

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:   

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:   

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:





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

€9

*Allergeni:



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

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:   

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

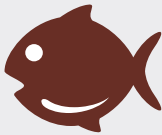
gin e vodka

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 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 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 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 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 ♥