

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, zucchinis, 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



LUNCH menu

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Cannelloni di carne <i>Cannelloni stuffed with meat sauce</i>	€ 8,50
Paccheri con cavolfiore, salsiccia e pistacchi <i>Pasta with cauliflower, sausage, and pistachios</i>	€ 8,50
Gnocchetti con pesto, gamberi e pinoli <i>Gnocchi with pesto, shrimps, and pine nuts</i>	€ 9,00
Zuppa cavolo nero, patate, erba cipollina, carote, sedano, fagioli, alloro e pomodoro <i>Soup with black cabbage, potatoes, chives, carrots, celery, beans, laurel, and tomato</i>	€ 8,00

FANTASTICI UNICI - FABUOLUS SINGLE-COURSES

Polenta alla spina con zola <i>Polenta with blue cheese</i>	€ 12,90
Polenta alla spina con bruscit <i>Polenta with bruscit</i>	€ 12,90
Bocconcini di pollo con porcini e riso basmati <i>Chicken bites with porcini mushrooms and basmati rice</i>	€ 12,90
Formaggi alla piastra: tomino in camicia con speck, provola e uovo con fontina <i>Grilled cheese: toma cheese wrapped in speck, provola and eggs with fontina</i>	€ 12,90

TARTARE

Muu: carne sceltissima accompagnata dalla nostra mitica salsa Muu <i>Muu: top-quality meat served with our famous Muu sauce</i>	€ 12,50
Mantovana: carne sceltissima con crema di zucca, mostarda e amaretto <i>Mantovana: top quality minced meat served with pumpkin cream, mustard, and amaretto biscuits</i>	€ 13,00
Sensation: carne sceltissima con capperi, caprino, erba cipollina e cipolla caramellata <i>Sensation: top quality minced meat served with caper bushes, goat cheese, chives, and caramelized onions</i>	€ 13,00
Coccodè: carne sceltissima, crema al parmigiano, uovo marinato e tartufo nero <i>Coccodè: top quality minced meat served with parmesan cream, marinated eggs, and black truffle</i>	€ 13,00

INSALATONE - SALADS

Caesar: misticanza, iceberg, pollo, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di grana e dressing caesar <i>Caesar: mesclun, iceberg salad, chicken, crispy bacon, croutons, grana cheese flakes, dressing caesar</i>	€ 8,50
Filetto: misticanza, straccetti di filetto scottati, pomodorini, scaglie di pecorino, cipolla di tropea e olive taggiasche <i>Filetto: mesclun, meat strips, cherry tomatoes, onions, olives, and pecorino flakes</i>	€ 9,00
Insuperabile: misticanza, tonno, gamberi, carote, pomodorini, zucchine e grissini <i>Insuperabile: mesclun, tuna, shrimps, carrots, cherry tomatoes, zucchini, and breadsticks</i>	€ 10,00
Vegetariana: misticanza, pomodorini, carote, olive taggiasche, zucchine, cetriolo <i>Vegetariana: mesclun, cherry tomatoes, carrots, olives, zucchini, and cucumber</i>	€ 9,00
Suprema: misticanza, pomodori, cipolla, crostini di pane, cetriolo, feta e ceci <i>Suprema: mesclun, tomatoes, onions, toasted bread, cucumber, feta cheese, and chickpeas</i>	€ 9,50

*DALLA GRIGLIA - *GRILLED

Entrecotte argentina da 400 g servita su piastra rovente <i>Rib-eye steak (400 g) served with a side dish of choice</i>	€ 18,00
Tagliata di scottona con contorno a scelta <i>Sliced beef served with a side dish of choice</i>	€ 14,00
Tagliata di manzo scottona con catalogna, acciughe e pinoli <i>Sliced beef with corn salad, champignon mushrooms and Grana</i>	€ 14,00
Sovracoscia di pollo con sformatino di cavolfiore arancione e pistacchi <i>Deboned chicken served with rice flan, and curry sauce</i>	€ 14,00
Arrosticini abruzzesi con contorno a scelta <i>Meat skewer served with a side dish of choice</i>	€ 15,00

Contorni: patatine fritte, patate al forno, verdure grigliate, insalata mista
Side dishes: fries, baked potatoes, grilled vegetables, mixed salad

HAMBURGER

Classico: svizzera da 200 g pomodoro, bacon, edamer, cetriolo marinato fresco e insalata <i>Classico: 200gr hamburger, tomato, bacon, edamer cheese, fresh marinated cucumber and salad</i>	€ 12,00
Chicken: hamburger di pollo panata, fontina, pomodoro, bacon, salsa rosa e insalata <i>Chicken: fried chicken burger, tomato, fontina, bacon, cocktail sauce, and lettuce</i>	€ 13,50
Gustoso: hamburger di manzo da 200 g, peperoni grigliati, pancetta e insalata <i>Gustoso: minced meat (200 gr), blue cheese, grilled peppers, bacon, and lettuce</i>	€ 13,50
Leggero: salamella, pomodori, crauti, edamer, senape e insalata <i>Leggero: sausage, tomatoes, sauerkraut, Edamer, mustard, and lettuce</i>	€ 13,50

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE
All the hamburgers are served with french fries

DOLCI - DESSERT

Tutti i giorni una specialità diversa, preparata dal nostro staff <i>Daily we have a different specialities homemade by our staff</i>	€ 4,00
--	--------

DA BERE - DRINKS

Calice di prosecco - <i>Prosecco by the glass</i>	€ 5,00
Vino al calice - <i>Wine by the glass</i>	€ 4,00
Vino Muu in bottiglia - <i>Muu wine by the bottle</i>	
Vitigni - <i>Grape variety:</i>	
Rosso/ Red - <i>Sangiovese, Cabernet, Merlot</i>	
Bianco/ White : <i>Verdicchio</i>	€ 11,90
Acqua 0,65 L - <i>Water 0,65 L</i>	€ 2,00

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

COPERTO, PANE E SERVIZIO SONO COMPRESI NEL PREZZO
COVER CHARGE, BREAD AND SERVICE ARE INCLUDED

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

