

# 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 CLASSICA

grilled ciabatta, market tomatoes, stracciatella di burrata, basil

## 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

crispy short rib meatballs, sugo di pomodoro,  
pecorino romano DOP

### BATTUTA DI MANZO\*

handcut filet tartare, shallots, lemon, egg,  
carciofi fritti, sfincione bianco

### BURRATA E CRUDO

burrata pugliese, prosciutto di parma 24 mo.,  
sfincione bianco

### GAMBERI IN SALSA VERDE

blue prawns, green garlic salsa verde

### 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 CARCIOFI

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

## LA NOSTRA PIZZA ROMANA

### QUATTRO FORMAGGI

fior di latte, 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

fior di latte, 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

fior di latte, parmigiano reggiano,  
prosciutto di parma, wild arugula, extra virgin olive oil

### SALSICCIA

fior di latte, salsa di pomodoro,  
salsiccia di maiale, origano selvatico

## 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,  
pecorino romano DOP

### 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, sughetto di pomodoro,  
pecorino romano DOP

### RIGATONI ALLA CARBONARA

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

### LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio, peperoncino,  
vino bianco

## SECONDI

### IPPOGLOSSO ALLA PUTTANESCA\*

grilled pacific halibut, market tomatoes,  
taggiasca olives, capers, basil

### COSTOLETTA FRITTA\*

crispy bone-in veal chop, cherry tomatoes,  
wild arugula, lemon

### 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,  
spinaci alla romana, pignoli, sultanas,  
lemon

### COSTATA DI MANZO\*

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

### ARRAGOSTA ARROSTITA (PER 2)

roasted canadian lobster, spaghetti con  
sugo di mare, market tomatoes, basil

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