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, verdurine, 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

Zuppa toscana in crosta (3,4,7.9) 25
Tuscan vegetable soup with puff pastry crust

Radichhio brasato, cavolfiore e noci (8C) 25
Braised radicchio, cauliflower and walnuts

Tartare di manzo al carrello (1A,3,4,10) 35
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

Vitello tonnato autentico ° (3,4) 26
Authentic veal tonnè

Le polpette di Milano: i Mondeghili, maionese allo zafferano ° (1A,3,7) 18
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise
10_11 SIGNATURE DISH

Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari (2,4,14) 37
e verdure di stagione° *
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids and seasonal vegetables

Crudo di ventresca di tonno rosso del Mediterraneo, pane, pomodoro 36
e capperi ° (1A,4)
Raw red tuna belly, bread, tomato, and capers

Tartare di ombrina, coriandolo e melograno ° (4) 28
Croaker tartare with coriander and pomegranate

PRIMI FIRST COURSES

La pasta in bianco del 10_11 (1A,3,7) 26
10_11's White Pasta
10_11 SIGNATURE DISH

Spaghetto fatto in casa al pomodoro fatto in casa e "la sua scarpetta" ° (1A,3,7) 29
Homemade spaghetti with tomato sauce and "its scarpetta"

Pappardelle integrali fatte in casa con ragù di faraona e salsa al vino rosso ° (1A,3,7.9,12) 35
Homemade whole wheat Pappardelle pasta with guinea fowl ragù and red wine sauce

Risotto al salto con ragù di ossobuco ° (7,9) 32
Crispy risotto with ossobugo ragù

Risotto ai frutti di mare * ° (2,4,7,9,14) 70
Seafood risotto
MADE FOR SHARING per due persone *for two people*

Gnocchi di patate fatti in casa, zuppa di pesce e calamaretti spillo ° (1A,3,4,7,9,14) 34
Homemade potato gnocchi, fish soup and baby squid

SECONDI MAIN COURSES

Verza arrosto e pane croccante al rosmarino (1A) — 29
Roasted savoy cabbage and crispy rosemary breadcrumbs

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 *for two people*

Branzino al cartoccio alla mediterranea ° (4) — 38
Seabass in Mediterranean sauce

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 *for two people*

Brasato di manzo alla piemontese * (7,9) — 38
Braised beef, mashed potato and kale

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 for two people

CONTORNI SIDE DISHES

Carote, pastinaca e barbabietola — 14
Carrots, parsnip, and betroot

Cavolo nero, aglio, olio, peperoncino e limone — 12
Cavolo nero, garlic, olive oil, chili, and lemon

Caponata (1A,9,12) — 12
Aubergines and courgettes Caponata

Patate: — 12
Potatoes:

Purè Mashed (7)
Fritte French fries * (1)
Arrosto Roasted (7)

DOLCI DESSERTS

Tiramisù del 10_11 (1A,3,7,8A, 8B) 15
10_11's Tiramisù
Château Rieussec, Sauternes *20*

Crème Caramel (3,7,8)
Crème Caramel 15
Antinori, Muffato della Sala *20*

Cioccolato, Arachidi e Frutti Esotici (1A,3,5,6,7,8) 15
Biscotto morbido al cioccolato, croccantino e cremoso alle arachidi, mousse al cioccolato al latte e vaniglia, sorbetto ai frutti esotici
Chocolate, peanuts, and exotic fruits
Soft chocolate biscuit, peanut crunch and creamy peanut ganache, milk chocolate and vanilla mousse, and exotic fruit sorbet
Il Borro, Vin Santo Occhio di Pernice *20*

Riso al latte, Caramello e Nocciola (7,8) 15
Riso latte e vaniglia, caramello salato, ganache alla nocciola e limone
Rice pudding, caramel, and hazelnut
Vanilla rice pudding, salted caramel, hazelnut ganache, and lemon
Jermann, Picolit *20*

Tarte Tatin (1A,3,6,7,8) 15
Tatin di mele, pasta sfoglia caramellata e gelato alla crema
Apple Tatin with caramelized puff pastry and cuttard gelato
Kracher, Eiswein *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 & SORBETS

Coppa golosa (1A,3,6,7,8) — 15
Gelato soft alla crema, caramello salato, brownies, salsa al cioccolato fondente, popcorn caramellati e perline croccanti
Soft-served custard 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
Soft-served custard 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*

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