

IL FORNO

SFINCIONE IN BIANCO

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

LA MORTAZZA

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

FOCACCIA ROMANA ROSSA

sugo di cipolla, pecorino romano,
extra virgin olive oil, origano selvatico

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano, sea salt

POLPETTE DI BRASATO

crispy short rib meatballs,
sugo di pomodoro, pecorino romano

CALAMARI FRITTI

crispy atlantic squid, meyer lemon,
sea salt

GAMBERI IN SALSA VERDE

south pacific blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

BATTUTA DI MANZO

hand-cut filet mignon tartare, carciofi fritti,
parmigiano reggiano, egg yolk, lemon

CARCIOFO ALLA ROMANA

grilled young artichoke, garlic, mint,
condimento bianco

ANTIPASTI E INSALATE

MISTICANZA DI CAMPO

market lettuces, shaved vegetables,
condimento di lambrusco, herbs, flowers

LA PANZANELLA

burrata pugliese, pomodorini, cucumber,
red onion, basil, condimento rosso, pane fritto

RUCHETTA

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

INSALATA DI POLIPO

chilled octopus, cherry tomatoes, spring onion,
cucumber, celery, battuto di erbe, lemon

BURRATA E CRUDO

prosciutto di parma, burrata pugliese,
extra virgin olive oil, basil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA

fior di latte, salsa di pomodoro, parmigiano
reggiano, basil, extra virgin olive oil

CLASSICA

fior di latte, prosciutto di parma,
wild arugula, parmigiano reggiano

SALSICCIA

fior di latte, salsa di pomodoro,
fennel sausage, sweet peppers, basil

DIAVOLA

fior di latte, salsa di pomodoro,
salame picante, basil, peperoncino

FUNGHI

wild and cultivated mushrooms, taleggio,
fior di latte, parmigiano reggiano

LA PASTA ROMANA

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

wild boar ragu, parmigiano reggiano,
finocchietto

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

sugo di pomodoro, aglio, olio, peperoncino,
pecorino romano DOP

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, lemon, basil,
parmigiano reggiano, lemon agrumato

GNOCCHI DI RICOTTA

“burro e oro” parmigiano reggiano

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP, black pepper
+ black burgundy truffle mp

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

prosciutto di parma, burro fuso, spring
peas, parmigiano reggiano

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, black pepper, pecorino
romano DOP

RIGATONCINI ALLA VACCINARA

short rib ragu, guanciale,
pecorino romano DOP

SECONDI

BRANZINO ALLA BRACE

grilled whole mediterranean sea bass,
insalata di carciofi, green garlic salsa verde

TAGLIATA DI MANZO

8 oz. prime skirt steak,
patate fritte, wild arugula

COSTATA DI MANZO

50-day dry-aged, 32 oz. prime bone-in ribeye,
patate fritte, wild arugula

SCOTTADITO DI AGNELLO

grilled Australian lamb chops,
flageolet beans, cavolo nero, spring onion

BISTECCA WAGYU

24 oz. westholm australian wagyu bone-in strip steak,
patate fritte, wild arugula

POLLO ARROSTO

roasted half heritage chicken,
gnocchi alla romana , sugo di arrosto

ENHANCE WITH BLACK PERIGORD TRUFFLES 5G MP

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

@MOTHERWOLFMIAMI

MOTHERWOLFMIAMI.COM

MARCH 2026