



LUNCH

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

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 °* (1,3,4,7,12)	37
	Burger, Toma bergamasca cheese, 'Capitelli' bacon, bbq sauce, salad and tomato; French fries	
❁	Toast con prosciutto cotto 'Capitelli', Pan di cacio e maionese (1,3,7)	20
	Toasted bread, 'Capitelli' cooked ham, Pan di cacio cheese and mayonnaise	
	10_11 SIGNATURE DISH	
	Crostone Royal (1,4,7)	27
	Pane integrale tostato, salmone affumicato, ricotta, cetrioli e avocado Toasted wholemeal bread, smoked salmon, ricotta cheese, cucumber and avocado	

INSALATE SALADS

❁	Insalata mista: songino, rucola, spinacino, carote, ravanelli, lollo rosso e cetrioli	18
	Mixed salad: songino, rocket, spinach, carrots, radishes, red lettuce and cucumber	
❁	Insalata, astice, formaggio erborinato, pancetta croccante, avocado, pomodoro secco, uova sode * (2,3,4,7,10)	28
	Salad, lobster, blue cheese, crispy bacon, avocado, sun-dried tomatoes and hard-boiled eggs	
	CAFFÈ DELL'ORO FIRENZE SIGNATURE DISH	
	Caesar Salad Lattughino, bacon, uova sode, parmigiano, crostini di pane e acciughe Lettuce, bacon, boiled eggs, parmesan, bread croutons, and anchovies	
	Con pollo ° (1,3,4,7,10,12)	30
	With chicken	
	Con gamberi * (1,2,3,4,7,10,12)	34
	With prawns	
❁	Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala (7)	24
	Parma ham and buffalo mozzarella cheese	

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

- 🍷 **Vellutata di piselli con crostini di pane integrale e semi tostati** ^(1,8) 22
Pea soup with wholemeal bread crostini and toasted seeds
- Focaccia a ridotto impatto glicemico, salmone affumicato, avocado e burrata** ^{*(1,4,7)} 24
Low-glycemic focaccia, smoked salmon, avocado and burrata

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
- Baccalà mantecato, zuppetta di ceci e chips di polenta** ^{° (4,9)} 36
Mantecato codfish, chickpea soup and polenta chips

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

ANTIPASTI APPETIZERS

 Pappa al pomodoro, burrata e pane carasau ^(1,7)	22
Pappa al pomodoro, burrata and carasau bread	
 Vignarola: fave, piselli, carciofi, patate, cipolline, asparagi e purea di piselli	24
Vignarola: broad beans, peas, artichokes, potatoes, pearl onions, asparagus and pea puree	
Insalata di mare al vapore: scampi, gamberi rossi, calamari e polpo ^{° * (2,4,14)}	36
Steamed seafood salad: scampi, red prawns, squid and octopus	
Ceviche all'italiana di ricciola, patata dolce, anacardi salati, ravanelli e cipollotto ^{° (4,6,8)}	30
Italian-style amberjack ceviche, sweet potato, salted cashew nuts, radish and spring onions	
Crudo di ventresca di tonno rosso, pane, pomodoro e capperi ^{° (1,4)}	38
Red tuna belly, bread, tomatoe 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 Mondegghili, maionese allo zafferano ^{° (1,3)}	18
'Mondegghili': traditional Milanese meatballs, saffron mayonnaise	
10_11 SIGNATURE DISH	

PRIMI FIRST COURSES

 La pasta in bianco del 10_11 ^(1,3,7)	26
10_11's White Pasta	
10_11 SIGNATURE DISH	
 Spaghetti al pomodoro fatto in casa e "la sua scarpetta" ^{° (1,3)}	29
Homemade spaghetti with tomato sauce and 'scarpetta'	
Mezzo pacchero con ragù di orata e pane alle erbe ^{° (1,3,4,9)}	36
Mezzo pacchero with sea bream ragu and herb bread	
Risotto alla Milanese ^(7,9)	30
Milanese risotto	

SECONDI MAIN COURSES

🌱	Polenta e ragù di verdure ⁽¹⁾	26
	Polenta with vegetables ragu	
🌱	Branzino alla mediterranea ° ⁽⁴⁾	38
	Mediterranean-style sea bass	
	Merluzzo al vapore, patata affumicata e lattuga di mare ° ^(4,7)	36
	Steamed cod, smoked potato and sea lettuce	
🌱	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	
	Carrè 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:	
🌱	Spinaci gratinati ⁽⁷⁾	14	🌱 Purè Mashed ⁽⁷⁾	
	Gratin spinach		🌱 Fritte French fries * ⁽¹⁾	
🌱	Insalatina di carciofi, songino e grana	14	🌱 Arrosto Roasted	
	Artichoke salad, corn's lettuce and grana			

DOLCI DESSERT

🍷	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 mandorla, mele caramellate, gelato al fior di latte e caramello salato	
	Almond crumble, caramelized apples, fior di latte ice cream and salted caramel	
	<i>Antinori Muffato della Sala 2022</i>	20
🍷	Meringata al lampone (3,7)	15
	Biscotto, sorbetto al lampone, emulsione alla panna e lamponi freschi	
	Biscuit, raspberry sorbet, light cream and fresh raspberry	
	<i>Franz Haas Moscato Rosa 2023</i>	17
🍷	Zuppetta di frutta e verdura con parfait alla vaniglia (3,7,8,9)	15
	Fruit and vegetable soup with vanilla parfait	
	<i>Kracher Eiswein 2023</i>	19
🍷	Millefoglie con ganache alla vaniglia, cremoso al cioccolato e gelato al caramello (1,3,7,8)	15
	Millefeuille with vanilla ganache, chocolate cremeux and caramel ice cream	
	<i>Bisi Villa Marone 2021</i>	14
🍷	Pera, cioccolato e ricotta (1,3,7,8)	15
	Pera fondente, cremoso al cioccolato, ricotta e crumble alla nocciola	
	Melting pear, chocolate, ricotta cheese and hazelnut crumble	
	<i>Jermann Vino Dolce della Casa 2018</i>	20
🍷	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

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

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