



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

**La Classica** 14  
Con pepe nero, sale, olio EVO e limone

**La Muuucrada** 20  
Con sale, pepe nero, cipolla rossa, capperi, senape, tuorlo d'uovo e olio al tartufo

**La Muuurinata** 16  
Zucchine marinate, scorza di limone, sale, pepe e olio

### 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**

## Menù



## 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>

**Coperto 2.5 p.p**