

APÉRITIFS

A SELECTION OF OUR SIGNATURE COCKTAILS INSPIRED BY THE ARTWORK THAT ADORNS THE WALLS OF THE RESTAURANT

BULL DOG

Our house Negroni cocktail made with a mix of hibiscus infused gin, Campari, vermouth and orange zest
£ 14.00

PEPPE'S SPRITZ

Our barman's take on an Aperol Spritz, made with blood orange liqueur, bergamot liqueur, prosecco and soda water
£ 14.00

ROYAL AFFAIR

Our signature Champagne cocktail with apple and cinnamon infused gin and moscato
£ 16.00

RACE DAY

Our alcoholic free cocktail made with elderflower cordial, mixed berries and lemonade
£ 10.00

STARTERS

CROCCHETTA DI ZUCCA VIOLINO, CAVOLO NERO STUFATO E CREMA DI PORRI (V)

Butternut squash croquette, braised black cabbage & leek fondue
£ 15.00

SARDE ALLA BECCAFICO, FINOCCHIO E INSALATA DI ARANCE SANGUINELLE DI SICILIA

Sardines "Beccafico-style", fennel & a Sicilian blood orange salad
£ 16.00

PARMIGIANA DI MELANZANA CON PROVOLA AFFUMICATA, SALSA DI DATTERINI E PESTO AL BASILICO

Aubergine parmigiana with smoked Provolone, roast cherry tomato sauce & basil pesto
£ 17.00

VITELLO TONNATO, CIPOLLE ROSSE SOTT'ACETO, CAPPERI DI PANTELLERIA E SALSA TONNATA

Vitello tonnato pickled red onion, caper berries & tuna sauce
£ 22.00

TAGLIARE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI, COCCOLI FRITTI, GIARDINIERA DI VERDURE INVERNALI

Italian Cured meats and cheeses, fried pizza dough & homemade pickled vegetables (for two people)
£ 25.00

PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

PICI CACIO E PEPE (V)

Pici with creamy Pecorino cheese & pepper
£ 17.00

PAPPARDELLE CON RAGU DI CINGHIALE, TIMO E CACAO AMARO

Pappardelle with Wild Boar ragù, thyme & bitter cocoa
£ 20.00

STROZZAPRETI CON CARCIOFI ALLA ROMANESCA, PESTO DI NOCI, PEPERONCINO E MENTA

Strozzapreti with Roman artichokes, walnut pesto, chilli & mint
£ 20.00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 13 MESI (V)

Risotto with porcini mushroom & 13 month aged Parmigiano Reggiano sauce
£ 21.00

TORTELLI DI ZUCCA, BURRO E SALVIA, BISCOTTI ALL' AMARETTO E FONDUTA DI GORGONZOLA (Vg)

Tortelli filled with pumpkin, butter and sage, served with amaretti biscuits & gorgonzola fondue
£ 22.00

GNOCCHI DI PATATA VIOLA, SALSA ALL'ASTICE, SCORZA DI LIMONE E ERBA CIPOLLINA

Purple potato gnocchi, lobster sauce, lemon zest & chives
£ 25.00

+£5 SUPPLEMENT FOR A MAIN COURSE PORTION

MAINS

MILLEFOGLIE DI VERDURE, CREMA DI CECI, PANE CARASAO E FORMAGGIO VEGANO (Vg)

Vegetable Millefeullie, chickpea cream, Carasao bread & vegan cheese
£ 23.00

PETTO DI TACCHINO IN PORCHETTA, CACHI SOTT'ACETO, CAVOLO NERO STUFATO E MELOGRANO

Turkey in porchetta, pickled persimmon, sautéed black cabbage & pomegranate
£ 25.00

CACIUCCO ALLA LIVORNESE E BRUSCHETTA ALL'AGLIO

Livorno-style fish stew & garlic bruschetta
£ 27.00

GUANCIA DI MANZO SCOZZESE COTTA A BASSA TEMPERATURE NEL CHIANTI, TORTINO DI PATATE, CREMA DI CASTAGNE

Slow-cooked Aberdeen beef cheek cured in Chianti wine with potato cake & chestnut cream
£ 28.00

250GR COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, CROSTA DI PARMIGIANO E FONDO BRUNO

250gr veal cutlet on the bone Milanese-style, with a Parmesan crust & a veal jus
£ 40.00

SIDES

INSALATA MISTA

Mixed seasonal salad
£ 5.00

ZUCCHINE FRITTE

Fried courgettes
£ 7.00

SPINACI SALTATI CON E AGLIO

Sauteed spinach with pine nuts & garlic
£ 7.00

PATATE AL FORNO

Roast potatoes
£ 7.00

PUREA DI PATATE

Mashed potato
£ 7.00

BROCCOLI SALTATI CON AGLIO E PEPERONCINO

Sauteed broccoli with garlic & chilli
£ 7.00

DESSERTS

SFERA DI CIOCCOLATO CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO

Rocher-style dessert with chocolate sauce
£ 12.00

CHEESECAKE DI RICOTTA E CARAMELLO CON GELATO AL COCCO

Ricotta and caramel cheesecake with coconut ice cream
£ 12.00

TIRAMISÙ

Chef's style tiramisù
£ 12.00

CRÈME BRULÉ AL PISTACCHIO (V)

Pistachio crème brûlée
£ 15.00

il PAMPERO
ITALIAN BAR & RESTAURANT