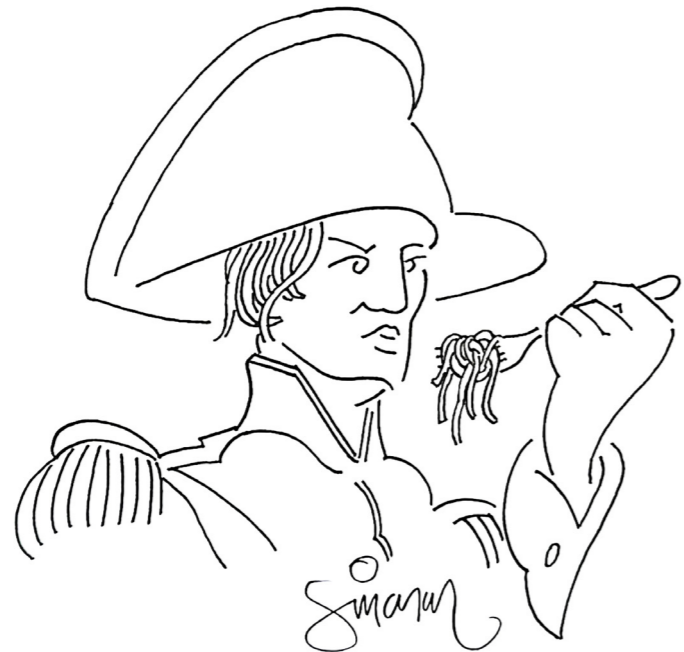


# LOCATELLI



<i>Belle di Cerignola</i>	Cerignola green olives <i>ve</i> (50kcal) 4
<i>Frutta secca mista</i>	Salted mixed nuts <i>ve</i> (244kcal) 4
<i>Taralli al finocchio</i>	Fennel taralli <i>ve</i> 4
<i>Pane e olio d'oliva</i>	Potato and rosemary sourdough, extra virgin olive oil <i>ve</i> 6
<i>Prosciutto di parma, parmigiano reggiano</i>	24 month Parma ham, parmesan cheese (383kcal) 11
<i>Crema di caprino</i>	Whipped goat's cheese, crackers <i>v</i> (277kcal) 7
<i>Giardiniera</i>	Pickled vegetables <i>ve</i> (371kcal) 4

## ANTIPASTI STARTERS

<i>Prosciutto di parma, aceto balsamico e pere</i>	Parma ham, pear, aged balsamic vinegar (379kcal) 16
<i>Burrata e vignarola</i>	Burrata, spring vegetable and mint salad <i>v</i> (225kcal) 17
<i>Insalata primaverile</i>	Spring salad <i>ve</i> (346kcal) 12
<i>Ricotta, zucchine, pesto di basilico e mandorle</i>	Ricotta, courgette, basil and almond pesto <i>v</i> (651kcal) 17
<i>Insalata di seppie e piselli, limone, erba cipollina</i>	Cuttlefish salad, peas, lemon zest, pea shoots, chives (466kcal) 16

## PRIMI PASTA

<i>Calamarata, gallinella di mare, olive taggiasche, pomodoro e mandorle</i>	Ring shaped pasta, red gurnard, black olives, tomato, chilli, toasted almonds (974kcal) 22
<i>Cappellacci, piselli, scalogno e tartufo nero estivo</i>	Handmade stuffed pasta, peas, shallot, shaved summer black truffle <i>v</i> (656kcal) 28
<i>Pappardelle, fave, pecorino e rucola</i>	Pappardelle, broad beans, pecorino cheese, rocket <i>v</i> (844kcal) 16
<i>Tortelloni di vitello, gremolada, salsa al parmigiano reggiano</i>	Braised veal tortelloni, gremolada, parmesan sauce (827kcal) 25
<i>Tagliatelle al ragù</i>	Tagliatelle, beef and pork ragout, parmesan cheese (1011kcal) 18

## SECONDI MAINS

<i>Tagliata di manzo, melanzane, cipolla rossa, pomodorini, pesto di rucola</i>	Ribeye steak, aubergine, red onion, cherry tomato, rocket pesto (447kcal) 36
<i>Pollo alla cacciatora e polenta</i>	Pot roast chicken, tomatoes, vegetables, taggiasche olives, polenta (716kcal) 25
<i>Fritto misto</i>	Fried fish and courgettes, parsley and garlic mayonnaise (2561kcal) 22
<i>Melanzana, ricotta di soya, pomodorini, nocciole tostate, pesto di basilico</i>	Roast aubergine, soy ricotta, cherry tomatoes, hazelnuts, basil pesto <i>ve</i> (393kcal) 19.5

## CONTORNI SIDES

<i>Patate arrosto</i>	Roast potatoes <i>ve</i> (251kcal) 4.5
<i>Fagiolini, mandorle, olio e limone</i>	Green beans, almonds, lemon oil <i>ve</i> (352kcal) 4.5
<i>Rucola e pomodorini</i>	Rocket and tomato salad <i>ve</i> (103kcal) 4.5

*Dishes can be prepared in smaller portions for children.*

@locatelli\_nationalgallery

Please inform your waiter of any allergies.

A discretionary service charge of 13% will be added to your bill.

Our meat, fish and vegetables are sustainably sourced.

Find out more at [locatelliatnationalgallery.co.uk](http://locatelliatnationalgallery.co.uk)

THE  
NATIONAL  
GALLERY

SPARKLING	125ML	BOTTLE	ROSE	175ML	500ML	BOTTLE	
Bottega 0% White (non alcoholic) <i>glera</i>	6	25	Rube Rose Cerasuolo d'Abruzzo, Citra Vini, Chieti, Umbria, 2023 - 12.5% <i>montepulciano</i>	9	25	36	
Ca' del Console Prosecco Extra Dry NV - 11.5% <i>glera</i>	8	35	Calafuria Rosato, Tormaresca, Puglia, 2024 - 12.5% <i>negroamaro</i>	15	42	60	
Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 45, Ca' del Bosco NV - 12.5% <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>	16	85					
Searcys selected Cuvée, Brut, Champagne - 12.5% <i>chardonnay, pinot noir, pinot meniere</i>		90	RED	175ML	500ML	BOTTLE	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs, Brut, NV - 12.5% <i>chardonnay</i>		120	Vialetto Negroamaro, Puglia, 2022 - 12.5% <i>negroamaro</i>	8.5	24	35	
			Montalto Organic Nero d'Avola, Sicily 2022 - 13.5% <i>nero d'avola</i>	9	25	38	
WHITE	175ML	500ML	BOTTLE				
ChiChiBio, Terre di Chieti, Organic, Citra Vini, Chieti, Abruzzo, 2022 - 12.5% <i>pecorino</i>	8.5	24	35	Podere Montepulciano d'Abruzzo, Umani Ronchi 2023 - 13% <i>montepulciano d'abruzzo</i>	10	27	42
Montalto Organic Catarratto, Sicily, 2023 - 12.5% <i>catarratto</i>	9	25	38	Castel Firmian Pinot Nero, Mezzacorona, Trentino, 2022 - 13% <i>pinot nero</i>	11	31	47
Casasole Orvieto Classico Amabile, Santa Cristina, Umbria, 2024 - 10% <i>grechetto, procanico</i>	10	27	40	Cantine del Notaio l'Atto Rosso Basilicata Rosso 2023 - 13.5% <i>aglianico</i>			56
Pala Silenzi Bianco, Pala, Sardinia, 2023 - 12.5% <i>vermentino, nuragus</i>			43	Terre di San Leonardo, Tenuta San Leonardo, Trentino-Alto Adige, 2021 - 13% <i>cabernet sauvignon, merlot, carmenere</i>			62
Castel Firmian Pinot Grigio, Mezzacorona, Trentino, 2024 - 12.5% <i>pinot grigio</i>	11	31	46	Achelo Cortona, La Braccessa, Tuscany, 2022 - 14% <i>syrah</i>			66
Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi, Toscana, 2024 - 12.5% <i>vernaccia di san gimignano</i>			52	Pèppoli Antinori, Chianti Classico, Tuscany, 2023 - 13.5% <i>sangiovese</i>	16	45	70
Heritage, Sannio, Mastroberardino, Campania, 2023 - 12.5% <i>falanghina</i>			58	Brolo Campofiorin Oro, Masi, Veneto, 2021 - 14% <i>corvina</i>			72
Gavi di Gavi La Meirana, Broglia, Piedmont, 2023 - 13% <i>cortese</i>	15	42	68	Ghiaia Nera Nerello Mascalese, Tascante, Sicily, 2022 - 13% <i>nerello mascalese</i>			83
Vette Sauvignon Blanc, Tenuta San Leonardo, Trentino, 2024 - 12.5% <i>sauvignon blanc</i>			72	Rosso di Montalcino, Pian delle Vigne, Antinori, Tuscany, 2023 - 14% <i>sangiovese</i>			95
Bramito Chardonnay, Castello della Sala, Antinori, Umbria, 2023 - 12.5% <i>chardonnay</i>			85	Barbaresco Rizzi, Rizzi, Piedmont 2020 - 14.5% <i>nebbiolo</i>			120
Bastianich Vespa Bianco, Friuli, 2019 - 14% <i>chardonnay, sauvignon blanc, picolit</i>			90	Ca' Marcanda, Promis, 2021, Toscana, 2021 - 14.5% <i>merlot, syrah, sangiovese</i>			125
Impero Blanc de Pinot Noir, Fattoria Mancini, Marche, 2023 - 14% <i>pinot noir</i>			115	Barthenau Vigna S., Urbano Pinot Nero, Alto Adige, 2019 - 13.5% <i>pinot nero</i>			175