

BRUNCH

APÉRITIFS

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco & soda £ 14.00	CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco & soda £ 14.00	BLOODY MARY Caciocavallo tuille, basil & chilli gin £ 14.00	PROSECCO CA Morlin DOCG £ 12.50 / Glass	NEGRONI Barrel-aged Negroni & Amaretto foam £ 14.00	ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, coffee liqueur, & sugar syrup £ 14.00	SORRENTO LEMON MARTINI Sorrento lemon gin, Amalfi fennel liquor, bitters & Sorrento lemon £ 13.00	BALSAMIC BOULEVARDIER Whiskey, balsamic vinegar, vermouth & campari £ 14.50	SMASHED SOUR Smashed basil leaves, grapefruit juice, gin & honey £ 13.00
--	--	--	--	--	--	--	--	---

LIGHT OPTIONS

BRUSCHETTA CON POMODORI AUTOCTONI E BASILICO (Vg).....£ 12.00
Bruschetta with heritage tomato & basil

ZUPPETTA DI ASPARAGI E PISELLI, RICOTTA AL LIMONE, PANE CROCCANTE CON LIEVITO MADRE (V).....£ 18.00
Asparagus and pea soup, with lemon ricotta & crispy sourdough bread

CALAMARI FRITTI CON AIOLI SAUCE.....£ 19.00
Deep fried calamari served with aioli sauce

BURRATA D'ANDRIA, INSALATA DI VERDURE PRIMAVERILI, CROSTINI DI PANE INTEGRALE.....£ 20.00
Burrata d'andria, with a spring vegetable salad & wholemeal bread croutons

TARTARE DI MANZO, CIPOLLA ROSSA SOTTACETO, CAPPERI FRITTI, SENAPE E TUORLO D'UOVO.....£ 21.00
Traditional beef tartare, pickled red onion, fried capers, mustard & egg yolk

CAPESANTE SALTATE IN PADELLA, PUREA DI MELE, NIDO DI PATATE CROCCANTI, CIPOLLOTTO ARROSTO E SALSA ALLO YOGURT.....£ 21.00
Pan-fried Devon scallop, apple purée, crispy potato nest, roast baby onion & a yogurt sauce

EGGS

FOCACCIA TOSTATA CON SALMONE AFFUMICATO, UOVA IN CAMICIA E AVOCADO.....£ 18.00
Focaccia toast with avocado, smoked salmon & poached egg

MUFFIN INGLESE CON STUFATO DI MANZO, UOVA IN CAMICIA E SALSA BERNAISE.....£ 18.00
English muffin with, beef brisket stew, poached eggs & béarnaise sauce

FRENCH TOAST ALLA CARBONARA, PANCETTA CROCCANTE, SALSA DI PECORINO E UOVO ALL'OCCHIO DI BUE.....£ 18.00
French toast 'carbonara-style', crispy pancetta, pecorino sauce & fried eggs

TO SHARE

MALDON OYSTERS.....£ 5.00 each
Served with mignonette and lemon (minimum of three).

TAGLIERE DI SALUMI MISTI.....£ 15.00
Cured meats board

HOMEMADE PIZZAS

PIZZA ALLA NORMA, MELANZANE, POMODORI CILIEGINO, RICOTTA SALATA (V).....£ 16.00
Tomato sauce, mozzarella, roasted aubergine, cherry tomatoes, salted ricotta & basil

PIZZA CON BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E BALSAMICO.....£ 18.00
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket salad, shaved Parmesan & a balsamic dressing

PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA E BASILICO.....£ 22.00
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata & basil

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA TOSCANA, CREMA DI TARTUFO E FUNGHI TRIFOLATI.....£ 24.00
White base pizza, Italian sausage, sautéed mushrooms & truffle cream

SIGNATURE PASTAS

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

RISOTTO CON CARCIOFI, PECORINO E MENTUCCIA.....£ 21.00
Risotto with artichoke, pecorino cheese & baby mint

PACCHERI DI GRAGNANO, FAGIOLI CANNELLINI E COZZE.....£ 22.00
Paccheri, cannellini beans & mussels

SPAGHETTI CON PESTO, FAGIOLINI E PATATE (Vg).....£ 23.00
Spaghetti with vegan pesto, green beans & potato

CAVATELLI AL RAGÙ DI AGNELLO, PEPERONCINO E MENTA.....£ 25.00
Cavatelli with lamb ragù, chilli & mint

DESSERTS

PANCAKE CON CREMA DI RABARBARO E SALSA ALL'ARANCIA.....£ 12.00
Pancake with rhubarb mousse & orange sauce

TIRAMISÙ.....£ 13.00
Chef's style Tiramisù

GANACHE AL CIOCCOLATO CON PERA WILLIAMS SCIROPPATA, NOCI DI PECAN CARAMELLIZATE E SORBETTO ALLA PERA (Vg).....£ 13.00
Poached pear with chocolate ganache, caramelized pecan & pear sorbet

CROSTATA AI MIRTILLI, CIOCCOLATO BIANCO E SEMI DI CHIA CON GELATO AL FIOR DI LATTE.....£ 14.00
Blueberry, white chocolate, and chia seeds tart with fior di latte ice cream

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO AL BURRO D'ARACHIDI E GELATO ALLA VANIGLIA.....£ 14.00
Chocolate & peanut butter fondant with vanilla ice cream

3-COURSE BOTTOMLESS BRUNCH

CHOOSE A COURSE FROM EACH SECTION OF OUR BRUNCH MENU
LIGHT OPTIONS & EGGS | PIZZA & PASTA | DESSERT
(Offer excludes dishes from 'TO SHARE').

3 COURSES WITH UNLIMITED PROSECCO, BELLINI OR MIMOSA £ 70.00

3 COURSES WITH UNLIMITED APEROL OR CAMPARI SPRITZ £ 75.00

GO BOTTOMLESS

Choose any dish on the menu and upgrade to bottomless.

GO BOTTOMLESS WITH UNLIMITED PROSECCO, BELLINI OR MIMOSA £ 25.00

GO BOTTOMLESS WITH UNLIMITED APEROL OR CAMPARI SPRITZ £ 30.00

il PAMPERO

ITALIAN BAR & RESTAURANT