

MOTHER WOLF



VALENTINE'S DAY 2026

STUZZICHINI

per guest

FIORI DI ZUCCA CON CAVIALE

salsa di pomodoro, pecorino romano DOP, origano selvatico

PANE

for the table

SFINCIONE

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

STUZZI E SFITIZI

for the table, a choice of

INSALTA DI POLPO

chilled octopus, spring onion, cherry tomato, celery, cucumber, erbe aromatiche, lemon

RUCHETTA

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

MISTICANZA DEL CAMPO

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

FINOCCHI E MELE

shaved fennel, honey crisp apple, parmigiano reggiano, lemon, extra virgin olive oil

PASTA

choice of per guest

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragu, pecorino romano DOP

FETTUCCINE AL BURRO

cultured butter, parmigiano reggiano vacche rosse, prosciutto di parma

TONNARELLI CACIO E PEPE CON TARTUFO

black truffle, pecorino romano DOP, black pepper

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

maine lobster, sugo di aragosta, pomodorini, basil

LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, meyer lemon, parsley, pecorino romano DOP

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

guanciale, sughetto di pomodoro, pecorino romano DOP

SECONDI

choice of per person

BRANZINO ALLA BRACE

grilled filet of sea bass, insalata di carciofi, green garlic salsa verde

TAGLIATA DI MANZO

prime skirt steak, patate fritte, wild arugula, parmigiano reggiano

POLLO CON TARTUFO

roasted heritage chicken, wild & cultivated mushrooms, black truffle, sugo di arrosto

DESSERT

for the table

TIRAMISU

mascarpone, espresso, marsala, cocoa

TORTA CAPRESE

flourless chocolate cake, hazelnut, red wine poached pear, stracciatella gelato