

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

mercoledì a cena
Wed night

COTOLETTA MILANESE

giovedì a cena
Thu night

ANTIPASTI APPETIZERS

Tartare di pesce e pesto alla mediterranea ° (4,8)	28
Fish tartare with mediterranean-style pesto	
Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi e calamari ° * (2,4,14)	36
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, and squids	
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	
x THE LONGEVITY SPA	
Vitello tonnato autentico ° (3,4)	26
Authentic veal tonnè	
Le polpette di Milano:	18
i Mondeghili, maionese allo zafferano ° (1,3)	
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise	
10_11 SIGNATURE DISH	

PRIMI FIRST COURSES

🍷 La pasta in bianco del 10_11 (1,3,7)	26
10_11's White Pasta	
10_11 SIGNATURE DISH	
🍷 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	
x THE LONGEVITY SPA	
Ravioli di pesce con ragù di orata ° (1,3,4,7,9,12)	34
Fish ravioli with sea bream ragù	
Risotto alla Milanese (7,9)	30
Milanese risotto	

PANINI SANDWICHES

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

SECONDI MAIN COURSES

- ❁ **Scarola, cavolfiore, patate, olive, pinoli e uvetta** (8,12) 29
Escarole, cauliflower, potatoes, olives, pine nuts, and raisins
- ❁ **Ombrina in guazzetto** ° (4) 38
Croaker in a light tomato broth
- Filetto di manzo, purea di patate e cime di rapa** (7,9) 40
Beef fillet, mashed potatoes and broccoli rabe

INSALATE SALADS

- 🌿 **Insalata, astice, formaggio erborinato, pancetta croccante, avocado, pomodoro secco, uova sode** * (2,3,4,7) 28
Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes and hard-boiled eggs
CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH
- 🌿 **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** 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

CONTORNI SIDE DISHES

- | | |
|--|------------------------------------|
| 🌿 Cime di rapa con olio, aglio e peperoncino 14
Broccoli rabe with olive oil, garlic, and chili pepper | Patate: 12
Potatoes: |
| 🌿 Cicoria ripassata 14
Sautéed chicory | 🌿 Purè Mashed (7) |
| 🌿 Radicchio e mandorle tostate (8,12) 14
Radish and toasted almonds | 🌿 Fritte French fries * (1) |
| | 🌿 Arrosto Roasted |

LA TRADIZIONE **TRADITIONAL DESSERTS**

- 🍷 **Tiramisù** (1,3,7,8) 15
Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone
Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream
Rieussec Sauternes 2018 22
- 🍷 **Tortino al cioccolato** (1,3,7,8) 15
Tortino dal cuore morbido di ganache al cioccolato fondente e al latte con gelato alla vaniglia
Warm chocolate cake with a molten heart of dark and milk chocolate, with vanilla icecream
Cocchi Barolo Chinato 18
- 🍷 **Crumble di mele** (1,7,8) 15
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
Antinori Muffato della Sala 2023 20
- 🍷 **Millefoglie** (1,3,7,8) 15
Ganache alla nocciola e limone, pralinato e gelato alla crema
Millefeuille with hazelnut and lemon ganache, praline, and vanilla ice cream
Bisi Villa Marone 2022 14
- 🍷 **Cocco, Mango e Yogurt** (1,3,7,8,12) 15
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
Kracher Eiswein 2023 19
- 🍷 **Mandorla, Ananas e Yuzu** (1,3,7,8,12) 15
Ananas e limone marinato, meringa croccante e spuma alla mandorla
Pineapple and marinated lemon, crunchy meringue, and almond mousse
Rieussec Sauternes 2018 22
- 🍷 **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

- 🍷 **Gelato soft alla crema** ^(3,7) 15
con amarene o affogato al caffè o crumble ^(1,8)
Vanilla soft ice cream with sour cherries or coffee or crumble

- 🍷 **Gelato soft al fiordilatte e cioccolato fondente** ^(1,7) 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** ^(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 Tavarnele 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 Tavarnele lace in silk thread of the refined décolleté. (1,3,7,8)

Scoprite tutta la nostra collezione di torte e la sua storia

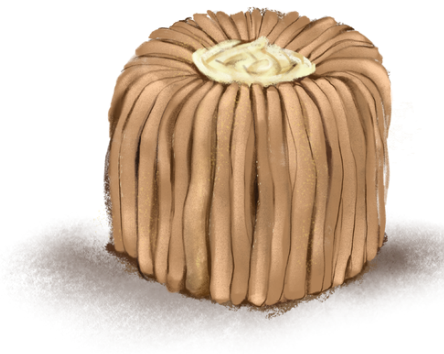
Discover our cake collection and its history



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.

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