

# MOTHER WOLF



## PANE

### SFINCIONE

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

### LA MORTAZZA

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

### BRUSCHETTA CLASSICA

grilled ciabatta, stracciatella di burrata,  
market cherry tomatoes, 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

### 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 MELE

shaved fennel, honeycrisp apple, lemon,  
parmigiano reggiano, extra virgin olive oil

### PANZANELLA

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

### BATTUTA DI MANZO\*

handcut filet tartare, shallots, lemon, egg,  
carciofi fritti, pizza bianca

### BURRATA E CRUDO

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

### GAMBERI IN SALSA VERDE

new caledonia blue prawns,  
green garlic salsa verde, lemon

## LA NOSTRA PIZZA ROMANA

### QUATTRO FORMAGGI

fior di latte, taleggio, scamorza, parmigiano reggiano,  
spring onion, black pepper

### CALABRESE

fior di latte, salsa di pomodoro, nduja, broccoli,  
green garlic salsa verde, lemon

### FUNGHI

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

### 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

### MARINARA CON BURRATA

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

## LA PASTA ROMANA

### FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano  
vacche rosse, prosciutto di parma

### LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, delta asparagus  
meyer lemon, pecorino romano DOP

### MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA

guanciale, black pepper, pecorino romano DOP

### SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

### LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio, peperoncino,  
vino bianco

### RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragù, 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

### TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP, black pepper

## SECONDI

### PESCE SPADA ALLA PUTTANESCA

grilled swordfish, market tomatoes, taggiasca  
olives, capers, basil

### INVOLTINI DI POLLO

heritage chicken, delta asparagus, meyer lemon,  
pickled green garlic, sugo di arrosto

### BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass, spinaci  
alla romana, pignoli, sultanas, lemon

### SCOTTADITO DI AGNELLO\*

new zealand lamb rib chops, piselli, spring onion,  
pistacchio siciliano, salsa verde alla menta

### 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

## CONTORNI

### CONCIA DI ZUCCHINI

garlic, mint, salmoriglio

### BROCCOLI DI CICCIO

aglio, olio, peperoncino

### CAVOLO NERO STUFATO

braised kale, garlic, peperoncino

### PATATE FRITTE

yukon potatoes, fennel pollen

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