

Muu LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR GOURMET PIZZAS

Margherita: pomodoro, mozzarella,
mozzarella di bufala e basilico
tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, basil

€ 8,00

Andrea: mozzarella, mortadella, burrata e
granella di pistacchi
mozzarella cheese, mortadella, burrata cheese, pistachios

€ 12,00

Focaccia Muu: tartare di scottona, scaglie di
Grana e fiori di zucca
beef tartare, Grana flakes, squash blossoms

€ 12,00

Sofia: pomodoro, mozzarella,
bresaola, porcini e noci
*tomato sauce, mozzarella cheese, bresaola,
porcini mushrooms, walnuts*

€ 12,00

Viagra: pomodoro, mozzarella, nduja, filetti di
melanzane e scaglie di caciocavallo
*tomato sauce, mozzarella cheese, spicy spread,
eggplant slices, caciocavallo cheese flakes*

€ 12,00

Burrosa: pomodorini datterini, straciatella,
prosciutto crudo e rucola
cherry tomatoes, straciatella cheese, prosciutto, arugula

€ 10,00

Friarielli e salsiccia: pomodoro, mozzarella,
friarielli, salsiccia e pomodorini
*tomato sauce, mozzarella cheese, friarielli,
sausage, cherry tomatoes*

€ 10,00

Lucia: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
carciofi, capperi, olive nere
*tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions,
artichokes, capers, black olives*

€ 10,00

Preziosa: 4 formaggi, veli di tartufo nero e
spolverata di Parmigiano
4 cheeses, black truffle and parmesan flakes

€ 13,00

Gustosa: pomodoro, mozzarella, salsiccia,
guanciale e patate al forno
tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, bacon, baked potatoes

€ 12,00

Crudità: pomodoro, mozzarella di bufala,
carpaccio, scaglie di Parmigiano, olive
*tomato sauce, buffalo mozzarella, carpaccio,
parmesan flakes, olives*

€ 12,00

Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel,
patatine e fiocchi di ricotta fresca
*tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries,
fresh ricotta cheese*

€ 10,00

Mattia: pomodoro, ricotta fresca, schiacciata
piccante e zucchine grigliate
tomato sauce, fresh ricotta cheese, pepperoni, grilled zucchini

€ 10,00

Martina: pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe
del Cantabrico, gamberi e pomodori secchi
*tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian
anchovies, shrimps, sun-dried tomatoes*

€ 12,00

Nonna Iside: pomodoro, mozzarella,
radicchio, prosciutto cotto, tonno e mais
tomato sauce, mozzarella cheese, chicory, ham, tuna, corn

€ 13,00

Vegetariana: pomodoro, mozzarella,
melanzane, zucchine e asparagi
*tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants,
zucchini, asparagus*

€ 10,00

Affumicata: mozzarella, pomodori secchi, salmone
affumicato, songino e burratina
*mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, smoked salmon,
lamb's lettuce, burrata cheese*

€ 12,00

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
- 8 - Quelle del Muu sono artigianali

VERTICALE

- 1 - È buona da fare alla griglia

VERTICALE

- 2 - Ciò che accomuna tutti i nostri ingredienti
- 3 - Ristorante di qualità a Legnano
- 4 - Si dice di piatti raffinati
- 6 - Può essere bianco, rosso o rosè



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** € 30,00
Cured meat and cheese platter (for 2 people at least)

Polpo arrostito su crema di ceci profumata al rosmarino € 15,00
Roasted octopus on chickpea cream aromatised with rosemary

Carpaccio di carne salada con rucoletta, pomodorini, scaglie di grana, pistacchi e glassa di balsamico € 12,00
Thinly sliced carne salada with arugula, cherry tomatoes, Grana flakes, pistachios, and balsamic glaze

PRIMI - FIRST COURSES

Risotto con zucca, salsiccia e pistacchi € 15,00
Risotto with pumpkin, sausage, and pistachios

Gnocchi con pomodorini gialli, gamberi e fiori di zucca € 15,00
Gnocchi with yellow cherry tomatoes, shrimps, and squash blossoms

Tagliatelle con porcini, zola e speck € 15,00
Fresh pasta with porcini mushrooms, blue cheese, and speck

INSALATONE

Poke di salmone: spinacino fresco, riso basmati, cipollotto, cavolo rosso, avocado, ananas, salmone marinato fresco e salsa di soia € 16,00
Poke di salmone: fresh spinaches, basmati rice, scallion, red cabbage, avocado, pineapple, marinated fresh salmon, and soy sauce

Caesar: misticanza, iceberg, crostini di pane, bacon, scaglie di grana, pollo grigliato e salsa Caesar € 15,00
Caesar: mix-leaf greens, lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, Grana flakes, bread croutons, and Caesar dressing

TARTARE

Carbonara: carne sceltissima accompagnata con zabaione salato, guanciale e pecorino € 15,00
Carbonara: top-quality minced meat served with salted eggnog, bacon, and pecorino cheese

Testarda: carne sceltissima accompagnata con caprino, erba cipollina, cipolla caramellata e sfoglia di carasau € 15,00
Testarda: top-quality minced meat served with goat cheese, chives, caramelized onion, and flatbread

Tardiva: carne sceltissima accompagnata con radicchio, noci e glassa all'aceto balsamico € 15,00
Tardiva: top-quality minced meat served with chicory, walnuts, and balsamic vinegar glaze

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

Sua Maestà la Fiorentina € 30,00 a persona
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 220gr, pomodoro, cetriolo marinato fresco, edamer, bacon e insalata € 15,00
Classico: beef patty 220gr, 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 € 16,00
Pulled Pork: pulled pork, tomatoes, caramelized onions, purple sauerkraut, BBQ sauce, and lettuce

Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, brie, speck, maionese e insalata € 15,00
Chicken: fried chicken burger, tomatoes, brie cheese, speck, mayonnaise, and lettuce

Americano: svizzera di manzo 220gr, edamer, bacon, peperoni, anelli cipolla frita, salsa BBQ e insalata € 15,00
Americano: beef patty 220gr, edamer cheese, bacon, bell peppers, onion rings, lettuce, and BBQ sauce

Monte rosa: svizzera di manzo 400gr, porcini, zola, speck e radicchio € 16,00
Monte rosa: beef patty 400gr, porcini mushrooms, blue cheese, speck, and chicory

i nostri secondi Muu di Carne

Tagliata di scottona alla griglia € 22,00
Grilled sliced beef

Costata alla griglia € 23,00
Grilled rib-eye

Entrecôte argentino alla griglia € 23,00
Grilled argentinian beef entrecôte

Sovracoscia di pollo alla griglia € 17,00
Grilled deboned chicken

Galletto speziato con timo e paprika affumicata € 18,00
Rooster aromatized with thyme and smoked paprika

Ribs di maiale marinate in salsa BBQ € 16,00
Pork ribs marinated in BBQ sauce

Arrosticini di agnello Abruzzesi € 22,00
Lamb meat skewers

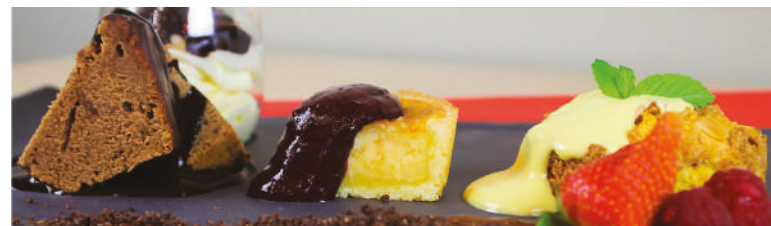
SECONDI DI CARNE

Tagliata di petto di pollo alla paprika € 20,00
con yogurt alla menta
Sliced paprika chicken breast with mint yogurt

Controfiletto di manzo con crema di zola e porcini € 22,00
Beef sirloin with blue cheese cream and porcini mushrooms

Stinco di maiale alla birra € 18,00
Beer-battered pork knuckle

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