

APÉRITIFS

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

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

STARTERS

FRESELLA, FAGIOLI BORLOTTI, POMODORO DATTERINO, CIPOLLA DI TROPEA, CETRIOLO E BASILICO (V) £ 18.00 Fresella, Datterino tomato, borlotti beans, Tropea onion, cucumber & basil	UOVO IN CAMICIA IMPANATO E FRITTO, FONDUTA DI PARMIGIANO, VERDURE PRIMAVERILI, E NOCI CARAMELLATE £ 20.00 Deep-fried poached egg served with a parmesan fondue, summer vegetables & candied walnuts	PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, PESCA ARROSTO, ACETO BALSAMICO, INSALATA DI INDIVIA, PANE CARASAU £ 21.00 Roast peach, balsamic vinegar, Parma ham, buffalo mozzarella, endive salad & Carasau bread
CARPACCIO DI MANZO AL CHIANTI, FICHI, MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA, INSALATA DI ACETOSA, GRANELLA DI NOCI £ 22.00 Beef carpaccio cured in Chianti wine, with fresh figs, goat's cheese mousse, sorrel salad & candied walnuts	CRUDO DI PESCE SPADA, ANGIURIA PICCANTE, SCORZA DI LIMONE CANDITA, BARBABIETOLA MARINATA, PUREA DI ZUCCHINE £ 23.00 Cured swordfish, spicy watermelon, candied lemon zest, marinated beetroot ribbon & courgette purée	

PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

BUCATINO CACIO E PEPE (V) £ 21.00 Bucatino with creamy Pecorino cheese & pepper	RISOTTO VIALONE NANO, FIORE DI ZUCCA, LIME, MENTA E FORMAGGIO DI CAPRA £ 22.00 Vialone nano risotto, courgette flower, lime, mint & goat's cheese	FREGOLA, POMODORO, PUREA DI MELANZANA, RICOTTA SALATA, BALSAMICO E EMULSIONE DI BASILICO (Vg) £ 22.00 Fregola, tomato, aubergine purée, homemade vegan ricotta, balsamic & basil emulsion
LASAGNA APERTA, SALSA BOLOGNESE, SPUMA DI PARMIGIANO, OLIO DI BASILICO £ 23.00 Open lasagna, bolognese sauce, Parmesan foam & basil oil	GNOCCHI DI PATATE CON SCAMPI, POMODORO DATTERINO GIALLO, LIMONE DI AMALFI E PANGRATTATO CROCCANTE AL FINOCCHIETTO £ 25.00 Potato gnocchi, langoustine, yellow datterino tomato, Amalfi lemon & crispy wild fennel bread crumbs	ORECCHIETTE, SALSA DI PEPERONI, BURRATA E TARTARE DI GAMBERI ROSSI £ 26.00 Orecchiette, bell peppers sauce, burrata & red prawn tartare

MAINS

MILLEFOGLIE DI VERDURE, PUREA DI CECI, FORMAGGIO VEGANO (Vg) £ 27.00 Vegetable millefeuille, chickpea purée & vegan cheese	FILETTO DI MAIALE IN PANCETTA, VIN SANTO GELLY, MILLEFOGLIE DI PATATE, PORRO ARROSTO E CHUTNEY DI ALBICOCHE £ 30.00 Pork fillet in pancetta, vin Santo jelly, potato millefeuille, roast leek & apricot chutney	PICCIONE ARROSTO, COMPOSTA DI CILIEGIE, CAROTA BABY, INSALATA DI ORZO PERLATO, CREMA DI MANDORLE £ 32.00 Roast pigeon, cherry compote, heritage carrot with a pearl barley salad & almond cream
POLPO ALLA GRIGLIA, FAGIOLI BORLOTTI, NDUJA, ASPARAGO DI MARE, LIME E PUREA DI CAROTA £ 34.00 Charcoal octopus, borlotti beans, 'nduja, samphire, lime & carrot purée	TRANCIO DI TONNO, PISTACCHIO, NERO DI SEPIA E PUREA DI PEPERONI, INSALATA DI FINOCCHI, RAVANELLI E UVA SPINA £ 45.00 Tuna steak, pistachio, squid ink and pepper purée, with a fennel, radish & gooseberry salad	FILETTO DI MANZO, PANE DOLCE, MORE MARINATE, PUREA DI CAVOLFIORE, JUS DI BAROLO E TARTUFO ESTIVO £ 45.00 Beef fillet, pan brioche, pickled blackberries, cauliflower purée, Barolo jus & summer truffle

SIDES

INSALATA MISTA £ 6.00 Mixed seasonal salad	ZUCCHINE FRITTE £ 7.00 Fried courgettes	SPINACI SALTATI £ 7.00 Sautéed spinach, butter, raisins & balsamic
PATATE AL FORNO £ 7.00 Roast potatoes	PUREA DI PATATE £ 7.00 Mashed potato	FAGIOLINI SALTATI CON SCALOGNO £ 7.00 Green beans & shallots

DESSERTS

BABA AL LIMONE, ROSA E MASCARPONE £ 14.00 Lemon, rose & mascarpone baba	TIRAMISÙ £ 14.00 Chef's style tiramisù	GANACHE ALLA NOCCIOLA CON POACHED ANANAS E SORBETTO AL MANGO (Vg) £ 14.00 Hazelnut ganache with poached pineapple & mango sorbet
MOUSSE AL CIOCCOLATO, MERINGA, CILIEGIA E GELATO ALLA STRACCIATELLA £ 15.00 Chocolate mousse, meringue, cherry & Straciatella ice cream	SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI, CON COMPOSTA DI FICHI E CRACKERS £ 16.00 Selection of Italian cheeses served with crackers and a fig compote	CRÈME BRULÉ AL PISTACCHIO £ 16.00 Pistachio crème brûlée

il PAMPERO
ITALIAN BAR & RESTAURANT