



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) 37
Pane in cassetta, uova sode, pancetta croccante, lattuga, maionese, pollo e pomodoro
Toasted bread, boiled eggs, crispy bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, and tomato
- ⌘ **Burger, Toma bergamasca, pancetta 'Capitelli', salsa bbq, insalata e pomodoro; patate fritte** ° * (1,3,4,7,12) 38
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
- Lobster Roll** * (1,2,3,4,7) 37
Pane sfogliato, lattuga, astice, salsa rosa
Puff pastry bread, lettuce, lobster, cocktail sauce

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) 29
Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes, and hard-boiled eggs
CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH
- ⌘ **Caesar Salad** 36
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** * ⁽¹⁾ 25
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** ^(7,8) 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** ⁽¹⁾ 24
Pumpkin soup with sunflower seeds, bread croutons, and sweet and sour pumpkin

DESSERT

-  **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

ANTIPASTI APPETIZERS

✓ Ribollita (1,9,11)	22
Tuscan Ribollita soup with autumn vegetables and legumes	
Ⓟ Uovo morbido, patate, Parmigiano Reggiano e tartufo nero (3,7)	28
Soft egg, potatoes, Parmesan cheese, and black truffle	
Ⓟ Tartare di manzo al carrello (1,3,4,10)	35
con a scelta: uovo, acciughe, capperi, cetolini, prezzemolo e senape in grani	
Beef tartare prepared table side with your choice from: egg, anchovies, capers, gherkins, parsley, and mustard seeds	
Vitello tonnato autentico ° (3,4)	26
Authentic veal tonnè	
Le polpette di Milano: i Mondegghili, maionese allo zafferano ° (1,3)	18
'Mondegghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise 10_11 SIGNATURE DISH	
Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi e calamari ° * (2,4,14)	37
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, and squids	
Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi ° (1,4)	38
Raw red tuna belly, bread, tomato, and capers	
Tartare di ricciola e pesto alla mediterranea ° (4,8)	28
Amberjack tartare with mediterranean-style pesto	

PRIMI FIRST COURSES

Ⓟ La pasta in bianco del 10_11 (1,3,7)	26
10_11's White Pasta 10_11 SIGNATURE DISH	
Ⓟ Spaghetto al pomodoro fatto in casa e "la sua scarpetta" ° (1,3)	29
Homemade spaghetti with tomato sauce and "its scarpetta"	
Risotto alla Milanese (7,9)	30
Milanese risotto	
Caserecce fatte in casa con ragù bianco di manzo (1,3,7)	30
Homemade caserecce pasta with white beef ragù	
Ravioli di pesce fatti in casa con ragù di orata ° (1,3,4,7,9,12)	35
Homemade fish ravioli with sea bream ragù	

SECONDI MAIN COURSES

✓ Scarola, cavolfiore, patate, olive, pinoli e uvetta ^(8,12)	29
Escarole, cauliflower, potatoes, olives, pine nuts, and raisins	
Pollo alla griglia e peperoni ^{◦ (4,6,9)}	
Grilled chicken and peppers	
per una persona for one person	36
per due persone for two people	70
Filetto di manzo, purea di patate e cime di rapa	42
Beef fillet, mashed potatoes and broccoli rabe	
⊕ Faraona ripiena, purea di carote e cime di rapa ^{◦ (7,9)}	38
Stuffed guinea fowl, carrot purée, and turnip greens	
🌱 Rombo in salsa di capperi e limone con cavolo nero ^{◦ (4)}	42
Turbot with capers and lemon sauce, served with kale	
🌱 Branzino pescato alla Mediterranea ^{◦ (4)}	38
Mediterranean style wild-caught sea bass	
🌱 Pescato all'amo cotto al sale (da condividere) e i suoi contorni ^(3,4)	70 p.p.
Wild fish baked in salt crust (to share) and its side dishes	

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

🌱 Cavolfiore gratinato ^(1,7)	14	Patate:	12
Cauliflower gratin		Potatoes:	
✓ Zucca al forno	14	🌱 Purè Mashed ⁽⁷⁾	
Baked pumpkin		✓ Fritte French fries * ⁽¹⁾	
✓ Cavolo nero con aglio, olio, limone e peperoncino	14	✓ Arrosto Roasted	
Kale with garlic, olive oil, lemon, and chili pepper			

LA TRADIZIONE TRADITIONAL DESSERTS

🍷	Tiramisù (1,3,7,8) Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream <i>Rieussec Sauternes 2018</i>	15 22
🍷	Tortino al cioccolato (1,3,7,8) Tortino dal cuore morbido di ganache al cioccolato fondente e al latte con gelato alla vaniglia preparazione 15 minuti Warm chocolate cake with a molten heart of dark and milk chocolate, with vanilla icecream 15' preparation time <i>Cocchi Barolo Chinato</i>	15 18
🍷	Crumble di mele (1,7,8) Crumble alla nocciola, mele caramellate, gelato al fior di latte e caramello salato Hazelnuts crumble, caramelized apples, fior di latte ice cream and salted caramel <i>Antinori Muffato della Sala 2023</i>	15 20
🍷	Millefoglie (1,3,7,8) Ganache alla vaniglia, caramello salato e gelato alla crema Millefeuille with vanilla ganache, salted caramel, and vanilla ice cream <i>Bisi Villa Marone 2022</i>	15 14
🍷	Zabaione (1,3,7,8) Con caramello al caffè, emulsione alla panna Sabayon, coffee caramel, and milk cream emulsion <i>Jermann Picolit Vino Dolce della Casa 2018</i>	15 20
🍷	Cocco, Mango e Yogurt (1,3,7,8,12) Guazzetto ai frutti gialli, biscotto al lime, cremoso alla Piña Colada, mousse allo yogurt e spuma al cocco Yellow fruit compote, lime biscuit, Piña Colada cream, yogurt mousse, and coconut foam <i>Kracher Eiswein 2023</i>	15 19
🍷	Cheesecake (1,3,7,8) Con frutti rossi e salsa ai lamponi Cheesecake with red fruits and raspberry sauce <i>Franz Haas Moscato Rosa 2023</i>	15 17
🍷	Cioccolato e lampone (6,12) Biscotto morbido al cioccolato fondente, salsa al lampone e lamponi freschi Dark chocolate soft biscuit, raspberry sauce, and fresh raspberries x THE LONGEVITY SPA	15

GELATI E SORBETTI ICE CREAM

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

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