

muu

mozzarella love story ♥

menù

Milano



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

€10

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,
conservate artigianali fatte in casa

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

€32

*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 capicollo, mortadella with pistachio IGP, buffalo mozzarella DOP, buffalo ricotta, buffalo morsels, caciocavallo, homemade artisan preserves

€32

*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

€9

*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

€10

*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

€10

*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

€10

*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

€10

*Allergeni:



VEGETARIANO

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

€11 *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:    €12

mozzarella & tradizione



Polpette in tegamino

Polpettine 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

€13

*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:   

VEGETARIANO



Nerano di bufala

Pacchero di pasta fresca con crema di zucchini al caciocavallo di bufala, pecorino e stracciatella di bufala con chips di zucchini

Fresh pasta pacchero with zucchini cream with buffalo caciocavallo, pecorino cheese and stracciatella buffalo cheese with courgette chips

€15

*Allergeni:  

mozzarella&pesce

GLUTEN FREE



Tartare di Salmone

Salmone marinato agli agrumi, mozzarella di bufala, avocado e arancia, su disco di riso Venere al sale Maldon

Salmon marinated with citrus fruits, Venus rice, buffalo mozzarella, avocado and orange, on a disc of Venere rice with Maldon salt

€18

*Allergeni:



Tartare di Tonno

Crudo di tonno con mozzarella di bufala DOP, limoni di Sorrento su velo di pesto di basilico homemade

Raw of red tuna with buffalo mozzarella DOP, lemons of Sorrento on a veil of basil pesto homemade

GLUTEN FREE



*Allergeni:



€18



Croccante di Salmone

Salmone in crosta di mais, dressing di bufala e cipolla rossa di Tropea caramellata

Salmon in corn crust, buffalo dressing and Tropea caramelized onion

€16

*Allergeni:  

Tataki di tonno

Tonno scottato, mozzarella di bufala, marmellata di datterino rosso e tempura di panko

Seared red tuna, buffalo mozzarella DOP sliced, datterino tomato jam and panko tempura

€18

*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

€20

*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:



€16



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:



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
Acqua Natia 0.75	€3
Acqua Ferrarelle 0.75	€3
Coca Cola / Coca Cola zero 0.33	€3
Fanta 0.33	€3
Sprite 0.33	€3

Birre

Stella Artois 5%	€5
Leffe Blonde / Ambrè / Rouge 6,6%	€6

Birre artigianali

Birra del Borgo Lisa 0,33 - premium lager	€6
Birra del Borgo Reale 0,33 - american pale ale	€6
Birra del Borgo Maledetta 0,33 - belgian ale	€6
Birra del Borgo Reale Extra 0,33 - american ipa	€6

Vini Bianchi

Falanghina Mastrobernandino	€6	€24
Muller Thurgau Alto Adige		€26
Hofstatter Falanghina - Cantina Paterno		€22
Falanghina - Mastro Bernardino		€22
Sharis - Livio Felluga		€28
Chardonnay Alto Adige - La Boatina		€26
Greco di Tufo - Cantina Fremondo		€24
Fiano - Cantina Fremondo		€24
Blangè - Ceretto		€30
Gewurz - St. Michael Eppan		€28
Vermentino di Sardegna Pedres		€24
Sauvignon - la Boatina		€24

Vini Rossi

Negroamaro- San Marzano		€26
Morellino di Scansano Giucciardini		€26
Taurasi Radici - Mastroberardino		€45
Taurasi Mastroberardino		€50
Talò Primitivo di Manduria - San Marzano		€24
Aglianico - Mastrobernandino	€6	€26
Chianti - Poggio Salvi		€24
Rosso di Montalcino		€28
Dolcetto D'Alba Rocca Bella		€24
Valpolicella Tommasi		€28
Amarone Tommasi		€60

Bollicine

Ca' Del Bosco Cuvée Prestige		€55
Moët & Chandon		€80
Veuve Clicquot		€90
Valdobbiadene Docg Brut - Col		€35
dei Salici Prosecco Extradry - Naonis		€26
Franciacorta Rosé		€45

caffè e digestivi

Caffè	€1,5
Decaffeinato	€2

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

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**

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 granincluso destosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità 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 allergenicità 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**

Crostacei e prodotti derivati



3. **Uova**

Uova e prodotti derivati



4. **Pesce**

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**

Arachidi e prodotti derivati



6. **Soia**

Soia e prodotti derivati

Tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità 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**

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**

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**

Sedano e prodotti derivati



10. **Senape**

Senape e prodotti derivati



11. **Semi di sesamo**

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**

Lupini e prodotti derivati



14. **Molluschi**

Molluschi e prodotti derivati



Mozzarella
di Bufala
Campana
DOP



mozzarella **love** story ♥