

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

BOLLITO

mercoledi a cena

Wed night

COTOLETTA MILANESE

giovedi a cena

Thu night

TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE

La nostra proposta di piatti che esaltano il tartufo

Our proposal of dishes that enhance the flavour of truffle

Uova al tegamino (3)
Fried eggs
18

Tagliolini all'uovo fatti in casa (1,3,7)
Homemade egg tagliolini
28

Tartare di manzo
Beef tartare
30

Gelato alla crema (3,7)
Custard ice cream
15

Il tartufo, affettato direttamente al tavolo, viene aggiunto ai piatti nella quantità desiderata e al prezzo di 13 euro al grammo, per garantire un'esperienza di freschezza e profumo.

Freshly shaved truffle will be delicately added to your favorite dishes right at the table, in the quantity of your choice, at 13 euros per gram, ensuring an experience of freshness and aroma.

ANTIPASTI APPETIZERS

Radicchio brasato, cavolfiore e noci (8C) 25
Braised radicchio, cauliflower and walnuts

Vitello tonnato autentico ° (3,4) 26
Authentic veal tonnè

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

Tartare di ombrina, coriandolo e melograno ° (4) 28
Croaker tartare with coriander and pomegranate

Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e verdure di stagione ° (2,4,14) 37
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids, and seasonal vegetables

PRIMI FIRST COURSES

La pasta in bianco del 10_11 (1A,3,7) 26
10_11's White Pasta
10_11 SIGNATURE DISH

Riso rosso integrale, verdurine, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico (7,8A) 26
Wholegrain red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, Feta cheese and basil
X **THE LONGEVITY SPA**

Risotto alla Milanese (7,9) 30
Milanese risotto

Gnocchi di patate fatti in casa, zuppa di pesce e calamaretti spillo ° (1A,3,4,7,9,14) 34
Homemade potato gnocchi and baby squid

SECONDI MAIN COURSES

Verza arrosto e pane croccante al rosmarino (1A) 29
Roasted savoy cabbage and crispy rosemary breadcrumbs

Tagliata di controfiletto di manzo 44
Sirloin steak

Filetto di tonno scottato con sedano, fagiolini e yogurt ° (4,7,9) 40
Seared 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.

CONTORNI SIDE DISHES

Carote, pastinaca e barbabietola 14
Carrots, parship

Cavolo nero, aglio, olio, peperoncino e limone 12
Cavolo nero, garlic, olive oil, chili, and lemon

Caponata (1A,9,12) 12
Aubergines and courgettes Caponata

Patate: 12
Potatoes:

Purè Mashed (7)
Fritte French fries * (1)
Arrosto Roasted (7)

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

PANINI SANDWICHES

Club Sandwich *° (1A,3,7) 37
Pane in cassetta, uova, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo, pomodoro; patate fritte
Toasted bread, eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato; French fries

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; patate fritte
Puff pastry bread, lettuce, lobster, cockatil sauce; French fries

DOLCI DESSERTS

Tiramisù del 10_11 (1A,3,7,8A, 8B) 15
10_11's Tiramisù
Château Rieussec, Sauternes *20*

Crème Caramel (3,7,8)
Crème Caramel 15
Antinori, Muffato della Sala *20*

Cioccolato, Arachidi e Frutti Esotici (1A,3,5,6,7,8) 15
Biscotto morbido al cioccolato, croccantino e cremoso alle arachidi, mousse al cioccolato al latte e vaniglia, sorbetto ai frutti esotici
Chocolate, peanuts, and exotic fruits
Soft chocolate biscuit, peanut crunch and creamy peanut ganache, milk chocolate and vanilla mousse, and exotic fruit sorbet
Il Borro, Vin Santo Occhio di Pernice *20*

Riso al latte, Caramello e Nocciola (7,8) 15
Riso latte e vaniglia, caramello salato, ganache alla nocciola e limone
Rice pudding, caramel, and hazelnut
Vanilla rice pudding, salted caramel, hazelnut ganache, and lemon
Jermann, Picolit *20*

Tarte Tatin (1A,3,6,7,8) 15
Tatin di mele, pasta sfoglia caramellata e gelato alla crema
Apple Tatin with caramelized puff pastry and cuttard gelato
Kracher, Eiswein *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 & SORBETS

Coppa golosa (1A,3,6,7,8) — 15
Gelato soft alla crema, caramello salato, brownies, salsa al cioccolato fondente, popcorn caramellati e perline croccanti
Soft-served custard gelato, salted caramel, brownies, dark chocolate sauce, caramel popcorn and crunchy pearls

Gelato soft alla crema (3,7) — 15
con amarene o affogato al caffè
Soft-served custard gelato
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*

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