

LOCATELLI



<i>Olive Nocellara</i>	Nocellara green olives ve (50kcal) 4.5
<i>Frutta secca mista</i>	Salted mixed nuts ve (244kcal) 4.5
<i>Taralli al finocchio</i>	Fennel taralli ve (247kcal) 4.5
<i>Pane di grano arso, patate e rosmarino, olio d'oliva</i>	Potato and rosemary sourdough, extra virgin olive oil (4 servings) ve (388kcal) 9.5
<i>Giardiniera</i>	Pickled vegetables ve (371kcal) 4.5
<i>Crema di caprino</i>	Whipped goat's cheese, seeded crackers v (277kcal) 8.5
<i>Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano</i>	24-month Parma ham, parmesan cheese (383kcal) 11.5

ANTIPASTI STARTERS

<i>Insalata di asparagi, formaggio vegano alle mandorle, olio al limone</i>	Asparagus salad, almond cheese, lemon oil dressing ve (267kcal) 18
<i>Insalata di lattuga, crostini di pane di segale, Parmigiano Reggiano</i>	Iceberg salad, rye bread crostini, Parmigiano Reggiano dressing v (150kcal) 14.50
<i>Burrata, rabarbaro, pomodorini, vin cotto</i>	Burrata cheese, rhubarb, cherry tomatoes, wine dressing v (241kcal) 18.50
<i>Bresaola, rucola, caprino</i>	Thinly sliced dried aged beef, rocket, goat's cheese dressing (250kcal) 18.50
<i>Vitello tonnato</i>	Cold sliced veal, tuna and caper sauce, baby leaves, veal jus (251kcal) 21.5
<i>Insalata di seppie, piselli, limone, erba cipollina</i>	Cuttlefish salad, peas, pea shoot, lemon zest, chives (150kcal) 21.5

PRIMI PASTA

<i>Tortelloni di spinaci e ricotta, burro, salvia</i>	Spinach and ricotta tortelloni, butter, sage v (406kcal) 19.5
<i>Orecchiette, asparagi, piselli, limone, olio aromatizzato alle erbe</i>	Orecchiette pasta, asparagus, peas, lemon, herb infused oil ve (515kcal) 19.5
<i>Pappardelle, fave, pecorino, rucola</i>	Pappardelle pasta, broad beans, pecorino cheese, rocket v (386kcal) 22
<i>Tortellini ripieni di carne di manzo, fonduta al Parmigiano Reggiano, salsa di vitello</i>	Beef tortellini, Parmigiano Reggiano fondue, veal jus (630kcal) 28
<i>Mini ziti, ragù alla bolognese, raschera</i>	Mini ziti pasta, bolognese ragout, raschera cheese (556kcal) 24.5
<i>Orzotto, ragù al nero di seppia, salsa al prezzemolo</i>	Barley risotto, black ink cuttlefish ragout, parsley sauce (408kcal) 28

SECONDI MAINS

<i>Melanzana, ricotta di soya, pomodorini, nocciole, salsa al basilico</i>	Roast aubergine, soya ricotta, cherry tomatoes, hazelnuts, basil sauce ve (251kcal) 19.5
<i>Filetto di merluzzo "all' acqua pazza", olive, patate, pomodorini, olio al prezzemolo</i>	Fillet of cod, olives, potatoes, cherry tomatoes, parsley oil (443kcal) 29
<i>Pollo al limone, pure' di patate, zucchine grigliate</i>	Lemon chicken, mashed potato, grilled courgettes, chicken jus (494kcal) 28.5
<i>Costolette di agnello, caponata, pinoli, salsa alla menta</i>	Lamb chops, mixed vegetables, pine kernels, mint sauce (468kcal) 36.5

CONTORNI SIDES

<i>Insalata di rucola, pomodorini, olio al limone</i>	Rocket salad, cherry tomatoes, lemon oil dressing ve (136kcal) 5.5
<i>Patate novelle, limone, timo</i>	Roast baby potatoes, lemon, thyme ve (197kcal) 5.5
<i>Broccoli saltati con aglio e peperoncino</i>	Broccoli sautéed with garlic and chilli ve (91kcal) 5.5

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.

Locatelli operates as a cash-free restaurant and bar.

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) <i>Glera</i>	7	26
Ca’ del Console Prosecco Extra Dry NV - 11.5% <i>Glera</i>	9	38
Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 45, Ca’ del Bosco NV - 12.5% <i>Chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>	17.5	95
Searcys selected Cuvée, Brut, Champagne - 12.5% <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>		95
Charles Heidsieck Blanc de Blancs, Brut, NV - 12.5% <i>Chardonnay</i>		130

WHITE

	175ML	500ML	BOTTLE
ChiChiBio, Terre di Chieti, Organic, Citra Vini, Chieti, Abruzzo, 2024 - 12.5% <i>Pecorino</i>	9	24.5	36
Montalto Organic Catarratto, Sicily, 2024 - 12.5% <i>Catarratto</i>	9.5	25.5	38
Casasole Orvieto Classico Amabile, Santa Cristina, Umbria, 2025 - 10% <i>Grechetto, procanico</i>	11	28	43
Castel Firmian Pinot Grigio, Mezzacorona, Trentino, 2024 - 12.5% <i>Pinot grigio</i>	11.5	31	46
Gavi di Gavi La Meirana, Broglia, Piedmont, 2024 - 13% <i>Cortese</i>	16	43	68
Pala Silenzi Bianco, Pala, Sardinia, 2024 - 12.5% <i>Vermentino, nuragus</i>			44
Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi, Toscana, 2024 - 12.5% <i>Vernaccia di san gimignano</i>			55
Heritage, Sannio, Mastroberardino, Campania, 2023 - 12.5% <i>Falaghina</i>			59
Vette Sauvignon Blanc, Tenuta San Leonardo, Trentino, 2024 - 12.5% <i>Sauvignon blanc</i>			72
Bramito Chardonnay, Castello della Sala, Antinori, Umbria, 2024 - 12.5% <i>Chardonnay</i>			88
Bastianich Vespa Bianco, Friuli, 2018 - 14% <i>Chardonnay, sauvignon blanc, picolit</i>			90
Impero Blanc de Pinot Noir, Fattoria Mancini, Marche, 2024 - 14% <i>Pinot noir</i>			115

ROSÉ

	175ML	500ML	BOTTLE
Rube Rosé Cerasuolo d’Abruzzo, Citra Vini, Chieti, Abruzzo, 2023 - 12.5% <i>Montepulciano</i>	9	25	36
Calafuria Rosato, Tormaresca, Puglia, 2024 - 12.5% <i>Negroamaro</i>	16	43	65

RED

	175ML	500ML	BOTTLE
Vialetto Negroamaro, Puglia, 2023 - 12.5% <i>Negroamaro</i>	9	24.5	35
Montalto Organic Nero d’Avola, Sicily 2023 - 13.5% <i>Nero d’avola</i>	9.5	25.5	39
Podere Montepulciano d’Abruzzo, Umani Ronchi 2024 - 13% <i>Montepulciano d’abruzzo</i>	10	27	42
Castel Firmian Pinot Nero, Mezzacorona, Trentino, 2024 - 13% <i>Pinot nero</i>	12.5	32.5	49
Pèppoli Antinori, Chianti Classico, Tuscany, 2024 - 13.5% <i>Sangiovese</i>	17	46	74
Cantine del Notaio l’Atto Rosso Basilicata Rosso 2024 - 13.5% <i>Aglianico</i>			58
Terre di San Leonardo, Tenuta San Leonardo, Trentino-Alto Adige, 2022- 13% <i>Cabernet sauvignon, merlot, carmenere</i>			65
Achelo Cortona, La Braccessa, Tuscany, 2022 - 14% <i>Syrah</i>			68
Brolo Campofiorin Oro, Masi, Veneto, 2021 - 14% <i>Corvina</i>			72
Ghiaia Nera Nerello Mascalese, Etna Rosso, Tascante, Sicily, 2022 - 13% <i>Nerello mascalese</i>			83
Rosso di Montalcino, Pian delle Vigne, Antinori, Tuscany, 2023 - 14% <i>Sangiovese</i>			95
Barbaresco Rizzi, Rizzi, Piedmont 2021 - 14.5% <i>Nebbiolo</i>			120
Ca’ Marcanda, Promis, 2022, Toscana, 2022 - 14.5% <i>Merlot, syrah, sangiovese</i>			125
Barthenau Vigna S., Urbano Pinot Nero, Alto Adige, 2019 - 13.5% <i>Pinot nero</i>			175