZERS

---

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🍷 <b>Caprese classica</b> <sup>(7)</sup>                                                                       | 22 |
| Classic Caprese salad                                                                                          |    |
| <b>Vitello tonnato autentico</b> <sup>◦ (3,4)</sup>                                                            | 26 |
| Authentic veal tonnè                                                                                           |    |
| 🌿 <b>Le polpette di Milano:</b>                                                                                | 18 |
| <b>i Mondeghili, maionese allo zafferano</b> <sup>◦ (1A,3,7)</sup>                                             |    |
| 'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise                                               |    |
| <b>10_11 SIGNATURE DISH</b>                                                                                    |    |
| <b>Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e verdure di stagione</b> <sup>◦ (2,4,14)</sup> | 37 |
| Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids, and seasonal vegetables                               |    |

## PRIMI FIRST COURSES

---

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🍷 <b>La pasta in bianco del 10_11</b> <sup>(1A,3,7)</sup>                                                    | 26 |
| 10_11's White Pasta                                                                                          |    |
| <b>10_11 SIGNATURE DISH</b>                                                                                  |    |
| 🍷 <b>Riso rosso integrale, verdure, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico</b> <sup>(7,8A)</sup> | 26 |
| Wholegrain red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, Feta cheese and basil                  |    |
| <b>X THE LONGEVITY SPA</b>                                                                                   |    |
| <b>Trofie al pesto con patate e fagiolini</b> <sup>*</sup> <sup>(1A,3,7,8)</sup>                             | 28 |
| Trofie pasta with basil pesto, potatoes and green beans                                                      |    |
| <b>Tagliatelle integrali fatte in casa con zucchine e gamberi rosa</b> <sup>◦ (1A,2,3,7)</sup>               | 30 |
| Whole wheat tagliatelle pasta with courgettes and prawns                                                     |    |

## PANINI SANDWICHES

---

- ❁ **Club Sandwich** \*° (1A,3,7) 37  
**Pane in cassetta, uova, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo, pomodoro**  
Toasted bread, eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato
- ❁ **Burger, Toma bergamasca, pancetta croccante, salsa bbq, insalata e pomodoro; patate fritte** ° \* (1A,3,4,7,12) 38  
Burger, Toma bergamasca cheese, crispy bacon, bbq sauce, salad and tomato; French Fries
- ❁ **Toast con prosciutto cotto 'Capitelli', Pan di cacio e maionese** (1A,3,7) 20  
Toasted bread, 'Capitelli' cooked ham, Pan di cacio cheese and mayonnaise  
**10\_11 SIGNATURE DISH**

## SECONDI MAIN COURSES

---

- ✓ **Vignarola estiva: varietà di zucchine di stagione e i loro fiori** 28  
Summer Vignarola: variety of seasonal courgettes and their flower
- Tagliata di controfiletto di manzo** 44  
Sirloin steak
- Pollo alla griglia e peperoni** ° (4,9)  
Grilled chicken and peppers  
    **per una persona** for one person 36  
    **per due persone** for two people 70
- ❁ **Rombo alla pizzaiola con patate** ° (4,12) 38  
Turbot in Pizzaiola sauce and potatoes

**Ogni giorno scegliamo solo pesce pescato, nel rispetto del mare e della sua stagionalità.** Every day we select only freshly caught fish, fully respecting the sea and its seasonality.

## INSALATE SALADS

- ✓ **Insalata mista: songino, rucola, spinacino, carote, pomodorini, lollo rosso, cetrioli** 18  
Mixed salad: corn lettuce, rocket, baby spinach, carrots, cherry tomatoes, red lettuce, cucumber
- ⊗ **Caesar Salad** 36  
**Lattughino, pancetta croccante, uova sode, Parmigiano Reggiano, crostini di pane e acciughe**  
Lettuce, crispy bacon, boiled eggs, parmesan cheese, bread croutons, and anchovies  
**Con pollo** ° (1A,3,4,7,10,12)  
With chicken  
**Con gamberi** \* (1A,2,3,4,7,10,12)  
With prawns
- ⊗ **Insalata, astice, formaggio erborinato, pancetta croccante, avocado, pomodoro secco, uova sode** \* (2,3,4,7,10) 29  
Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes and hard-boiled eggs  
**CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH**

## CONTORNI SIDE DISHES

- |                                                                      |                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ✓ <b>Insalata di pomodori</b> 12<br>Cherry tomato salad              | <b>Patate:</b> 12<br>Potatoes:                                     |
| ✓ <b>Caponata</b> (1A,9,12) 12<br>Courgettes and aubergines Caponata | ✓ <b>Fritte</b> French fries * (1)<br>⊗ <b>Arrosto</b> Roasted (7) |

# LA TRADIZIONE **TRADITIONAL DESSERTS**

---

- 🍷 **Tiramisù** (1A,3,7,8A, 8B) 15  
**Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone**  
Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream  
*Rieussec Sauternes 2018* 22
- 🍷 **Riso al latte, mango e cocco** (1A,8) 15  
**Riso cotto nel latte di cocco, tartare di mango e sorbetto al cocco**  
Rice cooked in coconut milk, mango tartare and coconut sorbet  
*Jermann Picolit Vino Dolce della Casa 2018* 20
- 🍷 **Pane, burro e marmellata** (1A,3,7,8A,8B) 15  
**Pan brioche tostato, marmellata di albicocche, cremoso allo yogurt e lime, gelato al burro nocciola**  
Toasted brioche, apricot jam, yoghurt and lime crèmeux, brown butter gelato  
*Antinori Muffato alla Sala 2024* 20
- 🍷 **Cioccolato e Lampone** (6,12) 15  
**Biscotto morbido al cioccolato fondente, salsa al lampone e lamponi freschi**  
Dark chocolate soft biscuit, raspberry sauce, and fresh raspberries  
x **THE LONGEVITY SPA**

## GELATI E SORBETTI ICE CREAM

---

- |                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>Gelato soft alla crema</b> <sup>(3,7)</sup><br><b>con amarene o affogato al caffè</b><br>Vanilla soft ice cream<br>with sour cherries or coffee       | 15 |
|  <b>Gelato soft al fiordilatte</b> <sup>(7)</sup><br>Fiordilatte ice cream                                                                                | 15 |
|  <b>Sorbetto al limone, al lampone o al mango</b> <sup>(6)</sup><br>Lemon, raspberries or mango sorbet                                                    | 15 |
|  <b>Tagliata di frutta e sorbetto al limone</b><br>Sliced fruit and lemon sorbet                                                                          | 18 |
|  <b>Gelatini di frutta fresca - ‘Fruttini’ Haute Glacerie Paris</b> <sup>(3,5,7,8)</sup><br>Fresh fruit mini ice cream - ‘Fruttini’ Haute Glacerie Paris | 25 |

# 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.

**Pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, poiché eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina, non possiamo escludere la presenza in tracce degli allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati.**

We take all necessary precautions to manage allergen risks and train our staff thoroughly. However, because we prepare multiple products in the same kitchen, cross-contact with allergens is possible. We cannot guarantee that any food or beverage is completely free from trace allergens.

**Gentili ospiti, se avete allergie o intolleranze, vi chiediamo di avvisarci: saremo felici di prenderci cura di voi.**

Dear guests, if you have any allergies or intolerances, please let us know: we'll be happy to take care of you!

## LEGENDA DEGLI ALLERGENI LEGEND OF ALLERGENS

**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, vale a dire (1A) grano, (1B) segale, (1C) orzo, (1D) avena,**

**(1E) farro, (1F) kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati** Cereals containing gluten, namely: (1A) wheat, (1B) rye, (1C) barley, (1D) oats, (1E) spelt, (1F) kamut or their hybridised strains,

**(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, vale a dire: (8A) mandorle, (8B) nocciole, (8C) noci, (8D) noci di acagiù, (8E) noci di pecan, (8F) noci del Brasile, (8G) pistacchi, (8H) noci macadamia o noci del Queensland** Nuts, namely: (8A) almonds, (8B) hazelnuts, (8C) walnuts, (8D) cashews, (8E) pecan nuts, (8F) Brazil nuts, (8G) pistachio nuts, (8H) macadamia or Queensland nuts

**(9) Sedano** Celery

**(10) Senape** Mustard

**(11) Semi di sesamo** Sesame seeds

**(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro** Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre

**(13) Lupini** Lupine

**(14) Molluschi** Molluscs

COPERTO COVER CHARGE € 5