



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

TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE

La nostra proposta di piatti che esaltano il tartufo
Our proposal of dishes that enhance the flavour of truffle

🍷 **Uova al tegamino** ⁽³⁾
Fried eggs
18

🍷 **Tagliolini all'uovo fatti in casa** ^(1,3,7)
Homemade egg tagliolini
28

Tartare di manzo
Beef tartare
30

Il tartufo, affettato al momento, viene aggiunto ai piatti direttamente al tavolo, nella quantità desiderata dall'ospite e al prezzo di 13 euro al grammo, per garantire un'esperienza di freschezza e profumo.

The truffle, freshly shaved, is added to the dishes directly at the table in the quantity desired by the guest, at a price of 13 euros per gram, ensuring an experience of freshness and fragrance.

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

^(P) 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

^(V) 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

^(V) 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	
 Pappa al pomodoro e pane carasau ⁽¹⁾	22
Pappa al pomodoro and carasau bread	
 Tartare di manzo al carrello ^(1,3,4,10)	34
con a scelta: uovo, acciughe, capperi, cetolini, 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 Mondegghili, maionese allo zafferano ^{° (1,3)}	18
‘Mondegghili’: traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise	
10_11 SIGNATURE DISH	
Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi e calamari ^{° * (2,4,14)}	36
Steamed seafood salad: langoustines, red prawns, and squids	
Tartare di ricciola e pesto alla mediterranea ^{° (4,8)}	28
Amberjack tartare with mediterranean-style pesto	
Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi ^{° (1,4)}	28
Raw red tuna belly, bread, tomato, and capers	

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
Risotto alla Milanese ^(7,9) Milanese risotto	30
Caserecce fatte in casa con ragù bianco di manzo ^(1,3,7) Homemade caserecce pasta with white beef ragù	29
Ravioli di pesce fatti in casa con ragù di orata ^(1,3,4,7,9,12) Fish ravioli with sea bream ragù	34

SECONDI MAIN COURSES

 Scarola, cavolfiore, patate, olive, pinoli e uvetta ^(8,12) Escarole, cauliflower, potatoes, olives, pine nuts, and raisins	29
Pollo alla griglia e peperoni ^(4,9) Grilled chicken 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
 Rombo in salsa di capperi e limone con cime di rapa ⁽⁴⁾ Turbot with capers and lemon sauce, served with broccoli rabe	42
 Branzino pescato alla Mediterranea ⁽⁴⁾ Mediterranean style wild-caught sea bass	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.

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.

CONTORNI SIDE DISHES

 Cime di rapa e Parmigiano Reggiano ⁽⁷⁾ Broccoli rabe and Parmesan cheese	14	Patate: Potatoes:	12
 Carotine glassate ⁽⁷⁾ Glazed baby carrots	14	 Purè Mashed ⁽⁷⁾  Fritte French fries * ⁽¹⁾  Arrosto Roasted	
 Topinambur al forno Baked Jerusalem artichokes	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 15 minuti di attesa (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)
con amarene o affogato al caffè o crumble ^(1,8)
Vanilla soft ice cream
with sour cherries or coffee or crumble | 15 |
| Ⓟ | Gelato soft al fiordilatte e cioccolato fondente ^(1,7)
Fiordilatte and dark chocolate soft ice cream | 15 |
| ✓ | Tagliata di frutta e sorbetto al limone
Sliced fruit and lemon sorbet | 18 |
| Ⓟ | Gelatini di frutta fresca - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris ^(3,5,7,8)
Fresh fruit mini ice cream - 'Fruttini' Haute Glacerie Paris | 25 |

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