



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

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

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

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 ^{° (3,4)} Authentic veal tonnè	26
Le polpette di Milano: i Mondeghili, maionese allo zafferano ^{° (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 ^{° *} Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids and seasonal vegetables	37
Crudo di ventresca di tonno rosso del Mediterraneo, pane, pomodoro e capperi ^{° (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 ^{° (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
🍷 Spaghetto fatto in casa al pomodoro fatto in casa e "la sua scarpetta" ^{° (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 ^{° (1A,2,3,4,7,9)} 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 ^{° (1A,2,3,7)} 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 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.

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
Rieussec Sauternes 2018 22
- 🍷 **Tarte alle pesche e verbena** (1A,7) 15
Pasta fillo, pesca, sorbetto alla verbena e ganache alla pesca
Peach phyllo tarte with verbena sorbet and peach ganache
Il Borro Occhio di Pernice 2018 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
Franz Haas Moscato Rosa 2024 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
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**

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