

lattedamordere
mezzarelladabere

**LA FELICITÀ
IN UN
MURSO**

NAPOLI | MILANO | CASERTA



MUZZARELLA
& BISTROT



MOZZARELLA DI BUFALA

Buffalo mozzarella

125 g

5€

250 g

8€

MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA

Smoked buffalo mozzarella

125 g

5,5€

250 g

8,5€



BOCCONCINI DI BUFALA

Morsels of buffalo mozzarella

125 g

5€

250 g

8€



BOCCONCINI DI BUFALA AFFUMICATA

Morsels of smoked buffalo mozzarella

125 g	250 g
5,5€	8,5€



RICOTTA DI BUFALA

Buffalo ricotta 125gr

125 g

6€

BURRATINA

Burrata

8€



TAGLIERE DEL CASARO

**LA MIGLIORE SELEZIONE DAL NOSTRO
CASARO: MOZZARELLA, BOCCONCINI,
BOCCONCINI AFFUMICATI, RICOTTA**

*The best selection from our cheese maker:
Mozzarella, Bocconcini, Smoked Bocconcini,
Ricotta*

29€



MUZZARELLA & SALUMI



TAGLIERE MISTO MUU x2

**PROSCIUTTO CRUDO, SALAME DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA,
GUANCIALE DI CINTA SENESE CASERTANO, CAPICOLLO AVELLINESE,
BOCCONCINI DI BUFALA E AFFUMICATA 0,25
RICOTTA DI BUFALA 125 GR, MOZZARELLA DI BUFALA 250 GR.**

*Raw ham, Naples salami, pig cheek, capicola
morsels of smoked mozzarella, buffalo morsels 0,25 gr,
ricotta cheese 125 gr, mozzarella 250 gr*

28€

MOZZARELLA & CRUDO DI PARMA

Mozzarella and Parma ham

125 g 10€ 250 g 13€

MOZZARELLA & SALAME NAPOLI

Mozzarella and Naples salami

125 g 10€ 250 g 13€

MOZZARELLA & CAPICOLLO AVELLINESE

Mozzarella and Capicollo

125 g 10€ 250 g 13€



MUZZARELLA
& FRITTI



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€

CARROZZA

**MOZZARELLA DI BUFALA TRA
DUE FETTE DI PANE IN
CASSETTA IMPANATA**

*Breaded bread stuffed with
buffalo mozzarella DOP*

9€



BON BON

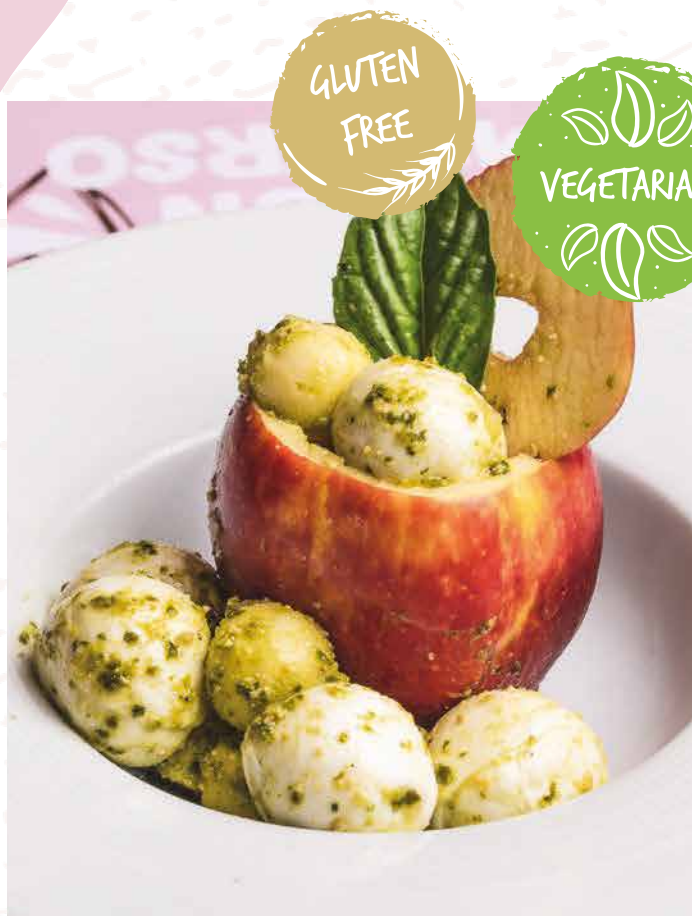
**BOCCONCINI DI BUFALA E
BUFALA AFFUMICATA IN TEMPURA**

*Moesel of buffalo mozzarella
DOP tempura*

8€



MUZZARELLA & VERDURE



PESTO E MELA

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP MELA PINK E PESTO DI BASILICO

Buffalo mozzarella DOP morsel, pink apple and basil pesto

10€

PARMIGIANA DI MOZZARELLA

STRATIFICATO DI MOZZARELLA E MELENZANA CON RAGÙ NAPOLETANO E BASILICO

Stratified mozzarella DOP with eggplant, neapolitan ragù and basil

9€



FIORI DI ZUCCA

RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E PEPE DI SHUAN

Fried zucchini flowers stuffed with buffalo ricotta cheese and pepper

8€



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€



MUZZARELLA & TRADIZIONE



POLPETTE IN TEGAMINO

**POLPETTINE DI MANZO HOMEMADE,
RIPIENE DI MOZZARELLA DI BUFALA,
RAGÙ NAPOLETANO 12 ORE E GOCCE DI
FONDUTA DI PROVOLA**

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

8€

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*

12€



FRESELLONE CON BURRATA

**FRISELLA DI GRANO DURO COTTA AL
FORNO, POMODORINO CILIEGINO, OLIO
EVO, BASILICO, ACCIUGA, OLIVE NERE
E BURRATA 60 GR**

*Durum wheat frisella, tomato and evo
oil, basil, anchovies, black olives and
burrata 60 gr*

12€



MUZZARELLA & PASTA



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€



LATTE E PEPE

**SPAGHETTO QUADRATO DI PASTA FRESCA CON LATTE DI BUFALA AL PEPE,
GRATTUGGIATA DI LIMONE E POLVERE DI PISTACCHI DI BRONTE**

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

14€



FUSILLONE NAPOLETANO

**MEZZO FUSILLO FRESCO AL RAGÙ NAPOLETANO
E MANTECATO ALLA RICOTTA DI BUFALA**

*fresh pasta Fusillo with neapolitan ragù
and ricotta cheese*

12€



MUZZARELLA
& PESCE



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*

14€



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*

16€



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

16€



CEVICHE DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI, MOZZARELLA DI BUFALA, AVOCADO E INSALATINA DI GERMOGLI E ARANCE

Salmon with citrus fruits, mozzarella with avocado

16€



MUZZARELLA & CARNE



TAGLIATA

TAGLIATA DI CUBE ROLL 260GR 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€



HAMBURGER MACINA MUU

HAMBURGER DI MANZO MACINA MUU CON CUORE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP PATATE DI AVEZZANO AL ROSMARINO E SALSA BARBECUE HOMEMADE

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

14€

GLUTEN
FREE



BISTECCA DI POLLO

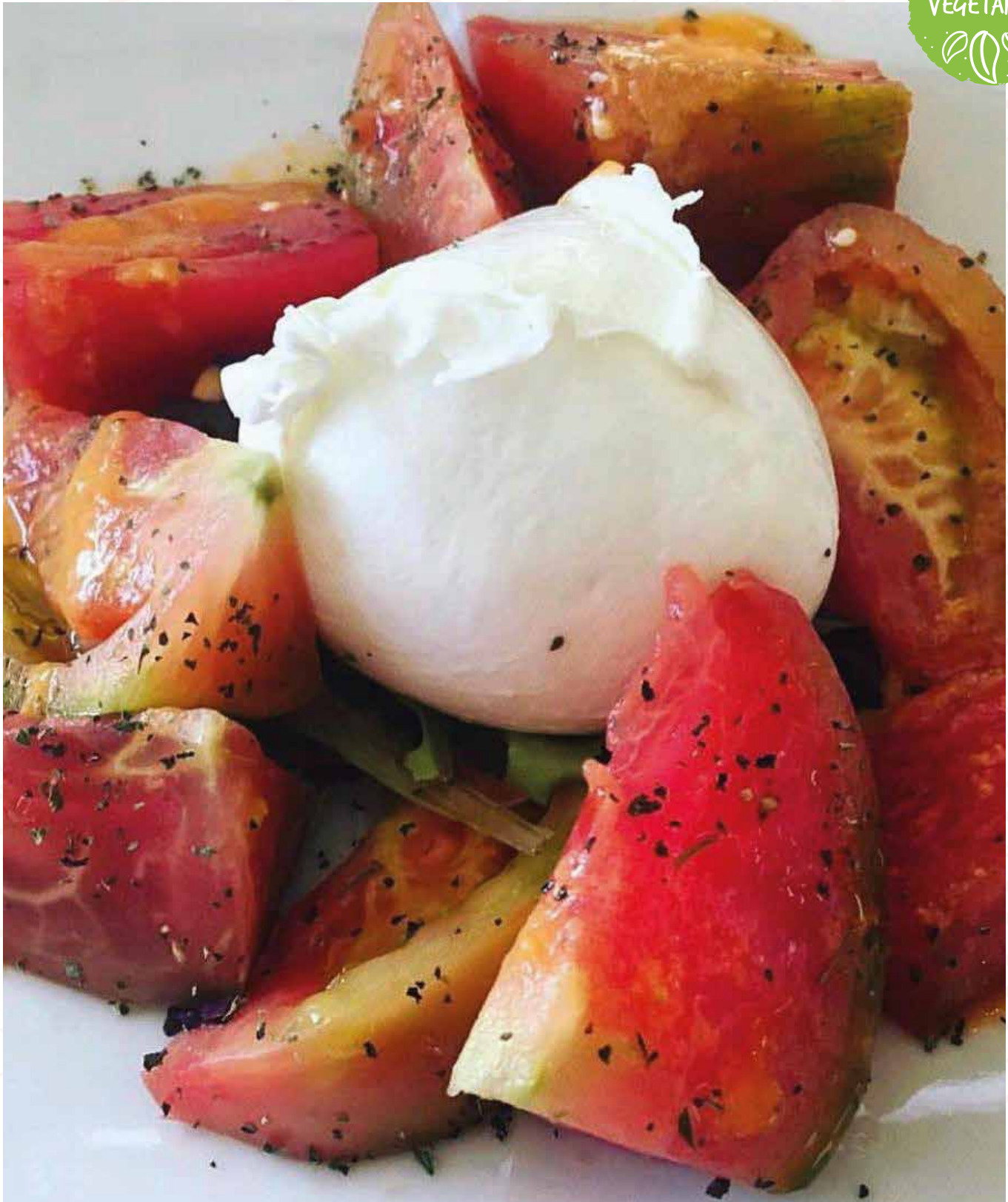
**ARROSTO DI SOVRACCOSCIA DI POLLO SERVITA
SU SPINACINO CRUDO CROCCANTE,
NOCI, OLIVE NERE TAGGIASCHE
E CREMA DI AFFUMICATA DI BUFALA**

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

10€



MUZZARELLA & INSALATE



CAPRESE

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORI
DI SORRENTO E BASILICO**

*Buffalo mozzarella DOP, Sorrento tomatoes
and basil*

125 g

10€

250 g

13€

LEGGERA - 10€

INSALATA MISTA, POMODORINI DATTERINI,
CAROTE ALLA JULIENNE E FINOCCHIO

Mixed salad, datterini tomatoes, carrots and fennel

TONNATA - 14€

FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO, BOCCONCINI DI BUFALA
CARPACCIO DI ICEBERG, LOLLO VERDE E ROSSO, RUCOLA
SELVATICA INVIDIA, FINOCCHI, E OLIVE VERDI

*Tuna fillet in oil, buffalo mozzarella mixed salad wild envy,
fennel, and green olives*

POLLASTRA - 12€

TAGLIATA DI POLLO, BOCCONCINI DI BUFALA AFFUMICATA,
POMODORINI DATTERINI, ICEBERG, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO
DI BUFALA, GHERIGLI DI NOCI DI SORRENTO E CAROTE JULIENNE

*Sliced chicken, smoked buffalo mozzarella, datterini tomatoes,
iceberg salad, caciocavallo flakes buffalo,
Sorrento kernels and carrots*



MUZZARELLA & DOLCI



MUU CHEESE CAKE

FREDDA O COTTA AL FORNO, DRESSING
A SCETA TRA CIOCCOLATO NERO,
CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI DI BOSCO,
PISTACCHIO, CAMELLO, NUTELLA

*no-bake or baked, dressing choice black
or white chocolate, berries, pistachio,
caramel, nutella*

7€

TIRAMIMUU

AL CAFFÈ ESPRESSO

coffee espresso

7€



BABÀ CON CREMA

BABÀ CON CREMA DI RICOTTA
E PISTACCHIO

*Babà with ricotta cream
and pistachio*

7€





CANNOLO SCOMPOSTO

**CREMA ALLA RICOTTA DI BUFALA CON GOCCIA DI
CIOCCOLATO, CIALDA CANNOLO E DULCE DE LECE**

*Buffalo ricotta cream with chocolate
drop, Cannoli and Dulce de leche wafer*

6€



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%	€5

Birre Artigianali Italiane

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

Muller Thurgau Alto Adige - Hofstatter		€ 22
Falanghina - Cantina Paterno	€ 5	€ 20
Sharis - Livio Felluga		€ 24
Chardonnay Alto Adige - Terlan		€ 24
Greco di Tufo - Cantina Paterno		€ 22
Fiano - Cantina Paterno		€ 22
Blangè - Ceretto		€ 30
Gewurz - St. Michael Eppan		€ 26

Vini Rossi

Negroamaro		€ 22
Morellino di Scansano Santa Maria - Grillessino		€ 22
Taurasi Radici - Mastroberardino		€ 40
Talò Primitivo di Manduria - San Marzano		€ 22
Aglianico - Paterno	€ 5	€ 18
Chianti - Castello Banfi		€ 16
Gragnano - Ottouve		€ 24



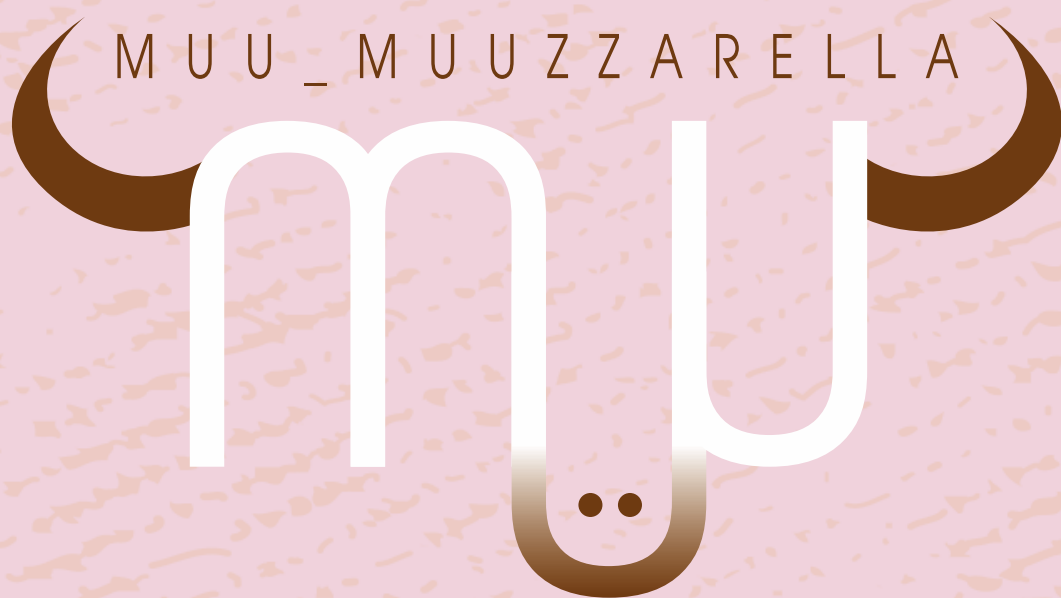
CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè

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	€ 4
903 Barrique	€ 4
Amarè	€ 4
Guappa	€ 4



LA FELICITÀ IN UN MUURSO

 @MUU_MUZZARELLA

 @MUUMUZZARELLA

or leave you opinion on 

Seguici su instagram, Facebook o lascia la tua recensione su tripadvisor



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.



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Solfiti



Semi di sesamo



Molluschi



Lupini