



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.*

FESTE D'INVERNO

**L'inverno è il tempo delle feste di paese, dei mercatini,
dei falò che scaldano la notte e delle leggende che
risuonano tra vicoli e borghi antichi.**

**Assapora i nostri cocktail delle Feste, ispirati agli aromi
e agli ingredienti tipici di questa stagione.**

Winter is the season of village festivals, markets,
bonfires that warm the night, and legends that echo
through alleys and ancient towns.

Savor our Festive cocktails, inspired by the aromas and
flavors typical of this season.



La nostra è una creatività consapevole. Ci impegniamo a
ridurre gli sprechi utilizzando gli ingredienti al 100%

*Ours is a conscious creativity. We strive to reduce food
waste by using 100% of our ingredients.*



POMARIA, Trentino Alto Adige ^(12,13)

22

**Distillato di pere, Caffè di lupini, Frutti di bosco,
Rafano, Sidro di mele**
*Pear distillate, Lupin coffee, Berries, Horseradish,
Apple Cider*

L'intera Val Di Non festeggia la natura e la sua regina, la mela. Le vie degli antichi borghi si animano di colorati mercatini e spettacoli culturali.
The whole Val Di Non celebrates nature and its queen, the apple. The streets of ancient villages come alive with colorful markets and cultural events.



LA BATTAGLIA DELLE ARANCE, Piemonte ^(8,12)

22

**Gin, Cocchi dry, Martini ambrato, Liquore alle arance,
Liquore alla nocciola, Tartufo**
*Gin, Cocchi Dry, Amber Martini, Orange liqueur,
Hazelnut liqueur, Truffle*

Durante il Carnevale di Ivrea, celebre per il suo iconico lancio delle arance, la città rievoca un'antica tradizione medievale che simboleggia il coraggio e la ribellione del popolo contro la tirannia.
During the Ivrea Carnival, famous for its iconic orange-throwing battle, the city revives an ancient medieval tradition that symbolizes the courage and rebellion of the people against tyranny.



OH BEJ! OH BEJ! Lombardia ^(8,10,12)

22

**Fernet Branca, Brandy, Mostarda, Orzata ai canditi, Succo di limone,
Spuma alle foglie di fico**
*Fernet Branca, Brandy, Mustard fruit preserve, Candied almond syrup,
Lemon juice, Fig leaf foam*

La magia della festa di Sant'Ambrogio anima Milano da oltre cinque secoli, dando il via al periodo natalizio con dolci sorprese e meravigliose creazioni che incantano grandi e piccini.
The magic of the Feast of Sant'Ambrogio has embraced Milan for over five centuries, ushering in the Christmas season with sweet delights and wonderful creations that enchant both young and old.



FESTA DEI FURGARI, Liguria ⁽¹²⁾ 🍷

22

Monkey Shoulder al bambù, Camatti, Vino alla salvia e chinotto, Bitter alle olive

Bamboo Monkey Shoulder, Camatti, Sage and chinotto wine, Olive bitter

Immensi falò vengono preparati dai rioni del borgo medioevale di Taggia sin dal pomeriggio, per invocare la protezione della città e dei suoi abitanti.

Huge bonfires are prepared by the city's districts starting in the afternoon, a true celebration for the protection of the city and its people.



FIRA DI BECCH, Emilia Romagna ^(8,12) 🍷

22

Rosolio, Nocino, Vino alle castagne e cannella, Succo di limone
Rosolio, Nocino liqueur, Chestnuts and cinnamon wine, Lemon juice

A Santarcangelo i cantastorie danno vita alla Fiera dei Becchi con i loro racconti, mentre le corna appese sotto l'Arco dondolano al passaggio dei traditori.

L'aria si riempie di leggenda, rievocando storie di inganni e coraggio.

In Santarcangelo the storytellers bring the Fair of the Horns to life with their tales, while the horns hanging beneath the Arch sway at the passage of traitors. The air fills with legend, recalling tales of deceit and courage.



A TE PUMBA ME, Abruzzo ^(9,12) 🍷

22

Vermouth bianco allo zafferano, Liquore alla genziana, Liquore all'anice, Sedano e mela, Mosto cotto
Saffron white Vermouth, Gentian liqueur, Anise liqueur, Celery and apple, Cooked grape must

L'antico rito pagano dedicato a Pomona, protettrice degli alberi da frutto e del raccolto, trasforma le vie di Alfedena in un incanto di fiori, portando buon augurio per la nuova stagione.

The ancient pagan rite dedicated to Pomona, protector of fruit trees and the harvest, transforms the village streets into a floral enchantment, bringing blessings for the new season.

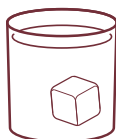
COLONNE DEL IO_II



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

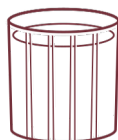
Muma Gin, Mastiha, Lime, Menta
Muma Gin, Mastiha, Lime, Mint



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.

22-28

We know how important it is to honor the finest traditions of mixology, through cocktails that celebrate timeless stories.

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: ^(1,3)

i Mondegghili, maionese allo zafferano °

'Mondegghili': Traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise

18

10_11 SIGNATURE DISH

Pane, burro e acciughe ^(1,4,7)

Bread, butter and anchovies

22

 **Selezione di salumi e formaggi della tradizione** ⁽⁷⁾

Selection of traditional cold cuts and cheeses

24

 **Pizza bianca, olio extra vergine d'oliva, origano** * ⁽¹⁾

Plain pizza with extra virgin olive oil and oregano

8

PANINI SANDWICHES

 **Club Sandwich** * ° ^(1,3,7)

Pane in cassetta, uova sode, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo, pomodoro

Toasted bread, boiled eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, tomato

35

 **Burger, Toma bergamasca, pancetta 'Capitelli', salsa bbq, insalata e pomodoro; patate fritte** * ° ^(1,3,4,7,12)

Burger, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, bbq sauce, salad and tomato; French fries

37

 **Toast con prosciutto cotto 'Capitelli', Pan di cacio e maionese**

Toasted bread, 'Capitelli' cooked ham, Pan di cacio cheese, and mayonnaise

20

10_11 SIGNATURE DISH

LE NOSTRE PIZZE OUR PIZZAS

Margherita classica * (1,7) 18
Classic Margherita

 **Prosciutto crudo e gorgonzola dolce** * (1,7) 22
Parma ham and sweet gorgonzola cheese

 **Norma** * (1,7) 22
Melanzane al forno, pomodoro, fiordilatte, ricotta salata e basilico
Baked eggplant, tomato, fiordilatte cheese, savory ricotta, and basil

Pizza al padellino ai quattro formaggi e tartufo nero (1,7,8) 28
Pizza 'al padellino', four cheeses and black truffle

Focaccia a ridotto impatto glicemico, pomodorini, finocchi, olive taggiasche e tacchino affumicato * (1,4,7) 24
Low-glycemic focaccia, cherry tomatoes, fennel, Taggiasca olives, and smoked turkey

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