



il PAMPERO

ITALIAN BAR & RESTAURANT

VALENTINE'S MENU

4 Courses | £90



AMUSE BOUCHE

OSTRICA MALDON FRITTA, SALSA AIOLI E LIMONE
Fried Maldon oyster, served with aioli sauce and lemon

Accompanied with

'THE SECRET LOVER'
Hari Gin, freshly squeezed pomegranate juice,
lemon juice, sugar syrup & peach purée

STARTERS

CROCCHETTA DI MANZO,
INSALATA DI MELA E CAVOLO,
MAIONESE ALL'ANDUJA
Beef brisket croquettes served
with apple and cabbage salad
& nduja mayo

TARTARE DI RICCIOLA, CAVIALE,
MOUSSE DI RICOTTA AL LIMONE,
MARMELLATA AL FRUTTO DELLA
PASSIONE, CHIPS ALLO ZAFFERANO
Amberjack tartare served with caviar,
lemon ricotta mousse, passion fruit jam
& saffron chips

RADICCHIO GRIGLIATO,
GLASSA BALSAMICA, INSALATA
DI BARBABIETOLE E CAROTE,
MARMELLATA PICCANTE (Vg)
Grilled Radicchio, balsamic glaze,
beetroot and carrot salad & chilli jam

PASTA

PICI AL RAGÙ DI CONIGLIO,
PESTO AL PISTACCHIO
E SALVIA CROCCANTE
Pici with rabbit ragù, pistachio
pesto & crispy sage

RAVIOLI ALLA BARBABIETOLA
CON BURRATA DI ANDRIA E
POLPO PICCANTE ALLA "LUCIANA"
CON NOCCIOLE TOSTATE
Beetroot ravioli filled with Burrata, spicy
octopus 'luciana-style' & roasted hazelnuts

RISOTTO AL CAVOLO
ROSSO, PERA, MOUSSE
AL GORGONZOLA (V)
Pear and red cabbage risotto
served with a gorgonzola mousse

MAINS

PETTO DI ANATRA
GLASSATA AL MIELE,
CHUTNEY AL MANDARINO,
VERZA PICCANTE ROSOLATA
Honey-glazed duck breast, tangerine
chutney & sautéed spicy cabbage

CARCIOFO RIPIENO DI RICOTTA
VEGANA, BIETOLA ARCOBALENO
SALTATA CON UVETTA E ARACHIDI,
CARCIOFI CROCCANTI (Vg)
Globe artichoke filled with Vegan ricotta,
served with sautéed rainbow chard,
raisins & peanuts

TRIGLIA ROSSA IMPANATA,
ZUCCA, COZZA AL UAZZETTO,
OLIO AL LIMONE
Pan-fried red mullet served with
pumpkin, mussel 'guazzetto-style'
& lemon oil

DESSERT

MOUSSE AL FRUTTO DELLA
PASSIONE, NOCCIOLE CON PAN
DI SPAGNA AL CIOCCOLATO
Passion fruit mousse with
a hazelnut & chocolate sponge

CROSTATA DI GRANELLA
AL CIOCCOLATO E CACAO
CON SORBETTO AL FRUTTO
DELLA PASSIONE
Champagne and raspberry possets with
crystallised rose petals & vanilla shortbread

BROWNIE VEGANO CON
PISTACCHIO E SORBETTO
ALLA FRAGOLA (Vg)
Vegan brownie with pistachio
& strawberry sorbet