

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, stracciatella, prosciutto crudo e rucola
cherry tomatoes, stracciatella 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**

Crudité: 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 LUNCH MENU

CONDIVIDI CON NOI
IL TUO PRANZO

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 artigianali
8 - Quelle del Muu sono

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



PRIMI - FIRST COURSES

Timballo di riso giallo con ragù di salsiccia € 10,00
Saffron rice timbale with sausage ragout

Tagliatelle con porcini e toma € 10,00
Tagliatelle with porcini mushrooms and toma cheese

Mezze maniche con crema di ceci, polpo, patate e rosmarino € 10,00
Mezze maniche with cream of chickpea, octopus, potatoes and rosemary



MUU GRILL : CARNE DI QUALITÀ

Filetto: misticanza, pomodorini, cipolla, patate, fagiolini, olive, feta e filetti di carne grigliata € 15,00
Filetto: mixed-leaf green, cherry tomatoes, onions, potatoes, green beans, olives, feta cheese, and grilled meat filets

Sottobosco: misticanza, castagne, radicchio, pomodorini, brie, noci e pere € 15,00
Sottobosco: mixed leaf salad, chestnuts, chicory, cherry tomatoes, brie cheese, walnuts, pears

Poke di salmone: salmone marinato, spinacino, riso bianco, pomodorini, edamame, avocado, cavolo rosso, soia e sesamo € 15,00
Poke di salmone: marinated salmon, spinaches, white rice, cherry tomatoes, edamame, avocado, red cabbage, soy and sesame

Poke di pollo: pollo, spinacino, riso bianco, zucchine, pomodorini, cavolo rosso, scaglie di grana e honey mustard € 15,00
Poke di pollo: chicken, spinaches, white rice, zucchinis, cherry tomatoes, red cabbage, grana flakes and honey mustard

Mare: misticanza, gamberi, pomodorini, cipolla, avocado, carote e peperoni € 15,00
Mare: mixed leaf salad, shrimps, cherry tomatoes, onions, avocado, carrots and bell peppers

Caesar: misticanza, iceberg, bacon croccante, scaglie di grana, pollo grigliato, crostini di pane e salsa Caesar € 12,00
Caesar: mixed leaf salad, crispy bacon, grana flakes, grilled chicken, croutons, and Caesar dressing



FANTASTICI UNICI

Zuppa d'orzo (cavolo nero, cannellini, patate, carote, cipolla e pomodoro) € 12,00
Barley soup (kale, cannellini beans, potatoes, carrots, onion and tomato)

Straccetti di manzo in salsa BBQ con peperoni e polenta morbida € 15,00
Beef strips in BBQ sauce with bell peppers and soft polenta

Polenta zola e noci € 15,00
Polenta with blue cheese and walnuts

Polenta con funghi e toma € 15,00
Polenta with mushrooms and toma cheese

MUU GRILL : CARNE DI QUALITÀ

TARTARE

Muu: carne sceltissima accompagnata dalla nostra salsa Muu € 14,00
Muu: top-quality minced meat served with our Muu dressing

Pugliese: carne sceltissima accompagnata da stracciatella, patè di olive e polvere di tarallo € 14,00
Pugliese: top quality minced meat served with stracciatella cheese, olive pate and tarallo crumbs

Autunno: carne sceltissima accompagnata da crema di zucca, castagne e pinoli € 14,00
Autunno: top quality minced meat served with pumpkin cream, chestnuts and pine nuts

Carbonara: carne sceltissima accompagnata da zabaione salato, guanciale e pecorino € 14,00
Carbonara: top quality minced meat served with salted eggnog, bacon and pecorino cheese

HAMBURGER

Classico: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro, cetriolo marinato fresco, bacon, edamer e insalata € 13,50
Classico: beef patty 200gr, tomatoes, fresh marinated cucumber, bacon, edamer, and lettuce

Trevisano: svizzera di manzo da 200gr, taleggio, bacon, radicchio e cipolle caramellate € 14,00
Trevisano: beef patty (200gr), taleggio cheese, bacon, chicory, caramelized onions

Boscaiolo: svizzera di manzo da 200gr, crema di champignon, fontina, lardo valdostano e insalata € 14,00
Boscaiolo: beef patty (200gr), champignon mushroom cream, fontina cheese, lard from Aosta Valley, lettuce

Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, scaglie di grana, zucchine, salsa rosa e insalata € 14,00
Chicken: fried chicken burger, tomatoes, grana flakes, zucchinis, cocktail sauce, lettuce

Tutti i nostri hamburger sono serviti con contorno di patatine fritte - All the hamburgers are served with french fries

i nostri secondi Muu di Carne



DALLA GRIGLIA

Tagliata di scottona € 16,00
Sliced beef

Costata bavarese € 20,00
Grilled rib-eye steak

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

Arrosticini di agnello abruzzesi € 18,00
Lamb meat skewers

Sovracoscia di pollo € 15,00
Grilled deboned chicken

Petto di pollo alla griglia € 15,00
Grilled chicken breast

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

DA BERE - DRINKS

Calice di prosecco € 5,00
Prosecco by the glass

Calice di vino € 5,00
Wine by the glass

Vino Muu in bottiglia € 15,00
Muu wine by the bottle
Rosso/Red - Sangiovese, Cabernet, Merlot
Bianco/White: Soave

Acqua 0,40 L - Water 0,40 L € 1,00

Acqua 0,65 L - Water 0,65 L € 2,00



CONTORNI

Patate fritte € 5,00
French fries

Patate al forno € 5,00
Baked potato

Verdure grigliate € 5,00
Grilled veggies

Insalata mista di stagione € 5,00
Mixed leaf salad

DESSERT

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



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.



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 € 2,00