

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

anchovy, cultured butter, parsley, black pepper

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

GNOCCHI FRITTI

ricotta gnocchi, fonduta di taleggio,
parmigiano reggiano, black pepper

POLPETTE DI CODA

crispy short rib 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

PANZANELLA

burrata pugliese, cherry tomatoes, market
vegetables, basil, pane fritto

MISTICANZA DEL CAMPO

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

RUCHETTA

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

FINOCCHI E PISELLI

shaved fennel, sugar snap peas, pecorino
romano, mint, lemon, extra virgin olive oil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

QUATTRO FORMAGGI

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

LA MORTAZZA

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

FUNGHI

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

MARINARA CON BURRATA

salsa di pomodoro, shaved garlic, sicilian oregano,
stracciatella di burrata, extra virgin olive oil

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

CLASSICA

mozzarella di bufala, parmigiano reggiano,
prosciutto di parma, wild arugula, extra virgin olive oil

FILETTO

fior di latte, marinated cherry tomatoes, basil,
parmigiano reggiano

LA PASTA ROMANA

FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano
vacche rosse, prosciutto di parma

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP, black pepper

LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, lemon, delta
asparagus, parmigiano reggiano

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragù, pecorino romano DOP

MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA

guanciale, black pepper, pecorino romano DOP

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

RIGATONI ALLA CARBONARA

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

FUSILLI RAGU DI CARNE

bolognese, vacche rosse

SECONDI

TONNO ALLA PUTTANESCA

big eye tuna steak, pomodoro e pomodorini,
taggiasca olives, capers, basil

SALTIMBOCCA DI VITELLO*

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

SCOTTADITO DI AGNELLO*

australian lamb rib chops,
peperonata salsa verde

TAGLIATA DI MANZO*

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

PER LA TAVOLA

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass,
insalata di limone, fennel, caselvetrano
olives, mint, salsa verde

COSTATA ALLA FIORENTINA*

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

POLLO ALLA BOSCAIOLA (PER 2)

whole roasted heritage chicken,
wild mushrooms, sugo di arrosto,

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