



DINNER

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

FRITTO DI PESCE

mercoledì a cena
Wed night

COTOLETTA MILANESE

giovedì a cena
Thu night

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⁾** 11
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
- Pasta fredda con pesto di fagiolini e limone, giardiniera e tonno sott'olio ^(1,3,4,7)** 30
Cold pasta with green bean and lemon pesto, pickled vegetables, and tuna in oil

DESSERT

- 🍷 **Cioccolato e lampone ^(6,12)** 15
Biscotto morbido al cioccolato fondente, salsa al lampone e lamponi freschi
Dark chocolate soft cookie, raspberry sauce and fresh raspberries

PANINI SANDWICHES

- 🍷 **Club Sandwich * ^(1,3,7)** 35
Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga, maionese, pollo, pomodoro
Toasted bread, boiled eggs, bacon, lettuce, mayonnaise, chicken, 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 *^o ^(1,3,4,7,12)** 37
Burger, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, bbq sauce, salad and tomato; french fries

ANTIPASTI APPETIZERS

 Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau ^(1,7)	22
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread	
 Melanzana estiva, pomodori e pane croccante ⁽¹⁾	24
Summer eggplant, tomatoes, and crispy bread	
Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e polpo ^{° * (2,4,14)}	36
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squid and octopus	
Tartare di ombrina, cetrioli e zuppetta di pomodori ^{° (4)}	28
Croaker tartare, cucumbers, and chilled tomato soup	
Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi ^{° (1,4)}	38
Red tuna belly, bread, tomato and capers	
 Tartare di manzo al carrello ^(1,3,4,10)	34
con a scelta: uovo, acciughe, capperi, prezzemolo e senape in grani	
Beef tartare prepared table side with your choice from: egg, anchovies, capers, parsley and mustard seeds	
Vitello tonnato autentico ^{° (3,4)}	26
Authentic veal tonnè	
Le polpette di Milano: i Mondeghili, maionese allo zafferano ^{° (1,3)}	18
'Mondeghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise	
10_11 SIGNATURE DISH	

MOITIÉ – MOITIÉ

Plateau Royal di mare (consigliato per due persone) ^{° (2,3,4,14)}	110
Scampi, gamberi, frutti di mare, ostriche, sashimi, tartare del giorno	
Seafood Plateau Royale (suggested for two people) Langoustines, shrimps, seafood, oysters, sashimi, tartare of the day	

PRIMI FIRST COURSES

🍷 La pasta in bianco del 10_11 (1,3,7)	26
10_11's White Pasta	
10_11 SIGNATURE DISH	
Trofie al pesto con patate e fagiolini ° (1,3,7,8)	26
Trofie with pesto, potatoes, and green beans	
Ravioli di pesce, gamberi rossi crudi e crema di finocchio ° * (1,2,3,4,7,8)	34
Fish ravioli, raw red prawns, and fennel cream	
Risotto alla Milanese (7,9)	30
Milanese risotto	

SECONDI MAIN COURSES

🍷 Caponata di verdure di stagione (1,9,12)	26
Seasonal vegetable caponata	
🍷 Branzino al cartoccio e zucchine ° (4,12)	40
Foil baked seabass with zucchini	
Merluzzo fritto, patate e salsa alle acciughe ° (1,3,4,10,12)	34
Fried cod, potatoes, and anchovy sauce	
🍷 Pescato all'amo cotto al sale (da condividere) e i suoi contorni (3,4)	65 p.p.
Wild fish baked in salt crust (to share) and its side dishes	
Pollo alla griglia, patate e peperoni ° (4,9)	
Grilled chicken, potatoes and peppers	
per una persona for one person	36
per due persone for two people	70
Entrecôte di manzo e salsa alle erbe	44
Beef rib-eye with herb sauce	
Carré di agnello, patata fondente, pesto di aglio orsino e salsa barbecue (1,6,7)	38
Rack of lamb, melting potato, wild garlic pesto and barbecue sauce	

CONTORNI SIDE DISHES

🍷 Asparagi alla griglia	14	Patate:	12
Grilled asparagus		Potatoes:	
🍷 Insalata di pomodori	14	🍷 Purè Mashed (7)	
Tomato salad		🍷 Fritte French fries * (1)	
🍷 Fagiolini con olio, sale e limone	14	🍷 Arrosto Roasted	
Green beans with olive oil, salt, and lemon			

DOLCI D'ESTATE

🍷	Fragole, panna e limone ^(1,3,6,7,8)	15
	Biscotto morbido alla panna, guazzetto di fragole, gel di limone, sorbetto alla fragola e panna cotta speziata Soft cream biscuit, strawberry compote, lemon gel, strawberry sorbet, and spiced Panna Cotta	
	<i>Franz Haas Moscato Rosa 2023</i>	17
🍷	Zuppetta di frutta e verdura ^(3,6,7,8,9)	12
	Parfait alla vaniglia, croccante al cioccolato bianco e pistacchio Vanilla parfait, white chocolate and pistachio crunch	
	<i>Kracher Eiswein 2023</i>	19
🍷	Meringata al lampone ^(3,6,7)	15
	Biscotto morbido, guazzetto ai lamponi, gel di yuzu e sorbetto ai lamponi Soft biscuit, raspberry compote, yuzu gel, and raspberry sorbet	
	<i>Franz Haas Moscato Rosa 2023</i>	17
🍷	Ananas, Mango e Passion Fruit ^(1,3,6,7,8)	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	
	<i>Jermann Vino Dolce della Casa 2018</i>	20

GELATI E SORBETTI

🍷	Gelato soft alla crema ^(3,7)	15
	con amarene o affogato al caffè o crumble ^(1,8) 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	

LA TRADIZIONE

🏆	Tiramisù (1,3,7,8)	15
	Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone	
	Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream	
	<i>Rieussec Sauternes 2018</i>	22
🏆	Cheesecake con frutti rossi e salsa ai lamponi (1,3,7,8)	15
	Cheesecake with red fruits and raspberry sauce	
	<i>Franz Haas Moscato Rosa 2023</i>	17
🏆	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	
	<i>Antinori Muffato della Sala 2022</i>	20
🏆	Millefoglie alla nocciola (1,3,6,7,8)	15
	Mousse alla nocciola, pralinato, sfoglia croccante e gelato al caramello	
	Hazelnut Mille-Feuille	
	Hazelnut mousse, praline, crispy puff pastry, and caramel ice cream	
	<i>Bisi Villa Marone 2021</i>	14
🏆	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	

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.

COPERTO COVER CHARGE € 5

 @ 10_11milano