

## STARTER

CUOPPO FRITTO DI MARE \_\_\_\_\_ £ 18.00  
Deep fried calamari and prawns

MOZZARELLA DI BUFALA CON  
CAPONATA DI VERDURE \_\_\_\_\_ £ 15.00<sup>V</sup>  
Buffalo mozzarella served with seasonal vegetables  
caponata

SALUMI MISTI \_\_\_\_\_ £ 16.00  
Chef's selection of charcuterie

BURRATA E DATTERINO \_\_\_\_\_ £ 16.50<sup>V</sup>  
Classic burrata cheese with datterino tomatoes

CAPELANTE SCOTTATE SERVITE SU  
FREGOLA CON CARDONCELLI \_\_\_\_\_ £ 16.50  
Seared scallops served on fregola with cardoncelli  
mushrooms

SALMONE AL MIELE SERVITO CON  
PORRI AFFUMICATI E  
PISTACCHI \_\_\_\_\_ £ 16.50  
Honey salmon served with smoked leeks and  
pistachio

CARPACCIO DI MANZO CON CAROW FINI  
DI CARCIOFI E CASTELMAGNO  
GRIGLIANTI \_\_\_\_\_ £ 15.50  
Beef carpaccio served with grilled artichoke and  
castelmagno cheese

## SOUP

RIBOLLITA TOSCANA CON CROSTINI  
DI PANE \_\_\_\_\_ £ 12.50<sup>V</sup>  
Tuscan ribollita soup served with croutons

ZUPPA DI ZUCCA CON NOCCIOLE  
TOSTATE \_\_\_\_\_ £ 12.50<sup>V</sup>  
Pumpkin soup with toasted hazelnuts

# il PAMPERO

## À LA CARTE

## SALADS

INSALATA DI GAMBERI CON  
AVOCADO, SEDANO  
E DATTERINO \_\_\_\_\_ £ 18.00  
Prawn salad with avocado, celery and datterino  
tomatoes

INSALATA DI CARCIOFI CON  
RUCOLA, MENTA E PECORINO  
ROMANO \_\_\_\_\_ £ 14.50  
Artichoke salad with wild rocket, mint and Roman  
pecorino cheese

INSALATA DI STAGIONE \_\_\_\_\_ £ 12.50  
Seasonal salad

## PASTA ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

TONNARELLO CACIO E PEPE NELLA FORMA  
DI PARMIGIANO \_\_\_\_\_ £ 22.00<sup>V</sup>  
Tonnarelli, Roman pecorino and black pepper, prepared in a  
parmesan wheel

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E ORTICA CON  
BURRO E SALVIA \_\_\_\_\_ £ 17.50<sup>V</sup>  
Ravioli stuffed with ricotta and nettles served with butter and  
sage

PAPPARDELLE CON RAGU ALLA GENOVESE  
CON TARTUFO NERO ESTIVO \_\_\_\_\_ £ 25.00  
Pappardelle served with white veal ragu and fresh summer  
black truffle

TORTELLONI RIPIENI DI MELANZANE ALLA  
PARMIGIANA CON SALSINA DI N'DUJA \_\_\_\_\_ £ 19.00  
Tortelloni stuffed with aubergine parmigiana, served with spicy pork  
sausage sauce

STROZZAPRETI CON COZZE, PECORINO ROMANO  
E GUANCIALE CROCCANTE \_\_\_\_\_ £ 18.00  
Strozzapreti served with mussels, Roman pecorino cheese and crispy  
pork cheek

RISOTTO CON CARCIOFI E BOTTARGA \_\_\_\_\_ £ 20.00  
Risotto with artichoke and dry mullet roe

SCIALATIELLI CON GAMBERI E FIORI  
DI ZUCCHINA \_\_\_\_\_ £ 22.00  
Scialatielli served with prawns and courgette flowers

SPAGHETTI CON SALSINA AL  
POMODORINO PIENNOLO DEL  
VESUVIO E BASILICO \_\_\_\_\_ £ 16.50<sup>V</sup>  
Spaghetti with a typical sweet Vesuvian tomato  
sauce and basil

TAGLIATELLE ALLA  
BOLOGNESE \_\_\_\_\_ £ 17.00  
Tagliatelle with Bolognese sauce

CHICCHE DI PATATE CON VONGOLE E  
FUNGHI PORCINI \_\_\_\_\_ £ 25.00  
Potato gnocchi served with a lightly spiced sauce of  
clams and porcini mushrooms

## MEAT

INVOLTINI DI GUANCIA DI BUE  
BRASATA E PROSCIUTTO DI PARMA  
CON PURE DI PATATE E SCAMORZA  
AFFUMICATA \_\_\_\_\_ £ 24.00  
Stewed ox cheek wrapped in parma ham served with  
melted scamorza cheese and potato mash

TAGLIATA DI COSTATA DI MANZO  
CON RUCOLA, PARMIGIANO E ACETO  
BALSAMICO \_\_\_\_\_ £ 32.00  
28 day aged rib-eye steak with rocket salad,  
parmesan shavings and aged balsamic vinegar

MILANESE \_\_\_\_\_ £ 35.00  
Classic fried, breaded veal chop on the bone

MEAT OF THE DAY  
Please ask the waiter for more details

## SIDES

PATATE ARROSTO \_\_\_\_\_ £ 6.00<sup>V</sup>  
Roasted potatoes with garlic and rosemary

SPINACI CON BURRO \_\_\_\_\_ £ 6.00<sup>V</sup>  
Butter spinach

BROCCOLI SALTATI \_\_\_\_\_ £ 6.00<sup>V</sup>  
Sautéed garlic broccoli

INSALATA MISTA \_\_\_\_\_ £ 5.50<sup>V</sup>  
Mixed salad

INSALATA DI POMODORI E  
CIPOLLA DI TROPEA \_\_\_\_\_ £ 8.00<sup>V</sup>  
Tomato salad with Tropea onion

ASPARAGI GRIGLIATI \_\_\_\_\_ £ 10.00<sup>V</sup>  
Grilled asparagus

## FISH

FILETTO DI BACCALA CON MINISTRA DI  
SCAROLA BRASATA E CANNELLINI  
CON POLVERE DI OLIVE NERO \_\_\_\_\_ £ 22.00  
Roasted salted cod fillet served with braised escarole salad  
and cannellini beans

BRANZINO AL SALE O ALLA  
GRIGLIA \_\_\_\_\_ £ 30.00  
Sea bass cooked in sea salt or grilled

FISH OF THE DAY  
Please ask the waiter for details of our fish of the day

## DESSERT

MERINGA VEGANA CON  
COCCO E FRUTTI DI  
BOSCO  
Vegan meringue with coconut  
cream and wild berries

£ 8.00

PASTICCIO DI MELE CON  
ZABAIONE FREDDO ALLA  
VANIGLIA  
Apple tart and cold vanilla zabaione

£ 9.00

TIRAMISÙ  
Tiramisu,  
chef's style

£ 9.00

TARTELLETTA AL LIMONE  
E LIME CON CREMA AL  
MATCHA

Lemon and lime tart served with  
matcha cream

£ 9.00

MOUSSE AL CIOCCOLATO  
E FRAGOLE

Chocolate mousse and strawberry

£ 11.00