

## STARTERS

**CROCCHETTA DI ZUCCA VIOLINO, CAVOLO NERO STUFATO E CREMA DI PORRI (V)** £ 16.00  
Butternut squash croquette, braised black cabbage & leek fondue

**TAGLIARE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI, COCCOLI FRITTI, GIARDINIERA DI VERDURE INVERNALI** £ 25.00  
Italian cured meats and cheeses, fried pizza dough & homemade pickled vegetables (for two people)

**SARDE ALLA BECCAFICO, FINOCCHIO E INSALATA DI ARANCE SANGUINELLE DI SICILIA** £ 16.00  
Sardines "Beccafico-style", fennel & a Sicilian blood orange salad

**PARMIGIANA DI MELANZANA CON PROVOLA AFFUMICATA, SALSA DI DATTERINI E PESTO AL BASILICO** £ 17.00  
Aubergine parmigiana with smoked Provolone, roasted cherry tomato sauce & basil pesto

## SOUPS & SALADS

**VELLUTATA DI ZUCCA, AMARETTI E GORGONZOLA (V)** £ 14.00  
Pumpkin velouté, amaretti biscuits & Gorgonzola cheese

**INSALATA INVERNALE, RADICCHIO TARDIVO GRIGLIATO, FINOCCHI, NOCI, PETTO D'ANATRA AFFUMICATO E ACETO BALSAMICO** £ 16.00  
Winter salad, grilled radicchio, fennel, walnuts, smoked duck breast & balsamic vinegar

**INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI, RICCIOLI DI SEDANO E BOTTARGA SARDA DI MUGGINE** £ 18.00  
Red prawns and artichoke salad, celery ribbons & Sardinian bottarga

## PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

**PICI CACIO E PEPE (V)** £ 17.00  
Pici with creamy Pecorino cheese & pepper

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 13 MESI (V)** £ 22.00  
Risotto with porcini mushroom & 13 month aged Parmigiano Reggiano sauce

**GNOCCHI DI PATATA VIOLA, SALSA ALL'ASTICE ERBA CIPOLLINA E ZESTA DI LIMONE** £ 25.00  
Purple potato gnocchi, lobster sauce, lemon zest & chives

**STROZZAPRETI AI CARCIOFI ROMANESCHI, PESTO DI NOCI, MENTA E PEPERONCINO (Vg)** £ 21.00  
Strozzapreti with Roman artichokes, walnut pesto, chilli & mint

**PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE, TIMO E CACAO AMARO** £ 22.00  
Pappardelle with Wild Boar ragù, thyme & bitter cocoa

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE E PARMIGIANO** £ 21.00  
Spaghetti with Bolognese sauce & parmesan

**TORTELLI DI ZUCCA, BURRO E SALVIA, BISCOTTI ALL' AMARETTO E FONDUTA DI GORGONZOLA (V)** £ 22.00  
Tortelli filled with pumpkin, butter and sage, with amaretti biscuits & Gorgonzola fondue

+£5 SUPPLEMENT FOR A MAIN COURSE PORTION

## MAINS

**CARCIOFO ARTEMISIA, RIPIENO DI FORMAGGIO VEGANO, CREMA DI CECI E MENTA (Vg)** £ 22.00  
Globe artichoke filled with vegan cheese, chickpea purée & mint

**SUPREMA DI POLLO RIPIENA DI RICOTTA E FUNGHI SELVATICI, BIETOLA ARLECCHINO SALTATA E PERA SOTTOACETO** £ 25.00  
Corn fed chicken breast, stuffed with ricotta and wild mushroom, sautéed rainbow chard & pickled pear

**FILETTO DI MERLUZZO, MELANZANA AFFUMICATA, SALSA DI BURRATA E CAVIALE DI POMODORO** £ 24.00  
Pan-fried cod fillet, smoked aubergine purée, Burrata sauce & tomato caviar

**GUANCIA DI MANZO COTTA NEL CHIANTI, TORTINO DI PATATE, CREMA DI CASTAGNE E PUREA DI CAROTE** £ 28.00  
Slow-cooked Aberdeen beef cheek cured in Chianti wine, served with potato cake, chestnut cream & carrot purée

**CALAMARI ALLA GRIGLIA, SALSA DI PEPERONI ROSSI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E PUREADI PATATE AL LIMONE** £ 24.00  
Grilled squid, red pepper sauce, courgette 'scapece-style' & lemon mashed potato

**250GR COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, CROSTA DI PARMIGIANO E FONDO BRUNO** £ 40.00  
250gr veal cutlet on the bone Milanese-style, with a Parmesan crust & a veal jus

## SIDES

**INSALATA MISTA** £ 5.00  
Mixed seasonal salad

**PATATE AL FORNO** £ 7.00  
Roasted potatoes

**ZUCCHINE FRITTE** £ 7.00  
Fried courgettes

**PUREA DI PATATE** £ 7.00  
Mashed potato

**SPINACI SALTATI CON E AGLIO** £ 7.00  
Sautéed spinach with pine nuts & garlic

**BROCCOLI SALTATI CON AGLIO E PEPERONCINO** £ 7.00  
Sautéed broccoli with garlic & chilli

## DESSERTS

**SFERA DI CIOCCOLATO CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO** £ 12.00  
Rocher-style dessert with chocolate sauce

**TIRAMISÙ** £ 12.00  
Chef's style Tiramisù

**CHEESECAKE ALLA RICOTTA CON CARAMELLO SALATO E SORBETTO AL PASSION FRUIT** £ 12.00  
Ricotta cheesecake, salted caramel sauce & passion fruit sorbet

**CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO** £ 15.00  
Pistachio crème brûlée, with vanilla shortbread & chocolate ice-cream

**GANACHE AL CIOCCOLATO CON PERA WILLIAMS SCIROPATA, NOCI DI PECAN CARAMELLIZATE E SORBETTO ALLA PERA (Vg)** £ 13.00  
Poached pear with chocolate ganache, caramelised pecans & pear sorbet

il PAMPERO  
ITALIAN BAR & RESTAURANT