



CONDIVIDI LA TUA PAUSA
PRANZO AL MUU

USA IL NOSTRO HASHTAG








#MUUGRILL

SU FACEBOOK  MUU E SU
INSTAGRAM  MUUGRILL








WWW.MUUGRILL.IT







PRIMI PIATTI

Risotto ai mirtilli con fonduta di taleggio 	€ 11,00
Trofie con pesto, salsiccia, funghi e pomodorini   	€ 11,00
Tagliolini al nero di seppia con crema di pecorino e guanciale   	€ 12,00











TARTARE

Muu: carne sceltissima accompagnata dalla nostra mitica salsa Muu   	€ 14,00
Orientale: carne sceltissima, julienne di verdure alla soia, semi di girasole e salsa teriyaki  	€ 14,00
Pantesca: carne sceltissima, pomodorini, olive, cipolla di Tropea, capperi e basilico	€ 14,00
Terra: carne sceltissima con crema di scarola, pomodorini confit, stracciatella e crumble di pane  	€ 14,00

POKE

Poke di mare: riso basmati, salmone affumicato, rucola, rapanelli, edamame, avocado e tofu grigliato 	€ 15,00
Poke di terra: pollo agrodolce (ketchup, miele e salsa soia), mais, pomodorini, cetrioli, germogli di barbabietola e salsa allo yogurt   	€ 15,00






INSALATONE

Caesar: misticanza, bacon croccante, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e dressing Caesar   	€ 12,00
Fresca: misticanza, tagliatelle di zucchine, straccetti di bresaola, pomodorini, scaglie di ubriaco, burratina e granella di noci  	€ 12,00
Tonno: misticanza, tonno, carote, olive, fagioli borlotti, cipolla, emmental  	€ 12,00
Adige: misticanza, mela verde smith, uova sode, focchi di latte, ceci, crauto viola, mandorle   	€ 12,00


HAMBURGER

Classico: svizzera da 200g, pomodoro, cetrioli, bacon, edamer e misticanza     	€ 14,00
Brigante: svizzera da 200g, brie, pancetta, pomodoro, salsa fumè e misticanza     	€ 14,00
Pollo: croccola di pollo panata, crauto sauté, fontina valdostana, salsa tartara e misticanza     	€ 15,00
Superior: svizzera da 200g, camembert di capra, cipolle caramellate, senape al miele e rucola    	€ 14,00

DALLA GRIGLIA

Tagliata al naturale	€ 16,00
Tagliata con giardiniera fatta in casa e aceto balsamico	€ 16,00
Tagliata con crema al curry e cipolle sauté 	€ 16,00
Tagliata con zucchine in carpione  	€ 16,00
Tagliata con pesto di rucola e verdure tornite 	€ 16,00
Coscia di pollo disossata con contorno di scarola, pinoli e uvetta 	€ 15,00

FANTASTICI UNICI

Asparagi con speck, uovo e lamelle di tartufo 	€ 16,00
Roast-beef all'inglese con salsa ai mirtilli	€ 16,00
Ribs di maiale in salsa chili con contorno a scelta	€ 15,00

LE NOSTRE CARNI HANNO UNA FROLLATURA MINIMA DI 24 GIORNI

* LE NOSTRE TAGLIATE SONO TUTTE CONTROFILETTO COPERTO, PANE E SERVIZIO SONO COMPRESI NEL PREZZO

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere conservati a -18°

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5,00
Verdure al forno	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patatine fritte	€ 5,00
Cime di rapa piccantine	€ 5,00
Spinaci al vapore	€ 5,00
Insalata verde o mista	€ 5,00

DOLCI

Tutti i giorni una specialità diversa (nostra produzione)	€ 5,00
---	--------

DA BERE

Acqua	€ 1,00
Vino al calice	€ 5,00
Birre artigianali	€ 4,00
Bibite	€ 3,00



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



SOIA
SOY



GLUTINE
GLUTEN



SESAMO
SESAME



LATTE
MILK



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



CEREALI
CEREALS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



CROSTACEI
SEAFOOD