

LOCATELLI



<i>Bella 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> (247kcal) 4
<i>Pane di grano arso, patate e rosmarino, olio d'oliva</i>	Potato and rosemary sourdough, extra virgin olive oil <i>ve</i> (388kcal) 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 (382kcal) 16
<i>Burrata e vignarola</i>	Burrata, spring vegetables and mint salad <i>v</i> (410kcal) 17
<i>Insalata primaverile</i>	Spring salad <i>ve</i> (321kcal) 12
<i>Ricotta, zucchine, pesto di basilico e mandorle</i>	Ricotta, courgette, basil, almond pesto <i>v</i> (596kcal) 17
<i>Insalata di seppie e piselli, limone, erba cipollina</i>	Cuttlefish, peas, lemon zest, pea shoots, chives (648kcal) 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>	Ribbon shaped pasta, broad beans, pecorino cheese, rocket <i>v</i> (603kcal) 16
<i>Tortelloni di vitello, gremolada, salsa al Parmigiano Reggiano</i>	Braised veal tortelloni, gremolada, parmesan sauce (690kcal) 25
<i>Tagliatelle al ragù</i>	Tagliatelle, beef and pork ragout, parmesan cheese (672kcal) 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 (811kcal) 25
<i>Fritto misto</i>	Fried fish and courgettes, parsley and garlic mayonnaise (899kcal) 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> (527kcal) 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, please speak to our team.

@locatelli_nationalgallery

ve - *vegan* *v* - *vegetarian*

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

THE
NATIONAL
GALLERY

SPARKLING	125ML	BOTTLE	
Bottega 0% White (non alcoholic)	6	25	
<i>glera</i>			
Ca' del Console Prosecco Extra Dry NV - 11.5%	8	35	
<i>glera</i>			
Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 45, Ca' del Bosco NV - 12.5%	16	85	
<i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>			
Searcys selected Cuvée, Brut, Champagne - 12.5%		90	
<i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>			
Charles Heidsieck Blanc de Blancs, Brut , NV - 12.5%		120	
<i>chardonnay</i>			
WHITE	175ML	500ML	BOTTLE
ChiChiBio, Terre di Chieti, Organic, Citra Vini, Chieti, Abruzzo, 2022 - 12.5%	8.5	24	35
<i>pecorino</i>			
Montalto Organic Catarratto, Sicily, 2023 - 12.5%	9	25	38
<i>catarratto</i>			
Casasole Orvieto Classico Amabile, Santa Cristina, Umbria, 2024 - 10%	10	27	40
<i>grechetto, procanico</i>			
Pala Silenzi Bianco, Pala, Sardinia, 2023 - 12.5%			43
<i>vermentino, nuragus</i>			
Castel Firmian Pinot Grigio, Mezzacorona, Trentino, 2024 - 12.5%	11	31	46
<i>pinot grigio</i>			
Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi, Toscana, 2024 - 12.5%			52
<i>vernaccia di san gimignano</i>			
Heritage, Sannio, Mastroberardino, Campania, 2023 - 12.5%			58
<i>falanghina</i>			
Gavi di Gavi La Meirana, Broglia, Piedmont, 2023 - 13%	15	42	68
<i>cortese</i>			
Vette Sauvignon Blanc, Tenuta San Leonardo, Trentino, 2024 - 12.5%			72
<i>sauvignon blanc</i>			
Bramito Chardonnay, Castello della Sala, Antinori, Umbria, 2023 - 12.5%			85
<i>chardonnay</i>			
Bastianich Vespa Bianco, Friuli, 2019 - 14%			90
<i>chardonnay, sauvignon blanc, picolit</i>			
Impero Blanc de Pinot Noir, Fattoria Mancini, Marche, 2023 - 14%			115
<i>pinot noir</i>			

ROSÉ	175ML	500ML	BOTTLE
Rube Rosé Cerasuolo d'Abruzzo, Citra Vini, Chieti, Abruzzo, 2023 - 12.5%	9	25	36
<i>montepulciano</i>			
Calafuria Rosato, Tormaresca, Puglia, 2024 - 12.5%	15	42	60
<i>negroamaro</i>			
RED	175ML	500ML	BOTTLE
Vialetto Negroamaro, Puglia, 2022 - 12.5%	8.5	24	35
<i>negroamaro</i>			
Montalto Organic Nero d'Avola, Sicily 2022 - 13.5%	9	25	38
<i>nero d'avola</i>			
Podere Montepulciano d'Abruzzo, Umani Ronchi 2023 - 13%	10	27	42
<i>montepulciano d'abruzzo</i>			
Castel Firmian Pinot Nero, Mezzacorona, Trentino, 2022 - 13%	11	31	47
<i>pinot nero</i>			
Cantine del Notaio l'Atto Rosso Basilicata Rosso 2023 - 13.5%			56
<i>aglianico</i>			
Terre di San Leonardo, Tenuta San Leonardo, Trentino-Alto Adige, 2021 - 13%			62
<i>cabernet sauvignon, merlot, carmenere</i>			
Achelo Cortona, La Braccessa, Tuscany, 2022 - 14%			66
<i>syrah</i>			
Pèppoli Antinori, Chianti Classico, Tuscany, 2023 - 13.5%	16	45	70
<i>sangiovese</i>			
Brolo Campofiorin Oro, Masi, Veneto, 2021 - 14%			72
<i>corvina</i>			
Ghiaia Nera Nerello Mascalese, Tascante, Sicily, 2022 - 13%			83
<i>nerello mascalese</i>			
Rosso di Montalcino, Pian delle Vigne, Antinori, Tuscany, 2023 - 14%			95
<i>sangiovese</i>			
Barbaresco Rizzi, Rizzi, Piedmont 2020 - 14.5%			120
<i>nebbiolo</i>			
Ca' Marcanda, Promis, 2021, Toscana, 2021 - 14.5%			125
<i>merlot, syrah, sangiovese</i>			
Barthenau Vigna S.,Urbano Pinot Nero, Alto Adige, 2019 - 13.5%			175
<i>pinot nero</i>			