

Muu LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR GOURMET PIZZAS

LA NOSTRA MARGHERITA

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

€ 7,00

FOCACCIA MUU

tartare di Scottona, crema di Parmigiano Reggiano,
fiori di zucca

beef tartare, parmesan cheese cream, pumpkin flowers

€ 9,00

SOFIA

pomodorini, mozzarella, mozz. di bufala, pancetta,
spinaci, grana

cherry tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, bacon, spinaches, parmesan

€ 9,00

MATTIA

pomodoro, mozzarella di bufala, brie, melanzane, porcini

tomato sauce, buffalo mozzarella, brie, eggplants, porcini mushrooms

€ 9,00

LUCIA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, carciofi, capperi,
olive nere

tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, artichokes, capers, black olives

€ 9,00

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

€ 9,00

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*

€ 8,00

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

CRUDITÀ

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 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

Cured meat and cheese platter (for 2 people at least)

€ 25,00
- Tacos con punta di petto di vitello sfilacciata e cipolla caramellata

Tacos with pulled beef and caramelized onions

€ 15,00
- Baccalà mantecato su crema di scarola e pane tostato

Dried salted codfish served with endive cream and toasted bread

€ 14,00

PRIMI - FIRST COURSES

- Risotto con Castelmagno e nocciole

Risotto with Castelmagno cheese and hazelnuts

€ 14,00
- Gnocchi con salsiccia, castagne e Brie

Gnocchi with sausage, chestnuts, and Brie cheese

€ 15,00
- Pappardelle con ragù d'anatra e porcini

Fresh pasta with duck ragu and porcini mushrooms

€ 15,00

INSALATONE

- Sensoriale: misticanza, trevisana, finocchi, pomodorini, melograno, mela, feta e noci

Sensoriale: mixed leaf salad, red chicory, fennels, cherry tomatoes, pomegranates, apples, feta cheese, and walnuts

€ 15,00
- Caesar: misticanza, iceberg, crostini di pane, bacon, scaglie di Grana, pollo grigliato e salsa Caesar

Caesar: mixed leaf salad, iceberg, bread croutons, bacon, Grana flakes, grilled chicken, and Caesar dressing

€ 15,00

TARTARE

- Classica: carne sceltissima accompagnata da capperi, cetriolini, cipolla in agrodolce e senape antica

Classica: top-quality minced meat served with capers, pickles, sweet and sour onions, and à l'ancienne mustard

€ 15,00
- Milanese: carne sceltissima accompagnata con crema di asparagi, tuorlo d'uovo marinato e chips di Grana Padano

Milanese: top-quality minced meat served with asparagus cream, marinated yolk, and Grana Padano chips

€ 15,00
- Luxury: carne sceltissima accompagnata con zola, pere caramellate e noci

Luxury: top-quality minced meat served with blue cheese, caramelized pears, and walnuts

€ 15,00
- Trilogy: selezione delle tartare alla carta

Trilogy: selected top-quality tartare

€ 16,00



la nostra griglieria

PUNTA DI DIAMANTE SPECIALITÀ PER 2 O PIÙ PERSONE

- Chateaubriand di manzo

Beef chateaubriand

€ 30,00

a persona
- Picanha

Picanha steak

€ 30,00

a persona
- Sua Maestà la Fiorentina 1,3 Kg

1,3 Kg Fiorentina steak

€ 30,00

a persona
- Gran Grigliata

costine, tagliata di scottona, sovracoscia di pollo, salamelle e arrosticini

Gran Grigliata: ribs, sliced beef, deboned chicken, sausage, and typical lamb skewers

€ 30,00

a persona

SPECIALITÀ SERVITE CON PATATE ARROSTO O VERDURE GRIGLATE
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

Classico: beef patty (200gr), tomatoes, freshly marinated cucumber, Edamer cheese, bacon, and salad

€ 14,00
- Muu: svizzera da 200gr, pomodoro, edamer, zucchine fritte, peperoni grigliati, salsa Muu e insalata

Muu: beef patty (200gr), tomatoes, Edamer cheese, fried zucchini, grilled bell peppers, Muu dressing, and salad

€ 15,00
- Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, brie, bacon, salsa Caesar e insalata

Chicken: fried chicken burger, tomatoes, Brie cheese, bacon, Caesar dressing, and salad

€ 15,00
- Cereghino: svizzera di manzo da 200gr, asparagi, bacon, caprino, uovo e insalata

Cereghino: beef patty (200gr), asparagus, bacon, goat cheese, eggs, salad

€ 15,00
- Succulento: svizzera di manzo da 400gr, pomodoro, Brie, pancetta, cipolla rossa di Tropea caramellata e insalata

Succulento: beef patty (400gr), tomatoes, Brie cheese, bacon, caramelized red onions, and salad

€ 16,00

i nostri secondi Muu di Carne

- Tagliata di scottona alla griglia

Grilled sliced beef

€ 20,00
- Costata da 600gr alla griglia

Grilled rib-eye (600gr)

€ 20,00
- Entrecôte argentino da 400 gr alla griglia

Grilled argentinian beef entrecôte

€ 20,00
- Sovracoscia di pollo alla griglia

Grilled deboned chicken

€ 16,00
- Galletto speziato

Spicy rooster

€ 18,00
- Ribs di maiale in salsa Chili

Pork ribs served with Chili dressing

€ 16,00
- Arrosticini di agnello Abruzzesi

Lamb meat skewers

€ 20,00

SECONDI DI CARNE

- Filetto di manzo con porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano

Beef fillet served with porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano flakes

€ 22,00
- Stinco di maialino alle mele

Pork shank with apples

€ 18,00
- Petto d'anatra al forno con crema di carciofi

Baked duck breast served with artichoke cream

€ 20,00
- Polletto disossato ripieno alla moda Muu con patate dolci

Stuffed deboned chicken served with sweet potatoes

€ 18,00

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



- Patate fritte

French fries

€ 5,00
- Patate arrosto

Baked potatoes

€ 5,00
- Verdure grigliate

Grilled veggies

€ 5,00
- Insalata mista di stagione

Mixed leaf salad

€ 5,00
- Tutti i giorni una specialità diversa preparata dal nostro staff

Every day we have different types of desserts freshly made by our staff

€ 5,00

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