

muu

hosteria ♥ latteria

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 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



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

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 & 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, 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&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:



panini&sandwich

Panino Caprese

Mozzarella di bufala, pomodoro cuor di bue, origano e basilico

Buffalo mozzarella, oxheart tomato, oregano and basil

VEGETARIANO

€8

*Allergeni:  

Panino Muurtadella

Mortadella di Modena IGP al pistacchio, burratina di bufala e granella di pistacchio

Mortadella di Modena IGP with pistachio, buffalo burratina and chopped pistachios

€8

*Allergeni:   

Panino Contadino

Capocollo avellinese, mozzarella di bufala affumicata e pesto di basilico

Avellino capocollo, smoked buffalo mozzarella and basil pesto

€8

*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	€2
Decaffeinato	€2,5

Amari

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

Whisky

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

muu

hosteria ♥ latteria

menù

Caserta • bar



caffetteria

Caffè	€2
Caffè decaffeinato	€2,5
Caffè ginseng	€3
Caffè orzo	€2,5
Crema di caffè	€3,5
Cappuccino	€ 3
Cappuccino Large	€ 4
Cappuccino Decaffeinato	€3,5
Cappuccino Corretto	€5
Cappuccino di soia	€3,5
Latte freddo/caldo	€2,5
Latte macchiato	€4
Caffè latte	€4
Caffè Shakerato	€4
Spremuta arancia	€3,5
Camomilla	€3
Tè vari gusti	€3,5
Cioccolata calda vari gusti	€4,5
Analcolico alla Frutta	€6

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

Mozzarella & carciofini grigliati

Mozzarella & grilled artichokes

€10

125g

€13

250g

*Allergeni:



Mozzarella & friarielli napoletani

Mozzarella & Neapolitan friarielli

€10

125g

€13

250g

*Allergeni:



Mozzarella & melanzane grigliate

Mozzarella & grilled aubergines

€10

125g

€13

250g

*Allergeni:



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
Analcolico alla Frutta	€6

i nostri drink

Aperol Spritz	€8
Limoncello Spritz	€8
Hugo	€8
Negroni / Sbagliato	€8
Americano	€8
Moscow Mule	€8
Rossini	€8
Bellini	€8

gin e vodka

tonica / lemon / ginger beer

Tanqueray	€8
Hendrick's	€11
Gin Mare	€13
Stolichnaya	€8
Grey Goose	€11
Beluga	€13

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 ♥