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

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

