

# APÉRITIFS

A SELECTION OF OUR SIGNATURE COCKTAILS INSPIRED BY THE ARTWORK THAT ADORNS THE WALLS OF THE RESTAURANT

<b>BULL DOG</b> Our house Negroni cocktail made with a mix of hibiscus infused gin, Campari, vermouth and orange zest £ 14.00	<b>PEPPE'S SPRITZ</b> Our barman's take on an Aperol Spritz, made with blood orange liqueur, bergamot liqueur, prosecco and soda water £ 14.00	<b>ROYAL AFFAIR</b> Our signature Champagne cocktail with apple and cinnamon infused gin and moscato £ 16.00	<b>RACE DAY</b> Our alcoholic free cocktail made with elderflower cordial, mixed berries and lemonade £ 10.00
---	--	--	---

## STARTERS

<b>VELLUTATA DI ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI (V)</b> £ 16.00 Pumpkin velouté, gorgonzola cheese and amaretti	<b>BURRATA, INSALATA DI SEDANO E FINOCCHI, ARANCE SANGUINELLE E FIORI DI CAPPERI (V)</b> £ 19.00 Burrata with celery, fennel, blood orange and caper flower salad	<b>TORTINO DI PATATE CON FUNGHI, RICOTTA VEGANA, E MANDORLE (Vg)</b> £ 19.00 Potato cake, seasonal mushroom, vegan ricotta and almonds
<b>MOSCARDINI ALLA DIAVOLA, POLENTA CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE</b> £ 20.00 Spicy baby octopus, crispy polenta and taggiasche olives	<b>TARTARE DI FILETTO DI MANZO, CIPOLLA DI TROPEA SOTT'ACETO SALSА CIPRIANI, PARMIGIANO, CREMA DI NOCCIOLE E UOVA DI QUAGLIA</b> £ 20.00 Beef fillet tartare, pickled tropea onion, Cipriani sauce, parmesan crisps, hazlenut cream and quail egg	<b>FRITTURA DI PESCE, SALSА TARTARA E LIMONE</b> £ 22.00 Mediterranean fritturina, tartare sauce, and lemon
<b>TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI, PANE CARASAU, OLIVE E GIARDINIERA</b> £ 25.00 Charcuterie board, carasau bread, olives and pickled vegetables		

## PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

<b>TAGLIOLINO CACIO E PEPE (V)</b> £ 21.00 Tagliolino with cheese and black pepper sauce	<b>TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON MISTO DI FUNGHI DI BOSCO (V)</b> £ 23.00 Chestnut tagliatelle with wild mushrooms	<b>RISOTTO DI ZUCCA CON TALEGGIO E AMARETTI (V)</b> £ 23.00 Pumpkin risotto with Taleggio and amaretti
<b>TORTELLI RIPIENO DI CARBONARA, GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO</b> £ 24.00 Tortello carbonara, crispy pork cheek and Pecorino	<b>CAVATELLI CON RAGU DI AGNELLO, MENTA E PEPERONCINO FRESCO</b> £ 25.00 Cavatelli with lamb ragu, mint and fresh chilli	<b>SPAGHETTI ALL'ASTICE, LIMONE DI AMALFI E BURRATA</b> £ 32.00 Spaghetti with lobster, Amalfi lemon and Burrata

ADD TRUFFLE: £6/gr supplement for black truffle | £9/gr supplement for white truffle

## MAINS

<b>CAVOLFIORE ALLA PAPRICA AFFUMICATA, LENTICCHIE, RADICCHIO AL BALSAMICO E MARMELLATA DI PEPERONCINO (Vg)</b> £ 25.00 Oat-smoked paprika cauliflower, lentil stew, balsamic radicchio and chilli jam	<b>TRIGLIA "ACQUA PAZZA" CAVIALE DI MELANZANE AFFUMICATE, POMODORO CONFIT AL LIMONE</b> £ 30.00 Red mullet "crazy water", smoked aubergine caviar and lemon confit tomatoes	<b>RANA PESCATRICE AVVOLTA NEL PROSCIUTTO DI PARMA CON FAGIOLI CANNELLINI, COZZE E SALSА ALLO ZAFFERANO</b> £ 32.00 Monkfish wrapped in parma ham with cannellini beans, sauteed mussels and safron dressing
<b>TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO, PUREA DI PATATE AL PARMIGIANO, CARCIOFI E MENTA</b> £ 40.00 Sliced sirloin, Parmesan, mashed potato, Roman artichoke and mint	<b>LOMBO DI CERVO, FUNGHI STAGIONALI, BIETOLA, PINOLI E UVETTA GIALLA</b> £ 40.00 Venison loin, seasonal mushrooms, chard, pinenuts and golden raisins	<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> £ 42.00 Veal milanese on the bone

## SIDES

<b>PATATE AL FORNO</b> £ 6.00 Roasted potato	<b>ZUCCHINE FRITTE</b> £ 6.00 Fried courgettes	<b>SPINACI SALTATI</b> £ 6.00 Sauteed spinach
<b>INSALATA MISTA</b> £ 6.00 Mixed seasonal salad	<b>PUREA DI PATATE</b> £ 6.00 Mashed potato	

## DESSERTS

<b>TIRAMISÙ</b> £ 11.00 Chef's style Tiramisù	<b>SETTEVELI</b> £ 12.00 Chocolate and hazlenut texture cake, with chocolate crumble and hazlenut ice cream	<b>VULCANO AL CIOCCOLATO 70%, SALSА DI PEPE NERO E LAMPONI E CARMELLE SOFFIATE</b> £ 12.00 70% Chocolate mousse volcano, peppercorn & raspberry coulis and popping candy
<b>ZABAIONE MARSALA, AMARETTI</b> £ 12.00 Eggnog, Marsala wine, amaretti biscuits and a hazlenut crumble	<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> £ 15.00 Cheese selection	

il PAMPERO  
ITALIAN BAR & RESTAURANT