

STARTERS

RADICCHIO GRIGLIATO, GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO, INSALATA DI BARBABIETOLE E CAROTE, CONFETTURA DI PEPERONCINO (V) Grilled radicchio with a balsamic glaze, beetroot and carrot salad & chilli jam	£ 18.00	CROCCHETTA DI MANZO BRASATO, INSALATA DI MELE E CAVOLO ROSSO, MAIONESE ALLA NDUJA Beef brisket croquette, apple and cabbage salad & n'duja mayo	£ 20.00	CAPESANTE SALTATE IN PADELLA, PUREA DI MELE, NIDO DI PATATE CROCCANTI, CIPOLLOTTO ARROSTO E SALSA ALLO YOGURT Pan-fried Devon scallop, apple purée, crispy potato nest, roast baby onion & a yogurt sauce	£ 21.00
TAGLIERE CON SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI E FORMAGGI Charcuterie board with Italian cured meat & cheese selection (for two people)	£ 26.00				

SOUPS & SALADS

ZUPPETTA DI ASPARAGI E PISELLI, RICOTTA AL LIMONE, PANE CROCCANTE CON LIEVITO MADRE (V) Asparagus and pea soup, with lemon ricotta & crispy sourdough bread	£ 18.00	BURRATA D'ANDRIA, INSALATA DI VERDURE PRIMAVERILI, CROSTINI DI PANE INTEGRALE Burrata d'andria, with a spring vegetable salad & wholemeal bread croutons	£ 20.00
---	---------	--	---------

PASTA

ALL OF OUR PASTA IS HOMEMADE

PICI CACIO E PEPE (V) Pici with creamy Pecorino cheese & pepper	£ 19.00	RAVIOLI DEL PLIN CON ROBIOLA, RAGÙ DI CONIGLIO E NOCCIOLA PIEMONTESE Ravioli with Robiola cheese, rabbit ragù & Piedmont hazelnuts	£ 23.00	RISOTTO AGLI ASPARAGI, MOUSSE DI GORGONZOLA, NOCI CAMELLATE, NASTRO DI ASPARAGI BIANCHI (V) Asparagus risotto with a gorgonzola mousse, candied walnuts & white asparagus ribbon	£ 24.00
CAVATELLI AL RAGÙ DI AGNELLO, PEPERONCINO E MENTA Cavatelli with lamb ragù, chilli & mint	£ 25.00	LINGUINE ALL'ASTICE, POMODORINI DATTERINO, STRACCIATELLA, CRUMBLE DI TARALLO Lobster linguini, Datterino tomatoes, Stracciatella & a Tarallo Crumble	£ 33.00		

+£5 SUPPLEMENT FOR A MAIN COURSE PORTION

MAINS

MELANZANE ARROSTO RIPIENE CON PESTO DI RUCOLA, SALSA DI POMODORO FRESCO, RICOTTA VEGANA, CRUMBLE DI MANDORLE (Vg) Roast aubergine filled with rocket pesto, tomato & vegan ricotta with an almond crumble	£ 25.00	PESCE SPADA ALLA GRIGLIA, PEPERONI ARROSTO CON ACCIUGHE E CAPPERI, MOUSSE DI RICOTTA AL LIMONE, POLVERE DI OLIVE NERE Grilled swordfish, roast peppers, anchovies, capers, lemon ricotta mousse & a black olive dust	£ 33.00	PETTO D'ANATRA GLASSATO AL MIELE, CHUTNEY ALL'ARANCIA, VERZA PICCANTE SALTATA E SALSA AL BAROLO Honey-glazed duck breast, orange chutney, sautéed spicy Savoy cabbage & Barolo sauce	£ 35.00
FILETTO DI RICCIOLA SALTATO IN PADELLA, PUREE DI PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA, SALSA DI PISELLI E MENTA, CHIPS DI PATATE CROCCANTI Pan-fried amberjack fillet, chives, mashed potato, pea and mint sauce & crispy potato chips	£ 36.00	CARRÈ DI AGNELLO IN CROSTA DI MAGGIORANA CON POLENTA BIANCA MORBIDA E CARCIOFINI ALLA ROMANA Lamb rack with marjoram crust served with soft white polenta & Roman-style baby artichokes	£ 36.00	FIORENTINA (1.2 KG), CARCIOFI SALTATI E PATATE ARROSTO 1.2kg T-bone served with sautéed artichokes & roast potatoes (for two people)	£ 110.00

SIDES

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

DESSERTS

BROWNIE VEGANO CON PISTACCHI E SORBETTO ALLA FRAGOLA (Vg) Vegan brownie with pistachio & strawberry sorbet	£ 13.00	TIRAMISÙ Chef's style Tiramisù	£ 13.00	CAPRESE AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO CON POPCORN ALLA VANIGLIA E GELATO ALLA CREMA DI SORRENTO Lemon and white chocolate caprese cake with vanilla popcorn & lemon pie ice-cream	£ 14.00
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA AL RABBARO E BAVARESE ALLA VANIGLIA Rhubarb & vanilla mille-feuille	£ 14.00	MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE, NOCCIOLE E SPUGNA DI CIOCCOLATO Passionfruit and hazelnut mousse with a chocolate sponge & crumble	£ 14.00		

il PAMPERO

ITALIAN BAR & RESTAURANT