

il PAMPERO

ITALIAN BAR & RESTAURANT

TRUFFLE EXPERIENCE

Set-Menu | 4 courses | £130

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, UOVA 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*

**TAGLIOLINO
CACIO E PEPE CON
TARTUFO BIANCO**

Tagliolino 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

**FARAONA, PATATA SCHIACCIATA, INDIVIA
GLASSATA AL MIELE E TARTUFO NERO**

Guinea fowl, crushed potato, honey-glazed
endive and 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

