

il PAMPERO

ITALIAN BAR & RESTAURANT



A TASTE OF IL PAMPERO

Tasting Menu | 3-courses £60 | 4-courses £85

(Inclusive of a glass of Prosecco on arrival, & tea or coffee to finish)

STARTERS

CROCCHETTA DI ZUCCA VIOLINO,
CAVOLO NERO STUFATO E CREMA
DI PORRI (V)

Butternut squash croquette, braised
black cabbage & leek fondue

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

PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

TAGLIATELLE 'PAGLIA E FIENO',
CARCIOFI, ITALIANE PANCETTA
E PECORINO ROMANO

Tagliatelle "Straw and Hay", artichokes,
Italian Pancetta & Roman Pecorino cheese

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI,
SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO
STAGIONATO 13 MESI (V)

Risotto with porcini mushroom & 13 month
aged Parmigiano Reggiano sauce

MAINS

MILLEFOGLIE DI VERDURE,
CREMA DI CECI, PANE CARASAO
E FORMAGGIO VEGANO (VG)

Vegetable Millefeulle, chickpea cream,
Carasao bread & vegan cheese

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

SIDES

INSALATA MISTA
Mixed seasonal salad

£ 5.00

ZUCCHINE FRITTE
Fried courgettes

£ 7.00

SPINACI SALTATI
Sauteed spinach with
pine nuts & garlic

£ 7.00

FAGIOLINI SALTATI
CON SCALOGNO
Green beans & shallots

£ 7.00

PUREA DI PATATE
Mashed potato

£ 7.00

BROCCOLI SALTATI
Sauteed broccoli with garlic & chilli

£ 7.00

DESSERTS

CHEESECAKE DI RICOTTA E
CARMELLO CON GELATO AL COCCO

Ricotta and caramel cheesecake with
coconut ice cream

TIRAMISÙ

Chef's style tiramisù