



DINNER

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

FRITTO MISTO

mercoledì a cena
Wed night

COTOLETTA 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

- Ⓟ **Focaccia a ridotto impatto glicemico con passata di datterino giallo, pesto di basilico e burrata** ^(1A,7) 26
Low-glycemic focaccia with yellow cherry tomato sauce, basil pesto and burrata

PORTATE PRINCIPALI MAIN COURSES

- Ⓟ **Riso rosso integrale, verdure, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico** ^(7,8A) 26
Wholegrain red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, Feta cheese and basil
- Filetto di tonno scottato con sedano, fagiolini e yogurt** ^(4,7,9) 40
Sea red tuna fillet with celery, green beans and yoghurt

DESSERT

- ✓ **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

ANTIPASTI APPETIZERS

| | |
|---|----|
| ✓ Melanzana estiva, pomodori e pane croccante ^(1A) Summer aubergine, tomatoes and crispy bread | 22 |
| ✓ Caprese classica ⁽⁷⁾ Classic Caprese salad | 22 |
| ✓ Tartare di manzo al carrello ^(1A,3,4,10) con a scelta: uovo, acciughe, capperi, cetrolini, prezzemolo e senape in grani Beef tartare prepared table side with your choice from: egg, anchovies, capers, gherkins, parsley, and mustard seeds | 35 |
| Vitello tonnato autentico ^{o (3,4)} Authentic veal tonnè | 26 |
| Le polpette di Milano: i Mondeghili, maionese allo zafferano ^{o (1A,3,7)} 'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise 10_11 SIGNATURE DISH | 18 |
| Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari ^(2,4,14) e verdure di stagione ^{o *} Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids and seasonal vegetables | 37 |
| Crudo di ventresca di tonno rosso del Mediterraneo, pane, pomodoro e capperi ^{o (1A,4)} Raw red tuna belly, bread, tomato, and capers | 36 |
| Carpaccio di ricciola, pesto di rucola selvatica e Camone, granella di cucunci e limone marinato ^{o (4)} Amberjack carpaccio, wild rocket and Camone tomato pesto, chopped caper berries, and marinated lemon | 26 |

PRIMI FIRST COURSES

| | |
|---|----|
| ✓ La pasta in bianco del 10_11 ^(1A,3,7) 10_11's White Pasta 10_11 SIGNATURE DISH | 26 |
| ✓ Spaghetti fatto in casa al pomodoro fatto in casa e "la sua scarpetta" ^{o (1A,3,7)} Homemade spaghetti with tomato sauce and "its scarpetta" | 29 |
| Trofie al pesto con patate e fagiolini ^{* (1A,3,7,8)} Trofie pasta with basil pesto, potatoes and green beans | 28 |
| Risotto alla Milanese ^(7,9) Milanese risotto | 30 |
| Gnocchi fatti in casa con ragù di pesce, scampi e gamberi ^{o (1A,2,3,4,7,9)} Homemade gnocchi with fish ragù, langoustines and prawns MADE FOR SHARING <i>per due persone for two people</i> | 68 |
| Tagliatelle integrali fatte in casa con zucchine e gamberi rosa ^{o (1A,2,3,7)} Homemade whole wheat tagliatelle pasta with courgettes and prawns | 34 |

SECONDI MAIN COURSES

| | |
|---|---------|
| ✓ Vignarola estiva: varietà di zucchine di stagione e i loro fiori | 28 |
| Summer Vignarola: variety of seasonal courgettes and their flower | |
| 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 |
| Tagliata di controfiletto di manzo | 44 |
| Sirloin steak | |
| 🍷 Sogliola con salsa di capperi e limone ° (1A,3,4,7) | 62 |
| Sole with caper and lemon sauce | |
| MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i> | |
| 🍷 Rombo alla pizzaiola con patate ° (4,12) | 38 |
| Turbot in Pizzaiola sauce and potatoes | |
| 🍷 Pescato all'amo cotto al sale e i suoi contorni (3,4) | 70 p.p. |
| Wild fish baked in salt crust and its side dishes | |
| MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i> | |

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.

MOITIÉ - MOITIÉ

| | |
|---|-----|
| Plateau Royal di mare ° (2,3,4,14) | 110 |
| Scampi, gamberi, frutti di mare, ostriche, sashimi, tartare del giorno | |
| Seafood Plateau Royale | |
| Langoustines, shrimps, seafood, oysters, sashimi, tartare of the day | |
| MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i> | |

CONTORNI SIDE DISHES

| | | | |
|-------------------------------------|----|---|----|
| ✓ Friggitelli con pomodorini | 12 | Patate: | 12 |
| Frying peppers with tomatoes | | Potatoes: | |
| ✓ Insalata di pomodorini | 12 | 🍷 Purè Mashed ⁽⁷⁾ | |
| Cherry tomato salad | | ✓ Fritte French fries * ⁽¹⁾ | |
| ✓ Caponata (1A,9,12) | 12 | ✓ Arrosto Roasted ⁽⁷⁾ | |
| Aubergines and courgettes Caponata | | | |

GELATI E SORBETTI ICE CREAM & SORBETS

- 🍷 **Coppa ai frutti rossi** ^(1A,3,6,7,8) 15
Gelato soft al fiordilatte, meringhe croccanti, salsa ai frutti rossi, fragole fresche e panna montata
Fiordilatte soft ice cream, crunchy meringues, red berry sauce, fresh strawberries and whipped cream
- 🍷 **Coppa golosa** ^(1A,3,6,7,8) 15
Gelato soft alla crema, caramello salato, brownies, salsa al cioccolato fondente, popcorn caramellati e perline croccanti
Vanilla soft ice cream, salted caramel, brownies, dark chocolate sauce, caramel popcorn and crunchy pearls
- 🍷 **Gelato soft alla crema** ^(3,7) 15
con amarene o affogato al caffè
Vanilla soft ice cream
with sour cherries or coffee
- 🍷 **Gelato soft al fiordilatte** ⁽⁷⁾ 15
Fiordilatte soft ice cream
- 🍷 **Sorbetto al limone, al lampone o al mango** ⁽⁶⁾ 15
Lemon, raspberries or mango sorbet
- 🍷 **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

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 | |
| | <i>Rieussec Sauternes 2018</i> | 22 |
| 🍷 | Tarte alle pesche e verbena (1A,7) | 15 |
| | Pasta fillo, pesca, sorbetto alla verbena, ganache alla pesca | |
| | Peach phyllo tarte with verbena sorbet and peach ganache | |
| | <i>Il Borro Occhio di Pernice 2018</i> | 20 |
| 🍷 | Meringa, fragola e yuzu (3,7) | 15 |
| | Meringa croccante, sorbetto alla fragola e geranio, crema allo yuzu | |
| | Crispy meringue, strawberry and geranium sorbet, yuzu cream | |
| | <i>Franz Haas Moscato Rosa 2024</i> | 20 |
| 🍷 | 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 | |
| | <i>Jermann Picolit Vino Dolce della Casa 2018</i> | 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 | |
| | <i>Antinori Muffato alla Sala 2024</i> | 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 | |

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

o **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