

## PIZZA GOURMET

### LA NOSTRA MARGHERITA

mozzarella, mozz. di bufala, pomodoro, basilico  
mozzarella, buffalo mozzarella, tomato, basil € 7,00

### FOCACCIA MUU

tartare di Scottona, crema di Parmigiano Reggiano, fiori di zucca  
Scotton tartars, Parmesan cheese cream, pumpkin flowers € 9,00

### SOFIA

pomodorini, mozzarella, mozzarella di bufala, pancetta, spinaci, grana  
tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, bacon, spinach, parmesan € 9,00

### MATTIA

pomodoro, mozzarella di bufala, brie, melanzane, porcini  
tomato, buffalo mozzarella, brie cheese, eggplant, mushrooms € 9,00

### LUCIA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, carciofi, capperi, olive nere  
tomato, mozzarella, tuna, onions, artichokes, capers, black olives € 9,00

### MARTINA

pomodoro, mozzarella, culatello, porcini  
tomato, mozzarella, culatello (typical cold cut from Parma), porcini mushrooms € 11,50

### MARE

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, salmone affumicato  
tomato, mozzarella, culatello (typical cold cut from Parma), porcini mushrooms € 11,00

### VIAGRA

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, schiacciata piccante, 'Nduja  
tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, spicy crushed, 'Nduja € 9,00

### FRIARIELLI E SALSICCIA

mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini freschi, friarielli, salsiccia  
tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, "friarielli", sausage € 9,00

### NONNA ISIDE

brie, pomodoro, aceto balsamico e burrata  
brie cheese, tomato, balsamic vinegar, and burrata € 13,00

### PREZIOSA

4 formaggi, veli di tartufo nero e spolverata di parmigiano reggiano  
4 cheeses, black truffle, and parmesan flakes € 14,00

### ANDREA

mozzarella, pomodoro, wurstel, patatine fritte, salsiccia, prosciutto cotto  
mozzarella, tomato, wurstel, sausage, potato chips, ham € 8,00

### MAIALINA

pomodoro, mozzarella, porchetta umbra e spinaci  
tomato, mozzarella cheese, roasted pork, and spinach € 12,00

### VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, asparagi, peperoni, zucchine frutti di bosco  
tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, asparagus, peppers, zucchini, berries € 9,00

### CRUDITÈ

pomodoro, mozzarella di bufala, carpaccio, scaglie di parmigiano reggiano e olive  
tomato, buffalo mozzarella cheese, carpaccio, parmesan flakes, and olives € 12,00

### GUSTOSA

pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, coppa di Parma e patate al forno  
tomato sauce, mozzarella cheese, caramelized onions, coppa, and baked potatoes € 12,00

### AUTO CENTAURO

mozzarella di bufala, 4 formaggi, coppa di Parma, pecorino romano  
buffalo mozzarella, 4 cheeses, "cup of Parma" ham, "Pecorino" ham. € 9,00

### LEGGERA

tomino alla griglia, pomodoro, pomodorini e trilogy di tartare  
grilled tomino cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, and trio of tartare € 14,00

### PIZZA DOLCE

Nutella e pere alla cannella  
Nutella and cinnamon pears € 8,00

LAVORAZIONE ARTIGIANALE EFFETTUATA INTERAMENTE A MANO  
36 ORE DI LIEVITAZIONE: IMPASTO LEGGERO, RICCO DI ACQUA  
E POVERO DI LIEVITO CHE GLI CONFERISCE UN'ELEVATA DIGERIBILITA'  
INGREDIENTI GENUINI E DI PRIMA QUALITA'

THE ENTIRE PIZZA MAKING PROCESS IS DONE BY HAND  
WE PROOF OUR PIZZA FOR 36 HOURS: THE DOUGH IS LIGHT,  
RICH IN WATER AND LOW IN YEAST WHICH MAKES IT HIGHLY DIGESTIBLE  
GENUINE AND FIRST CLASS INGREDIENTS



Seguici su:



www.muugrill.it

Official Partner:

**autocentauro**  
Legnano



EVENING menu

## PER INIZIARE - HORS D'OEUVRE

Stendino di crudo di parma e salame campagnolo con bruschetta profumata all'aglio e battuto di lardo <i>Prosciutto Crudo di Parma and salami served with garlic bruschetta and lard</i>	€ 15,00
Sfilacci di cavallo serviti con misticanza, zucchine e riduzione di aceto balsamico <i>Pulled horse with mesclun, zucchini, and balsamic vinegar rosemary flavoured chestnuts</i>	€ 14,00
Sformatino in crosta di pecorino ripieno con verdure di stagione e gocce di mirto <i>Pecorino pie stuffed with seasonal veggies and myrtle</i>	€ 13,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Risotto con zucca, taleggio e briciole di amaretto <i>Risotto with pumpkin, taleggio, and amaretto crumbs</i>	€ 15,00
Girelle di crepes con radicchio, speck e porri <i>Crepes with radicchio, speck, and leek</i>	€ 13,00
Maccheroncino al torchio con ragù d'anatra e finferli <i>Pasta with duck ragu and mushrooms</i>	€ 13,00
Zuppa di pasta e fagioli con cotiche <i>Pasta and beans soup served with pork rind</i>	€ 12,00

## TARTARE

Gustosa: carne sceltissima accompagnata con cipolla rossa di tropea, capperi, olive taggiasche e pomodorino <i>Gustosa: top quality minced meat served with red onions, caper bushes, olives, and cherry tomatoes</i>	€ 15,00
Antica: carne sceltissima con pepe verde, worcestershire sauce, maionese alla senape e vele di pane <i>Antica: top quality minced meat served with green pepper, Worcestershire sauce, mustard mayonnaise, and toasted bread</i>	€ 15,00
Viletta: crema di robiola alla menta, peperone marinato e chips di patata viola <i>Viletta: mint robiola cream, marinated peppers, and purple potato chips</i>	€ 15,00
Trilogy: selezione di tartare alla carta <i>Trilogy: selection of minced</i>	€ 16,00

## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Tagliata con porcini e scaglie di grana <i>Sliced meat with porcini mushrooms, and grana flakes</i>	€ 20,00
Tagliata di scottona con contorno a scelta <i>Sliced beef with a side dish of choice</i>	€ 20,00
Sovracoscia di pollo disossata con tarte tatin di cipolla caramellata <i>Deboned chicken served with caramelized onion Tarte Tatin</i>	€ 16,00
Fagottino di vitello alla valdostana con tartufo nero <i>Valdostana style meat with black truffle</i>	€ 20,00
Fegato di vitello alla veneta <i>Venetian style liver</i>	€ 18,00

## \*DALLA GRIGLIA - \*GRILLED

Costata di manzo bavarese <i>Bavarian rib-eye beef steak</i>	€ 20,00
Entrecote argentino da 400g <i>Argentinian beef entrecôte (400g)</i>	€ 20,00
Sua Maestà la Fiorentina 1,3 kg accompagnata da verdure alla griglia e patate al forno <b>(minimo per due persone)</b> <i>1,3kg Fiorentina steak served with grilled vegetables and baked potatoes (minimum for two people)</i>	€ 30,00 a persona
Gran Grigliata (costine, sovracoscia, controfiletto, salamella e arrosticini ) accompagnata da verdure alla griglia e patate al forno <b>(minimo per due persone)</b> <i>Big mixed grilled meat (spare-ribs, chicken thighs, sirloin, sausage and typical lamb skewers) served with grilled vegetables and baked potatoes (minimum for two people)</i>	€ 30,00 a persona

Contorni :patate al forno,patate fritte e verdure alla griglia  
*Side dishes: baked potatoes, potato chips and grilled vegetables*

## HAMBURGER

Classico: pane, svizzera da 200gr , pomodoro, edamer, bacon, cetriolo marinato e insalata <i>Classico: bun, minced meat (200 g), tomatoes, edamer cheese, bacon, marinated cucumbers, and lettuce</i>	€ 14,00
Muu: pane, punta di petto di vitello sfilacciata, pomodoro, cipolla caramellata, salsa BBQ <i>Muu: bun, frayed veal meat, tomatoes, caramelized onions, BBQ sauce</i>	€ 15,00
Pollo: pane, svizzera di pollo panata, pomodoro, fontina, radicchio stufato <i>Pollo: fried chicken burger, tomato, fontina, and stewed radicchio</i>	€ 15,00
Diavolino: pane, svizzera da 200gr , pomodoro, nduja, peperoni, edamer, salsa piccante e insalata <i>Diavolino: minced meat (200gr), tomato, nduja, peppers, Edamer, spicy sauce, and lettuce</i>	€ 15,00
Luxury: pane, svizzera da 200gr, zola, porcini, crudo e insalata <i>Luxury: minced meat (400gr), blue cheese, porcini mushrooms, Prosciutto Crudo, and lettuce</i>	€ 16,00

## DOLCI - DESSERT

Tutti i giorni una specialità diversa, preparate dal nostro staff  
*Daily we have a different specialities homemade by our staff*

€ 5,00

## ACQUA - WATER

Acqua 0,65 L - Water 0,65 L € 2,00



Minimo per due persone  
*Minimum for two people*

LE NOSTRE CARNI HANNO UNA FROLLATURA MINIMA DI 24 GIORNI  
*OUR MEATS HAVE A MINIMUM 24 DAY DRY-AGED PERIOD*

\*TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO SERVITE SU GRIGLIA ROVENTE  
*ALL MEATS ARE SERVED ON A HOTPLATE*

COPERTO, PANE E SERVIZIO 2,00 EURO  
*COVER CHARGE, BREAD AND SERVICE CHARGE 2,00 EURO*

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere conservati a -18°  
*Depending on the season, some products may be preserved under 18°*

