

MUU HOUSE

STEAK & GRILL

Le Nostre Burger: tutte vengono accompagnate con patatine fritte €12.00

Cheeseburger: Angus argentino 200gr, bacon americano, cheddar e cipolle agrodolce

Kalabro: Angus argentino 200gr, n'duja, rucola e burrata pugliese

Iberica: Manzo 200gr, uovo all'occhio di bue, peperoni, e prosciutto di Patanegra

Dalla Jospet: con un contorno a scelta tra patate al forno, verdure alla griglia o pure di patate aromatizzato al tartufo

Ribeye di angus irlandese (240gr) alle brace
€14.00

Filetto "Lomo" argentino (240gr) alle brace
€18.00

Filetto di Fassona piemontese (240gr) alle brace
€20.00

Asado di Black angus USA (300gr) cotto a bassa temperatura
€20.00

Costine di maiale iberico affumicate al barbecue
€14.00

Salse e guarnizioni extra:

Salsa al pepe verde €2.00

Salsa al pistacchio di Bronte €2.00

Salsa al tartufo €2.00

Funghi porcini e guancia di Norcia €4.00

Primi:

Lasagna vincisgrassi €10.00

Paccheri con crema di pomodoro, burrata pugliese e pistacchio €12.00

Nudi e crudi:

Tartare di filetto di Fassona con pistacchio e burrata pugliese €14.00

Tartare di filetto di Fassona con tartufo e uova cotta a bassa temperatura €16.00

Carpaccio di filetto di Fassona con acciughe del Mar Cantabrico, stracciatella e pomodorini confit €14.00

"Il vero" vitello tonnato €14.00

Insalata caprese €10.00

Contorni extra:

Patate al forno €4.00

Patatine fritte €4.00

Verdure alla griglia €5.00

Pure di patate al tartufo €5.00

Spinaci saltate aglio, olio e peperoncino €5.00



MUU HOUSE

STEAK & GRILL

Lista di vini rossi:

Trentino Alto Adige:

- * Tenuta San Leonardo- terre di San Leonardo €27
- * Alois Lageder- Pinot Nero €35
- * Tenuta San Leonardo- Villa Gresti €45

Friuli Venezia Giulia:

- * Bastianich- Schioppettino DOC €29
- * Marchesi di Frescobaldi- Attems Cleve DOC €32
- * Bastianich - Vespa Rosso 2014 IGT €60

Veneto:

- * Allegrini- Palazzo Della Torre €34

Piemonte:

- * Abbona- Casaret Barbera €25
- * Abbona- San Luigi Dogliani €25
- * Abbona- Nebbiolo Langhe €34
- * Abbona- Barbaresco 2015 €65

Lombardia:

- * Nino Negri- Sassella DOCG €28
- * Nino Negri- Inferno DOCG €30
- * Nino Negri- Le Tense DOCG €38
- * Nino Negri- Inferno Carlo Negri DOCG €40

Abruzzo:

- * La valentina- Spelt Montepulciano D'Abruzzo DOC €34
- * La Valentina- Binomio Montepulciano D'Abruzzo 2015 €65
- * La Valentina- Bellovedere Montepulciano D'Abruzzo 2015 €70

Molise:

- * Di Majo Norante- Aglianico Contado Riserva DOC €25
- * Di Majo Norante- TINTILLA DOC €27

Toscana:

- * Marchesi de Frescobaldi- Terremore Maremma Cabernet DOC €22
- * Marchesi de Frescobaldi- Morellino di Scansano DOCG €24
- * Marchesi de Frescobaldi- Campo ai Sassi Rosso di Montalcino €32
- * La bracesca- Nobile di Montepulciano DOCG €34
- * Fernuta- Lodai Maremma DOC €35
- * Tenuta Perano- Chianti classico €38
- * Tenuta dell'Ornellaia- Le Volte €40
- * Marchesi de Frescobaldi- La Vite Lucente Toscana IGT €55
- * Tenute dell'Ornellaia- Le Serre Nuove €75
- * Tenuta San Guido- Guidalberto €80
- * Antinori- "Pian Delle Vigne" Brunello di Montalcino 2014 €80
- * Marchesi de frescobaldi - LUCE 2014 €130
- * Tenuta San Guido- SASSICAIA €350



Vini bianchi:

Friuli Venezia Giulia

- * Attems- Pinot Grigio IGT €23
- * Bastianich- Vespa Bianco 2016 €50

Toscana:

- * Marchesi de Frescobaldi- Pian de Remole Bianco IGT €18
- * Marchesi de Frescobaldi- Pomino Bianco DOC €20

Emilia Romagna:

- Tenuta Santa Croce- Pignoletto frizzante DOCG €18

Sicilia:

- * Le Casematte- Peloro Bianco IGT €25

Sardegna:

- * Agripunica- SAMAS IGT €29

