

# il PAMPERO

ITALIAN BAR & RESTAURANT

## TRUFFLE EXPERIENCE

Set-Menu | 4 courses | £105

Antinori Wine Pairing: £70 Supplement

### STARTERS

**PAN BRIOCHE CON  
FUNGHI SELVATICI,  
GUANCIA DI BUE IN UMIDO  
E TARTUFO BIANCO**

Pan brioche with wild mushrooms,  
ox cheek stew and white truffle

*Paired with Botrosecco,  
Le Mortelle, Antinori 2018*

**TARTARE DI FILETTO DI  
MANZO, CIPOLLA DI TROPEA IN  
SALAMOIA, FRUTTI DI BOSCO,  
SALSA CIPRIANI, CREMA DI  
NOCCIOLE, UOVO DI QUAGLIA  
E TARTUFO NERO**

Beef fillet tartare, with pickled tropea  
onion, capers, berries, cipriani sauce,  
hazelnut cream, quails egg and black truffle

*Paired with Campogrande Orvieto  
Classico Secco, Santa Cristina 2020*

**FONDUTA DI  
FONTINA, UOVO IN  
CAMICIA, PANE ALLE  
NOCI E TARTUFO NERO**

Fontina cheese, poached eggs,  
walnut bread and black truffle

*Paired with Bramito Chardonnay,  
Castello della Sala, Antinori 2020*

### PASTA

**RISOTTO AI  
FUNGHI SELVATICI E  
TARTUFO NERO**

Wild mushroom risotto  
with black truffle

*Paired with Il Bruciato, Tenuta  
Guado al Tasso, Antinori 2020*

**RAVIOLONE, RIPIENO  
DI TUORLO D'UOVO,  
PATATE E TARTUFO NERO**

Ravioli filled with potato, egg yolk  
and black truffle

*Paired with Il Bruciato, Tenuta  
Guado al Tasso, Antinori 2020*

**BUCATINO CACIO  
E PEPE CON TARTUFO  
BIANCO**

Bucatino with cheese & black  
pepper sauce and white truffle

*Paired with Rosso di Montalcino,  
Pian delle Vigne, Antinori 2019*

### MAINS

**CERVO, BIETOLE ARCOBALENO,  
ARACHIDI, UVETTA E TARTUFO BIANCO**

Venison, rainbow chard, peanuts,  
raisins and white truffle

*Paired with Tignanello, Antinori 2018*

**FILETTO DI MAIALE, PATATA  
SCHIACCIATA, INDIVIA GLASSATA AL  
MIELE E TARTUFO NERO**

Pork fillet, crushed potato, honey-glazed endive & black truffle

*Paired with Guado al Tasso, Antinori 2014*

### DESSERTS

**ZABAIONE AL MARSALA  
AMARETTI E TARTUFO BIANCO**

Eggnog marsala, amaretti biscuits  
and white truffle

*Paired with Antinori tignanello grappa*

**SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI,  
COMPOSTA DI FICHI E MIELE AL TARTUFO**

Selection of Italian cheeses, accompanied by  
crackers, fig compote and truffle honey

*Paired with Marchese Antinori Vinsanto 2016*

