



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

BOLLITO

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⁾** 24
Low-glycemic focaccia, cherry tomatoes, fennels, 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	
🍷	Funghi con salsa verde e pane croccante (1,12)	24
	Mushrooms with salsa verde and crispy bread	
	Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi e calamari ° * (2,4,14)	36
	Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, and squids	
	Tartare di pesce e pesto alla mediterranea (4,8)	28
	Fish tartare with mediterranean-style pesto	
🍷	Tartare di manzo al carrello (1,3,4,10)	34
	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	
	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) 10_11's White Pasta 10_11 SIGNATURE DISH	26
🍷 Spaghetti al pomodoro fatto in casa e “la sua scarpetta” ^{◦ (1,3)} Homemade spaghetti with tomato sauce and “its scarpetta”	29
Caserecce con ragù bianco di manzo ^(1,3,7) Homemade caserecce pasta with white beef ragù	29
Ravioli di pesce con ragù di orata ^{◦ (1,3,4,7,9,12)} Fish ravioli with sea bream ragù	34
Risotto alla Milanese ^(7,9) Milanese risotto	30

SECONDI MAIN COURSES

🍷 Scarola, cavolfiore, patate, olive, pinoli e uvetta ^(8,12) Escarole, cauliflower, potatoes, olives, pine nuts, and raisins	29
🍷 Rombo in salsa di capperi e limone con cicoria ripassata ^{◦ (4)} Turbot with capers and lemon sauce, served with sautéed chicory	42
🍷 Ombrina in guazzetto ^{◦ (4)} Croaker in a light tomato broth	38
🍷 Pescato all'amo cotto al sale (da condividere) e i suoi contorni ^(3,4) Wild fish baked in salt crust (to share) and its side dishes	65 p.p.
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 Beef rib-eye with herb sauce	48
Carré di agnello, patata fondente e salsa barbecue ^(1,6,7) Rack of lamb, melting potato, and barbecue sauce	38

CONTORNI SIDE DISHES

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

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	
	<i>Rieussec Sauternes 2018</i>	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	
	<i>Cocchi Barolo Chinato</i>	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	
	<i>Antinori Muffato della Sala 2023</i>	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	
	<i>Bisi Villa Marone 2022</i>	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	
	<i>Kracher Eiswein 2023</i>	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	
	<i>Rieussec Sauternes 2018</i>	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

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