

MOTHER WOLF



IL FORNO

SFINCIONE IN BIANCO

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

FOCCACIA ROMANA ROSSA

sugo di cipola, pecorino romano DOP

LA MORTAZZA

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

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano
+ petrossian caviar 30

BRUSCHETTA AL POMODORO

grilled ciabatta, straciatella di burrata,
sungold cherry tomatoes, extra virgin olive oil

BATTUTA DI MANZO*

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

CAVIALE E STRACCIATELLA*

sfincione, petrossian caviar, straciatella,
traditional accompaniments

GAMBERI IN SALSA VERDE

south pacific blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

POLPETTE DI BRASATO

short rib meatballs, sugo di arrosto,
pecorino romano DOP

CALAMARI FRITTI

crispy atlantic squid,
meyer lemon, sea salt

ANTIPASTI E INSALATE

MISTICANZA DI CAMPO

market lettuces, shaved vegetables,
condimento bianco, herbs, flowers

RUCHETTA

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

FINOCCHI E AGRUMI

shaved fennel, summer citrus, mint,
castelvetrano olives, pecorino romano DOP

INSALATA DI POLIPO

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

LA PANZANELLA

burrata pugliese, cherry tomatoes, cucumber,
red onion, basil, condimento rosso, pane fritto

BURRATA E CRUDO

burrata pugliese, thinly sliced prosciutto di parma,
olive oil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA

fior di latte, salsa di pomodoro, basil
parmigiano reggiano, 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

DIABOLA

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

FUNGHI

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

LA PASTA ROMANA

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA

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

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA

guanciale, egg, black pepper,
pecorino romano DOP

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

guanciale, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

GNOCCHI DI RICOTTA

“burro e oro” parmigiano reggiano

TONNARELLI CACIO E PEPE

pecorino romano DOP, black pepper

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

wild boar ragu, parmigiano reggiano, finocchietto

LINGUINE AL LIMONE

aglio, olio, peperoncino, lemon, basil,
parmigiano reggiano, lemon agrumato
+ petrossian caviar 30

CHITARRA AGLIO E OLIO

garlic, cherry tomatoes, peperoncino,
parsley, extra virgin olive oil

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

POLLO ALLA ROMANA

grilled half heritage chicken, pomodori,
basil, peperoni e cipolle bruciate

SCOTTADITO DI AGNELLO

grilled Australian lamb chops,
corn polenta, chantrelles, summer beans

TAGLIATA DI MANZO

8 oz. prime ribeye cap,
patate fritte, wild arugula

BISTECCA WAGYU*

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

COSTATA DI MANZO*

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

ENHANCE WITH BLACK PERIGORD TRUFFLES 5G MP

CONTORNI

BROCCOLINI ARROSTITI

garlic, peperoncino & lemon

ZUCCHINE ALLA POVARELLA

shaved summer squash, aglio e olio,
mint, condimento bianco

PATATE FRITTE

fennel pollen, rosemary

ASPARAGI ALLA GRIGLIA

olive oil, lemon

A 20% SERVICE CHARGE IS INCLUDED ON ALL CHECKS.

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