



CONDIVIDI LA TUA PAUSA
PRANZO AL MUU

USA IL NOSTRO HASHTAG








#MUUGRILL

SU FACEBOOK  MUU E SU
INSTAGRAM  MUUGRILL











WWW.MUUGRILL.IT



PRIMI PIATTI

Risotto mirtillo con fonduta di taleggio 	€ 12,00
Tagliatelle paglia e fieno con ragù di cinghiale  	€ 11,00
Mammoli con crema al taleggio, verza stufata e polvere di speck   	€ 11,00
Zuppa contadina con cavolo nero 	€ 11,00

TARTARE













Muu: carne sceltissima accompagnata dalla nostra mitica salsa Muu   	€ 14,00
Orientale: carne sceltissima con verdure alla soia e semi di sesamo  	€ 14,00
Pantesca: carne sceltissima, pomodorini, olive, cipolla di Tropea, capperi e basilico	€ 14,00
Autunnale: carne sceltissima con crema di zucca, briciole di amaretto e castagne tostate   	€ 14,00
Saporita: carne sceltissima con crema di asparagi e tuorlo croccante (fritto)  	€ 14,00

INSALATONE




Caesar: misticanza, bacon croccante, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e dressing Caesar   	€ 12,00
Smith: misticanza, mela smith, noci, bocconcini di mozzarella, crauto viola e ceci  	€ 12,00
Bietola: misticanza, barbabietola, gamberi, arancia a vivo, feta e finocchi  	€ 12,00
Bosco: misticanza, julienne di funghi, scaglie di grana, olive, uova sode e mirtilli  	€ 13,00










HAMBURGER

Classico: pane, svizzera da 200g, cetriolo fresco marinato, edamer, bacon croccante, insalata e pomodoro   	€ 14,00
Chicken: pane, croccola di pollo, salsa tartara, pomodoro e misticanza   	€ 14,00
Viola: pane, svizzera da 200g, crema al pecorino e crauto viola sauté   	€ 14,00
King: pane, svizzera da 200g, mozzarella croccante, pesto di pomodoro secco e trevisana e misticanza   	€ 14,00

DALLA GRIGLIA

Costata di manzo da 400g servita sulla piastra con contorno a scelta	€ 22,00
Tagliata al naturale con contorno a scelta	€ 16,00
Tagliata con sauté di zucca, castagne e porro 	€ 16,00
Filettini di maiale cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi, cipolle cramellate e coulis di lamponi  	€ 16,00
Alette di pollo marinate con salsa delicata (zenzero, limone e coriandolo)	€ 13,00

FANTASTICI UNICI

Cous cous con verdure brasate e straccetti di manzo 	€ 15,00
Spiedini gratinati alla messinese (involtoni ripieni con formaggio gratinati)  	€ 16,00
Bocconcini di pollo con senape, pepe e verdure con tortino di riso nero   	€ 15,00
Guancette di manzo brasate con contorno a scelta 	€ 15,00



LE NOSTRE CARNI HANNO UNA FROLLATURA MINIMA DI 24 GIORNI

* LE NOSTRE TAGLIATE SONO TUTTE CONTROFILETTO COPERTO, PANE E SERVIZIO SONO COMPRESI NEL PREZZO

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere conservati a -18°

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine

POLENTA ALLA SPINA

Polenta alla spina con funghi porcini trifolati	€ 14,00
Polenta alla spina con bruscitt 	€ 12,00
Polenta alla spina con formaggi 	€ 12,00

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 4,00
Verdure al forno	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00
Cime di rapa piccanti	€ 4,00
Spinaci al vapore	€ 4,00

DOLCI

Tutti i giorni una specialità diversa (nostra produzione)	€ 4,00
---	--------

DA BERE

Acqua	€ 1,00
Vino al calice	€ 5,00
Birre artigianali	€ 4,00
Bibite	€ 3,00

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



SOIA
SOY



GLUTINE
GLUTEN



SESAMO
SESAME



LATTE
MILK



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



CEREALI
CEREALS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



CROSTACEI
SEAFOOD