



BAR ITALIANO

Ogni piazza d'Italia ha il suo bar.
Luogo di volti amici, chiacchiere e
anche di pensieri più profondi.

10_11 è il bar della Piazza di
Portrait Milano.

*Every piazza in Italy has its own bar.
A place of friendly faces, chats and
also deeper thoughts.*

*10_11 is the bar in the Piazza of
Portrait Milano.*

APERITIVO MILANESE

I grandi classici dell'aperitivo, interpretati con i blend del 10_11 e preparati al tavolo dai nostri bartender.

The great aperitif classics, remixed with 10_11 blends and assembled tableside by our bartenders.

MILANO TORINO ⁽¹²⁾

25

Prende il nome da Milano per il bitter, Torino per il vermouth.

It takes its name from Milan for the bitter and Turin for the vermouth.

AMERICANO ⁽¹²⁾

25

Quando agli inizi del Novecento arrivarono l'acqua frizzante, e gli americani, anche il Milano Torino si trasformò.

When sparkling water - and the Americans - arrived in the early 20th century, the Milano-Torino changed accordingly.

NEGRONI ⁽¹²⁾

25

Firenze, 1919: Camillo Negroni chiede un Americano forte, la soda diventa gin.

Florence, 1919: Camillo Negroni asks for a strong Americano, the soda became gin.

SPRITZ ⁽¹²⁾

25

I soldati austriaci allungavano il vino con acqua frizzante. Duecento anni dopo noi aromatizziamo il bitter con la nostra soda agrumata.

Austrian soldiers used to dilute their wine with sparkling water. Two hundred years later, we flavor our bitter with the 10_11's citrus soda.

Al Bar del 10_11 dalle 18:00 alle 21:00.

At 10_11's Bar from 6 pm to 9 pm.



TEMPUS

In un mondo che corre veloce, esiste un luogo dove il tempo ascolta la natura. È qui che prende forma Tempus: un'esperienza sensoriale guidata dal ritmo delle stagioni e dalla filosofia dell'upcycling.

Custode del doppio significato di "tempo" e "stagione", Tempus celebra l'ingrediente nel suo momento di massima espressione.

E proprio come il sole scandisce i momenti della giornata, così i nostri cocktail si evolvono dalle note luminose del mattino fino alle sfumature intense e profonde della sera.

In a fast-paced world, there is a place where time listens to nature. This is where Tempus comes to life: a sensory experience guided by the rhythm of the seasons and the philosophy of upcycling.

Guardian of the dual meaning of "time" and "season," Tempus celebrates each ingredient at the peak of its expression. And just as the sun marks the moments of the day, so our cocktails evolve from the bright, luminous notes of the morning to the intense, deep nuances of the evening.

ALBA SUNRISE

22



PRIMORDIA

primaverile - erbaceo spring - herbaceous

Vodka Belvedere Organic, Gonzalez Byass Del Duque, Shrub ai frutti rossi e origano, Ginger ale Fever-Tree

Belvedere Organic Vodka, Gonzalez Byass Del Duque, Red berry and oregano shrub, Fever-Tree Ginger ale



MERIDIES

fresco - botanico freshly - botanic

Patrón Blanco infusa al Tajin, Cordiale al basilico e cetriolo, Lime, Acqua di fragole

Tajin-infused Patrón Blanco, Basil and cucumber cordial, Lime, Strawberry water

ZENITH

22



AITHER

dolce - vellutato sweet - smooth

Michter's Bourbon, Abbott's Bitter, Velluto di amaretto, Estratto di nespola

Michter's Bourbon, Abbott's Bitters, Amaretto velvet, Loquat extract



METAMORPHOSIS

acido - speziato sour - spiced

Eminente 3yo, Bitter Truth Pimento Dram, Cordiale al rabarbaro
Eminente 3yo, Bitter Truth Pimento Dram, Rhubarb cordial

TRAMONTO SUNSET

22



EQUINOX

effervescente - fruttato sparkling - fruity

Aperitivo Cocchi Rosa, Tio Pepe Fino en Rama, Cordiale al rabarbaro, CO₂

Cocchi Rosa Aperitivo, Tio Pepe Fino Sherry, Rhubarb cordial, CO₂



CHLOROS

intenso - balsamico intense - balsamic

Agalia, Winestillery Vermouth Rosso, Bitter Martini, Shrub ai frutti rossi e origano

Agalia, Winestillery red vermouth, Martini Bitter, Red berry & oregano shrub

NOTTE NIGHT

22



KAIROS

corposo - aromatico bold - aromatic

Rum Santa Teresa 1796, Vermouth Martini Rosso, Liquore dell'Etna pesca tabacchiera, Peychaud Bitter, Bob's Bitter arancia e mandarino,

Estratto di nespola

Santa Teresa Rum 1796, Martini Rosso Vermouth, Liquore dell'Etna Pesca Tabacchiera, Peychaud's Bitters, Bob's Orange & Mandarin bitters, Loquat extract



MERIDIANA

floreale - amaro floral - bitter

Another Hendrick's, Bitter Martini, 9 di Dante Paradiso, Acqua di fragole
Another Hendrick's, Martini Bitter, 9 di Dante Paradiso, Strawberry water

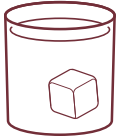
COLONNE DEL IO_II



IO_II SPRITZ ⁽¹²⁾

22

Americano Savoia, Pompelmo Rosa, Prosecco
Americano Savoia, Pink Grapefruit, Prosecco



MAGISTRIS NEGRONI ⁽¹²⁾

22

Bombay Gin, Campari infuso all'alloro, Vino ancestrale
Bombay Gin, Laurel infused Campari, Ancestral wine



SOUTHSIDE FIZZ ⁽¹²⁾

22

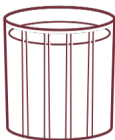
Muma Gin, Mastiha, Lime, Menta
Muma Gin, Mastiha, Lime, Mint



ROSSINI IN CORSO VENEZIA ^(4,12)

22

St. Germain, Fragole, Prosecco, Velluto alle
rose e menta
*St. Germain, Strawberries, Prosecco, Mint and
rose velvet*



AMBROGINO D'ORO ⁽¹²⁾


22

Campari, Rabarbaro Zucca Gran Riserva,
Bitter Vaniglia, Chinotto San Pellegrino
*Campari, Rabarbaro Zucca Gran Riserva,
Vanilla Bitter, San Pellegrino Chinotto*

I GRANDI CLASSICI CLASSIC COCKTAILS

Sappiamo quanto sia importante rendere omaggio alle migliori tradizioni della mixology, attraverso cocktail che interpretano storie senza tempo. *We know how important it is to honor the finest traditions of mixology, through cocktails that celebrate timeless stories.* 22-28

MOCKTAILS

CITRUS FLORA  20

Martini Floreale, Fiori di sambuco, Aloe vera, Soda al pompelmo
Martini Floreale, Elderflower, Aloe vera, Grapefruit soda

CUBANO FIZZ  18

Oppure Botanical Spirits, Lime, Menta, Vino frizzante analcolico
Oppure Botanical Spirits, Lime, Mint, Non-alcoholic sparkling wine

VIRGIN HUGO SPRITZ  18

Martini Floreale infuso al cardamomo, Soda al sambuco
Cardamom infused Martini Floreale, Elderflower soda

GENTLE MARY  18

Succo di pomodoro, Tabasco, salsa Worcestershire, succo di limone, sale, pepe ^(1,4,6)
Tomato juice, Tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice, salt, pepper

SBAGLIATISSIMO  18

Bitter analcolico, Martini Vibrante, Cedrata
Non-alcoholic bitter, Martini Vibrante, Cedrata

GIN & TONIC



CINQUE TERRE ⁽¹²⁾

22

Gin Cinque Terre, Acqua tonica Fever Tree Mediterranean
Gin Cinque Terre, Fever Tree Mediterranean tonic water



TADDEO ⁽¹²⁾

22

Gin Taddeo, Acqua tonica Fever Tree Mediterranean
Gin Taddeo, Fever Tree Mediterranean tonic water



GIN FISH ⁽¹²⁾

22

Gin Fish, Acqua tonica Tassoni Superfina
Gin Fish, Tassoni Superfina tonic water

GIN ⁽¹²⁾

Gin Italiani con acqua tonica Tassoni Superfina

22

Italian Gin with Tassoni Superfina tonic water

Ginarte

Roby Morton

Giass

Winestillery Old Tom

Winestillery Slow Gin

Solo Wild Gin

Gil

Muma

Ionico

Rivo

Gin Fabbri Amarena

Gin Classici con acqua tonica Fever Tree Indian

22

Classic Gin with *Fever Tree Indian* tonic water

Portobello Road
Nikka Coffey Gin
Hendrick's
Hendrick's special release
Bombay Premier Cru
Oxley
London n.3
Sapling n.2
Winestillery London Dry
Peter in Florence
London n.1
Tanqueray 10
Beefeater 24
Plymouth
Sipsmith
Elephant
Bobby's Genever
Martin Miller's

Gin Moderni con acqua tonica Fever Tree Mediterranean

22

Modern Gin with *Fever Tree Mediterranean* tonic water

Bobby's
Portofino
Mare
Brockman's
Roku
Ki.No.Bi
Malfy Rosa
Monkey 47
Silent Pool

SNACKS

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

- Pane, burro e acciughe** ^(1A,4,7) 22
Bread, butter and anchovies

- ⊗ **Selezione di salumi e formaggi della tradizione** ⁽⁷⁾ 24
Selection of traditional cold cuts and cheeses

- ♥ **Pizza bianca, olio extra vergine d'oliva, origano** * ^(1A) 8
Plain pizza with extra virgin olive oil and oregano

PANINI SANDWICHES

- ⊗ **Club Sandwich** * ° ^(1,3,7) 35
Pane in cassetta, uova sode, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo, pomodoro; patate fritte
Toasted bread, boiled eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato; French fries

- ⊗ **Burger, Toma bergamasca, pancetta 'Capitelli', salsa bbq, insalata e pomodoro; patate fritte** * ° ^(1,3,4,7,12) 37
Burger, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, bbq sauce, salad and tomato; French fries

- ⊗ **Toast con prosciutto cotto 'Capitelli', Pan di cacio e maionese** ^(1,3,7) 20
Toasted bread, 'Capitelli' cooked ham, Pan di cacio cheese, and mayonnaise
10_11 SIGNATURE DISH

LE NOSTRE PIZZE OUR PIZZAS

Margherita classica * (1,7) Classic Margherita	18
⊗ Prosciutto crudo e gorgonzola dolce * (1,7) Parma ham and sweet gorgonzola cheese	22
Ⓟ Norma * (1,7) Melanzane al forno, pomodoro, fiordilatte, ricotta salata e basilico Baked eggplant, tomato, fiordilatte cheese, savory ricotta, and basil	22
Pizza al padellino ai quattro formaggi e tartufo nero (1,7,8) Pizza 'al padellino', four cheeses and black truffle	28
Focaccia a ridotto impatto glicemico con passata di datterino giallo, pesto di basilico e burrata (1A,4,7) Low-glycemic focaccia with yellow cherry tomato purée, basil pesto and burrata	25
x THE LONGEVITY SPA	

GUIDA AGLI INGREDIENTI GUIDE TO INGREDIENTS

 vegan  vegetarian  pork

 **Questo prodotto riflette il nostro impegno nell'ecosostenibilità e nell'upcycling, nel rispetto delle risorse e dell'ambiente che le genera.**
This product reflects our commitment to eco-sustainability and to upcycling, respecting resources and the environment that generates them.

 **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.

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 Cereals containing gluten **(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** Dry fruits and nuts **(9) Sedano** Celery **(10) Senape** Mustard
(11) Semi di sesamo Sesame **(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg **(13) Lupini** Lupine **(14) Molluschi** Molluscs

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!

COPERTO COVER CHARGE € 5