

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 **€ 12,00**

Friarielli e salsiccia: pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia e pomodorini
tomato sauce, mozzarella cheese, friarielli, sausage, cherry tomatoes **€ 12,00**

Lucia: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle carciofi, capperi, olive nere
tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions, artichokes, capers, black olives **€ 12,00**

Preziosa: 4 formaggi, veli di tartufo nero e spolverata di Parmigiano
4 cheeses, black truffle and parmesan flakes **€ 14,00**

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 **€ 11,00**

Mattia: pomodoro, ricotta fresca, schiacciata piccante e zucchine grigliate
tomato sauce, fresh ricotta cheese, pepperoni, grilled zucchini **€ 11,00**

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 **€ 11,00**

Affumicata: mozzarella, pomodori secchi, salmone affumicato, songino e burratina
mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, smoked salmon, lamb's lettuce, burrata cheese **€ 16,00**

Gioia: mozzarella, guanciale, pecorino, uovo e pepe
mozzarella cheese, bacon, pecorino cheese, eggs, black pepper **€ 15,00**

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 rosé



WWW.MUUGRILL.IT
#MUUGRILL

MUU
 MUUGRILL

ZONE

Muu



PER INIZIARE - STARTERS

- Tagliere Muu di salumi e formaggi min. per 2 persone** € 40,00
Cured meat and cheese platter (for 2 people at least)
- Petto d'oca affumicato con pere caramellate, lamponi e pinoli** € 15,00
Smoked goose breast with caramelized pears, raspberries and pine nuts
- Polpette di melanzane con cuore filante e maionese al pomodoro** € 15,00
Eggplant meatballs with cheese filling and tomato mayonnaise

PRIMI - FIRST COURSES

- Risotto con zucca, salsiccia punta di coltello e fonduta al taleggio** € 16,00
Risotto with pumpkin, sausage and taleggio cheese fondue
- Mezze maniche con porcini, crema di pecorino, pepe nero e guanciale** € 16,00
Pasta with porcini mushrooms, cream of pecorino cheese, black pepper and bacon
- Linguine con pesto genovese** € 16,00
Pasta with pesto

INSALATONE

- Poke di salmone: salmone marinato, spinacino fresco, riso bianco, pomodorini, edamame, avocado, cavolo rosso, feta, soia e sesamo** € 16,00
Salmon poke: marinated salmon, fresh spinaches, white rice, cherry tomatoes, edamame, avocado, red cabbage, feta cheese, soy and sesame
- Caesar: misticanza, iceberg, crostini di pane, bacon, scaglie di grana, pollo grigliato e salsa Caesar** € 16,00
Caesar: mix-leaf greens, lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, Grana flakes, bread croutons, and Caesar dressing

TARTARE

- Sfiziosa: carne sceltissima accompagnata con crema di zola, porcini e crumble di pane al rosmarino** € 16,00
Sfiziosa: top quality minced meat served with cream of blue cheese, porcini mushrooms, rosemary bread crumbs
- Delizia: carne sceltissima accompagnata con senape in grani, tuorlo d'uovo e scaglie di grana e miele** € 16,00
Delizia: top quality minced meat served with mustard grains, egg yolk and grana flakes and honey
- Autunno: carne sceltissima accompagnata con crema di zucca, nocciole tostate e polvere di prosciutto crudo** € 16,00
Autunno: top quality minced meat served with pumpkin cream, toasted hazelnuts and prosciutto crudo flakes
- Trilogy: selezione delle tartare alla carta** € 17,00
Trilogy: selected top-quality tartare



Muu

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 200gr, pomodoro, cetriolo marinato fresco, edamer, bacon e insalata** € 16,00
Classico: beef patty (200gr), tomatoes, fresh marinated cucumber, edamer cheese, bacon, and lettuce
- Muu: carne di vitello CBT e sfilacciata, pomodoro, coleslaw, salsa BBQ e insalata** € 16,00
Muu: slow cooked and pulled veal, tomatoes, coleslaw, BBQ sauce, lettuce
- Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, scaglie di grana, bacon, salsa rosa e insalata** € 16,00
Chicken: fried chicken burger, tomatoes, grana flakes, bacon, cocktail sauce, lettuce
- Piemonte: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro, tomino, pancetta, peperoni e insalata** € 16,00
Piemonte: beef patty (200gr), tomatoes, tomino cheese, bacon, bell peppers, lettuce
- Sovrano: svizzera di manzo da 400gr, pomodoro, taleggio, porcini, bacon, cipolla caramellata e insalata** € 17,00
Sovrano: beef patty (400gr), tomatoes, taleggio cheese, porcini mushrooms, caramelized onions, lettuce

i nostri secondi

Muu di Carne

- Tagliata di scottona alla griglia** € 22,00
Grilled sliced beef
- Costata da 600gr alla griglia** € 25,00
Grilled rib-eye steak (600gr)
- Entrecôte argentino da 400gr alla griglia** € 25,00
Grilled argentinian beef entrecôte (400gr)
- Sovracoscia di pollo alla griglia** € 17,00
Grilled deboned chicken
- Galletto in salsa agrodolce** € 18,00
Rooster with sweet and sour sauce
- Ribs di maiale alla diavola** € 18,00
Spicy pork ribs
- Arrosticini di agnello Abruzzesi** € 22,00
Lamb meat skewers

SECONDI DI CARNE

- Rollè di coniglio farcito con carciofi e guanciale** € 20,00
Rabbit roulade stuffed with artichokes and bacon
- Coscia d'anatra in umido con polenta morbida** € 20,00
Stewed duck leg with soft polenta
- Golosi di salsiccia in salsa BBQ** € 18,00
Sausage skewer with BBQ sauce

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** € 6,00
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 3,00 € - cover charge, bread and service charge 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
 - CROSTACEI SEAFOOD
 - FRUTTA A GUSCIO NUTS
 - SOIA SOY
 - SENAPE MUSTARD
 - SEDANO CELERY
 - SESAMO SESAME
 - LATTE MILK
 - GLUTINE GLUTEN