HOTEL ★★★★
MIONI ROYAL SAN

MENÙ

Bistrot Due.Zero

il piacere di una pausa, anche in accappatoio

HOTEL ★★★★
MIONI ROYAL SAN

Orari

Opening hours

BAR

8:30 – 23:00

Bar opening hours

RISTORANTE

12:30 – 15:00 · 19:30 – 22:00

Restaurant opening hours

COPERTO RISTORANTE

€ 3,00

a persona

Restaurant cover charge · per person

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

Da sempre ci affidiamo a fornitori del territorio e selezioniamo prodotti di qualità, registrandone il luogo di produzione e la provenienza.

We have always relied on local suppliers and select high-quality products, recording their place of production and origin.

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Antipasti

Appetizers

Millefoglie di pane carasau
con zucca, funghi pioppini e rapa rossa
Carasau bread mille-feuille with pumpkin, Pioppini mushrooms, and beetroot.
ALLERGENI 1-3-5-7-8

Flan di carote
su fonduta di stravecchio piave, pinoli tostati e speck
Carrot flan on a bed of Stravecchio Piave fondue, with toasted pine nuts and speck
ALLERGENI 1-3-7-8

Battuta di manzo
con zucca confit e lamelle di porcini
Beef tartare with pumpkin confit and shaved porcini mushrooms
ALLERGENI 10-12

Seppia al nero
su crema di mais e salsa al prezzemolo
Cuttlefish in its own ink on a bed of corn cream with parsley sauce
ALLERGENI 4-5-6

Tagliere (2 pax)
di salumi e formaggi
Cured meat and cheese board
ALLERGENI 1-2-7-10

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Primi

First Course

Risotto con radicchio sfumato al vino rosso,
salsa al roquefort, composta di mele e noci croccanti
Radicchio risotto deglazed with red wine, Roquefort sauce, apple compote, and crunchy walnuts
ALLERGENI 1-7-8-12

Tagliatelle di pasta fresca
con funghi misti (pioppini, finferli, porcini)
Fresh tagliatelle with mixed mushrooms (pioppini, chanterelles, porcini).
ALLERGENI 1-3-7

Ravioli di zucca *alla mantovana*
con fonduta al parmigiano e polvere di amaretto
Mantua-style pumpkin ravioli with Parmesan fondue and amaretto powder
ALLERGENI 1-3-7-8

Zuppa di ceci
con pesto di cicoria e crostini alle erbe
Chickpea soup with chicory pesto and herb crostini
ALLERGENI 1-5

Gnocchi di spinaci e patate
con mousse di ricotta e ragù di coniglio
Spinach and potato gnocchi with ricotta mousse and rabbit ragù
ALLERGENI 1-3-5-7

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Secondi

Main Course

Tagliata di manzo Black Angus (200 g)
erbe fini, olio EVO, sale Maldon e verdure di stagione
Black Angus beef tagliata, fine herbs, extra virgin olive oil, Maldon salt and seasonal vegetables
ALLERGENI 12

Cheeseburger di carne di Chianina
Cheddar, bacon, cipolla caramellata, insalata, pomodoro e patate al forno*
Chianina beef cheeseburger with Cheddar, bacon, caramelised onion, salad, tomato and roast potatoes
ALLERGENI 1-8-12

Involtino di porro
ripieno di lenticchie speziate e salsa allo zafferano
Leek roll filled with spiced lentils and saffron sauce
ALLERGENI 5-10-7

Pancia di maialino,
patate alla provenzale e maionese alla senape
Suckling pig belly, Provençal-style potatoes, and mustard mayonnaise
ALLERGENI 5-10-7

Coscio d'anatra cotta in bassa temperatura
con pak choi, crema di patate arancioni e nocciole croccanti
Slow-cooked duck leg with bok choy, orange potato purée, and crunchy hazelnuts
ALLERGENI 5-7-8-3

Trancio di ombrina con panure alle erbe,
insalatina di finocchio agrumato con salsa all'uva e aceto di mele
Fillet of croaker with a herb crust, citrus-dressed fennel salad with grape and apple cider vinegar sauce
ALLERGENI 4-1-12

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Sandwich

Sandwiches

Club Sandwich*
Tacchino arrostito, pomodoro, lattuga, bacon affumicato, frittatina e formaggio Edamer
Roast turkey, tomato, lettuce, smoked bacon, omelette and Edam cheese
ALLERGENI 1-3-7-12

Club Sandwich Veggy*
Zucchine, melanzane, peperoni, pomodori secchi e formaggio Edamer
Courgettes, aubergines, peppers, sun-dried tomatoes and Edam cheese
ALLERGENI 1-7-12

Panino Ai Cereali Veggy*
Hummus di ceci, zucchine, pomodoro, lattuga e tris di olive condite
Chickpea hummus, courgette, tomato, lettuce and a trio of seasoned olives
ALLERGENI 1-12

Toastone*
Prosciutto cotto, formaggio Edamer e pane in cassetta
Cooked ham, Edam cheese and sliced bread
ALLERGENI 1-7-12

La Piadina Romagnola*
Prosciutto crudo, squacquerone e rucola
Cured ham, squacquerone cheese and arugula
ALLERGENI 1-7

Avocado Toast*
Avocado, salmone e Philadelphia
Avocado, salmon and Philadelphia
ALLERGENI 1-4-7-12

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Pizze

Pizzas

Regina Margherita*
Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico fresco

Aggiunta Crudo *Crudo extra*
San Marzano tomatoes, fior di latte, fresh basil
ALLERGENI 1-7

Prosciutto e funghi*
Prosciutto cotto d'alta qualità (senza solfiti), funghi champignon freschi, pomodoro e fior di latte
High-quality Prosciutto Cotto (sulphite-free), fresh Champignon mushrooms, tomato and fior di latte
ALLERGENI 1-7-12

Vegetariana*
Fior di latte, verdure miste grigliate e pomodoro
Fior di latte, mixed grilled vegetables, and tomato
ALLERGENI 1-7

Diavola*
Pomodoro, fior di latte, salame piccante
Tomato, fior di latte and spicy salame
ALLERGENI 1-7-12

Erika*
Crema di zucca, scamorza affumicata e lardo di Patanegra
Pumpkin cream, smoked scamorza, and Patanegra lardo
ALLERGENI 1-5-7

Mioni*
Fiori di latte, porcini, prosciutto crudo e rucola
Fior di latte, Porcini mushrooms, Prosciutto Crudo and rocket
ALLERGENI 1-7-12

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Insalatone

Salads

Mioni

Misticanza, carote, pomodorini, olive taggiasche, mais, filetti di tonno sott'olio, mozzarella di bufala IGP

Mixed salad, carrots, cherry tomatoes, Taggiasca olives, corn, tuna fillets in oil, PGI buffalo mozzarella

ALLERGENI 4-7

Chicken Salad

Insalata brasiliana, filetto di pollo arrostito, chips di bacon, scaglie di parmigiano, crostini, caesar dressing

Brazilian salad with roasted chicken fillet, crispy bacon chips, Parmesan shavings, croutons, and Caesar dressing

ALLERGENI 1-7

Nizzarda

Lattuga, uova sode, pomodorini, tonno sott'olio, olive taggiasche, acciughe e cipolla di Tropea caramellata

Lettuce, hard-boiled eggs, cherry tomatoes, tuna in oil, Taggiasca olives, anchovies, and caramelized Tropea onion

ALLERGENI 3-4-6

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff



I piatti contrassegnati dall’asterisco sono preparati con ingredienti surgelati o congelati all’origine

Dishes marked with an asterisk are prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source

Dessert

Dessert

Tiramisù 2.0

Sfera di mousse al mascarpone con inserto di cremoso al caffè su crumble al cacao

Mascarpone mousse sphere with a coffee crémeux insert on a cocoa crumble base

ALLERGENI 1-3-7-8

Lingotto lampone e vaniglia

Cake al cioccolato fondente, croccantino alle mandorle,mousse cioccolato bianco e vaniglia, cremoso al lampone

Dark chocolate cake, almond praline, white chocolate and vanilla mousse, raspberry crémeux

ALLERGENI 1-3-7-8

Mont Blanc

Base di meringa, chantilly alla vaniglia e marron glacé

Meringue base, vanilla Chantilly cream, and candied chestnuts.

ALLERGENI 3-7

Crostatina pere e nocciole

Frolla alle mandorle, frangipane alle nocciole, pere spadellate alla cannella e streusel alle nocciole

Almond shortcrust pastry, hazelnut frangipane, cinnamon-sautéed pears, and hazelnut streusel

ALLERGENI 1-3-7-8

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

HOTEL ★★★★
MIONI ROYAL SAN

BISTROT DUE.ZERO

Bar

bibite, cocktail e caffetteria

Bibite
Soft Drinks

Acqua Minerale 1 l *Mineral water 1 l*

Acqua Minerale 0,50 l *Mineral water 0,50 l*

Bibite *Soft drink*

Succhi di Frutta *Fruit Juice*

Spremute *Freshly squeezed fruit juice*

Centrifughe
Fresh Juices

Vitaminico
Kiwi, mela, arancia e limone
Kiwi, apple, orange, and lemon

Olandese
Carota, arancia, fragola e pompelmo
Carrot, orange, strawberry, and grapefruit

ACE
Arancia, limone, carota e mela
Orange, lemon, carrot, and apple

Passionale
Finocchio, zenzero e mela
Fennel, ginger, and apple

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

Birre
Beers

Birra Bianca o Rossa Artigianale 33 cl
Craft White or Red Beer 33 cl

Birre in bottiglia 33 cl *Beer in bottle 33 cl*

Birra piccola alla spina 20 cl *Small beer 20 cl*

Birra grande alla spina 40 cl *Medium beer 40 cl*

Waizen 50 cl

Leffe piccola alla spina
Small Leffe on tap

Leffe media alla spina
Medium Leffe on tap

Craft lager 33 cl

Ceres 33 cl

Birra analcolica *Analcolic Beer*

Aperitivi
Drinks

Spritz Aperol & Spritz Campari

Crodino, San Bitter, Gingerino *Analcolic aperitifs*

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

Cocktail

Cocktails

Piñacolada (virgin)
Cocco, ananas fresco
Coconut, fresh pineapple

Mojito (virgin)
Lime, menta fresca, zucchero, tonica
Lime, fresh mint, sugar, tonic water

Americano
Bitter Campari, vermouth rosso
Bitter Campari, red vermouth

Negroni
Bitter Campari, vermouth rosso, gin
Bitter Campari, red vermouth, gin

Cosmopolitan
Vodka, triplesec, limone
Vodka, triplesec, lemon

Sex on the beach
Vodka alla pesca, granatina, succo tropicale
Peach vodka, grenadine, tropic juice

Analcolico Mioni
In base ai tuoi gusti
According to your tastes

Black Mojito
Rum, anima nera, lime, zucchero, menta fresca, tonica
Rum, liquorice spirits, sugar, lime, fresh mint, tonic water

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

Cocktail

Cocktails

Caipirinha
Cachaca, lime, zucchero, tonica
Cachaca, lime, sugar, tonic water

Caipiroska
Vodka, lime, zucchero, tonica
Vodka, lime, sugar, tonic water

Moskow Mule
Vodka, lime, zucchero, zenzero, ginger beer
Vodka, lime, sugar, ginger, ginger beer

London Mule
Gin, lime, zucchero, zenzero, ginger beer
Gin, lime, sugar, ginger beer

Mojito
Rum, zucchero, lime, menta fresca, tonica
Rum, sugar, lime, fresh mint, tonic water

Alcolico Mioni
In base ai tuoi gusti
According to your tastes

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

HOTEL ★★★★
MIONI ROYAL SAN

Caffetteria

Coffee & Hot Drinks

Caffè espresso *Espresso*

Caffè decaffeinato *Decaffeinated coffee*

Caffè d'orzo *Barley coffee*

Caffè corretto *Coffee with alcohol*

Cappuccino

Latte macchiato *Milk with coffee*

Macchiatone

Cioccolata Calda *Hot chocolate*

Cioccolata calda con Panna *Hot chocolate with cream*

Tè, Tisane e Infusi *Tea*

Distillati

Spirits & Digestifs

Amari *Liquors*

Grappa Bianca *White grappa*

Grappe superiori *Superior Grappas*

Selezione di grappe – prezzo secondo etichetta
Selection of grappas – price varies by selection

Allergie e intolleranze: chiedi al personale · Allergies and intolerances: please ask our staff

HOTEL ★★★★
MIONI ROYAL SAN
Abano - Montegrotto Terme, Colli Euganei

Allergeni
Allergens

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine. Saremo lieti di assistervi.
Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. We will be happy to assist you.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati
   Cereals containing gluten (wheat, barley, oats, spelt, kamut and their hybrid strains) and products derived from them
2. Crostacei e prodotti derivati
   Shellfish and shellfish products
3. Uova e prodotti derivati
   Eggs and eggs products
4. Pesce e prodotti derivati tranne gelatina o colla di pesce usata come chiarificante nella birra e nel vino
   Fish and fish products, except: gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine
5. Arachidi e prodotti derivati
   Peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti derivati
   Soy and soy-based products
7. Latte e prodotti derivati incluso lattosio
   Milk and milk products, including lactose
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
   Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and products derived therefrom
9. Sedano e prodotti derivati
   Celery and celery products
10. Senape e prodotti derivati
    Mustard and mustard products
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
    Sesame seeds and sesame-based products
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2
    Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO_2
13. Lupini e prodotti derivati
    Lupins and lupin-based products
14. Molluschi e prodotti derivati
    Molluscs and mollusc products