

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 MISTO

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 con passata di datterino giallo, pesto di basilico e burrata** ^(1A,7) 26
Low-glycemic focaccia with yellow cherry tomato sauce, basil pesto and burrata

PORTATE PRINCIPALI MAIN COURSES

- Ⓟ **Insalata di farro con zafferano, verdure, pomodori secchi, feta e mandorle tostate** ^(1E,7,8A) 26
Spelt salad with saffron, crunchy vegetables, sun-dried tomatoes, feta cheese and toasted almonds
- Filetto di tonno scottato con sedano, fagiolini e yogurt** ^{o (4,7,9)} 40
Seared tuna fillet with celery, green beans and yogurt

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

🍷	Carciofo alla romana con fonduta di parmigiano reggiano ^(1A,7) Roman-style Artichoke with Parmesan Fondue	24
🍷	Fiori di zucca ripieni di pomodoro, uvetta e olive ^(1A,6) Zucchini flowers stuffed with tomato, raisin and olives	24
🍷	Tartare di manzo al carrello ^(1A,3,4,10) con a scelta: uovo, acciughe, capperi, cetrolini, prezzemolo e senape in grani Beef tartare prepared table side with your choice from: egg, anchovies, capers, gherkins, parsley, and mustard seeds	35
	Vitello tonnato autentico ^{° (3,4)} Authentic veal tonnè	26
	Le polpette di Milano: i Mondegili, maionese allo zafferano ^{° (1A,3,7)} 'Mondegili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise 10_11 SIGNATURE DISH	18
	Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari ^(2,4,14) e verdure di stagione ^{° *} Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, squids and seasonal vegetables	37
	Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi ^{° (1A,4)} Raw red tuna belly, bread, tomato, and capers	38
	Carpaccio di ricciola, pesto di rucola selvatica e Camone, granella di cucunci ^{° (4)} Amberjack carpaccio, wild rocket and Camone tomato pesto, chopped caper berries	26

PRIMI FIRST COURSES

🍷	La pasta in bianco del 10_11 ^(1A,3,7) 10_11's White Pasta 10_11 SIGNATURE DISH	26
🍷	Spaghetti al pomodoro fatto in casa e "la sua scarpetta" ^{° (1A,3,7)} Homemade spaghetti with tomato sauce and "its scarpetta"	29
	Risotto alla Milanese ^(7,9) Milanese risotto	30
	Fettuccine paglia e fieno con ragù alla bolognese ^(1A,3,7,9) Straw and hay Fettuccine with Bolognese ragù	32
	Gnocchi con ragù di pesce, scampi e gamberi ^{° (1A,2,3,4,7,9)} Gnocchi with fish ragù, langoustines and prawns MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i>	68
	Ravioli di ricotta e maggiorana con puttanesca di tonno ^(1A,3,4,7,9) Ravioli stuffed with ricotta and marjoram, with tomato sauce, tuna, olives, and capers	34

SECONDI MAIN COURSES

 Vignarola: fave, piselli, carciofi, patate, cipolline, asparagi e purea di piselli 30 Vignarola: broad beans, peas, artichokes, potatoes, pearl onions, asparagus, and pea puree
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
Tagliata di controfiletto di manzo 44 Sliced beef sirloin steak
 Sogliola con salsa di capperi e limone ^{◦ (1A,3,4,7)} 58 Sole with caper and lemon sauce MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i>
 Pesce spada in salmoriglio ^{◦ (4)} 36 Swordfish with herbs and extra virgin olive oil sauce
 Pescato all'amo cotto al sale e i suoi contorni ^(3,4) 70 p.p. Wild fish baked in salt crust and its side dishes MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i>

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.

MOITIÉ - MOITIÉ

Plateau Royal di mare ^{◦ (2,3,4,14)} 110 Scampi, gamberi, frutti di mare, ostriche, sashimi, tartare del giorno Seafood Plateau Royale Langoustines, shrimps, seafood, oysters, sashimi, tartare of the day MADE FOR SHARING per due persone <i>for two people</i>








CONTORNI SIDE DISHES

 Friggitelli con pomodorini 12 Frying peppers with tomatoes	Patate: 12 Potatoes:
 Asparagi alla griglia 12 Grilled asparagus	 Purè Mashed ⁽⁷⁾  Fritte French fries * ⁽¹⁾  Arrosto Roasted ⁽⁷⁾
 Fagiolini olio e limone 12 Green beans with olive oil and lemon	

LA TRADIZIONE TRADITIONAL DESSERTS

- 🍷 **Tiramisù** (1A,3,7,8A, 8B) 15
Biscotto, caramello al caffè, crumble e crema leggera al mascarpone
Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream
Rieussec Sauternes 2018 22
- 🍷 **100% cioccolato** (1A,3,6,7,8) 15
Mousse al cioccolato fondente, cremoso al cioccolato Caraibe e gelato al latte
Dark chocolate mousse, Caraibe chocolate crèmeux, and
fiordilatte ice cream
Cocchi Barolo Chinato 18
- 🍷 **Lampone e vaniglia** (1A,3,6,7,8A) 15
**Crème brûlée alla vaniglia, biscotto morbido al lime e
spuma di lampone**
Vanilla crème brûlée, soft lime biscuit, and raspberry foam
Franz Haas Moscato Rosa 2024 20
- 🍷 **Riso al latte, mango e cocco** (1A,8) 15
Riso cotto nel latte di cocco, tartare di mango e sorbetto al cocco
Rice cooked in coconut milk, mango tartare and coconut sorbet
Jermann Picolit Vino Dolce della Casa 2018 20
- 🍷 **Saint Honoré, caramello e vaniglia** (1A,3,7,8) 15
**Tartelletta di pasta fillo, crema pasticcera alla vaniglia, ganache al cioccolato
bianco e bignè al caramello**
Phyllo pastry tartlet, vanilla custard, white chocolate ganache and caramel
cream puff
Bisi Villa Marone 2022 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**

GELATI E SORBETTI ICE CREAM & SORBETS

-  **Coppa ai frutti rossi** ^(1A,3,6,7,8) 15
Gelato soft al fiordilatte, meringhe croccanti, salsa ai frutti rossi, fragole fresche e panna montata
Fiordilatte soft ice cream, crunchy meringues, red berry sauce, fresh strawberries and whipped cream
-  **Coppa golosa** ^(1A,3,6,7,8) 15
Gelato soft alla crema, caramello salato, brownies, salsa al cioccolato fondente, popcorn caramellati e perline croccanti
Vanilla soft ice cream, salted caramel, brownies, dark chocolate sauce, caramel popcorn and crunchy pearls
-  **Gelato soft alla crema** ^(3,7) 15
con amarene o affogato al caffè
Vanilla soft ice cream
with sour cherries or coffee
-  **Gelato soft al fiordilatte** ⁽⁷⁾ 15
Fiordilatte soft ice cream
-  **Sorbetto al limone, al lampone o al mango** ⁽⁶⁾ 15
Lemon, raspberries or mango sorbet
-  **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

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

o **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.

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!

LEGENDA DEGLI ALLERGENI LEGEND OF ALLERGENS

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, vale a dire (1A) grano, (1B) segale, (1C) orzo, (1D) avena,

(1E) farro, (1F) kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: (1A) wheat, (1B) rye, (1C) barley, (1D) oats, (1E) spelt, (1F) kamut or their hybridised strains,

(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, vale a dire: (8A) mandorle, (8B) nocciole, (8C) noci, (8D) noci di acagiù, (8E) noci di pecan, (8F) noci del Brasile, (8G) pistacchi, (8H) noci macadamia o noci del Queensland Nuts, namely: (8A) almonds, (8B) hazelnuts, (8C) walnuts, (8D) cashews, (8E) pecan nuts, (8F) Brazil nuts, (8G) pistachio nuts, (8H) macadamia or Queensland nuts

(9) Sedano Celery

(10) Senape Mustard

(11) Semi di sesamo Sesame seeds

(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre

(13) Lupini Lupine

(14) Molluschi Molluscs

COPERTO COVER CHARGE € 5