

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

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 burrata
*mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, smoked salmon,
lamb's lettuce, burrata cheese*

€ 16,00

Gioia: pesto di zucchine, concassé di
pomodoro e gamberi profumati al limone
zucchini pesto, tomato concassé and lemon shrimps

€ 15,00

Pizza dolce: Nutella
Nutella

€ 8,00

Pizza disponibile anche senza glutine - *Gluten-free pizza also available*



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

WiFi
ZONE

Muu

PER INIZIARE

Tagliere Muu di salumi e formaggi min. per 2 persone <i>Cured meat and cheese platter (for 2 people at least)</i>	€ 40,00
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e burratina <i>Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes and burrata cheese</i>	€ 15,00
Mondeghili con salsa verde <i>Meatballs with green sauce</i>	€ 15,00

PRIMI

Pennette con ragù di carni bianche, rosmarino e ginepro <i>Pasta with white meat ragout, rosemary and juniper</i>	€ 16,00
Paccheri con fiori di zucca, alici e limone <i>Paccheri with squash blossoms, anchovies and lemon</i>	€ 16,00
Risotto con mirtilli e scamorza affumicata <i>Risotto with blueberries and smoked scamorza cheese</i>	€ 16,00

INSALATONE

Poke con polpo: spinacino fresco, farro, pomodorini, carote, avocado, polpo, soia e senape al miele <i>Poke con polpo: fresh spinach, spelt, cherry tomatoes, carrots, avocado, octopus, soy and honey mustard</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>	€ 16,00

TARTARE

Fresca: carne sceltissima accompagnata da insalata di finocchi e arancia e maionese alla liquirizia <i>Fresca: top-quality meat with fennel and orange salad and licorice mayonnaise</i>	€ 16,00
Sfiziosa: carne sceltissima accompagnata da spuma di bufala, cipolla caramellata e mango <i>Sfiziosa: top-quality meat with buffalo mozzarella mousse, caramelized onion and mango</i>	€ 16,00
Siciliana: carne sceltissima accompagnata da pomodoro confit, ricotta al forno e pistacchio <i>Siciliana: top-quality meat with tomato confit, baked ricotta and pistachios</i>	€ 16,00
Trilogy: selezione delle tartare alla carta <i>Trilogy: selected top-quality tartare</i>	€ 17,00

Muu

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

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 200gr, pomodoro, cetriolo marinato fresco, edamer, bacon e insalata <i>Classico: beef patty (200gr), tomatoes, fresh marinated cucumber, edamer cheese, bacon, and lettuce</i>	€ 16,00
Pulled Pork: coppa di maiale CBT e sfilacciata, pomodoro, scamorza affumicata, salsa BBQ e insalata <i>Pulled Pork: pulled pork, tomato, smoked scamorza, BBQ sauce and lettuce</i>	€ 16,00
Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, groviera, bacon, maionese e insalata <i>Chicken: fried chicken burger, tomatoes, gruyere, bacon, mayonnaise and lettuce</i>	€ 16,00
Goloso: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro, bacon, edamer, cipolla caramellata, uovo e insalata <i>Goloso: beef patty (200gr), tomatoes, bacon, edamer, caramelized onions, egg and lettuce</i>	€ 16,00
Sfacciato: svizzera di manzo da 400gr, pomodoro, speck, mozzarella, friarielli e salsa BBQ <i>Sfacciato: beef patty (400gr), tomatoes, speck, mozzarella, friarielli and BBQ sauce</i>	€ 17,00

Pane per hamburger disponibile anche senza glutine - *Burger buns also available gluten-free*

Muu

i nostri secondi di Carne

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Costata da 600gr alla griglia <i>Grilled rib-eye steak (600gr)</i>	€ 25,00
Entrecôte argentino da 400gr alla griglia <i>Grilled argentinian beef entrecôte (400gr)</i>	€ 25,00
Sovracoscia di pollo alla griglia <i>Grilled deboned chicken</i>	€ 17,00
Galletto con salsa agli agrumi e miele <i>Rooster with citrus dressing and honey</i>	€ 18,00
Ribs di maiale marinate alla soia e paprika <i>Pork ribs marinated in soy and paprika</i>	€ 18,00
Arrosticini di agnello Abruzzesi <i>Lamb meat skewers</i>	€ 22,00

TAGLIE DI SCOTTONA

Tagliata al rosmarino <i>Sliced beef with rosemary</i>	€ 23,00
Tagliata con riduzione di mirto e timo <i>Sliced beef with myrtle and thyme reduction</i>	€ 23,00
Tagliata con salsa al pepe verde <i>Sliced beef with green pepper sauce</i>	€ 23,00
Tagliata su cavolo viola, chips di guancia e miele <i>Sliced beef with purple cabbage, guancia chips and honey</i>	€ 23,00
Tagliata di scottona con rucola, scaglie di pecorino toscano e glassa al balsamico <i>Sliced beef with arugula, Tuscan pecorino cheese flakes and balsamic glaze</i>	€ 23,00
Tagliata in crosta di sesamo e salsa teriyaki <i>Sesame-crusted steak and teriyaki sauce</i>	€ 23,00

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



CONTORNI

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

DESSERT

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>	€ 6,00
--	--------

Acqua 0,65 L - <i>Water 0,65 L</i>	€ 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 3,00 € - <i>cover charge, bread and service charge 3,00 €</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