

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

CROCCHETTA DI ZUCCA VIOLINO, CAVOLO NERO STUFATO E CREMA DI PORRI (V) Butternut squash croquette, braised black cabbage & leek fondue £ 15.00	SARDE ALLA BECCAFICO, FINOCCHIO E INSALATA DI ARANCE SANGUINELLE DI SICILIA Sardines "Beccafico-style", fennel & a Sicilian blood orange salad £ 16.00	PARMIGIANA DI MELANZANA CON PROVOLA AFFUMICATA, SALSA DI DATTERINI E PESTO AL BASILICO Aubergine parmigiana with smoked Provolone, roast cherry tomato sauce & basil pesto £ 17.00
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, PERA WILLIAMS SOTT'ACETO, INDIVIA, CREMA DI GORGONZOLA E ACETO BALSAMICO Smoked duck breast, picked Williams Pear, red endive, balsamic vinegar & Gorgonzola mousse £ 17.00	TAGLIARE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI, COCCOLI FRITTI, GIARDINIERA DI VERDURE INVERNALI Italian Cured meats and cheeses, fried pizza dough & homemade pickled vegetables (for two people) £ 25.00	

PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

PICI CACIO E PEPE (V) Pici with creamy Pecorino cheese & pepper £ 17.00	PAPPARDELLE CON RAGU DI CINGHIALE, TIMO E CACAO AMARO Pappardelle with Wild Boar ragù, thyme & bitter cocoa £ 20.00	TROFIE AL PESTO Homemade semolina pasta with basil pesto, pine nuts & Parmesan £ 20.00
TAGLIATELLE 'PAGLIA E FIENO', CARCIOFI, ITALIANE PANCETTA E PECORINO ROMANO Tagliatelle "Straw and Hay", artichokes, Italian Pancetta & Roman Pecorino cheese £ 20.00	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSALSA AL PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 13 MESI (V) Risotto with porcini mushroom & 13 month aged Parmigiano Reggiano sauce £ 21.00	TORTELLI DI ZUCCA, BURRO E SALVIA, BISCOTTI ALL' AMARETTO E FONDUTA DI GORGONZOLA (Vg) Tortelli filled with pumpkin, butter and sage, served with amaretti biscuits & gorgonzola fondue £ 22.00

+£5 SUPPLEMENT FOR A MAIN COURSE PORTION

MAINS

MILLEFOGLIE DI VERDURE, CREMA DI CECI, PANE CARASAO E FORMAGGIO VEGANO (Vg) Vegetable Millefeullie, chickpea cream, Carasao bread & vegan cheese £ 23.00	CACIUCCO ALLA LIVORNESE E BRUSCHETTA ALL'AGLIO Livorno-style fish stew & garlic bruschetta £ 27.00	GUANCIA DI MANZO SCOZZESE COTTA A BASSA TEMPERATURE NEL CHIANTI, TORTINO DI PATATE, CREMA DI CASTAGNE Slow-cooked Aberdeen beef cheek cured in Chianti wine with potato cake & chestnut cream £ 28.00
250GR COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, CROSTA DI PARMIGIANO E FONDO BRUNO 250gr veal cutlet on the bone Milanese-style, with a Parmesan crust & a veal jus £ 40.00	PIATTO DEL GIORNO Special of the day - Please ask a member of our team for more information £ MV.00	

SIDES

INSALATA MISTA Mixed seasonal salad £ 5.00	ZUCCHINE FRITTE Fried courgettes £ 7.00	SPINACI SALTATI CON E AGLIO Sautéed spinach with pine nuts & garlic £ 7.00
PATATE AL FORNO Roast potatoes £ 7.00	PUREA DI PATATE Mashed potato £ 7.00	BROCCOLI SALTATI CON AGLIO E PEPERONCINO Sautéed broccoli with garlic & chilli £ 7.00

DESSERTS

SFERA DI CIOCCOLATO CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO Rocher-style dessert with chocolate sauce £ 12.00	CHEESECAKE DI RICOTTA E CARAMELLO CON GELATO AL COCCO Ricotta and caramel cheesecake with coconut ice cream £ 12.00	TIRAMISÙ Chef's style tiramisù £ 12.00
		CRÈME BRULÉ AL PISTACCHIO (Vg) Pistachio crème brûlée £ 15.00

il PAMPERO
ITALIAN BAR & RESTAURANT