

muu

hosteria ♥ latteria

menù

Napoli • Chiaia



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 Tricolore

Burrata di latte di bufala su insalata di pomodorino pachino, pomodorini gialli del Vesuvio e basilico fresco

Buffalo milk burrata on pachino tomato salad, yellow Vesuvius cherry tomatoes and fresh basil

€9

125g

*Allergeni:



VEGETARIANO

GLUTEN FREE



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:



VEGETARIANO

GLUTEN FREE



Tagliere del Casaro

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

The best selection from our cheese maker: mozzarella di bufala DOP, bocconcini, smoked bocconcini, ricotta, burrata, caciocavallo and 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 e conserve artigianali fatte in casa

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

€30

*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 bufala
affumicata DOP e semi di
papavero

Chips of fresh potato with
Smoked buffalo fondue DOP
and poppy seeds

€7

*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



mozzarella&fritti

VEGETARIANO



Bon Bon

Bocconcini di bufala e
bocconcini di bufala
affumicata in tempura

Moesel of buffalo mozzarella
tempura

€8

*Allergeni:   

Fior di Zucca

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 di bufala affumicata

White wine sausage, Neapolitan broccoli and smoked buffalo 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 & 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, filetto di tonno di oliva, olive nere e burrata 125 g

Durum wheat frisella, tomato and evo oil, basil, olive tuna fillet, black olives and burrata 125 g

€14

*Allergeni:   



Gateau 3.0

Schiacciata di Patata di Avezzano impanata al forno, ripiena di mozzarella di bufala, con crema di bufala affumicata e salame napoli essiccato

Oven-breaded crushed potato from Avezzano, stuffed with buffalo mozzarella, with smoked buffalo cream and dried Naples salami

€9

Allergeni:   



The Puuparuol

Peperone ripieno di carne di manzo, Pecorino Romano e Grana, su crema di bufala affumicata con crostini aromatizzati e crumble di olive nere

Stuffed Pepper with beef, Pecorino Romano and Grana, on smoked buffalo cream with flavored croutons and black olive crumble

€10

*Allergeni:   

mozzarella&pasta

VEGETARIANO



Rattacasa

Pasta mista con patata gialla e bufala affumicata DOP e Parmigiano

Mixed pasta with yellow potatoes and smoked 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:   

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

€16

*Allergeni:  

mozzarella&pesce

GLUTEN FREE



Tartare di Salmone

Salmon marinato agli agrumi, mozzarella di bufala, avocado e arancia

Salmon marinated with citrus fruits, Venus rice, buffalo mozzarella, avocado and orange

€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



Tataki di tonno

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

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

€18

*Allergeni:  

Calamaro in montagna

Calamaro ripieno di melanzana, grana e pecorino su fonduta di bufala

Squid stuffed with aubergine, parmesan cheese and pecorino cheese on a buffalo fondue

€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:



Muu Buun

Bun rustico artigianale, hamburger macina Muu 200g ripieno di mozzarella di bufala su maionese homemade alla menta e crema di zucchini e patate al forno

Handmade rustic bun, 200g Muu grind hamburger stuffed with buffalo mozzarella on homemade mint mayonnaise and zucchini cream and baked potatoes



*Allergeni:



€14

***Possibilità di servirlo al piatto**

GLUTEN FREE



Bistecca di pollo

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

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

€14

*Allergeni:



mozzarella&insalata

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 e olive verdi

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

€14

GLUTEN FREE

*Allergeni:



Pollastra

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

Sliced chicken thigh mouthful of smoked buffalo mixed salad, icebergs, fennel, cherry tomatoes, carrots, walnuts and 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 gocce di cioccolato, cialda cannolo e Dulce de Lece home made

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

€7

*Allergeni: 



bibite, birre e vini

Bibite

Acqua Muu	0.75 cl	€2,5
Acqua Natia	0.75 cl	€3
Acqua Ferrarelle	0.75 cl	€3
San Pellegrino	0.75 cl	€4
Coca Cola / Coca Cola zero	0.33 cl	€3
Fanta	0.33 cl	€3
Sprite	0.33 cl	€3

Birre

Birra Muu Artigianale Pilsner Chiara	0,33 cl - 5%	€6
Birra Muu Artigianale Belgian Dubbel	0,33 cl - 7%	€6
Nastro Azzurro	0,33 cl - 5.1%	€6
Nastro Azzurro Capri	0,33 cl - 4.2%	€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	€30
Gewürztraminer St. Michael Eppan	€28
Muller Hofstatter	€26
Chardonnay Ehlena Walch	€28

Vini Rossi

Falerno Moio 57	€24
Aglianico DOC Uva madre	€20
Gragnano Ottouve	€26
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	€32
De Bernard Conegliano Cuvée Prestige	€25
Ferrari Blanc de Blanc	€45
Ca' De Bosco	€55
Moët & Chandon	
Veuve Clicquot	€90

caffè e digestivi

Caffè	€1,5
-------	------

Amari

Montenegro	€4
Jefferson	€5
Jagermeister	€4
Del capo	€4
Limoncello	€3
Meloncello	€3
Liquirizia	€3
Sambuca	€4
903 Tipica	€5
903 Barrique	€5
Averna	€4
Braulio	€4
Rum Diplomatico	€8

Coperto	€2,5
---------	------

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, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio 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;
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**

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 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**

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 ♥