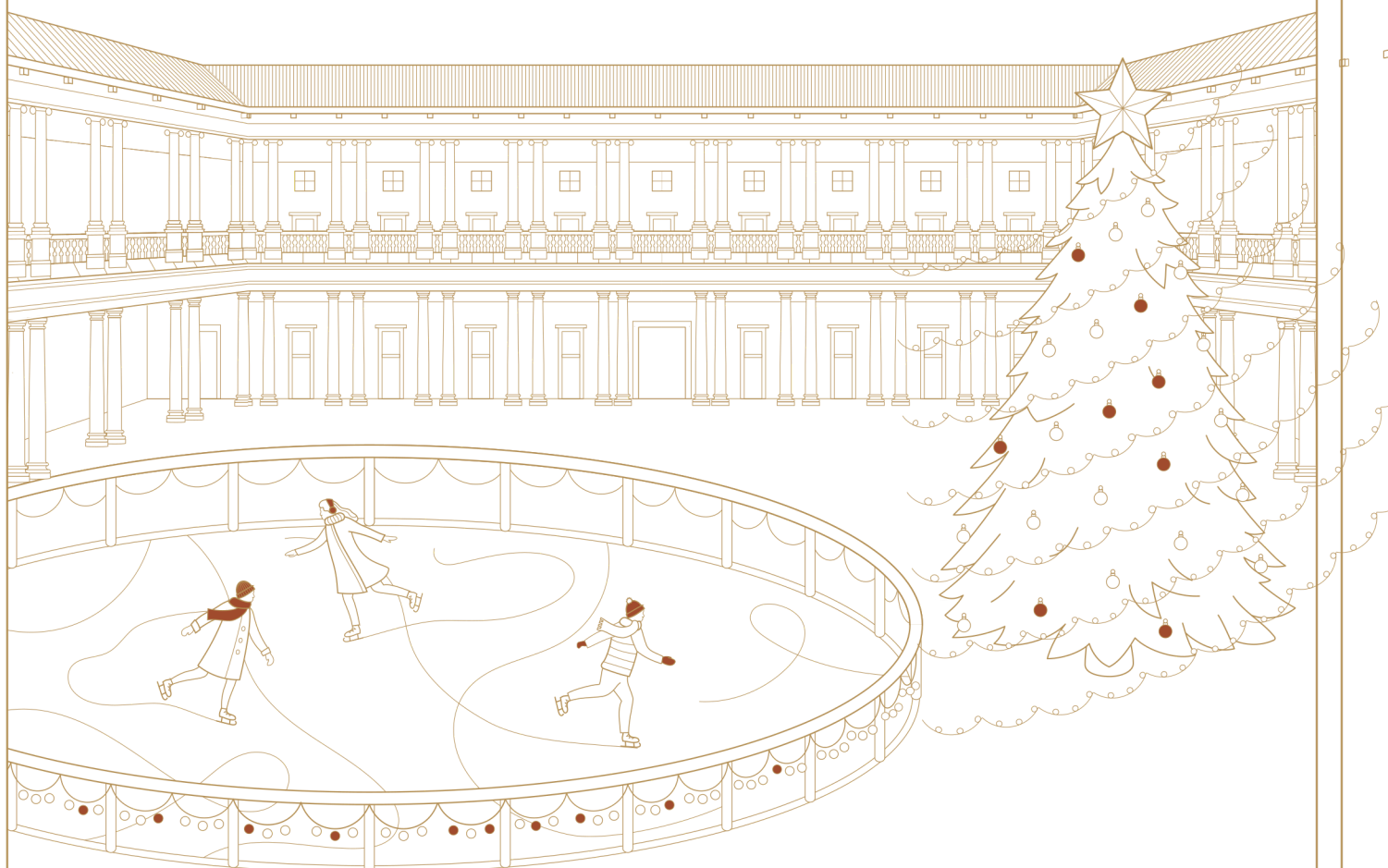


GET
THE PARTY
STARTED





I PIATTI DELLE FESTE

FESTIVE DISHES



Il menu stagionale del 10_11 si arricchisce di piatti della tradizione italiana e di sapori che rendono la tavola il luogo ideale in cui ritrovarsi per le feste.

The 10_11 seasonal menu is enriched with the traditional Italian dishes and the flavors that make the table the perfect place to gather during the holidays.

Dal 24 novembre al 6 gennaio, a pranzo e cena
From November 24th to January 6th, at lunch and dinner



ANTIPASTI APPETIZERS

Triglia e gamberi scottati con verdure e legumi invernali

Seared red mullet and shrimps with winter vegetable and legumes
26

Uovo morbido, patate, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

Soft egg, potatoes, Parmesan cheese, and black truffle
28

PRIMI FIRST COURSES

Cannelloni della tradizione

Traditional Cannelloni
34



Tortelli di pesce in brodo

Fish tortelli in broth
36



SECONDI MAIN COURSES

Faraona ripiena, purea di carote e cime di rapa

Stuffed guinea fowl, carrot purée, and broccoli rabe
38



Ombrina, finferli, salsa al vino bianco e caviale

Croaker, chanterelles, white wine sauce and caviar
42





I DOLCI DEL NATALE

CHRISTMAS DESSERTS



I dolci di Natale portano sulle tavole del 10_11 un profumo di magia, tra soffici impasti a lunga lievitazione e dessert che celebrano la più autentica tradizione italiana.

Christmas desserts bring a touch of magic to the tables at 10_11, with fluffy, long-fermented pastries and treats that celebrate the most authentic Italian tradition

Dal 24 novembre al 6 gennaio
November 24th to January 6th



SAVARIN

Con crema al limone e guazzetto agli agrumi
With lemon cream and a citrus sauce

15



PANNA, CIOCCOLATO E MIRTILLI

Biscotto al cioccolato, ganache al cioccolato bianco e salsa ai mirtilli
Chocolate cookie, white-chocolate ganache, blueberry sauce

15



PANETTONE

Classico e al cioccolato con gelato alla crema
Classic and chocolate Panettone with vanilla ice cream

15





LA MERENDA DI NATALE

CHRISTMAS AFTERNOON TREAT

Un invito a immergersi nell'atmosfera natalizia, tra creazioni di pasticceria e proposte salate, bevande che scaldano il cuore e calici fumanti di vin brulé.

Step into the magic of Christmas with delicate pastries and savory treats, heart-warming delights and steaming mulled wine.

Dal 24 novembre al 6 gennaio
From November 24th to January 6th



ALZATINA DI DELIZIE

**Una selezione di creazioni dolci e salate di pasticceria.
Impasti fragranti, creme leggere e sapori avvolgenti,
per un pomeriggio goloso.**

A selection of sweet and savory pastries.
Fragrant doughs, delicate fillings, and comforting flavors
for a delicious afternoon full of taste.



45

BEVANDE NATALIZIE

Cioccolata scaldacuore con panna

Heart-warming hot chocolate with whipped cream

10

Vin Brulé

Vino rosso caldo con Chiodi di garofano, Cannella, Anice stellato, Agrumi, Zucchero

Mulled red wine with Cloves, Cinnamon, Star anise, Citrus, Sugar

16

Focolare

**Cocktail a base di Vermouth Carpano Antica Formula, Brandy
Distillerie Branca, Scioppo di pan di zenzero, Spuma di latte**

Cocktail with Carpano Antica Formula Vermouth, Distillerie Branca
Brandy, Gingerbread syrup, Milk foam



22





IL NOSTRO TAVOLO CONVIVIALE

OUR CONVIVIAL TABLE

Ambienti accoglienti che rendono la vostra festa aziendale, una cena tra colleghi o un evento privato dei veri momenti di convivialità.

Our welcoming spaces turn your corporate party, a dinner with colleagues, or a private event into true moments of conviviality.



ANTIPASTI IN CONDIVISIONE SHARED APPETIZERS



Tartare di pesce e pesto alla Mediterranea
Fish tartare with Mediterranean-style pesto

Le polpette di Milano: i Mondegili con maionese allo zafferano
Mondegili': traditional Milanese meatballs and saffron mayonnaise

Vitello tonnato autentico
Authentic veal tonnè

Ribollita Toscana
Tuscan Ribollita soup with autumn vegetables and legumes

Tortelli di pesce in brodo
Fish ravioli in broth



Rombo in salsa di capperi e limone con cicoria ripassata
Turbot with capers and lemon sauce, served with broccoli rabe



Tiramisù
Biscuit, coffee caramel, crumble and light mascarpone cream

Panettone classico e al cioccolato con gelato alla crema
Classic or chocolate Panettone with vanilla ice cream

Vini in abbinamento e bevande Wine pairings and beverages



160
per persona *per person*

SOCIAL TABLE
fino a 20 persone
senza costi di affitto sala

SALA RITRATTO
fino a 20 persone
allestimento personalizzato





CENA DI CAPODANNO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 dicembre **December 31st**



ANTIPASTI APPETIZERS

✓ **Vignarola invernale e tartufo nero**

Winter Vignarola with black truffle

Insalata di mare al vapore:

scampi, gamberi rossi e astice blu

Steamed seafood salad:

langoustines, red prawns, and blue lobster



Insalata di granchio, mango e caviale

Crab salad, mango, and caviar

Caviale e i suoi condimenti

Caviar and its garnishes



PRIMI FIRST COURSES

Risotto al tartufo bianco d'Alba

Alba's white truffle risotto

Ravioli di pesce, crema di finocchi e crudo di gamberi rossi

Fish ravioli, fennel cream and raw red prawns

Tagliatelle con ragù di agnello e pecorino

Tagliatelle pasta with lamb ragù and pecorino cheese

SECONDI MAIN COURSES

Faraona ripiena, purea di carote e cime di rapa

Stuffed guinea fowl, carrot purée, and broccoli rabe

Ombrina, finferli, salsa al vino bianco e caviale

Croaker, chanterelles, white wine sauce, and caviar

Guancia di manzo con purea di patate e cavolo riccio

Beef cheek with potato purée and kale



DOLCI DESSERTS

Montblanc

Zabaione, caramello al caffè, emulsione alla panna

Sabayon, coffee caramel, and milk cream emulsion

Panettone classico e al cioccolato con gelato alla crema

Classic or chocolate Panettone with vanilla ice cream



Scelta libera dal menu Free choice from the menu



IL BRUNCH DI CAPODANNO

NEW YEAR'S BRUNCH



**Il 10_11 accoglie il nuovo anno con il gusto rilassato del Brunch,
l'occasione ideale per celebrare i nuovi inizi in compagnia.**

10_11 welcomes the new year with the charming flavors of Brunch,
the perfect occasion to celebrate new beginnings together.

1 gennaio January 1st



WELCOME DRINK

Calice di bollicine, Bloody Mary o Gentle Mary
Glass of sparkling wine, Bloody Mary, or Gentle Mary

BUFFET

**Con proposte stagionali di formaggi, verdure fresche,
sfogliati salati e dolci artigianali**
With seasonal offerings of cheese, fresh vegetables,
savory puff pastries, and handmade desserts



Due piatti caldi a scelta dalla carta
Two hot dishes from the à la carte menu

Una bevanda calda One hot beverage



Acqua Water



Coperto Cover charge

95
per persona *per person*





PRENOTAZIONI RESERVATIONS

Per maggiori informazioni e prenotazioni contattare

For more info and reservations please contact

Mail

10_11milano@lungarnocollection.com

WhatsApp

+39 345 727 9634

Telefono Phone

+39 02 3679 95850

