

il PAMPERO

À LA CARTE

STARTERS

CUOPPO FRITTO DI MARE £ 17.00
Deep fried calamari and prawns

SALUMI MISTI £ 15.00
Chef's selection of charcuterie

VITELLO TONNATO £ 18.00
Sliced pink veal served with a sauce of tuna, capers and mascarpone

ZUPPETTA DI COZZE E ARSELLE
CON FREGOLA £ 16.00
Clam and mussel broth with fregola

CARPACCIO DI CAPESANTE CON
TARTUFO £ 17.00
Scallop carpaccio with fresh truffle

TARTARA DI SALMONE CON CLOROFILLA
AL LEVISTICO E KETA CAVIAR £ 15.00
Salmon tartare with lovage purée and keta caviar

CARPACCIO DI MANZO CON CUORE
DI CARCIOFO GRIGLIATO E
CASTELMAGNO £ 15.50
Beef carpaccio served with grilled artichoke and castelmagno cheese

SOUP

COULIS DI PATATE CON FUNGHI SELVATICI E TARTUFO ESTIVO £ 14.00^V
Potato coulis with wild mushrooms and fresh summer truffle

GAZPACHO DI POMODORO CON CROSTINI E STRACCIATELLA £ 12.50^V
Tomato gazpacho with crutons and stracciatella

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 £ 14.00
Artichoke salad with wild rocket, mint and Roman pecorino

BURRATA E DATTERINO £ 16.50
Classic burrata cheese with datterino tomatoes

PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

TONNARELLO CACIO E PEPE NELLA FORMA
DI PECORINO ROMANO £ 22.00^V
Tonnarelli and black pepper, prepared in a pecorino wheel

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E ORTICA CON
BURRO E SALVIA £ 16.50^V
Ravioli stuffed with ricotta and nettles served with butter and sage

PAPPARDELLE CON RAGU ALLA GENOVESE
CON TARTUFO NERO ESTIVO £ 24.00
Pappardelle served with white veal ragu and fresh summer black truffle

GNOCCHI DI RICOTTA, FAVE, GUANCIALE
E MENTA £ 16.50
Home made ricotta gnocchi with cured pork cheek, broad beans and mint

ORECCHIETTE CON CICORIA E COZZE E
BRICIOLE AL NERO DI SEPPIA £ 17.00
Orecchiette with Italian chicory, mussels, squid ink crumble and fresh chilli

RISOTTO ALLA PESCATORA £ 22.50
Seafood risotto with scallops, prawns, mussels and calamari

TAGLIATELLE VERDI CON MOSCARDINI
E PINOLI £ 20.00
Green tagliatelle with stewed baby octopus and pine nuts

SPAGHETTI CON SALSA AL POMODORINO
PIENNOLO DEL VESUVIO E BASILICO £ 16.00^V
Spaghetti with a typical sweet Vesuvian tomato sauce and basil

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE £ 16.50
Tagliatelle with Bolognese sauce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE £ 22.50
Spaghetti with clams

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA £ 22.50
Mezze maniche pasta with cured pork cheek and tomato sauce served in a parmesan wheel

MEAT

MEAT OF THE DAY

Please ask your waiter for more details

CARRE D'AGNELLO CON CAPONATA DI MELANZANE £ 30.00
Rack of lamb served with aubergine caponata

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

FISH

FISH OF THE DAY

Please ask your waiter for more details

BACCALA CON PEPERONATA, CAPPERI E OLIVE NERE £ 25.00
Salted cod fillet served with sauteed peppers, capers and black olives

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

SIDES

PATATE ARROSTO £ 6.00
Roasted potatoes with garlic and rosemary

SPINACI CON BURRO £ 6.00
Buttered spinach

BROCCOLI SALTATI £ 6.00
Sauteed garlic broccoli

INSALATA MISTA £ 5.50
Mixed salad

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA
DI TROPEA £ 8.00
Tomato salad with Tropea onion

ASPARAGI GRIGLIATI £ 10.00
Grilled asparagus