



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*

## BOLLITO

*mercoledì a cena*  
*Wed night*

## COTOLETTA MILANESE

*giovedì a cena*  
*Thu night*

# PANINI SANDWICHES

---

- ❄️ **Club Sandwich** \* ° (1,3,7) 35  
**Pane in cassetta, uova sode, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo e pomodoro**  
Toasted bread, boiled eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, and tomato
- Lobster Roll** \* (1,2,3,4,7) 35  
**Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa**  
Puff pastry bread, lettuce, lobster, cocktail sauce
- ❄️ **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**

# 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) 28  
Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes, and hard-boiled eggs  
**CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH**
- ❄️ **Caesar Salad** 34  
**Lattughino, pancetta croccante, uova sode, parmigiano, crostini di pane e acciughe**  
Lettuce, crispy bacon, boiled eggs, Parmesan cheese, bread croutons, and anchovies
- Con pollo** ° (1,3,4,7,10,12)  
With chicken
- Con gamberi** \* (1,2,3,4,7,10,12)  
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, pomodorini, finocchi, olive taggiasche e tacchino affumicato \* <sup>(1)</sup>** 24

Low-glycemic focaccia, cherry tomatoes, fennel, Taggiasca olives, and smoked turkey

### PORTATE PRINCIPALI MAIN COURSES

🍷 **Riso rosso integrale, verdure, mandorle tostate, pomodori secchi, feta e basilico <sup>(7,8)</sup>** 26

Wholegrain red rice, vegetables, roasted almonds, sun-dried tomatoes, feta cheese and basil

🍷 **Vellutata di zucca, semi di girasole, crostini e zucca in agrodolce <sup>(1)</sup>** 24

Pumpkin soup with sunflower seeds, bread croutons, and sweet and sour pumpkin

### DESSERT

🍷 **Cioccolato e Lampone <sup>(6,12)</sup>** 15

**Biscotto morbido al cioccolato fondente, salsa al lampone e lamponi freschi**

Dark chocolate soft biscuit, raspberry sauce and fresh raspberries

# ANTIPASTI APPETIZERS

---

|   |                                                                                                                      |    |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🍷 | <b>Ribollita</b> <sup>(1,9,11)</sup>                                                                                 | 22 |
|   | Tuscan Ribollita soup with autumn vegetables and legumes                                                             |    |
| 🍷 | <b>Funghi con salsa verde e pane croccante</b> <sup>(1,12)</sup>                                                     | 24 |
|   | Mushrooms with salsa verde and crispy bread                                                                          |    |
|   | <b>Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi e calamari</b> ° * <sup>(2,4,14)</sup>                          | 36 |
|   | Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, and squids                                                          |    |
|   | <b>Tartare di ricciola e pesto alla mediterranea</b> <sup>(4,8)</sup>                                                | 28 |
|   | Amberjack tartare with mediterranean-style pesto                                                                     |    |
|   | <b>Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi</b> ° <sup>(1,4)</sup>                                | 28 |
|   | Raw red tuna belly, bread, tomato, and capers                                                                        |    |
| 🍷 | <b>Tartare di manzo al carrello</b> <sup>(1,3,4,10)</sup>                                                            | 34 |
|   | <b>con a scelta: uovo, acciughe, capperi, cetrolini, prezzemolo e senape in grani</b>                                |    |
|   | Beef tartare prepared table side with your choice from: egg, anchovies, capers, gherkins, parsley, and mustard seeds |    |
|   | <b>Vitello tonnato autentico</b> ° <sup>(3,4)</sup>                                                                  | 26 |
|   | Authentic veal tonnè                                                                                                 |    |
|   | <b>Le polpette di Milano: i Mondegghili, maionese allo zafferano</b> ° <sup>(1,3)</sup>                              | 18 |
|   | ‘Mondegghili’: traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise                                                    |    |
|   | <b>10_11 SIGNATURE DISH</b>                                                                                          |    |

# PRIMI FIRST COURSES

---

|   |                                                                                    |    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🍷 | <b>La pasta in bianco del 10_11</b> <sup>(1,3,7)</sup>                             | 26 |
|   | 10_11's White Pasta                                                                |    |
|   | <b>10_11 SIGNATURE DISH</b>                                                        |    |
| 🍷 | <b>Spaghetto al pomodoro fatto in casa e “la sua scarpetta”</b> ° <sup>(1,3)</sup> | 29 |
|   | Homemade spaghetti with tomato sauce and “its scarpetta”                           |    |
|   | <b>Caserecce con ragù bianco di manzo</b> <sup>(1,3,7)</sup>                       | 29 |
|   | Homemade caserecce pasta with white beef ragù                                      |    |
|   | <b>Ravioli di pesce con ragù di orata</b> ° <sup>(1,3,4,7,9,12)</sup>              | 34 |
|   | Fish ravioli with sea bream ragù                                                   |    |
|   | <b>Risotto alla Milanese</b> <sup>(7,9)</sup>                                      | 30 |
|   | Milanese risotto                                                                   |    |

## SECONDI MAIN COURSES

|   |                                                                                          |         |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 🌱 | <b>Scarola, cavolfiore, patate, olive, pinoli e uvetta</b> <sup>(8,12)</sup>             | 29      |
|   | Escarole, cauliflower, potatoes, olives, pine nuts, and raisins                          |         |
| 🌱 | <b>Rombo in salsa di capperi e limone con cime di rapa</b> <sup>◦ (4)</sup>              | 42      |
|   | Turbot with capers and lemon sauce, served with broccoli rabe                            |         |
| 🌱 | <b>Ombrina in guazzetto</b> <sup>◦ (4)</sup>                                             | 38      |
|   | Croaker in a light tomato broth                                                          |         |
| 🌱 | <b>Pescato all'amo cotto al sale (da condividere) e i suoi contorni</b> <sup>(3,4)</sup> | 65 p.p. |
|   | Wild fish baked in salt crust (to share) and its side dishes                             |         |
|   | <b>Pollo alla griglia e peperoni</b> <sup>◦ (4,9)</sup>                                  |         |
|   | Grilled chicken and peppers                                                              |         |
|   | <b>per una persona</b> for one person                                                    | 36      |
|   | <b>per due persone</b> for two people                                                    | 70      |
|   | <b>Entrecôte di manzo e salsa alle erbe</b>                                              | 48      |
|   | Beef rib-eye with herb sauce                                                             |         |
|   | <b>Carré di agnello, patata fondente e salsa barbecue</b> <sup>(1,6,7)</sup>             | 38      |
|   | Rack of lamb, melting potato, and barbecue sauce                                         |         |

## CONTORNI SIDE DISHES

|   |                                                          |    |                                               |    |
|---|----------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|----|
| 🌱 | <b>Cime di rapa e Parmigiano Reggiano</b> <sup>(7)</sup> | 14 | <b>Patate:</b>                                | 12 |
|   | Broccoli rabe and Parmesan cheese                        |    | Potatoes:                                     |    |
| 🌱 | <b>Broccoli con aglio, olio e peperoncino</b>            | 14 | 🌱 <b>Purè</b> Mashed <sup>(7)</sup>           |    |
|   | Broccoli with garlic, olive oil, and chili pepper        |    | 🌱 <b>Fritte</b> French fries * <sup>(1)</sup> |    |
| 🌱 | <b>Topinambur al forno</b>                               | 14 | 🌱 <b>Arrosto</b> Roasted                      |    |
|   | Baked Jerusalem artichokes                               |    |                                               |    |

# LA TRADIZIONE TRADITIONAL DESSERTS

---

|   |                                                                                                                    |    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🏆 | <b>Tiramisù</b> (1,3,7,8)                                                                                          | 15 |
|   | <b>Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone</b>                                         |    |
|   | Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream                                                        |    |
|   | <i>Rieussec Sauternes 2018</i>                                                                                     | 22 |
| 🏆 | <b>Tortino al cioccolato</b>   16 minuti di attesa (1,3,7,8)                                                       | 15 |
|   | <b>Tortino dal cuore morbido di ganache al cioccolato fondente e al latte con gelato alla vaniglia</b>             |    |
|   | Warm chocolate cake with a molten heart of dark and milk chocolate, with vanilla icecream                          |    |
|   | <i>Cocchi Barolo Chinato</i>                                                                                       | 18 |
| 🏆 | <b>Crumble di mele</b> (1,7,8)                                                                                     | 15 |
|   | <b>Crumble alla nocciola, mele caramellate, gelato al fior di latte e caramello salato</b>                         |    |
|   | Hazelnuts crumble, caramelized apples, fior di latte ice cream and salted caramel                                  |    |
|   | <i>Antinori Muffato della Sala 2023</i>                                                                            | 20 |
| 🏆 | <b>Millefoglie</b> (1,3,7,8)                                                                                       | 15 |
|   | <b>Ganache alla nocciola e limone, pralinato e gelato alla crema</b>                                               |    |
|   | Millefeuille with hazelnut and lemon ganache, praline, and vanilla ice cream                                       |    |
|   | <i>Bisi Villa Marone 2022</i>                                                                                      | 14 |
| 🏆 | <b>Cocco, Mango e Yogurt</b> (1,3,7,8,12)                                                                          | 15 |
|   | <b>Guazzetto ai frutti gialli, biscotto al lime, cremoso alla Piña Colada, mousse allo yogurt e spuma al cocco</b> |    |
|   | Yellow fruit compote, lime biscuit, Piña Colada cream, yogurt mousse, and coconut foam                             |    |
|   | <i>Kracher Eiswein 2023</i>                                                                                        | 19 |
| 🏆 | <b>Mandorla, Ananas e Yuzu</b> (1,3,7,8,12)                                                                        | 15 |
|   | <b>Ananas e limone marinato, meringa croccante e spuma alla mandorla</b>                                           |    |
|   | Pineapple and marinated lemon, crunchy meringue, and almond mousse                                                 |    |
|   | <i>Rieussec Sauternes 2018</i>                                                                                     | 22 |
| 🏆 | <b>Cioccolato e lampone</b> (6,12)                                                                                 | 15 |
|   | <b>Biscotto morbido al cioccolato fondente, salsa al lampone e lamponi freschi</b>                                 |    |
|   | Dark chocolate soft biscuit, raspberry sauce, and fresh raspberries                                                |    |
|   | x <b>THE LONGEVITY SPA</b>                                                                                         |    |

# GELATI E SORBETTI ICE CREAM

---

- 🌿 **Gelato soft alla crema** <sup>(3,7)</sup> 15  
**con amarene o affogato al caffè o crumble** <sup>(1,8)</sup>  
Vanilla soft ice cream  
with sour cherries or coffee or crumble
  
- 🌿 **Gelato soft al fiordilatte e cioccolato fondente** <sup>(1,7)</sup> 15  
Fiordilatte and dark chocolate soft ice cream
  
- 🌿 **Tagliata di frutta e sorbetto al limone** 18  
Sliced fruit and lemon sorbet
  
- 🌿 **Gelatini di frutta fresca - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris** <sup>(3,5,7,8)</sup> 25  
Fresh fruit mini ice cream - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris

# 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.

## **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

 @ 10\_11milano