

STARTER

POLIPETTI STUFATI
CON PATATE IN
CROSTA DI NOCCIOLE. £ 9.50
Stewed baby octopus with hazelnut crusted potatoes.

CALAMARI FARCITI
CON PESTO SICILIANO
E CHIPS DI PASTA. £ 12.00
Calamari stuffed with Sicilian style pesto and pasta chips.

CARPACCIO DI SPIGOLA
AGLI AGRUMI
CON PISTACCHI
E RAPANELLO. £ 12.00
Sea bass carpaccio with citrus, pistachio and baby radish.

CARPACCIO DI MANZO,
CREMA DI RAPANO,
RUCOLA E SCAGLIE DI
PARMIGIANO. £ 13.00
Beef carpaccio with horseradish dressing, rocket salad and shaved Parmigiano.

ANIMELLE DI AGNELLO CON
FUNGHI SELVATICI E
BALSAMICO BIANCO. £ 11.00
Lamb sweetbread with sautéed wild mushrooms and white balsamic dressing.

FRITTO DI FORMAGGIO
CAPRINO AFFUMICATO
CON SALSA AL PESTO. £ 9.50
Deep fried, smoked goats cheese with pesto sauce.

SALUMI MISTI (PROSCIUTTO
DI PARMA, BRESAOLA,
MORTADELLA,
FINOCCHIONA). £ 14.00
Parma ham, bresaola cured beef meat, mortadella Italian pistachio sausage and fennel salami.

SOUP

CREMA DI CAVOLFIOR
CON FUNGHI
PORCINI SALTATI. £ 8.50
Crème of cauliflower with sautéed porcini mushrooms.

RIBOLLITA TOSCANA. £ 11.00
Tuscan style soup, with black and savoy cabbage, borlotti beans and crostino bread.

il PAMPERO

À LA CARTE

MENU



PASTA ALL HOMEMADE

TAGLIATELLE BOLOGNESE
Homemade tagliatelle with bolognese sauce.
£ 13.50

TAGLIATELLE DI CASTAGNE
CON RAGÙ DI LEPRE
Chestnut Tagliatelle with hare ragout.
£ 15.50

AGNOLOTTI RIPIENI DI CODA
ALLA VACCINARA
Large ravioli stuffed with slow cooked oxtail meat.
£ 15.50

PAPPARDELLE ALL'ASTICE
Pappardelle (broad and flat pasta) with native lobster and cherry tomatoes.
£ 32.00

GNOCCHI DI ZUCCA
CONTALEGGIO E TARTUFO NERO
Pumpkin dumplings with Taleggio cheese and black truffle.
£ 18.00

RIGATONI CON CARCIOFI E
GUANCIALE APPENA PICCANTI
Rigatoni (large tube pasta) with sautéed artichokes and pork cheek pancetta (slightly spicy).
£ 14.50

TAGLIOLINI CACIO E PEPE
Homemade tagliolini with creamy sheep cheese and black pepper.
£ 12.50

SPAGHETTI
ALLE VONGOLE VERACI
Spaghetti with clams (slightly spicy).
£ 16.00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
CON RAGÙ DI OSSOBUCO
E SBRICCIOLATA DI MIDOLLO. £ 19.50
Saffron risotto with veal shank ragout and crumbled bone marrow.

MEAT

CASSERUOLA DI CINGHIALE
CON RAPE GLASSATE
AL MIELE. £ 25.00
Marinated wild boar casserole with glazed honey root.

POLLETTO ALLA CACCIATORA
CON PUREA DI
SEDANO RAPA. £ 18.50
Baby chicken in herb tomato sauce served with celeriac purée.

SPALLA D'AGNELLO
IN TERRACOTTA. £ 31.00
Lamb shoulder cooked slowly in terracotta, and served with garlic and rosemary jus.

FIorentina. £ 80.00 / kg
Tuscan style T-bone steak.

BISTECCHA AI FERRI
CON CIPOLLA. £ 35.50
Rib-eye steak with crispy onions.

FEGATO ALLA
VENEZIANA. £ 15.60
Venetian style calf liver with onion and white wine.

SIDES

PATATE ARROSTO. £ 6.00
Roasted potatoes with garlic and rosemary.

SPINACI CON
BURRO E AGLIO. £ 6.00
Butter and garlic spinach.

BROCCOLI ALL'AGLIO. £ 6.00
Garlic broccoli.

VERDURINE DI
STAGIONE SALTATE. £ 6.00
Seasonal sautéed vegetables.

INSALATA MISTA. £ 5.50
Mixed salad.

INSALATA VERDE. £ 5.50
Green salad.

FISH

SOGLIOLA
ALLA MUGNIAIA. £ 38.00
Dover sole "Muniere" style served with butter spinach.

CACCIUCCO. £ 25.00
Livornese style fish soup.

ORATA AL SALE O
ALLA GRIGLIA. £ 30.00
Salt crusted sea bream (also available grilled).

BACCALÀ AL FORNO CON OLIVE,
CAPPERI E POMODORINI SU
LETTO DI PATATE. £ 19.50
Oven baked salted codfish with olives, capers and cherry tomatoes. Served on a bed of crispy potato slices.

DESSERT



SACHER DI LAMPONI
Raspberry Sacher.
£ 8.00

BABÀ AL LIMONCELLO
Traditional Neapolitan sponge cake.
£ 8.00

TIRAMISÙ
Tiramisù, semifreddo.
£ 8.00

BICCHIERINO DI FROLLA,
ZABAIONE FREDDO
E MANDARINO
Shortcrust cup with cold zabaglione cream and mandarin.
£ 8.00

MERINGATA VEGANA
Vegan meringue infused with coconut and topped with berries.
£ 6.50

il PAMPERO

À LA CARTE

MENU



STARTER

POLIPETTI STUFATI
CON PATATE IN
CROSTA DI NOCCIOLE..... £ 9.50
Stewed baby octopus with
hazelnut crusted potatoes

CALAMARI FARCITI
CON PESTO SICILIANO
E CHIPS DI PASTA..... £ 12.00
Calamari stuffed with sicilian
style pesto and pasta chips

CARPACCIO DI SPIGOLA
AGLI AGRUMI
CON PISTACCHI
E RAPANELLO..... £ 12.00
Sea bass carpaccio with citrus,
pistachio and baby radish

CARPACCIO DI MANZO,
CREMA DI RAPANO,
RUCOLA E SCAGLIE DI
PARMIGIANO..... £ 13.00
Beef carpaccio with horse radish dressing,
rocket salad and shaved Parmigiano

ANIMELLE DI AGNELLO CON
FUNGHI SELVATICI E
BALSAMICO BIANCO..... £ 11.00
Lamb sweetbread with sautéed wild
mushrooms and white balsamic dressing

FRITTO DI FORMAGGIO
CAPRINO AFFUMICATO
CON SALSAL AL PESTO..... £ 9.50
Deep fried and smoked goat cheese
with our pesto sauce

SOUP

CREMA DI CAVOLFIOR
CON FUNGHI
PORCINI SALTATI..... £ 8.50
Crème of cauliflower with sautéed
porcini mushrooms

SALUMI MISTI (PROSCITTO
DI PARMA, BRESAOLA,
MORTADELLA,
FINOCCHIONA)..... £ 14.00
San Daniele Ham, bresaola cured
beef meat, mortadella Italian
pistachio sausages, fennel salami

RIBOLLITA TOSCANA..... £ 11.00
Tuscan style meat soup
with black and savoy cabbage,
Borlotti beans and crostino bread

SALADS

INSALATA DI MARE..... £15.00
Seafood salad with carrots,
celery hearts and black olives

INSALATA DI SEPPIE,
SEDANO E BOTTARGA..... £13.50
Cuttlefish salad with celery
and dried fish-eggs

INSALATA DI CARCIOFI
CON SALSAL DI PECORINO
ROMANO E MENTA..... £13.50
Raw Artichoke salad with roman
pecorino cheese and mint dressing

INSALATA DI RADICCHIO
TREVIGIANO CON
GORGONZOLA,
PERE E NOCI..... £ 12.50
Radicchio salad from Treviso
with Gorgonzola cheese,
pear in red wine and walnut

INSALATA DI POLLO
AFFUMICATO CON SALSAL
DI LAMPONE, LATTUGHINA
E PELLE CROCCANTE..... £ 12.00
Smoked chicken salad with baby germ,
raspberry dressing and crispy skin

PASTA ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

TAGLIATELLE BOLOGNESE
Homemade tagliatelle with
bolognese sauce
£ 13.50

TAGLIATELLE DI CASTAGNE
CON RAGÙ DI LEPRE
Chestnut Tagliatelle with hare ragout
£ 15.50

AGNOLOTTI RIPIENI DI CODA
ALLA VACCINARA
Large ravioli stuffed
with slow cooked oxtail meat
£ 15.50

PAPPARDELLE LL'ASTICE
Pappardelle (long-wide stripe pasta)
with native lobster and cherry tomatoes
£ 32.00

GNOCCHI DI ZUCCA
CON TALEGGIO E TARTUFO NERO
Pumpkin dumplings
with Taleggio cheese and black truffle
£ 18.00

RIGATONI CON CARCIOFI E
GUANCIALE APPENA PICCANTI
Rigatoni (large tube pasta) with sautéed
artichokes and pork cheek pancetta, slightly spicy
£ 14.50

TAGLIOLINI CACIO E PEPE
Homemade tagliolini with
creamy sheep cheese and black pepper
£ 12.50

SPAGHETTI
ALLE VONGOLE VERACI
Spaghetti with clams slightly spicy
£ 16.00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
CON RAGÙ DI OSSOBUCO
E SBRICOLATA DI MIDOLLO..... £ 19.50
Saffron risotto with veal shank
ragout and crumbled bone marrow

MEAT

CASSERUOLA DI CINGHIALE
CON RAPE GLASSATE
AL MIELE..... £ 25.00
Marinated wild boar casserole
with glazed honey root

POLLETTO ALLA CACCIATORA
CON PUREA DI
SEDANORAPA..... £ 18.50
Baby chicken in herb tomato sauce
served with celeriac purée

SPALLA D'AGNELLO
IN TERRACOTTA..... £ 31.00
Lamb shoulder cooked slowly in terracotta
with garlic and rosemary jus

FIorentINA..... £ 80.00 / kg
Tuscan style T-bone steak

BISTECCHA AI FERRI
CON / SENZA CIPOLLA..... £ 35.50
Rib-eye steak with crispy onions

SIDES

PATATE ARROSTO..... £ 6.00
Roasted potatoes with garlic and rosema

SPINACI CON
BURRO E AGLIO..... £ 6.00
Butter and garlic spinach

BROCCOLI ALL'AGLIO..... £ 6.00
Garlic broccoli

FEGATO ALLA
VENEZIANA..... £ 15.60
Venetian style calf liver with onion
and white wine

VERDURINE DI
STAGIONE SALTATI..... £ 6.00
Seasonal sautéed vegetables

INSALATA MISTA..... £ 5.50
Mixed salad

INSALATA VERDE..... £ 5.50
Green salad

FISH

SOGLIOLA
ALLA MUGNIAIA..... £ 38.00
Dover sole "Muniere" style
served with butter spinach

CACIUCCO..... £ 25.00
Livornese style fish soup

ORATA AL SALE O
ALLA GRIGLIA..... £ 30.00
Sea bream in salt crust or grilled

BACCALÀ AL FORNO
CON OLIVE, CAPPERI
E POMODORINI SU
LETTO DI PATATE..... £ 19.50
Oven baked salted codfish
with olives, capers and cherry
tomatoes on a potato bed

DESSERT

SACHER DI LAMPONI
Raspberry Sacher
£ 8.00

BABÀ AL LIMONCELLO
Traditional Neapolitan sponge cake
£ 8.00



TIRAMISÙ
Tiramisù, chef style
£ 8.00

BICCHIERINO DI FROLLA,
ZABAGLIONE FREDDO
E MANDARINO
Shortcrust cup with cold
zabaglione cream and mandarin
£ 8.00

MERINGATA VEGANA
Vegan Meringue
£ 6.50