



Made for Love

Sabato 14 febbraio 2026

Saturday, February 14th

CALICE DI CHAMPAGNE GLASS OF CHAMPAGNE

Louis Roederer, Collection 246, Brut
Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier

ANTIPASTI STARTERS

Ostriche, mela in agrodolce e caviale

Oysters, sweet and sour apple, and caviar

Crudo di branzino, pompelmo e yogurt

Raw sea bass, grapefruit, and yogurt

Uovo morbido, patate, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

Soft egg, potatoes, Parmigiano Reggiano, and black truffle

PRIMI FIRST COURSES

Risotto con carpaccio di gamberi, limone e zuppa di pesce

Risotto with shrimp carpaccio, lemon, and fish sauce

Ravioli ripieni di zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano, amaretto e rapa rossa

Pumpkin ravioli, Parmigiano Reggiano fondue, amaretto biscuit, and beetroot

SECONDI MAIN COURSES

Triglia di scoglio, puntarelle, acciughe e vellutata di pesce

Red mullet, puntarelle chicory, anchovies, and fish velouté

Tagliata di filetto di manzo, carciofi e salsa Chimichurri

Sliced beef tenderloin, artichokes, and Chimichurri sauce

DOLCI DESSERTS

Millefoglie al cioccolato e nocciola, gelato alla banana e cioccolato al latte, salsa calda al cioccolato

Chocolate and hazelnut mille-feuille, banana and milk chocolate gelato, warm chocolate sauce

Zabaione

con caramello al caffè, emulsione alla panna

with coffee caramel and cream emulsion

Scelta libera dal menu Free choice from the menu



La settimana dell'Amore

Dal 9 al 15 febbraio February 9th - 15th

Il 10_11 si trasforma nella cornice di un'esperienza condivisa: quattro proposte culinarie nate per essere scoperte in compagnia, tra la freschezza del mare e il calore di sapori avvolgenti.

Our 10_11 restaurant becomes the setting for a shared journey: four culinary creations designed to be discovered together, blending the freshness of the sea with the warmth of soul-stirring flavors.

Ostriche, mela in agrodolce e caviale
Oysters, sweet and sour apple and caviar

48

Gnocchetti con ragù di pesce, scampi e gamberi rossi
Gnocchi with fish ragù, langoustines, and red prawns

65

Orata al forno, patate, salicornia e pomodorini
Baked sea bream with potatoes, samphire, and cherry tomatoes

85

Millefoglie al cioccolato e nocciola, gelato alla banana e cioccolato al latte, salsa calda al cioccolato
Chocolate and hazelnut mille-feuille, banana and milk chocolate gelato, warm chocolate sauce

15

Il prezzo dei piatti si intende per due ospiti
Pricing is intended for two guests