

# 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

cultured butter, parsley, alici, black pepper

## 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

oxtail 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

### CICORIA

radicchio, treviso, salsa di acciughe,  
pecorino romano *DOP*, lemon, pangrattato

### MISTICANZA DI 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

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

### CARCIOFI E PROSCIUTTO

carciofi arrostiti, taleggio, parmigiano reggiano,  
prosciutto di parma, battuto di erbe

### LA MORTAZZA

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

### FUNGHI

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

### 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

### CALABRESE

fior di latte, salsa di pomodoro, 'nduja di spilinga,  
peperoncino, broccoletti, origano selvatico

### SALSICCIA

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,  
salsiccia di maiale, cipolle bruciate, origano selvatico

## LA PASTA ROMANA

### TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano *DOP*, black pepper

### SPAGHETTI AOP

aglio, olio, peperoncino,  
parsley, pomodorini

### LINGUINE ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,  
peperoncino, vino bianco

### SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

### RIGATONCINI ALLA VACCINARA

oxtail ragù, pecorino romano *DOP*

### MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA

guanciale, black pepper,  
pecorino romano *DOP*

### SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

half lobster in camicia, sugo di aragosta,  
peperoncino, pomodorini, basil

### RIGATONI ALL'AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro,  
pecorino romano *DOP*

### RIGATONI ALLA CARBONARA

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

## COSE DI LUSSO

### BURRATA E CAVIALE\*

1 oz petrossian royal ossetra caviar,  
burrata pugliese, traditional accompaniments  
sfincione or pizza bianca

### FETTUCCINE AL BURRO, PROSCIUTTO E TARTUFO

cultured butter, prosciutto di parma,  
white truffles

### POLLO ALLA TARTUFAIO (PER 2)

whole roasted heritage chicken,  
wild mushrooms, sugo di arrosto  
black truffles or white truffles

## SECONDI

### BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass,  
melanzane fritte, green garlic, mint, lemon, salsa verde

### PESCE SPADA ALLA GHIOTTA

pacific swordfish, pomodoro e pomodorini,  
olive taggiasche, capperi, basil

### SALTIMBOCCA DI VITELLO\*

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

### SCOTTADITO DI AGNELLO\*

australian lamb rib chops, escarole saltate,  
pinoli, golden raisins, lemon

### 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

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