

MOTHER WOLF



PANE

PIZZA ROSSA

salsa di pomodoro, pecorino romano *DOP*, origano selvatico

PIZZA BIANCA

sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

SFINCIONE

chef evan funke's signature focaccia
sea salt, extra virgin olive oil, origano selvatico

BRUSCHETTA ALICI E BURRO

cultured butter, parsley, alici, black pepper

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

SUPPLÌ AL TELEFONO

risotto croquette, guanciale, pomodoro,
fior di latte, pecorino romano *DOP*

POLPETTE DI CODA

oxtail meatballs, sugo di pomodoro,
pecorino romano *DOP*

GAMBERI IN SALSA VERDE

blue prawns, green garlic salsa verde

BURRATA E CRUDO

burrata pugliese, prosciutto di parma 24 mo.
sfincione

CICORIA

radicchio, treviso, salsa di acciughe,
pecorino romano *DOP*, lemon, pangrattato

MISTICANZA DI CAMPO

lettuces, herbs, wild greens and flowers,
condimento di lambrusco

RUCHETTA

wild arugula, lemon, parmigiano reggiano,
extra virgin olive oil, black pepper

FINOCCHI E CARCIOFI

shaved fennel, carciofi bruciati, mint, lemon,
pecorino romano *DOP*, extra virgin olive oil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella di bufala, taleggio, scamorza,
parmigiano reggiano, spring onion, black pepper

CARCIOFI E PROSCIUTTO

carciofi arrostiti, taleggio, parmigiano reggiano,
prosciutto di parma, battuto di erbe

LA MORTAZZA

mortadella di bologna, ricotta fresca,
pistacchio di bronte, lemon agrumato

FUNGHI

wild & cultivated mushrooms, scamorza, taleggio,
parmigiano reggiano, erbe aromatiche

MARGHERITA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
parmigiano reggiano, basil, sea salt, extra virgin olive oil

DIAVOLA

fior di latte, salsa di pomodoro, salame piccante,
basil, peperoncino, olio santo

CALABRESE

fior di latte, salsa di pomodoro, 'nduja di spilinga,
peperoncino, broccoletti, origano selvatico

SALSICCIA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
salsiccia di maiale, cipolle bruciate, origano selvatico

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

MOTHER WOLF



LA PASTA ROMANA

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano *DOP*, black pepper

SPAGHETTI AOP

aglio, olio, peperoncino,
parsley, pomodorini

LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

sughetto di pomodoro, aglio, olio santo,
diavolicchio, pecorino romano *DOP*

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

oxtail ragù, pecorino romano *DOP*

MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA

guanciale, black pepper,
pecorino romano *DOP*

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

half lobster in camicia, sugo di aragosta,
peperoncino, pomodorini, basil

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro,
pecorino romano *DOP*

RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, pecorino romano *DOP*,
parmigiano reggiano, black pepper

COSE DI LUSSO

BURRATA E CAVIALE*

1 oz petrossian royal ossetra caviar,
burrata pugliese, traditional accompaniments
sfincione or pizza bianca

FETTUCCINE AL BURRO, PROSCIUTTO E TARTUFO

cultured butter, prosciutto di parma,
white truffles

POLLO ALLA TARTUFAIO (PER 2)

whole roasted heritage chicken,
wild mushrooms, sugo di arrosto
black truffles or white truffles

SECONDI

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass,
melanzane fritte, green garlic, mint, lemon, salsa verde

PESCE SPADA ALLA GHIOTTA

pacific swordfish, pomodoro e pomodorini,
olive taggiasche, capperi, basil

SALTIMBOCCA DI VITELLO*

vitellone, prosciutto di parma, sage,
vino bianco, burro fuso, lemon, wild arugula

SCOTTADITO DI AGNELLO*

australian lamb rib chops,
escarole saltate, pinoli, sultanas, lemon

TAGLIATA DI MANZO*

prime ribeye cap, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

COSTATA DI MANZO*

60 day dry aged prime bone-in ribeye,
wild arugula, patate fritte

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.
