

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

MISTICANZA DEL CAMPO

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

RUCHETTA

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

PANZANELLA

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

CALAMARI FRITTI

crispy atlantic squid, meyer lemon,
sugo di pomodoro

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta romana,
parmigiano reggiano

GAMBERI IN SALSA VERDE

new caledonia blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

POLPETTE DI CODA

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

INSALATA DI POLPO

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

BURRATA E CRUDO

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

BATTUTA DI MANZO*

hand cut filet tartare, cipolla rossa,
egg, parmigiano reggiano, carciofi fritti

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA

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

BOSCAIOLA

mozzarella di bufala, wild & cultivated mushrooms,
salsiccia, spring onion, parmigiano reggiano

DIAVOLA

mozzarella di bufala, 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

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

LINGUINI AL LIMONE

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

LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio, vino bianco

FETTUCINE ALLA PAPALINA

prosciutto cotto, burro fuso,
english peas, parmigiano reggiano

PAPPARDELLE AL RAGU

ragu bianco di maiale, parmigiano reggiano,
finocchietto

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragù, pecorino romano DOP

GNOCCHI DI RICOTTA

burro e oro, parmigiano reggiano vacche rosse

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

SPIEDINO DI CAPESANTE

hudson canyon diver scallops, ciabatta, basil,
charred eggplant puree, green garlic salsa verde

COSTATA DI MAIALE*

18oz duroc long bone pork chop,
cipollini agrodolce, roasted fennel, figs

DENTICE IN BRODETTO DI PESCE

wild caught red snapper, manila clams,
castelvetrano olives, market vegetables

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass, roasted cherry tomatoes,
salmoriglio, melanzane fritte, pinoli, summer squash

BISTECCA WAGYU*

24oz westholme australian wagyu bone-in strip steak,
patate fritte, wild arugula, parmigiano reggiano

TAGLIATA DI MANZO*

8oz prime skirt steak, patate fritte,
wild arugula, parmigiano reggiano

COSTATA DI MANZO*

32oz 60 day dry-aged prime bone-in ribeye, wild
arugula, patate fritte, parmigiano reggiano

SCOTTADITO DI AGNELLO*

australian lamb rib chops, green garlic salsa verde,
spring onion, brentwood corn polenta

CONTORNI

BROCCOLI DI CICCIO

aglio, olio, peperoncino

GRILLED ASPARAGUS

extra virgin olive oil, erbe, lemon

PATATE FRITTE

peperoncino, fennel pollen

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