GET
THE PARTY
STARTED



I PIATTI DELLE FESTE
FESTIVE DISHES

Il menu stagionale del 10_11 si arricchisce di piatti della tradizione italiana e di sapori che rendono la tavola il luogo ideale in cui ritrovarsi per le feste.

The 10_11 seasonal menu is enriched with the traditional Italian dishes and the flavors that make the table the perfect place to gather during the holidays.

Dal 23 novembre al 6 gennaio, a pranzo e cena
From November 23rd to January 6th, at lunch and dinner

ANTIPASTI STARTERS

Uovo morbido, patate, Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Poached egg, potatoes, Parmesan cheese, and black truffle
28

Baccalà mantecato e polenta
Creamed cod and polenta
26

PRIMI FIRST COURSES

Lasagna vegetariana
Vegetarian lasagna
30

Ravioli al sugo di arrosto o in brodo
Ravioli with beef jus or in broth
32

SECONDI MAIN COURSES

Gamberoni al forno con spinacino
Roasted king prawns with baby spinach
38

Faraona ripiena, purea di carote e cime di rapa
Stuffed guinea fowl, carrot purée, and turnip tops
38

I DOLCI DEL NATALE
CHRISTMAS DESSERTS

I dolci di Natale portano in tavola un profumo di magia, tra soffici impasti a lunga lievitazione e dessert che celebrano la più autentica tradizione italiana.

Christmas desserts bring a touch of magic to the table, with fluffy, long-rising pastries and treats that celebrate the most authentic Italian tradition.

Dal 23 novembre al 6 gennaio
From November 23rd to January 6th

MONTBLANC
Crema leggera ai marroni, meringa croccante, biscotto al cioccolato e sorbetto al Cassis
Light chestnut mousse, crispy meringue, chocolate biscuit, and Cassis sorbet
15

PANETTONE E ZABAIONE
Panettone artigianale della nostra pasticceria con crema leggera allo zabaione
Homemade Panettone with light zabaione cream
15

PERE E ZAFFERANO
Cremoso al cioccolato al latte, biscotto morbido al cacao, pere cotte al passito e zafferano, gelato alla ricotta
Milk chocolate creméux, soft cocoa biscuit, passito wine and saffron poached pears, ricotta cheese gelato
15

MELE, CANNELLA E CALVADOS
Mele spadellate alla vaniglia e cannella, crumble alla nocciola e gelato al Calvados
Sautéed vanilla and cinnamon apples, hazelnut crumble and Calvados gelato
15

LA MERENDA DI NATALE
CHRISTMAS AFTERNOON TREAT

Un invito a immergersi nell'atmosfera natalizia, tra creazioni di pasticceria e proposte salate, impasti soffici e sfogliati fragranti.

Step into the magic of Christmas with delicate pastries and savory treats, soft doughs, and flaky pastries.

Dal 23 novembre al 6 gennaio From November 23rd to January 6th

ALZATINA DI DELIZIE

Selezione di creazioni dolci e salate di pasticceria per un pomeriggio goloso

A selection of sweet and savory pastries for a delicious afternoon full of taste

CREAZIONI DOLCI

Sacher

Sacher

Millefoglie alla nocciola e caramello

Hazelnut and caramel mille-feuille

Ganache allo speculoos con caramello e biscotto alla cannella

Speculoos ganache with caramel, and cinnamon biscuit

Crema alla vaniglia con biscotto alla mandorla e sale

Vanilla custard with almond and salt biscuit

Tartelletta agli agrumi con meringa leggera e frolla alle mandorle

Citrus tartlet with light meringue and almond shortcrust

PROPOSTE SALATE

Girella con noci e gorgonzola

Gorgonzola cheese and walnut swirl

Sfogliato di carciofi e taleggio

Artichoke and Taleggio cheese puff pastry

Pan Brioche con salmone e cream cheese

Brioche roll with salmon and cream cheese

IL NOSTRO TAVOLO CONVIVIALE
OUR CONVIVIAL TABLE

Ambienti accoglienti che rendono la vostra festa aziendale, una cena tra colleghi o un evento privato dei veri momenti di convivialità.

Our welcoming spaces turn your corporate party, a dinner with colleagues, or a private event into true moments of conviviality.

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE SHARED STARTERS

Tiepido di mare
Seafood salad

Baccalà mantecato
Creamed cod and polenta

Le polpette di Milano: i Mondeghili con maionese allo zafferano
Mondeghili': traditional Milanese meatballs and saffron mayonnaise

Vitello tonnato autentico
Authentic veal tonnè

Risotto con gamberi rossi e limone
Red prawns and lemon Risotto

Branzino con salsa al vino bianco, caviale e funghi
Sea bass with white wine sauce, caviar, and mushrooms

Tiramisù

Panettone classico o al cioccolato in condivisione
Classic or chocolate Panettone for sharing

Vini in abbinamento e bevande Wine pairings and beverages

160
per persona per person

---

fino a 20 persone
up to 20 people

CENA DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE DINNER

31 dicembre December 31st

ANTIPASTI STARTERS

Carpaccio di barbabietole, caprino e noci caramellate
Beetroot carpaccio with goat cheese and caramelized walnuts

Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi e astice blu
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, and blue lobster

Ventresca di tonno rosso del mediterraneo,
purea di cipolla bianca e riduzione allo sherry
Mediterranean bluefin tuna belly,
white onion purée, and sherry sauce

Caviale e i suoi condimenti
Caviar and its garnishes

PRIMI FIRST COURSES

Risotto al tartufo bianco d'Alba
Alba's white truffle risotto

Mezzo pacchero con aragosta, limone e dragoncello
Mezzo pacchero pasta with lobster, lemon, and tarragon

Fettuccine con ragù di agnello e pecorino romano
Fettuccine pasta with lamb ragù and pecorino cheese

SECONDI MAIN COURSES

Rombo, tartufo nero, cardoncelli e beurre blanc al caviale
Turbot with black truffle, king oyster mushrooms, and caviar beurre blanc

Guancia di manzo con purea di patate e cime di rapa
Braised ox cheek with mashed potatoes and turnip tops

Filetto alla Rossini
Beef tenderloin Rossini

DOLCI DESSERTS

Agrumi, mandorla e vaniglia
Citrus, almonds, and vanilla

Cioccolato, caramello e nocciola
Chocolate, caramel, and hazelnuts

Panettone con zabaione
Panettone with zabaione

Scelta di quattro portate dal menu Your choice of four courses from the menu

250

IL BRUNCH DI CAPODANNO
NEW YEAR'S BRUNCH

Il 10_11 accoglie il nuovo anno con i sapori rilassati del Brunch, l'occasione ideale per celebrare i nuovi inizi in compagnia.

10_11 welcomes the new year with the charming flavors of Brunch, the perfect occasion to celebrate new beginnings together.

---

1 gennaio January 1st

WELCOME DRINK

Calice di bollicine o Bloody Mary
Glass of sparkling wine or Bloody Mary

BUFFET

di proposte stagionali di formaggi, verdure fresche, sfogliati salati e dolci artigianali
with seasonal offerings of cheese, fresh vegetables, savory puff pastries, and handmade desserts

Scelta libera dal menu di piatti caldi
Free choice of hot dishes from the menu

Una bevanda calda One hot beverage

Acqua Water

110
per persona per person

PRENOTAZIONI
RESERVATIONS

Per maggiori informazioni e prenotazioni contattare
For more info and reservations please contact

10_11milano@lungarnocollection.com

WhatsApp
+39 345 727 9634

Telefono Phone
+39 02 3679 95850

