



MUUUTECA

GRILL AND WINE

# Chi siamo

La **MuuuTeca** è una storia di famiglia.  
Nasce attorno a una tavola, tra il profumo  
della brace, un calice di vino sincero e la  
voglia di condividere momenti autentici.

Siamo a **Pavia**, dove la tradizione incontra la  
passione per la **carne di qualità** che trattiamo  
con rispetto, semplicità e fuoco vivo.

Accanto alla carne, proponiamo una carta **vini**  
curata, con etichette italiane e internazionali,  
piccole cantine, grandi nomi e vini da scoprire,  
tutti scelti per esaltare ogni boccone.

Alla Muuuteca si viene per **stare bene**,  
mangiare meglio e bere il giusto.  
Un **ristorante**, una **casa**, una storia che  
profuma di brace, di territorio...  
e di buone bottiglie.

La **MuuuTeca** – Dove la carne è regina, il vino  
è complice e l'accoglienza è di casa.

## Antipasti

### LE NOSTRE TARTARE ICONICHE

#### da abbinare con un calice di bollicine

<b>La Classica</b> Con pepe nero, sale, olio EVO e limone	14
<b>La Muuucruda</b> Con sale, pepe nero, cipolla rossa, capperi, senape, tuorlo d'uovo e olio al tartufo	20
<b>La Muuurinata</b> Zucchine marinate, scorza di limone, sale, pepe e olio	16

### IDEALI DA CONDIVIDERE AL CENTRO TAVOLA

#### Arrosticini di Pecora

5 pezzi	8
10 pezzi	14

#### Arrosticini di Black Angus

5 pezzi	9
10 pezzi	17

### I NOSTRI TAGLIERI DA CONDIVIDERE

#### L'Angolo del Pascolo 26

Tagliere di salumi (crudo San Daniele stagionato 24mesi, lardo di Patanegra, coppa di Parma, salame di Varzi) e formaggi (caprino piemontese stagionato: nella foglia di castagno, nel Barolo, nel malto d'orzo e whisky, nella grappa con frutta) servito con gnocco fritto

#### Degustazione Tagliere di Formaggi 20

Selezione stagionata (caprino piemontese stagionato: nella foglia di castagno, nel Barolo, nel malto d'orzo e whisky, nella grappa con frutta) servito con gnocco fritto e su richiesta confetture

#### Degustazione Tagliere Salumi 18

Selezione di salumi (crudo San Daniele stagionato 24 mesi, lardo di Patanegra, coppa di Parma Salame di Varzi) con gnocco fritto

## Menù



### Primi

*Pasta fresca rigorosamente  
fatta con le nostre mani*

#### **Scrigno del Vitello**

Pasta ripiena di vitello, serviti con burro e salvia

**18**

#### **Tagliatelle dei Pastori**

Pasta fresca al Ragù bianco di Manzo

**16**

#### **Carnaroli allo Stracotto**

Riso carnaroli mantecato burro e grana, con straccetti di manzo

**21**

**PER OPZIONI VEGGIE/VEGAN, RIVOLGERSI AL PERSONALE**

## **I TAGLI DA CONDIVIDERE PER UN' ESPERIENZA CULINARIA UNICA**

### **IL RE**

**Tomahawk Irlandese**  
a partire da **1 Kg**

**7.8/hg**

### **LA REGINA**

**Fiorentina**  
a partire da **1 Kg**

**6.5/hg**

## Secondi

### *Il Regno della Muuuteca*

#### **IL PRINCIPE IRLANDESE IN DUE VERSIONI**

***Agli aromi cotto in padella*** **30**

Filetto di circa 200 gr con patate al forno

***Alla griglia*** **29**

Filetto di circa 200 gr con patate al forno

#### **LA PRINCIPESSA**

*Costata a partire da 600 gr* **5/hg**

#### **LA CONTESSA**

*Cotoletta di Vitello con osso* **26**

#### **IL DUCA SUDAMERICANO**

*Picanha circa 200 gr servita con salsa chimichurri* **28**

#### **LA MARCHESINA SUDAMERICANA IN DUE VERSIONI**

***Rucola e Grana*** **24**

Tagliata di Manzo di circa 180g con rucola e grana

***Rustica*** **22**

Tagliata di Manzo di circa 180g con patate al forno e salsa verde

*Se si vuole una grammatura più elevata chiedere al personale*  
**PER OPZIONI VEGGIE/VEGAN, RIVOLGERSI AL PERSONALE**

## Contorni

<b>Carote glassate al miele</b>	<b>7</b>	<b>Verdure grigliate</b>	<b>6.5</b>
<b>Patate al forno</b>	<b>6</b>	<b>Spinaci saltati con aglio e n'duja</b>	<b>7</b>
<b>Patate fritte</b>	<b>5</b>	<b>Insalata</b>	<b>5</b>
<b>Gnocco fritto</b>	<b>6</b>		

## LE NOSTRE BIRRE

<b>Monchshof Bock Bier 0.5L</b>	<b>7</b>	<b>Kapuzziner Weiss Bier 0.50L</b>	<b>6.5</b>
<b>Monchshof Keller Bier non filtrata 0.5L</b>	<b>7.5</b>	<b>Blanch de Bruxelles 0.33L</b>	<b>6</b>
<b>Monchshof Pils Chiara 0.50L</b>	<b>6.5</b>		

## BIBITE

<b>Acqua Naturale o Frizzante 0.50L</b>	<b>3</b>	<b>Fanta in bottiglia</b>	<b>4.5</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>4.5</b>	<b>Sprite</b>	<b>4.5</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>4.5</b>	<b>Caffè</b>	<b>2</b>
		<b>Caffè corretto</b>	<b>3</b>



*Mum Moments*

## Dolci

<b>Tarteletta con frutta fresca</b>	<b>8</b>
<b>Panna cotta con salsa al cioccolato e crumble</b>	<b>6.5</b>
<b>Cheesecake al tiramisù</b>	<b>7.5</b>
<b>Semifreddo al limone</b>	<b>7</b>
Taglio della Torta	2 p.p

## Vini di Meditazione e Dessert

<b>Zibibbo IGP Laus Martinez al Calice</b>	<b>8</b>
<b>Moscato di Volpara di Emilio Calatroni bottiglia</b>	<b>17</b>
<b>Passito di Pantelleria DOP Menhir al Calice</b>	<b>9</b>
<b>Dolce Lucrezia di Emilio Calatroni bottiglia</b>	<b>16</b>

## Amari

<b>Sambuca</b>	<b>5</b>	<b>Mirto</b>	<b>7</b>
<b>Montenegro</b>	<b>6</b>	<b>Baileys</b>	<b>6</b>
<b>Unicum</b>	<b>7</b>	<b>Fernet</b>	<b>5</b>
<b>Jefferson</b>	<b>7</b>	<b>Branca Menta</b>	<b>5</b>
<b>Anima Nera</b>	<b>6</b>	<b>Brodo di Giuggiole</b>	<b>7</b>
<b>Limoncino</b>	<b>5</b>	<b>Amaro del Capo</b>	<b>5</b>

## **Grappe**

<b>Secca Castagner</b>	<b>7</b>
<b>Morbida Castagner</b>	<b>6</b>
<b>Barricata Castagner</b>	<b>8</b>

## **Whisky**

<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>12</b>
<b>Bulleit Ry</b>	<b>10</b>

## **Rum**

<b>Don Papa</b>	<b>12</b>
<b>Zacapa Solera Gran Riserva</b>	<b>14</b>



*Vinni*

## Calici



## Rosso

<b>Buttafuoco "Il Cacciatore"</b> <b>Az. Agricola Fiamberti/Maggi/Bosco del Sasso</b>	<b>9</b>
<b>Barbera D'Asti DOC Az. Agricola Gianni Doglia</b>	<b>7</b>
<b>Valpolicella Rio Albo Cà Rugate Vino Biologico</b>	<b>8</b>
<b>Chianti Buccia Nera Sassocupo</b>	<b>7</b>
<b>Syrah IGP Terre Siciliane</b>	<b>7.5</b>
<b>Primitivo delle Mandurie docg</b>	<b>7.5</b>

## Bianco

<b>Monsupello "I Germogli Bianchi"</b>	<b>8</b>
<b>Lugana Cà De Frati</b>	<b>7.5</b>
<b>Gewurztraminer DOC VAN Blumen</b>	<b>7</b>

## Rosato

<b>Pinot Nero Vinificato in Rosa Vivace IGP "I Germogli Rosa"</b>	<b>8</b>
---	----------

## Bollicine Metodo Classico

<b>Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosè "Nature"</b>	<b>9</b>
---	----------

## Bollicine Metodo Charmat

<b>Valdobbiadene DOCG Extra Dry Merotto</b>	<b>8</b>
---	----------

## Rosso

<b><i>"Lagrein" DOC Von Blumen</i></b>	<b>35</b>
<b><i>"Pinot Nero" DOC Von Blumen</i></b>	<b>35</b>
<b><i>Bonarda "Vaiiolet" Monsupello</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Bonarda "Calcabio" Monsupello</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Barbera "Che Barbera" Monsupello</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Cabernet Sauvignon "Tango Wine" Monsupello</i></b>	<b>27</b>
<b><i>Buttafuoco "Abbondanza" F. Maggi</i></b>	<b>23</b>
<b><i>Buttafuoco "Il Cacciatore" G. Fiamberti</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Buttafuoco Storico "Vigna Costera" F. Maggi</i></b>	<b>38</b>
<b><i>Buttafuoco Storico "Sacca del Prete" G. Fiamberti</i></b>	<b>42</b>
<b><i>Buttafuoco Storico Bosco del Sasso 2019</i></b>	<b>40</b>
<b><i>Barbera D'Asti DOC Gianni Doglia</i></b>	<b>22</b>
<b><i>Nebbiolo Langhe Doc Davide Fregorese</i></b>	<b>35</b>
<b><i>Valpolicella DOC "Rio Albo" Cà Rugate</i></b>	<b>26</b>
<b><i>Valpolicella Superiore Ripasso DOC Campo Bastiglia Cà Rugate</i></b>	<b>33</b>
<b><i>Chianti Buccia Nera Sassocupo DOCG</i></b>	<b>28</b>
<b><i>Rosso di Montalcino Doc 2023</i></b>	<b>30</b>
<b><i>Morellino di Scansano DOCG Cerretto Piano</i></b>	<b>28</b>
<b><i>Bolgheri Rosso Doc Zizzolo Fornacelle</i></b>	<b>30</b>
<b><i>Montepulciano d' Abruzzo BIO DOC Spinelli</i></b>	<b>25</b>
<b><i>Primitivo di Manduria LIRICA</i></b>	<b>35</b>
<b><i>Sirah Terre Siciliane IGP BIO Dei Principi di Spadafora</i></b>	<b>29</b>
<b><i>Etna DOC Rosso Davide Fragorese</i></b>	<b>35</b>
<b><i>Cannonau di Sardegna DOC Audarya</i></b>	<b>28</b>

## Bianco

<i>Gewurztraminer Alto Adige DOC Von Blumen</i>	26
<i>Pinot Nero "I Germoglia Bianchi" Monsupello</i>	26
<i>Riesling Prov. Di Pavia IGP Monsupello</i>	25
<i>Lugana DOC Cà Dei Frati</i>	30
<i>Gavi di Gavi DOCG Monchiero Carbone</i>	26
<i>Roero Arneis DOCG "Recit" Monchiero Carbone</i>	25
<i>Vermentino di Gallura docg FUENTANALIRAS</i>	35
<i>Falanghina del Cilento San Salvatore</i>	28
<i>Nuragus Audarya</i>	25

## Rosato

<i>Pinot Nero "I Germogli Rosa" Monsupello</i>	26
--	----

## Vini Esteri

<i>Chablis Domaine Hamelin Francia</i>	35
<i>Bordeaux Chateaux Petit Corbin Despaigne H. Cuvelier Et Fils 2020</i>	55
<i>Borgogne Pinot Noir Henri De Villamont</i>	45
<i>La Garnacha Lo Alto Spagna</i>	30
<i>Eudald Massana Noja Metodo Classico</i>	32
<i>Malbec Elite Argentina</i>	35

## **Le Nostre Bollicine**

<b>Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosè "Nature" Monsupello</b>	<b>40</b>
<b>Cava Reserva Brut Nature Eudald Massana Noya (Spagna)</b>	<b>35</b>
<b>Metodo Classico Dosaggio Zero DOCG (104 mesi sui lieviti) "OBLIO" Bertè &amp; Corbini</b>	<b>60</b>
<b>Metodo Classico Brut "Cuvee Cà Del Tava"</b>	<b>65</b>
<hr/>	
<b>Prosecco Valdobbiadene "Merotto" DOCG Extra Dry</b>	<b>25</b>
<b>Metodo Classico pinot Nero Pas Dosè " Brut Rosè"</b>	<b>40</b>
<b>Franciacorta Brut DOCG "Alma Assemblage" Bellavista</b>	<b>45</b>
<b>Franciacorta Brut DOCG "Alma Non Dosato" Bellavista</b>	<b>50</b>

## **Le Nostre Riserve**

<b>Ajanico del Volture Nocte 2019</b>	<b>35</b>
<b>Barolo DOCG Cru Davide Fregorese 2019</b>	<b>49</b>
<b>Barbaresco DOCG La Ganghjia 2022</b>	<b>45</b>
<b>Sagrantino di Montefalco DOCG Moretti Omero 2020</b>	<b>42</b>
<b>Mosaico 2008 Monsupello</b>	<b>55</b>
<b>Amarone della Valpolicella DOC Punta 470 Cà Rugate 2021</b>	<b>65</b>
<b>Brunello di Montalcino Ventolaio 2020</b>	<b>60</b>
<b>Podere La Borla 2019 Monsupello</b>	<b>45</b>
<b>Flower Von Blumen 2021</b>	<b>35</b>
<b>Cipperimerlot Monsupello 2018</b>	<b>50</b>
<b>I Gelsi 2018 Monsupello</b>	<b>30</b>
<b>Pinot Nero IGP "3309" 2020 Monsupello</b>	<b>42</b>
<b>Cabernet Sauvignon "Aplomb" 2019 Monsupello</b>	<b>43</b>
<b>Chardonnay "Senso" 2020 Monsupello</b>	<b>40</b>
<b>Blanc de Noirs Monsupello</b>	<b>65</b>