

OUTDOOR

# 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*

## ANTIPASTI APPETIZERS

---

- 🍷 **Caprese classica** <sup>(7)</sup> 22  
Classic Caprese salad
- Vitello tonnato autentico** <sup>◦ (3,4)</sup> 26  
Authentic veal tonnè
- 🌿 **Le polpette di Milano:** 18  
**i Mondeghili, maionese allo zafferano** <sup>◦ (1A,3,7)</sup>  
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise  
**10\_11 SIGNATURE DISH**
- Carpaccio di ricciola, pesto di rucola selvatica e Camone, granella di cucunci e limone marinato** <sup>◦ (4)</sup> 26  
Amberjack carpaccio, wild rocket and Camone tomato pesto, chopped caper berries, and marinated lemon
- Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e verdure di stagione** <sup>◦ (2,4,14)</sup> 37  
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids, and seasonal vegetables

## PRIMI FIRST COURSES

---

- 🍷 **La pasta in bianco del 10\_11** <sup>(1A,3,7)</sup> 26  
10\_11's White Pasta  
**10\_11 SIGNATURE DISH**
- 🍷 **Riso rosso integrale, verdure, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico** <sup>(7,8A)</sup> 26  
Wholegrain red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, Feta cheese and basil  
**X THE LONGEVITY SPA**
- Risotto alla Milanese** <sup>(7,9)</sup> 30  
Milanese risotto
- Trofie al pesto con patate e fagiolini** <sup>\*</sup> <sup>(1A,3,7,8)</sup> 28  
Trofie pasta with basil pesto, potatoes and green beans

## PANINI SANDWICHES

---

- ⊗ **Club Sandwich** \*<sup>o</sup> (1A,3,7) 37  
**Pane in cassetta, uova, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo, pomodoro**  
Toasted bread, eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato
- ⊗ **Burger, Toma bergamasca, pancetta croccante, salsa bbq, insalata e pomodoro; patate fritte** <sup>o</sup> \* (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 and salsa rosa**  
Puff pastry bread, lettuce, lobster and cockatil sauce

## SECONDI MAIN COURSES

---

- ✓ **Vignarola estiva: varietà di zucchine di stagione e i loro fiori** 28  
Summer Vignarola: variety of seasonal courgettes and their flower
- Tagliata di controfiletto di manzo** 44  
Sirloin steak
- ⊗ **Filetto di tonno scottato con sedano, fagiolini e yogurt** <sup>o</sup>(4,7,9) 40  
Sea red tuna fillet with celery, green beans and yoghurt  
**X THE LONGEVITY SPA**

**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.

## INSALATE SALADS

---

- ✓ **Insalata mista: songino, rucola, spinacino, carote, pomodorini, lollo rosso, cetrioli** 18  
Mixed salad: corn lettuce, rocket, baby spinach, carrots, cherry tomatoes, red lettuce, cucumber
- ⊗ **Caesar Salad** 36  
**Lattughino, pancetta croccante, uova sode, Parmigiano Reggiano, 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
- ⊗ **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**

## CONTORNI SIDE DISHES

---

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| ✓ <b>Friggitelli con pomodorini</b> 12<br>Frying peppers with tomatoes | <b>Patate:</b> 12<br>Potatoes:     |
| ✓ <b>Insalata di pomodori</b> 12<br>Cherry tomato salad                | ⊗ <b>Purè Mashed</b> (7)           |
| ✓ <b>Caponata</b> (1A,9,12) 12<br>Courgettes and aubergines Caponata   | ✓ <b>Fritte</b> French fries * (1) |
|  | ⊗ <b>Arrosto</b> Roasted (7)       |

# 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, 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**

# GELATI E SORBETTI ICE CREAM

---

- Ⓟ **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**  
Cream soft serve, 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 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

# CAKE COUTURE

---

**I modelli iconici delle calzature firmate Salvatore Ferragamo, il “calzolaio dei sogni”, vengono interpretate dalla maestria del nostro Pastry Chef Cesare Murzilli, e diventano torte.**

## AVANGUARDIE (1943)

12



**Frolla alla mandorla e rombi al cacao che ricordano la zeppa in legno dipinto del sandalo, crema di pastiera omaggio alle origini campane della famiglia Ferragamo, ciuffi di crema alla nocciola.** (1,3,7,8)

Almond shortcrust and cocoa rhombus that resemble the painted wooden sandal wedge, pastiera-inspired cream as a nod to the family's Campanian origins, swirls of hazelnut cream. (1,3,7,8)

## IRIDE (1936)

12



**Pan di Spagna al cacao bagnato al caffè e crema allo zabaione. Le decorazioni in cioccolato fondente riproducono il merletto di Tavarnelle in filo di seta della raffinata décolleté.** (1,3,7,8)

Cocoa sponge cake soaked in coffee and zabaione cream. The dark chocolate decorations reproduce the Tavarnelle lace in silk thread of the refined décolleté. (1,3,7,8)

**Scoprite tutta la nostra collezione di torte e la sua storia**

Discover our cake collection and its history



The iconic shoe designs by Salvatore Ferragamo, the "shoemaker of dreams", are reimagined through the creative vision of our Pastry Chef Cesare Murzilli, and transformed into cakes.

### **DAMIGELLA (1957)**

12



**Pan di Spagna al cacao, caramello al caffè, namelaka e cioccolato al caramello. Il disegno del tessuto broccato dello stivaletto creato da Salvatore Ferragamo per Sophia Loren si ritrova nel rivestimento in mousse e ganache al cioccolato.** (1,3,7,8)

Cocoa sponge cake, coffee caramel, namelaka and chocolate caramel. The brocade fabric design of the ankle boot created by Salvatore Ferragamo for Sophia Loren is to be found in the mousse and chocolate ganache coating. (1,3,7,8)

### **ARGO (1930)**

12




**Base croccante profumata alla mandorla e agrumi, mele caramellate, bavarese soffice. La glassa e le decorazioni in cioccolato bianco celebrano l'arte della decorazione manuale, così come i ricami in seta della scarpa.** (1,3,7,8)

Crunchy almond and citrus fruit base, caramelised apples, soft Bavarian cream. The icing and white chocolate decorations celebrate the art of hand-decorating as well as the silk embroidery on the shoe. (1,3,7,8)


**Celebrate con stile: le torte sono anche da asporto, nelle versioni regular per 6-8 persone, monoporzione, oppure nel cofanetto di tre monoporzioni.**

Celebrate in style: cakes can also be taken away in regular size serving 6-8 people, as single portions, or in a box of three individual portions.

# 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

◦ **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