



PRIMI - FIRST COURSES

Gnocchi con zola e trevisana € 12,00
Gnocchi with blue cheese and chicory

Mezzemaniche con crema di melanzane, salsiccia e pecorino € 12,00
Pasta with eggplant cream, sausage and pecorino cheese

Trofie con porcini, speck e nocciole € 12,00
Trofie pasta with porcini mushrooms, speck and hazelnuts



MUU GRILL : CARNE DI QUALITÀ

Filetto: misticanza, pomodorini, pera, feta, € 15,00
cipolla, straccetti di filetto grigliati e glassa all'aceto balsamico
Filetto: mixed leaf salad, cherry tomatoes, pear, feta cheese, onions, grilled fillet strips and balsamic vinegar glaze

Nizzarda: misticanza, pomodorini, olive, acciughe, € 15,00
tonno, fagiolini e uovo sodo
Nizzarda: mixed leaf salad, cherry tomatoes, olives, anchovies, tuna, green beans and hard-boiled egg

Leggera: misticanza, carote, pomodorini, mais, € 15,00
avocado, carciofi e bocconcini di mozzarella
Leggera: mixed leaf salad, carrots, cherry tomatoes, corn, avocado, artichokes and mozzarella bites

Poke con pollo: spinacino, straccetti pollo alla € 15,00
paprika, orzo, pomodorini, carote, avocado, scaglie di grana, salsa di soia
Poke con pollo: baby spinach, paprika-seasoned chicken strips, barley, cherry tomatoes, carrots, avocado, parmesan shavings, soy sauce

Poke con gamberi: spinacino, riso bianco, pomodori, € 15,00
cavolo rosso, avocado, ananas, feta, soia e sesamo
Poke con gamberi: baby spinach, white rice, tomatoes, red cabbage, avocado, pineapple, feta cheese, soybeans and sesame seeds

Caesar: misticanza, iceberg, € 15,00
bacon croccante, scaglie di grana, pollo grigliato
crostini di pane e salsa Caesar
Caesar: mixed leaf salad, crispy bacon, grana flakes, grilled chicken, croutons, and Caesar dressing



FANTASTICI UNICI

Insalata d'orzo con pomodorini, zucchine, € 15,00
olive, ceci, feta
Barley salad with cherry tomatoes, zucchini, olives, chickpeas and feta cheese

Nido di polenta con chili di carne € 15,00
Polenta nest with meat chili

Bocconcini di pollo glassati alla paprika € 15,00
e soia con riso basmati
Chicken bites glazed with paprika and soy sauce, served with basmati rice

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

Amatriciana: carne sceltissima accompagnata da € 14,00
salsa di pomodorino arrostito, guanciale e pecorino
Amatriciana: top-quality meat accompanied by roasted cherry tomato sauce, bacon and pecorino cheese

Pantesca: carne sceltissima accompagnata € 14,00
da pomodorini, olive, capperi e cipolla di Tropea
Pantesca: top-quality meat accompanied by cherry tomatoes, olives, capers and Tropea onions

Bismarck: carne sceltissima accompagnata € 14,00
da crema di asparagi, tuorlo fritto e grana
Bismarck: top-quality meat accompanied by asparagus cream, fried egg yolk, and grana cheese



Classico: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro, cetriolo marinato fresco, bacon, edamer e insalata € 14,00
Classico: beef patty 200gr, tomatoes, fresh marinated cucumber, bacon, edamer, and lettuce

Goloso: svizzera di manzo da 200gr, pomodoro, taleggio, speck, noci e insalata € 14,00
Goloso: beef patty 200gr, tomatoes, taleggio cheese, speck, walnuts and lettuce

Stadio: salamella, peperoni, cipolla stufata, provola, ketchup e insalata € 14,00
Stadio: sausage, bell peppers, stewed onions, provola cheese, ketchup and lettuce

Chicken: svizzera di pollo panata, pomodoro, crescenza, bacon, salsa BBQ e insalata € 14,00
Chicken: fried chicken burger, tomatoes, crescenza cheese, bacon, BBQ sauce and 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

Tagliata di scottona € 16,00
Sliced grilled beef

Tagliata di scottona con rucola, grana e pomodorini € 18,00
Sliced grilled beef with arugula, grana cheese and cherry tomatoes

Tagliata di scottona con salsa al pepe verde € 18,00
Sliced beef steak with green pepper sauce

Tagliata di scottona con salsa zola e noci € 18,00
Sliced beef steak with blue cheese sauce and walnuts

Arrosticini di agnello abruzzesi € 20,00
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

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

DA BERE - DRINKS

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.



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

Spinaci al burro € 5,00
Spinach with butter

Contorno del giorno € 5,00
Side dish of the day

CONTORNI

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

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



DESSERT

LE NOSTRE CARNI HANNO UNA FROLLATURA MINIMA DI 24 GIORNI - our meats have a minimum 24 day dry-aged period

IN BASE ALLA STAGIONE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONSERVATI A -18° C
Depending on the season, some products may be preserved at -18° C

* TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO SERVITE SU GRIGLIA ROVENTE - all meats are served on a hotplate

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 2,00 - cover charge, bread and service € 2,00