



LUNCH

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** ^{o (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

PANINI SANDWICHES

- ⊗ **Club Sandwich** * ° (1A,3,7) 37
Pane in cassetta, uova, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo e pomodoro
Toasted bread, eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, and 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
- Lobster Roll** * (1A,2,3,4,7) 37
Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa
Puff pastry bread, lettuce, lobster, cocktail sauce

INSALATE SALADS

- ♥ **Insalata mista: songino, rucola, spinacino, carote, pomodorini, lollo rosso e cetrioli** 18
Mixed salad: corn lettuce, rocket, baby spinach, carrot, cherry tomato, red lettuce, and cucumber
- ⊗ **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
- ⊗ **Caesar Salad** 36
Lattughino, pancetta croccante, uova sode, parmigiano, 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

ANTIPASTI APPETIZERS

🍷 Zuppa toscana in crosta ^(3,4,7,9)	25
Tuscan vegetable soup with puff pastry crust	
🍷 Radicchio 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 Mondegghili, maionese allo zafferano ^{◦ (1A,3,7)}	18
‘Mondegghili’: 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	
Carpaccio di ricciola, pesto di rucola selvatica e Camone, granella di cucunci e	26
limone marinato ^{◦ (4)}	
Amberjack carpaccio, wild rocket and Camone tomato pesto, chopped caper berries, and marinated lemon	

PRIMI FIRST COURSES

🍷 La pasta in bianco del 10_11 ^(1A,3,7)	26
10_11's White Pasta	
10_11 SIGNATURE DISH	
🍷 Spaghetti 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	28
salsa al vino rosso ^{◦ (1A,3,7,9,12)}	
Homemade whole wheat Pappardelle pasta with guinea fowl ragù and red wine sauce	
Riso al salto con ragù di ossobuco ^{◦ (7,9)}	30
Crispy risotto with ossobuco ragù	
Risotto ai frutti di mare ^{* ◦ (2,4,7,9,14)}	70
Seafood risotto	
MADE FOR SHARING <i>per due persone for two people</i>	
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 <i>for two people</i>	
🍷 Branzino al cartoccio alla mediterranea ^{◦ (4)}	40
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 <i>for two people</i>	
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.

CONTORNI SIDE DISHES

✓ Carote, pastinaca e barbabietola	12	Patate:	12
Carrots, parsnip, and beetroot		Potatoes:	
✓ Cavolo nero, aglio, olio, peperoncino e limone ^(1A,9,12)	12	🍷 Purè Mashed ⁽⁷⁾	
Cavolo nero, garlic, olive oil, chili, and lemon		✓ Fritte French fries * ⁽¹⁾	
		✓ Arrosto Roasted ⁽⁷⁾	
✓ Caponata	12		
Aubergines and courgettes Caponata			

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 | |

DOLCI DESSERTS

🍷	Tiramisù del 10_11 (1A,3,7,8A, 8B)	15
	10_11's Tiramisù	
	<i>Château Rieussec, Sauternes</i>	20
🍷	Crème Caramel (3,7,8)	15
	Crème Caramel	
	<i>Antinori, Muffato della Sala</i>	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	
	<i>Il Borro, Vin Santo Occhio di Pernice</i>	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	
	<i>Jermann, Picolit</i>	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	
	<i>Kracher, Eiswein</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