

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

Cruditè: 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

€ 16,00

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



PER INIZIARE - STARTERS

Tagliere Muu di salumi e formaggi min. per 2 persone <i>Cured meat and cheese platter (for 2 people at least)</i>	€ 30,00
Tortino di baccalà su crema di peperoni e porro fritto <i>Cod pie on cream of bell peppers and fried leeks</i>	€ 15,00
Mirepoix di verdure con straccetti di manzo al miele <i>Vegetable mirepoix with honey beef strips</i>	€ 12,00

PRIMI - FIRST COURSES

Risotto con asparagi, robiola e speck <i>Risotto with asparagus, robiola cheese, and speck</i>	€ 15,00
Pappardelle con ragù di verdure e fonduta al pecorino <i>Fresh pasta with vegetable ragout and pecorino fondue</i>	€ 15,00
Paccheri con polpo, gamberi, pomodorino, nduja e stracciatella <i>Paccheri with octopus, shrimps, cherry tomatoes, nduja, and stracciatella cheese</i>	€ 15,00

INSALATONE

Poke di salmone: spinacino fresco, riso basmati, carote, cavolo rosso, avocado, mirtilli, salmone marinato fresco e salsa Teriyaki <i>Poke di salmone: fresh spinach, basmati rice, carrots, red cabbage, avocado, blueberries, fresh marinated salmon, and Teriyaki sauce</i>	€ 16,00
Caesar: misticanza, iceberg, crostini di pane, bacon, scaglie di grana, pollo grigliato e salsa Caesar <i>Caesar: mix-leaf greens, lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, Grana flakes, bread croutons, and Caesar dressing</i>	€ 15,00

TARTARE

Green: carne sceltissima accompagnata con avocado, zucchine fritte, lime e menta <i>Green: top-quality minced meat with avocado, fried zucchini, lime, and mint</i>	€ 15,00
Asparagi: carne sceltissima accompagnata con asparagi, uovo e cialda di grana <i>Asparagi: top-quality minced meat with asparagus, egg and parmesan wafer</i>	€ 15,00
Burrata: carne sceltissima accompagnata con burrata, pesto di pomodoro secco e filetti di acciughe <i>Burrata: top-quality minced meat with burrata cheese, sun-dried tomato pesto, and anchovies</i>	€ 15,00
Trilogy: selezione delle tartare alla carta <i>Trilogy: selected top-quality tartare</i>	€ 16,00



la nostra griglieria

PUNTA DI DIAMANTE SPECIALITÀ PER 2 O PIÙ PERSONE

Chateaubriand di manzo <i>Beef chateaubriand</i>	€ 30,00 a persona
Sua Maestà la Fiorentina <i>Fiorentina steak</i>	€ 30,00 a persona
Gran Grigliata costine, tagliata di scottona, sovracoscia di pollo, salamelle e arrosticini <i>Gran Grigliata: ribs, sliced beef, deboned chicken, sausage, and typical lamb skewers</i>	€ 30,00 a persona
Picanha <i>Picanha</i>	€ 30,00 a persona

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 <i>Classico: beef patty (200gr), tomatoes, fresh marinated cucumber, edamer cheese, bacon, and lettuce</i>	€ 15,00
Pulled Pork: carne di maiale CBT e sfilacciata, pomodoro, cipolla caramellata, crauto viola, salsa BBQ e insalata <i>Pulled Pork: pulled pork, tomatoes, caramelized onions, purple sauerkraut, BBQ sauce, and lettuce</i>	€ 16,00
Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, asiago, bacon, salsa Muu e insalata <i>Chicken: fried chicken burger, tomatoes, asiago cheese, bacon, lettuce, Muu dressing</i>	€ 15,00
Grintoso: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro secco, provola affumicata, salame piccante, melanzane e insalata <i>Grintoso: beef patty (200gr), dried tomatoes, smoked provolone, pepperoni, eggplants, and lettuce</i>	€ 15,00
Big: svizzera di manzo da 400gr, pomodoro, crema di asparagi, pancetta, taleggio e insalata <i>Big: beef patty (400gr), tomatoes, cream of asparagus, bacon, taleggio cheese, and lettuce</i>	€ 16,00

i nostri secondi Muu di Carne

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Tagliata di scottona alla griglia <i>Grilled sliced beef</i>	€ 22,00
Costata alla griglia <i>Grilled rib-eye</i>	€ 23,00
Entrecôte argentino alla griglia <i>Grilled argentinian beef entrecôte</i>	€ 23,00
Sovracoscia di pollo alla griglia <i>Grilled deboned chicken</i>	€ 17,00
Galletto speziato con salsa Chimichurri <i>Spiced rooster with Chimichurri sauce</i>	€ 18,00
Ribs di maiale al miele e tabasco <i>Pork ribs with honey and tabasco sauce</i>	€ 16,00
Arrosticini di agnello Abruzzesi <i>Lamb meat skewers</i>	€ 22,00

SECONDI DI CARNE

Fagottino di vitello al vino bianco farcito con fontina, crudo e spinacino fresco <i>Veal dumpling with white wine, stuffed with fontina cheese, crudo and fresh spinach</i>	€ 20,00
Controfiletto all'aceto balsamico e ribes <i>Sirloin with balsamic vinegar and currants</i>	€ 22,00
Bocconcini di pollo al curry con timballo di riso nero <i>Chicken curry bites with black rice timbale</i>	€ 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 <i>French fries</i>	€ 5,00
Patate arrosto <i>Baked potatoes</i>	€ 5,00
Verdure grigliate <i>Grilled veggies</i>	€ 5,00
Insalata mista di stagione <i>Mixed leaf salad</i>	€ 5,00
Tutti i giorni una specialità diversa preparata dal nostro staff <i>Every day we have different types of desserts freshly made by our staff</i>	€ 5,00

Acqua 0,65 L - Water 0,65 L € 2,00

LE NOSTRE CARNI HANNO UNA FROLLATURA MINIMA DI 24 GIORNI - <i>our meats have a minimum 24 day dry-aged period</i>	IN BASE ALLA STAGIONE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONSERVATI A -18° C <i>Depending on the season, some products may be preserved at -18° C</i>
* TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO SERVITE SU GRIGLIA ROVENTE - <i>all meats are served on a hotplate</i>	
COPERTO, PANE E SERVIZIO 2,00 € - <i>cover charge, bread and service charge 2,00 €</i>	

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