

<i>Olive Nocellara</i>	Nocellara green olives ve (50kcal) 4.5
<i>Frutta secca mista</i>	Salted mixed nuts ve (244kcal) 4.5
<i>Tarallini al finocchietto</i>	Fennel seed ring shaped biscuits 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 goats' 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>Zucca al forno, cavolo nero croccante, purea di castagne, nocciole</i>	Roast pumpkin, crispy black cabbage, chestnut puree, hazelnut ve (378kcal) 19.5
<i>Carpaccio di barbabietola, crema di mandorle affumicate, timo</i>	Beetroot carpaccio, smoked almond mousse, thyme ve (296kcal) 16.5
<i>Burrata, mele brasate, rucola, crostini di pane di grano arso</i>	Burrata cheese, braised apple, rocket, sourdough croutons v (442kcal) 18.5
<i>Tatin di cipolle rosse, crema di caprino, aceto balsamico</i>	Red onion tatin, goats' cheese mousse, balsamic vinegar v (400kcal) 18.5
<i>Vitello tonnato</i>	Cold sliced veal, tuna and caper sauce, baby leaves, veal jus (251kcal) 21.5
<i>Trota in carpione, maionese al rafano, limone bruciato</i>	Marinated trout, horseradish mayonnaise, burnt lemon powder (379kcal) 19.5

PRIMI PASTA

<i>Risotto allo zafferano, fonduta di taleggio, vino rosso</i>	Saffron risotto, taleggio cheese fondue, red wine v (569kcal) 22
<i>Pappardelle, funghi misti, burro, erba cipollina</i>	Ribbon shaped pasta, mixed mushroom, butter, chives v (560kcal) 24.5
<i>Ravioloni di zucca, burro, salvia, amaretto</i>	Pumpkin pasta parcels, butter, sage, amaretto crumble v (523kcal) 23.5
<i>Bigoli, ragu' bianco di agnello, pecorino, rosmarino</i>	Thick spaghetti, white lamb ragout, pecorino cheese, rosemary (732kcal) 24.5
<i>Tortelloni di ossobuco, gremolada, salsa di vitello</i>	Veal shin pasta parcels, gremolada sauce, veal jus (590kcal) 28
<i>Paccheri, ragu' di polpo, olive Taggiasche, olio al prezzemolo</i>	Large tubes shaped pasta, octopus ragout, black olives, parsley oil (524kcal) 26.5

SECONDI MAINS

<i>Cavolfiore, purea di cannellini, pesto di prezzemolo, mandorle tostate</i>	Cauliflower steak, bean puree, parsley pesto, toasted almond ve (460kcal) 19.5
<i>Petto di faraona, spinaci, salsa alla mela e uva</i>	Guinea fowl, spinach, apple and grape sauce (486kcal) 33
<i>Tagliata di manzo, sedano rapa, cavolo nero, salsa di vitello</i>	Rib-eye steak, celeriac, black cabbage, veal jus (742kcal) 38.5
<i>Filetto di ombrina, salsa al limone, tapenade di Taggiasche, patate</i>	Fillet of stone bass, lemon sauce, olive tapenade, crushed potatoes (580kcal) 29

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>	18.5	99
Searcys selected Cuvée, Brut, Champagne - 12.5% <i>Chardonnay, pinot nero, 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
Vialetto Grecanico, Sicily, 2024 - 13% <i>Grecanico</i>	10	25.5	38
Casasole Orvieto Classico Amabile, Santa Cristina, Umbria, 2025 - 10% <i>Grechetto, procanico</i>	11.5	29	43
Castel Firmian Pinot Grigio, Mezzacorona, Trentino, 2025 - 12.5% <i>Pinot grigio</i>	12.5	32.5	49
Gavi di Gavi La Meirana, Broglia, Piedmont, 2025 - 13% <i>Cortese</i>	16	44	68
Pala Silenzi Bianco, Pala, Sardinia, 2025 - 12.5% <i>Vermentino, nuragus</i>			44
Pino & Toi, Maculan, Veneto, 2024 – 12.5% <i>Tai, pinot bianco, pinot grigio</i>			58
Heritage, Sannio, Mastroberardino, Campania, 2023 - 12.5% <i>Falaghina</i>			60
Vette Sauvignon Blanc, Tenuta San Leonardo, Trentino, 2025 - 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 nero</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, 2025 - 12.5% <i>Negroamaro</i>	16	43	65

RED

	175ML	500ML	BOTTLE
Vialetto Negroamaro, Apulia, 2024 - 12.5% <i>Negroamaro</i>	9	24.5	36
Visconti Della Rocca, Apulia 2025 - 13% <i>Primitivo</i>	10	26	38
Fantini Montepulciano d’Abruzzo, 2024 – 12.5% <i>Montepulciano d’Abruzzo</i>	11.5	29	43
Castel Firmian Pinot Nero, Mezzacorona, Trentino, 2024 - 13% <i>Pinot nero</i>	13	32.5	49
Peppoli Antinori, Chianti Classico, Tuscany, 2024 – 13.5% <i>Sangiovese</i>	17	46	74
Sherazade, Donna Fugata, Sicily, 2023 – 13.5% <i>Nero d’avola</i>			59
Terre di San Leonardo, Tenuta San Leonardo, Trentino-Alto Adige, 2023- 13% <i>Cabernet sauvignon, merlot, carmenere</i>			65
Achelo Cortona, La Braccessa, Tuscany, 2023 - 14% <i>Syrah</i>			68
Brolo Campofiorin Oro, Masi, Veneto, 2022 - 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, 2020 - 13.5% <i>Pinot nero</i>			175