

il PAMPERO

À LA CARTE

STARTERS

PORCHETTA CON FINOCCHI ARROSTITI E POMODORI SECCHI _____ £ 15.00
Porchetta with roasted fennel and sundried tomatoes

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

TACCHINO TONNATO CON TARTUFO FRESCO _____ £ 18.00
Finely sliced smoked turkey served with tuna sauce and truffle

CAPELANTE SCOTTATE SERVITE SU FREGOLA, CON CARDONCELLI _____ £ 16.50
Seared scallops served with fregola and cardoncelli mushrooms

CARPACCIO DI BACCALA CON VELLUTATA DI CECI _____ £ 15.00
Salted cod carpaccio served with chickpea velouté

BATTUTA DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA CON RICOTTA DI BUFALA E ORIGANO _____ £ 25.00
Red prawn carpaccio with buffalo ricotta and oregano

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

SOUP

ZUPPA DI ZUCCA CON FONDUTA AL GORGONZOLA E NOCCIOLE _____ £ 12.50^V
Pumpkin soup served with gorgonzola fondue and hazelnuts

RIBOLLITA TOSCANA CON CROSTINI DI PANE _____ £ 12.50^V
Typical Tuscan soup with beans, cabbage and crutons

SALADS

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

INSALATA DI PORRI AFFUMICATI CON POLLO, CASTAGNE E MOSTARDA _____ £ 14.00
Smoked leek salad with slow cooked chicken and chestnut mustard dressing

BURRATA E DATTERINO _____ £ 16.50^V
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

GNOCCHI DI RICOTTA CON GUANCIALE E RADICCHIO TREVISANO _____ £ 16.50
Ricotta gnocchi with cured pork cheek and trevisan radicchio

TORTELLO DI ARZILLA CON BROCCOLO ROMANESCO _____ £ 18.00
Tortello stuffed with skate served with romanesco broccoli velouté

TONNARELLO ALL'ASTICE _____ £ 32.50
Tonnarelli with lobster and a cherry tomato sauce

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE _____ £ 16.50
Tagliatelle with Bolognese sauce

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI _____ £ 25.00
Risotto with porcini mushrooms

CALAMARATA DI SEPIA E BOTTARGA _____ £ 22.00
Calamarata with cuttlefish ragu and dry mullet roe

STROZZAPRETI CON VONGOLE E CIME DI RAPA _____ £ 22.50
Strozzapreti with clams and green turnip tops

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

PAPPARDELLE CON RAGU DI CINGHIALE _____ £ 22.00
Pappardelle with wild boar ragu

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

MEAT

MEAT OF THE DAY

Please ask your waiter for more details

INVOLTINI DI TACCHINO CON RIPIENO ALLE CASTAGNE E MIRTILLI SERVITI CON PATATE ARROSTITE E RADICI _____ £ 28.00
Turkey ballotine stuffed with chestnuts and cranberries, served with roasted potatoes and root vegetables

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

ABBACCHIO CON PATATE AL FORNO _____ £ 35.00
Slow roasted lamb with potatoes

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

FISH

FISH OF THE DAY

Please ask your waiter for more details

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

ROMBO AL CARTOCCIO CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI _____ £ 32.00
Turbot fillet en papillote with clams and porcini mushrooms

SIDES

PATATE ARROSTO _____ £ 6.00
Roasted potatoes with garlic and rosemary

SPINACI AL BURRO _____ £ 6.00
Buttered spinach

FRIARIELLI RIPASSATI _____ £ 8.00
Neapolitan broccoli leaves sautéed with garlic and chilli

BROCCOLI SALTATI _____ £ 6.00
Sautéed garlic broccoli

INSALATA MISTA _____ £ 5.50
Mixed salad