

Muu LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR GOURMET PIZZAS

LA NOSTRA MARGHERITA
mozzarella, mozz. di bufala, pomodoro, basilico
mozzarella, buffalo mozzarella, tomato sauce, basil

€ 8,00

FOCACCIA MUU
tartare di Scottona, crema di Parmigiano Reggiano, fiori di zucca
beef tartare, parmesan cheese cream, pumpkin flowers

€ 10,00

SOFIA
pomodorini, mozzarella, mozz. di bufala, pancetta, spinaci, grana
cherry tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, bacon, spinaches, parmesan

€ 10,00

MATTIA
pomodoro, mozzarella di bufala, brie, melanzane, porcini
tomato sauce, buffalo mozzarella, brie, eggplants, porcini mushrooms

€ 10,00

LUCIA
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, carciofi, capperi, olive nere
tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, artichokes, capers, black olives

€ 10,00

MARTINA
pomodoro, mozzarella, culatello, porcini
tomato sauce, mozzarella, culatello (Parma ham), porcini mushrooms

€ 11,50

MARE
pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, salmone affumicato
tomato sauce, mozzarella, anchovies from the Cantabrian sea, smoked salmon

€ 11,00

VIAGRA
pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, schiacciata piccante, 'Nduja
tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, spicy schiacciata, 'Nduja

€ 10,00

FRIARIELLI E SALSICCIA
mozzarella, mozz. di bufala, pomodoro, pomodorini freschi, friarielli, salsiccia
tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, friarielli, sausage

€ 9,00

NONNA ISIDE
brie, pomodoro, aceto balsamico, burrata
brie, tomato sauce, balsamic vinegar, burrata cheese

€ 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
tomato sauce, mozzarella, wurstel, sausage, french fries, ham

€ 9,00

MAIALINA
pomodoro, mozzarella, porchetta umbra, spinaci
tomato sauce, mozzarella, roasted pork, spinach

€ 12,00

VEGETARIANA
mozzarella, pomodoro, mozz. di bufala, asparagi, peperoni, zucchine
mozzarella, tomato sauce, buffalo mozzarella, asparagus, peppers, zucchini

€ 9,00

CRUDITÈ
pomodoro, mozz. di bufala, carpaccio, scaglie di parmigiano reggiano, olive
tomato sauce, buffalo mozzarella, carpaccio, parmesan flakes, olives

€ 12,00

GUSTOSA
pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, coppa di Parma, patate al forno
tomato sauce, mozzarella, caramelized onions, coppa, baked potatoes

€ 12,00

LEGGERA
tomino alla griglia, pomodoro, pomodorini, trilogy di tartare (rucola e grana, speck e tartufo, capperi e acciughe) grilled tomino cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, trio of tartares (rocket and grana, speck and truffle, capers and anchovies)

€ 14,00

PIZZA DOLCE
Nutella
Nutella

€ 8,00

LISTA DEGLI ALLERGENI:

L'IMPASTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI:      

TUTTE LE PIZZE:  PIZZA LUCIA:  

Lavorazione artigianale effettuata interamente a mano con lievitazione di 36 ore: impasto leggero ricco di acqua e povero di lievito che gli conferisce un'elevata digeribilità. Ingredienti genuini e di prima qualità.
The entire pizza making process is done by hand and the leavening lasts for 36 hours: the dough is light, rich in water and low in yeast which makes it highly digestible. We use high quality ingredients.

ORARI DI APERTURA

GRILL: Lunedì - Domenica
dalle 09:00 alle 23:00
CAFFETTERIA: Lunedì - Sabato
dalle 07:00 alle 23:00
Domenica dalle 08:00 alle 23:00



WWW.MUUGRILL.IT

I NOSTRI CONTATTI

MUU GRILL LEGNANO
Via Palestro, 23 - Tel.+39 0331 59 87 23
info@muugrill.it
www.muugrill.it

MUU EVENING MENU

CONDIVIDI CON NOI LA
TUA CENA AL MUU

USA IL NOSTRO HASHTAG
#MUUGRILL

SU FACEBOOK  MUU E SU
INSTAGRAM  MUUGRILL



BUON APPETITO : BON APPÉTIT : GUTEN APPETIT
= enjoy your meal

IL CRUCIVERBA MUU



ORIZZONTALE

5 - Dagli Stati Uniti all'Italia in versione gourmet

7 - Le nostre sono gourmet

9 - Quelle del Muu sono artigianali

VERTICALE

1 - È buona da fare alla griglia

VERTICALE

2 - Ciò che accomuna tutti i nostri ingredienti

3 - La nostra specialità più amata

4 - Ristorante di qualità a Legnano

6 - Si dice di piatti raffinati

8 - Può essere bianco, rosso o rosé



WWW.MUUGRILL.IT
#MUUGRILL

 MUU
 MUUGRILL

WiFi
ZONE

FRATELLI
COZZI
AUTO DAL 1955

Jeep



PER INIZIARE - STARTERS

- Tagliere Muu di salumi e formaggi min. per 2 persone** € 25,00
Cured meat and cheese platter (for 2 people at least)
- Sformatino di broccoli, provola e acciuga con salsa di pomodoro** € 12,00
Broccoli, provola and anchovy flan with tomato sauce
- Roast-beef con insalata, carciofi sott'olio, pomodoro secco e scaglie di grana** € 14,00
Roast-beef with salad, pickled artichokes, dried tomatoes, and parmesan flakes

PRIMI - FIRST COURSES

- Risotto con caprino, speck e paglia di porro** € 14,00
Risotto with goat cheese, speck, and leek
- Mezzemaniche con crema di patate, salsiccia e paprika piccante** € 15,00
Pasta with cream of potatoes, sausage, and spicy paprika
- Linguine con crema di zucchine, stracciatella e guanciale croccante** € 15,00
Linguine with cream of zucchinis, stracciatella cheese, and crispy bacon

INSALATONE

- Poke di salmone: spinacino fresco, cavolo rosso, carote, pomodorini, riso basmati, mango, salmone marinato fresco e salsa di soia** € 15,00
Poke di salmone: fresh spinaches, red cabbage, carrots, cherry tomatoes, basmati rice, mango, fresh marinated salmon, and soy sauce
- Caesar: misticanza, iceberg, crostini di pane, bacon, scaglie di grana, pollo grigliato e salsa Caesar** € 15,00
Caesar: mixed leaf salad, lettuce, bread croutons, bacon, parmesan flakes, grilled chicken, and Caesar dressing

TARTARE

- Tricolore: carne sceltissima accompagnata con crema di piselli, scaglie di ubriaco e germogli di barbabietola** € 15,00
Tricolore: top-quality minced meat served with pea cream, ubriaco cheese flakes, and beet sprouts
- Saporita: carne sceltissima accompagnata con ricotta ai capperi, pesto di pomodoro secco e crumble di taralli al peperoncino** € 15,00
Saporita: top-quality minced meat served with ricotta cheese with capers, dried tomato pesto, and taralli crumble with chilli pepper
- Parmigiana: carne sceltissima accompagnata da crema al parmigiano, prosciutto crudo croccante e tuorlo fritto** € 15,00
Parmigiana: top-quality minced meat served with parmesan cream, crispy ham, and fried egg yolk
- Trilogy: selezione delle tartare alla carta** € 16,00
Trilogy: selected top-quality tartare



la nostra griglieria

PUNTA DI DIAMANTE SPECIALITÀ PER 2 O PIÙ PERSONE

- Chateaubriand di manzo** € 30,00 a persona
Beef chateaubriand
- Picanha** € 30,00 a persona
Picanha steak
- Sua Maestà la Fiorentina 1,3 Kg** € 30,00 a persona
1,3 Kg Fiorentina steak
- Gran Grigliata** € 30,00 a persona
costine, tagliata di scottona, sovracoscia di pollo, salamelle e arrosticini
Gran Grigliata: ribs, sliced beef, deboned chicken, sausage, and typical lamb skewers

SPECIALITÀ SERVITE CON PATATE ARROSTO O VERDURE GRIGLiate
SPECIALITIES OF THE HOUSE FOR 2 OR MORE PEOPLE SERVED WITH BAKED POTATOES AND GRILLED VEGGIES

HAMBURGER

- Classico: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro, cetriolo marinato fresco, edamer, bacon e insalata** € 14,00
Classico: beef patty (200gr), tomatoes, fresh marinated cucumber, edamer cheese, bacon, and lettuce
- Pulled Pork: Carne di maiale CBT e sfilacciata, pomodoro, cipolla caramellata, crauto viola, salsa BBQ e insalata** € 15,00
Pulled Pork: pulled pork, tomatoes, caramelized onions, purple sauerkraut, BBQ sauce, and lettuce
- Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, mozzarella di bufala, bacon, salsa rosa e insalata** € 15,00
Chicken: fired chicken burger, tomatoes, buffalo mozzarella cheese, bacon, cocktail dressing, and lettuce
- Contadino: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro secco, melanzane e zucchine grigliate, scaglie di grana e insalata** € 15,00
Contadino: beef patty (200gr), dried tomatoes, grilled eggplants and zucchinis, parmesan flakes, and lettuce
- King Artù: svizzera di manzo da 400gr, pomodoro, tomino, speck, funghi, salsa BBQ e insalata** € 16,00
King Artù: beef patty (400gr), tomatoes, tomino cheese, speck, mushrooms, BBQ dressing, and lettuce

i nostri secondi Muu di Carne

- Tagliata di scottona alla griglia** € 20,00
Grilled sliced beef
- Costata da 600gr alla griglia** € 22,00
Grilled rib-eye (600gr)
- Entrecôte argentino da 400 gr alla griglia** € 22,00
Grilled argentinian beef entrecôte
- Sovracoscia di pollo alla griglia** € 16,00
Grilled deboned chicken
- Galletto marinato con limone e rosmarino** € 18,00
Marinated rooster with lemon and rosemary
- Ribs di maiale marinate alla birra** € 16,00
Pork ribs marinated in beer
- Arrosticini di agnello Abruzzesi** € 20,00
Lamb meat skewers

SECONDI DI CARNE

- Rollè di coniglio farcito con cime di rapa, olive e capperi** € 22,00
Rabbit roll stuffed with turnip tops, olives, and capers
- Controfiletto di manzo al porto con cialda di grana** € 18,00
Beef sirloin marinated in porto wine and served with crispy parmesan
- Petto di pollo in salsa Teriyaki e mandorle con insalata di iceberg, rapanello e pomodorino** € 20,00
Chicken breast in Teriyaki sauce and almonds with iceberg salad, radish, and cherry tomatoes

Tutti i nostri piatti sono serviti con un contorno a scelta
All our dishes are served with a side dish of choice



- Patate fritte** € 5,00
French fries
- Patate arrosto** € 5,00
Baked potatoes
- Verdure grigliate** € 5,00
Grilled veggies
- Insalata mista di stagione** € 5,00
Mixed leaf salad
- Tutti i giorni una specialità diversa preparata dal nostro staff** € 5,00
Every day we have different types of desserts freshly made by our staff

Acqua 0,65 L - Water 0,65 L € 2,00

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

IN BASE ALLA STAGIONE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONSERVATI A -18° C
Depending on the season, some products may be preserved at -18° C

COPERTO, PANE E SERVIZIO 2,00 € - cover charge, bread and service charge 2.00 €

Ecco la lista degli allergeni presenti nei nostri piatti. Se hai qualche allergia o intolleranza assicurati di comunicarlo al nostro personale. Here's the list of allergenic ingredients used in our dishes. If you have any allergy, make sure to tell our staff in advance.

- UOVA EGGS PESCE FISH CROSTACEI SEAFOOD FRUTTA A GUSCIO NUTS SOIA SOY
- SENAPE MUSTARD SEDANO CELERY SESAMO SESAME LATTE MILK GLUTINE GLUTEN