

STARTER

CUOPPO FRITTO DI MARE _____ £ 18.00
Deep fried calamari and prawns

MOZZARELLA DI BUFALA CON
CAPONATA DI VERDURE _____ £ 15.00^V
Buffalo mozzarella served with seasonal vegetables
caponata

SALUMI MISTI _____ £ 16.00
Chef's selection of charcuterie

BURRATA E DATTERINO _____ £ 16.50^V
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 CUORE
DI CARCIOFO GRIGLIATO
E CASTELMAGNO _____ £ 15.50
Beef carpaccio served with grilled artichoke and
castelmagno cheese

SOUP

RIBOLLITA TOSCANA CON CROSTINI
DI PANE _____ £ 12.50^V
Tuscan ribollita soup served with croutons

ZUPPA DI ZUCCA CON NOCCIOLE
TOSTATE _____ £ 12.50^V
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^V
Tonnarelli, Roman pecorino and black pepper, prepared in a
parmesan wheel

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E ORTICA CON
BURRO E SALVIA _____ £ 17.50^V
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^V
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^V
Roasted potatoes with garlic and rosemary

SPINACI CON BURRO _____ £ 6.00^V
Butter spinach

BROCCOLI SALTATI _____ £ 6.00^V
Sautéed garlic broccoli

INSALATA MISTA _____ £ 5.50^V
Mixed salad

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

ASPARAGI GRIGLIATI _____ £ 10.00^V
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