

muu

mozzarella love story ♥

menù

Caserta



VEGETARIANO



Mozzarella di bufala DOP

Buffalo mozzarella

€6
125g

€9
250g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



*Allergeni: 

Bocconcini di bufala affumicata

Morsels of smoked buffalo mozzarella

€6
125g

€9
250g

*Allergeni: 

VEGETARIANO

GLUTEN FREE



VEGETARIANO

GLUTEN FREE



Bocconcini di bufala

Morsels of buffalo mozzarella

€6
125g

€9
250g

*Allergeni: 

VEGETARIANO

GLUTEN FREE



Ricotta di bufala

Buffalo ricotta

€6

125g

*Allergeni:



Burratina

Burrata

€9

125g

*Allergeni:



VEGETARIANO

GLUTEN FREE



VEGETARIANO

GLUTEN FREE



Tagliere del Casaro

La migliore selezione dal nostro casaro: mozzarella di bufala DOP, bocconcini, bocconcini affumicati, ricotta, burratina, caciocavallo, conserve artigianali fatte in casa

The best selection from our cheese maker: mozzarella di bufala DOP, bocconcini, smoked bocconcini, ricotta, burrata, caciocavallo, homemade artisan preserves

€30

*Allergeni: 

mozzarella&salumi

GLUTEN FREE



Tagliere misto Muu x2

prosciutto crudo di Parma, salame napoli, capicollo avellinese, mortadella con pistacchio IGP, mozzarella di bufala DOP, ricotta di bufala, bocconcini di bufala, caciocavallo, conserve artigianali fatte in casa

Parma ham, Neapolitan salami, Avellino capicola, mortadella with pistachio IGP, buffalo mozzarella DOP, buffalo ricotta, buffalo morsels, caciocavallo, homemade artisan preserves

€28

*Allergeni: 

Mozzarella & crudo di Parma

Mozzarella and Parma ham

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



Mozzarella & salame Napoli

Mozzarella and Naples salami

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



Mozzarella & capicollo

Mozzarella and capicollo

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



mozzarella&fritti

VEGETARIANO



Fonduta

Chips di patata fresca con fonduta di affumicata di Bufala DOP e semi di papavero

Chips of fresh potato with mozzarella fondue and smoked buffalo DOP

€8

*Allergeni: 

Carrozza

Mozzarella di bufala DOP tra due fette di pane in cassetta impanata con mix Muu

Breaded bread with Muu mix stuffed with buffalo mozzarella DOP

€9

*Allergeni: 

VEGETARIANO



VEGETARIANO



Bon bon

Bocconcini di bufala e
bocconcini di bufala
affumicata in tempura

Moesel of buffalo mozzarella
tempura

€8

*Allergeni:   

Ricotta fritta

Fried ricotta

€8

*Allergeni:   

VEGETARIANO



Fiori di zucca

Ripieni di ricotta di bufala e
pepe di Sichuan

Fried zucchini flowers stuffed with
buffalo ricotta cheese and Sichuan
pepper

€8

*Allergeni:   

VEGETARIANO



mozzarella & verdura

VEGETARIANO

GLUTEN FREE



Pesto e mela

Bocconcini di mozzarella di bufala, mela pink e pesto di basilico

Buffalo mozzarella morsel, pink apple and basil pesto

€9

*Allergeni:



Parmigiana di mozzarella

Stratificato di mozzarella e melanzana con ragù napoletano, basilico e scaglie di Parmigiano Reggiano

Stratified mozzarella DOP with eggplant, neapolitan ragù, basil and flakes of Parmigiano Reggiano

€9

*Allergeni:



GLUTEN FREE



Tacos di mais

Salsiccia al vino bianco, friarielli napoletani e crema affumicata di bufala

White wine sausage, Neapolitan broccoli and buffalo smoked cream

€9 *Allergeni: 



Bruschettrio

Salsiccia, friarielli e mozzarella affumicata, pomodoro di Sorrento con tartare di mozzarella, mousse di ricotta di bufala e zeste di limone su pane casereccio

Friarielli, sausage and smoked mozzarella Sorrento tomato with mozzarella tartare Buffalo ricotta mousse and lemon zest on homemade bread

*Allergeni:    €9

Mozzarella & carciofini grigliati

Mozzarella and grilled artichokes

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



Mozzarella & friarielli napoletani

Mozzarella and Naples broccoli

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



Mozzarella & melanzane grigliate

Mozzarella and grilled eggplant

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



Tutte le verdure sono sott'olio
All the vegetables are in oil

mozzarella & tradizione



Polpette in tegamino

Polpette di manzo homemade, ripiene di mozzarella di bufala, ragù napoletano e gocce di fonduta di provola

Beef meatballs stuffed with smoked provola, neapolitan ragù and provola fondue

€9 *Allergeni: 

Zingara ischitana

Due fette di pane casareccio tostato, mozzarella, pomodori di sorrento, crudo di Parma, insalata e maionese

Toasted homemade bread, mozzarella, Sorrento tomato, Parma ham, salad and mayonnaise



*Allergeni:  €14



Fresellone con burrata

Fresella di grano duro cotta al forno, pomodorino ciliegino, olio evo, basilico, acciuga, olive nere e burrata 125 g

Durum wheat frisella, tomato and evo oil, basil, anchovies, black olives and burrata 125 g

€14

*Allergeni:   

mozzarella & pasta

VEGETARIANO



Rattacasa

Pasta mista con patata gialla e affumicata di bufala DOP e Parmigiano

Mixed pasta with yellow potatoes and baked buffalo mozzarella DOP and Parmesan

€12

*Allergeni: 

Latte e pepe

Spaghetto quadrato di pasta fresca con latte di bufala al pepe, zeste di limone e polvere di pistacchi di Bronte

Squareed fresh pasta spaghetti cooked with buffalo milk with pepper, Lemon and Bronte Pistachio powder

*Allergeni:  €15

VEGETARIANO





Fusillone napoletano

Fusillone fresco al ragù napoletano e mantecato alla ricotta di bufala

Fresh pasta Fusillo with neapolitan ragù and ricotta cheese

€14

*Allergeni:   

mozzarella&carne

GLUTEN FREE



Tagliata

Tagliata di cube roll 260g su pesto di basilico, insalatina di pomodori semidry e lamelle di caciocavallo di bufala

Cut of cube roll beef, basil pesto, semidry tomato salad and slices of caciocavallo di bufala

€18

*Allergeni: 

Hamburger Macina Muu

Hamburger di manzo macina Muu con cuore di mozzarella di bufala DOP, patate di Avezzano al forno al rosmarino e salsa barbecue homemade

Hamburger homemade of beef with buffalo mozzarella DOP rosemary potatoes and barbecue sauce

GLUTEN FREE

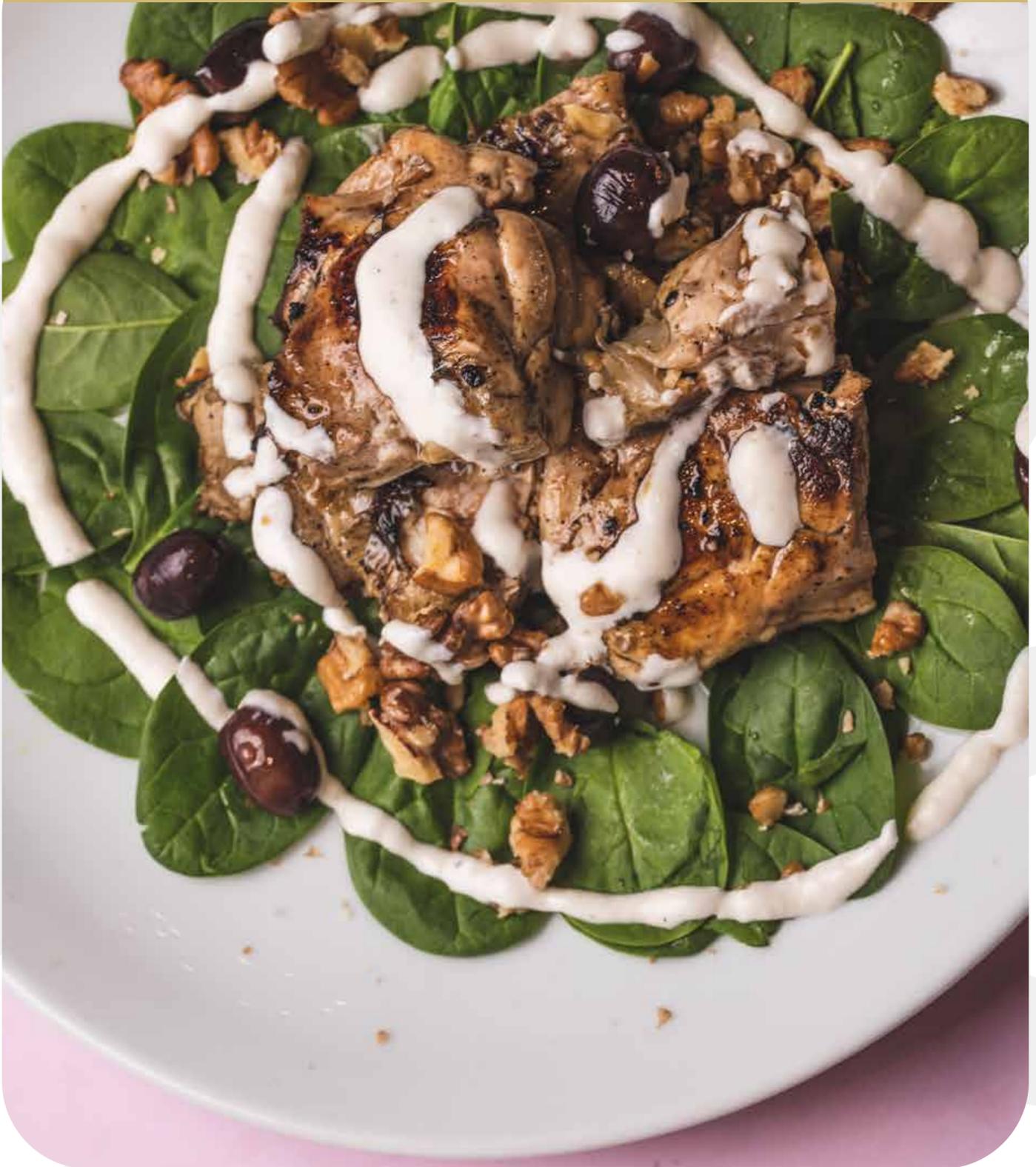


*Allergeni:



€14

GLUTEN FREE



Bistecca di pollo

Arrosto di sovraccoscia di pollo servita su spinacino crudo croccante, noci, olive nere Taggiasche e crema di affumicata di bufala

Roasted chicken served on spinacino salad, walnuts, black olives "Taggiasche" and smoked buffalo cream

€14

*Allergeni:



mozzarella&insalata

VEGETARIANO

GLUTEN FREE



Caprese

Mozzarella di bufala DOP, pomodori di Sorrento e basilico

Buffalo mozzarella DOP, Sorrento tomatoes and basil

€11

125g

€14

250g

*Allergeni:



Leggera

Insalata mista, bocconcini di bufala, pomodorini datterini, carote alla julienne e finocchio

Mixed salad, buffalo morsels, datterini tomatoes, carrots and fennel

VEGETARIANO

€10

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Tonnata

Filetto di tonno sott'olio, bocconcini di bufala, misticanza iceberg, finocchio, pomodorini, carote, olive verdi

Tuna fillet in oil, buffalo morsels, mixed salad, iceberg, fennel, cherry tomatoes, carrots, green olives

€14

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Pollastra

Tagliata di sovracoscia di pollo, bocconcini di bufala affumicati, misticanza, iceberg, finocchio, pomodorini, carote, noci, scaglie di Parmigiano

Sliced chicken thigh mouthful of smoked buffalo mixed salad, icebergs, fennel, cherry tomatoes, carrots, walnuts, parmesan flakes

€14

GLUTEN FREE

*Allergeni:



mozzarellacups

Pesto & Melina

125g di bocconcini, sfere di mela pink, pesto di basilico homemade

125 g morsels of buffalo mozzarella, pink apple balls, basil pesto homemade

VEGETARIANO

€6

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Capresina

125g di bocconcini, pomodoro Cuor di bue, olio extravergine, basilico, origano

125 g morsels of buffalo mozzarella, tomato, evo oil, basil, origan

VEGETARIANO

€6

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Insalatina

125g di bocconcini, misticanza, pomodorino ciliegino, carote alla julienne, finocchio

125 g morsels of buffalo mozzarella, salad, cherry tomato, julienne carrots, fennel

VEGETARIANO

€6

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Muujitina

125g di bocconcini, limone di Sorrento, menta

1125 g morsels of buffalo mozzarella, Sorrento lemon, mint

VEGETARIANO

€6

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Mozzarellina

1 Mozzarella 125g

1 buffalo mozzarella 125 g

VEGETARIANO

€4,5

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Bocconcina

125g di bocconcini

125 g morsels of buffalo mozzarella

VEGETARIANO

€4,5

GLUTEN FREE

*Allergeni:



MuuSweet



TiramiMuu

Al caffè espresso

Coffee espresso

€7

*Allergeni:   

MUUCAKE

Cheese cake fredda o cotta al forno, dressing a scelta tra cioccolato nero, cioccolato bianco, frutti di bosco, pistacchio, caramello, Nutella, limoncello

Cheese cake no-bake or baked, dressing choice black or white chocolate with galack pralines, berries, pistachio, caramel, Nutella, limoncello

€7

*Allergeni:   





Babà con crema

Babà con crema di ricotta e pistacchio

Babà with ricotta cream and pistachio

€7

*Allergeni:   

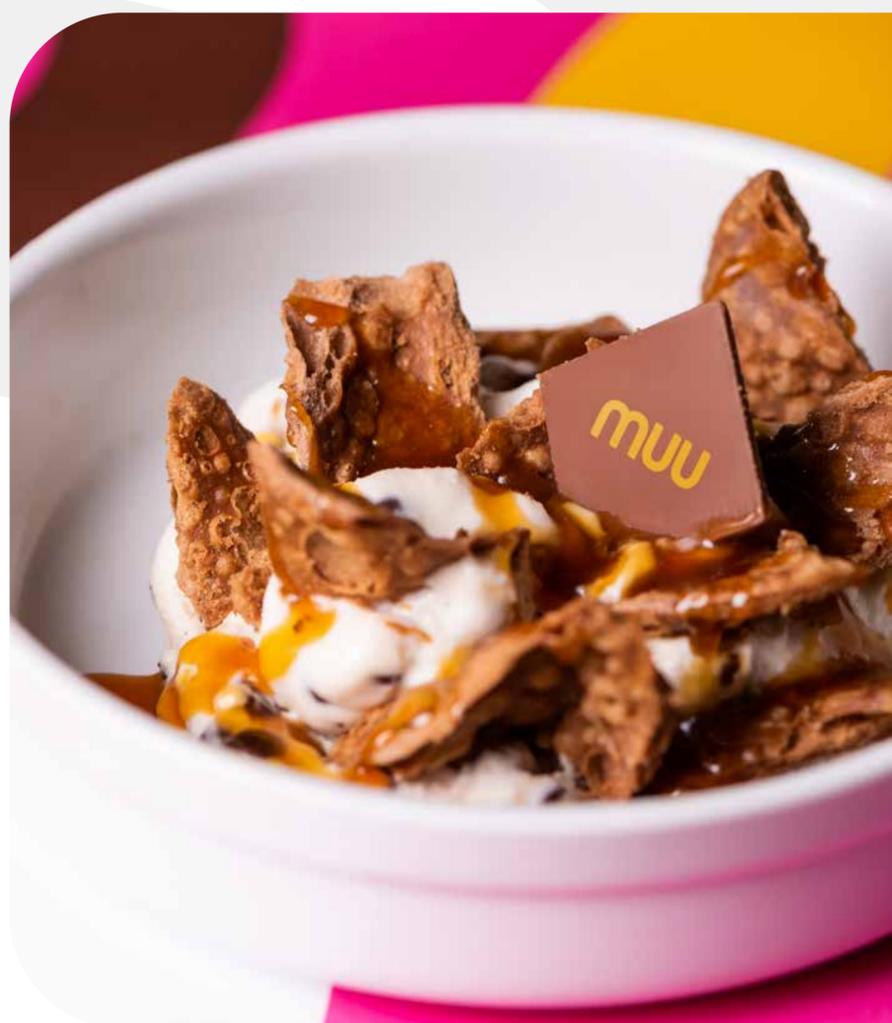
Cannolo scomposto

Crema alla ricotta di bufala mantecata con goccia di cioccolato, cialda cannolo e Dulce de Lece home made

Buffalo ricotta cream with chocolate drop, Cannoli and home made Dulce de Lece wafer

€7

*Allergeni: 



bibite, birre e vini

Bibite

Acqua Muu 0.75	€2,5
Coca Cola / Coca Cola zero 0.33	€3
Fanta 0.33	€3
Sprite 0.33	€3

Birre

Nastro Azzurro 0.33	€5
Leffe Blonde / Radieuse 0,33	€6

Vini Bianchi

Greco Villa Raiano	€24
Falangina Deliso	€20
Falangina Casa D'Ambra	€24
Fiano Trentenare San Salvatore	€28
Blange Ceretto	€38
Sharis Livio Felluga	€28
Gewürztraminer St. Michael Eppan	€28
Muller Hofstatter	€26
Chardonnay Elena Walch	€26

Vini Rossi

Falerno Moio 57	€24
Aglianico DOC Uva madre	€20
Gragnano Ottouve	€25
Taurasi Mastroberardino	€50
Negroamaro Talò	€24
Primitivo Talò	€26
Chianti Classico Banfi	€22
Morellino di Scansano Frescobaldi	€22

Vini Rosè e Bollicine

Rose Vetere San Salvatore	€30
De Bernard Coneglione Prosecco Superiore	€25
Ferrari Blanc de Blanc	€45
Ca' De Bosco	€55
Moët & Chandon	
Veuve Clicquot	€90

caffè e digestivi

Caffè	€1,5
Decaffeinato	€2,0

Amari

Montenegro	€4
Jefferson	€5
Jagermeister	€4
Del capo	€4
Limoncello	€3
Meloncello	€3
Liquirizia	€3
Sambuca	€4
903 Tipica	€5
903 Barrique	€5
Amarè	€4
Guappa	€4

Whisky

Johnnie Walker Red	€8
--------------------	----

muu

mozzarella love story ♥

menù

Caserta • bar



caffetteria

Caffè	€1.5
Caffè decaffeinato	€2
Caffè ginseng	€2.5
Caffè orzo	€2
Latte freddo/caldo	€2
Latte macchiato	€2.5
Cappuccino	€ 2.5
Cappuccino Decaffeinato	€3
Cappuccino di soia	€3
Shakerato	€2.5
Spremuta arancia	€3
Camomilla	€2.5
Tè vari gusti	€3
Cioccolata calda vari gusti	€4

cornetteria

Cornetto vuoto pasta sfoglia	€1.5
Cornetto vuoto integrale	€1.5
Cornetto vegano multicereali e avena	€1.5
Cornetto a crema limone	€2
Cornetto farcito nutella / pistacchio / frutti di bosco cioccolato bianco	€2
Sfogliatella riccia e frolla	€2
Conchiglia pannalatte	€2
Pasticciotto crema amarena	€2

aperitivo in cocotte

Tutti i nostri aperitivi sono serviti con 3 tipiche cocotte per farvi vivere un'esperienza di gusto attraverso la selezione dei nostri prodotti e la bufala campana dop

food

	125g.	250g.
Mozzarella & carciofini grigliati *Allergeni: 	€10	€13
Mozzarella & friarielli napoletani *Allergeni: 	€10	€13
Mozzarella & melanzane grigliate *Allergeni: 	€10	€13

panini

	take away	tavolo
sMUUack Pane con semi di sesamo, prosciutto cotto e mozzarella	€4	€5
MUUntagna Pane semi di papavero, speck, spinacino e parmigiano	€4	€5
AffuMUUicato Pane semi di papavero, capicollo avellinese e provoletta affumicata	€4	€5

soft drink

Acqua Naturale Muu 0.75cl Liscia / Gassata	€2.5
Acqua 0.50cl Ferrarelle / Natia	€1.5
Crodino	€5
Bitter rosso / bianco	€5
Tassoni	€4
Cocktail San Pellegrino	€5
Coca Cola / Coca Cola zero	€3
Estathe Pesca / Limone	€4
Sprite	€3
Fanta	€3
Schweppes Tonica / Limone / Ginger beer	€4
Apertass	€5
Succhi Ananas / Albicocca / Arancia / Pesca Pera / Mirtillo	€4
Redbul	€5

i nostri drink

Aperol Spritz	€7
Limoncello Spritz	€7
Hugo	€7
Negroni / Sbagliato	€7
Americano	€7
Moscow Mule	€7
Rossini	€7
Bellini	€7

gin e vodka

tonica / lemon / ginger beer

Tanqueray	€7
Hendrick's	€10
Gin Mare	€12
Stolichnaya	€7
Grey Goose	€10
Beluga	€12

Elenco allergeni

Gentile Cliente, ai sensi del Reg 1169/2011 segnaliamo che all'interno dei nostri alimenti potrebbero essere presenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, come derivanti del latte e del glutine, frutta a guscio (mandorle, noci, arachidi e pistacchi), soia, ceci, fave, cereali, uova, pesce e crostacei. Il personale è a vostra disposizione e pertanto vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

- **1. Cereali contenenti glutine**
(cioè grano, segale, orzo, avena, faro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di granipincluso destosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- **2. Crostacei e prodotti derivati**
- **3. Uova e prodotti derivati**
- **4. Pesce e prodotti derivati**
Tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **5. Arachidi e prodotti derivati**
- **6. Soia e prodotti derivati**
Tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**
Tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
b) lattitolo.
- **8. Frutta a guscio**
cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- **9. Sedano e prodotti derivati**
- **10. Senape e prodotti derivati**
- **11. Semi di sesamo e prodotti derivati**
- **12. Anidride solforosa e solfiti**
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- **13. Lupini e prodotti derivati**
- **14. Molluschi e prodotti derivati**

* In determinati periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere sottoposto a trattamento termico



Mozzarella
di Bufala
Campana
DOP



mozzarella **love** story ♥