

MOTHER WOLF

IL FORNO

SFINCIONE IN BIANCO 14

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

LA MORTAZZA 18

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

STUZZI E SFIZI

FIORI DI ZUCCA 28

squash blossoms, ricotta fresca,
parmigiano reggiano

MISTICANZA DI CAMPO 22

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

GAMBERI IN SALSA VERDE 39

south pacific blue prawns,
green garlic salsa verde, lemon

BATTUTA DI MANZO 34*

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

RUCHETTA 23

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

POLPETTE DI BRASATO 32

short rib meatballs, sugo di arrosto,
pecorino romano DOP

POLIPO ALLA BRACE 28

grilled spanish octopus, ceci beans,
cherry tomatoes, zucchini, salsa verde

LA PANZANELLA 28

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

BURRATA E CRUDO 34

burrata pugliese, prosciutto di parma,
olive oil

LA NOSTRA PIZZA ROMANA

MARGHERITA 26

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

CLASSICA 30

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

SALSICCIA 29

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

DIAVOLA 29

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

FUNGHI 38

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

LA PASTA ROMANA

SPAGHETTI ALL’ARRABBIATA 27

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 44

manila clams, aglio, olio,
peperoncino, vino bianco

LINGUINE AL LIMONE 28

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

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA 32

guanciale, egg, black pepper,
pecorino romano DOP

GNOCCHI DI RICOTTA 32

“burro e oro” parmigiano reggiano

CHITARRA AGLIO E OLIO 25

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

RIGATONI ALL’AMATRICIANA 29

guanciale, sugo di pomodoro,
pecorino romano DOP

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 42

wild boar ragu, parmigiano reggiano,
finocchietto

RIGATONCINI ALLA VACCINARA 38

short rib ragu, guanciale,
pecorino romano DOP

SECONDI

BRANZINO ALLA BRACE 94

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

POLLO ALLA ROMANA 44

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

ARROSTICINI 42

grilled new zealand lamb belly skewers,
insalata di cipolle, mint, lemon

TAGLIATA DI MANZO 95

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

FILETTO DI MANZO 85

8 oz grilled filet mignon,
patate fritte, wild arugula

BISTECCA WAGYU 168*

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

ENHANCE WITH BLACK PERIGORD TRUFFLES 5G MP

CONTORNI

BROCCOLINI ARROSTITI 16

garlic, peperoncino & lemon

ZUCCHINE ALLA POVARELLA 16

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

PATATE FRITTE 16

fennel pollen, rosemary

A 20% SERVICE CHARGE IS AUTOMATICALLY INCLUDED ON ALL CHECKS.

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