



LA LOCANDA
HOTEL RISTORANTE

★ ★ ★

Piazza Garibaldi, 61 - 21062 Cadrezzate con Osmate (VA)



+39 0331 910003
+39 345 450 3802



www.hotellocanda.it



info@hotellocanda.it



[hotel_ristorante_lalocanda](https://www.instagram.com/hotel_ristorante_lalocanda)





I CICHETTI DE LA LOCANDA

LA LOCANDA'S NIBBLES

Carpione di Trota (4, 12)
Citrus marinated salmon
€ 6

Polpette al Pomodoro (-)
Beef Meatballs, tomato sauce
€ 6

Crudo Ossolano, Morbier, Confettura di Pere Candite (3, 7, 8)
Val d'Ossola Ham, Morbier cheese, Candied Pear Marmalade
€ 8



VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS

100 ML

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato, Contarini Veneto € 4,5

BIANCHI

Chardonnay IGP, Paolo Leo, 2025 Puglia € 4

Passerina IGT 'Orsetto Oro', Casal Thaulero, 2024 Abruzzo € 5

ROSSI

Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025 Puglia € 4

Montepulciano d'Abruzzo DOC, La Vinarte, 2023 Piemonte € 5

GLI ANTIPASTI

STARTERS

Salmone marinato agli agrumi, salsa yogurt lime & menta (4, 7, 10)
Citrus marinated salmon, lime & mint yoghurt sauce

€ 15

Tagliere di salumi (-)
Selection of Italian cured meat

€ 15

Flan di asparagi, fonduta al Taleggio DOP (3, 7)
Asparagus flan, DOP cheese fondue

€ 10

Battuta di manzo, acciuga, Parmigiano, olive taggiasche, polvere di capperi (4, 7)
Beef tartare, anchovies, Parmigiano cheese, Taggiasca olives & caper's dust

€ 15

Pane e coperto € 2

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenente glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Gnocchetti di patate, melanzane, ricotta salata, pomodoro (1, 3, 7)
Homemade potato gnocchi, aubergine, salted ricotta cheese, tomato

€ 14

Risotto al pesce persico con filetti burro & salvia (1, 4, 7)
Perch fish risotto with butter & sage fillets

€ 18

Spaghettone all'aglio nero di Voghiera, peperoncino, tarallo (1)
'Voghiera' black garlic Spaghettone, chilli pepper, tarallo bread

€ 14

Paccheri, guanciale, crema di pecorino romano & cipolla di Tropea (1, 4, 7)
'Paccheri' pasta, pork cheek, Roman ewe milk cheese & Tropea onion

€ 15

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenente glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



I SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Guazzetto di moscardini alla puttanesca (4, 14)
Baby octopus stew in 'puttanesca' style

€ 16

Tagliata di controfiletto argentino, chimichurri (-)
Sliced Argentinian sirloin, chimichurri sauce

€ 24

Cotoletta di vitello alla Milanese, salsa tartara (1, 3, 7)
Breaded veal cutlet in Milanese style, tartare sauce

€ 28

Filetto di maiale a doppia cottura, pepe verde & senape al miele (7, 9, 10, 12)
Double-cooked pork fillet, honey mustard & green pepper

€ 20

I CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno
Baked potatoes

€ 5

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 6

Insalata mista
Mixed leaves salad

€ 5





BOLLICINE

BUBBLES

<i>Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato, Contarini</i>	<i>Veneto</i>	<i>€20</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Millesimato, Contarini</i>	<i>Veneto.</i>	<i>€25</i>
<i>Franciacorta Brut DOCG, Bosio, NV</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€39</i>

VINI BIANCHI

WHITE WINES

<i>Chardonnay IGP, Paolo Leo, 2025</i>	<i>Puglia</i>	<i>€19</i>
<i>Verdeca IGP 'Luna Nuova', Donna Viola, 2024</i>	<i>Puglia</i>	<i>€26</i>
<i>Falanghina IGT 'Fonte Caia', Telaro, 2024</i>	<i>Campania</i>	<i>€22</i>
<i>Passerina IGT 'Orsetto Oro', Casal Thaulero, 2024</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€23</i>
<i>Pecorino IGT 'Terre di Chieti', La Vinarte, 2024</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€25</i>
<i>Chardonnay IGP 'Tenore', Ronchi Varesini, 2023</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€24</i>
<i>Pinot Grigio Collio DOC, Sclaris, 2024</i>	<i>Friuli</i>	<i>€25</i>
<i>Roero Arneis DOCG Ris. 'Quindicilune', Generaj, 2022</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€26</i>
<i>Lugana DOC 'Le Fornaci', Tommasi, 2022</i>	<i>Veneto</i>	<i>€28</i>
<i>Vermentino di Gallura DOCG Superiore, Vida, 2023</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€29</i>
<i>Etna Bianco DOC, Ammura, 2022</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€35</i>





VINI ROSSI

RED WINES

<i>Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025</i>	<i>Puglia</i>	<i>€19</i>
<i>Nebbiolo d'Alba DOC, Tenuta Carretta, 2024</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€22</i>
<i>Barbera d'Asti DOCG 'San Bastian', Poderi Rosso Giovanni, 2024.</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€24</i>
<i>Valpolicella DOC, Tommasi, 2023</i>	<i>Veneto</i>	<i>€26</i>
<i>Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC, Tommasi, 2022</i>	<i>Veneto</i>	<i>€32</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC, La Vinarte, 2023</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€ 22</i>
<i>Morellino di Scansano DOCG 'San Giuseppe', Mantellassi, 2023</i>	<i>Toscana</i>	<i>€25</i>
<i>Chianti Classico DOCG 'Le Masse di Greve', Lanciola, 2021</i>	<i>Toscana</i>	<i>€34</i>
<i>Sassella Valtellina Sup. DOCG 'Sommarovina', Prevostini, 2020</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€42</i>
<i>Brunello di Montalcino DOCG, Camigliano, 2017</i>	<i>Toscana</i>	<i>€65</i>
<i>Amarone della Valpolicella DOCG 'Il Sestante', Tommasi, 2018</i>	<i>Veneto</i>	<i>€75</i>

VINO DOLCE

SWEET WINE

<i>Passito Liquoroso di Pantelleria DOC, Carlo Pellegrino, 2024</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€4 (60ml)</i>
---	----------------	------------------





E PER CONCLUDERE

AND THE CONCLUSION

I nostri dolci fatti in casa seguono l'ispirazione dello Chef
Our homemade desserts follow the Chief's inspiration

€ 5. / 8

Selezione Stagionale di Formaggi
Seasonal Cheese Selection

€ 14



BEVANDE | . SOFT DRINKS

Acqua naturale / frizzante 0.75 lt € 2,5 Acqua naturale / frizzante 0.50 lt € 1.5

Bibite (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemon soda, The pesca/limone) € 3,5

LE NOSTRE BIRRE | OUR BEERS

Menabrea alla spina Piccola / Media | Small / Large draft beer € 2,5 / € 5

Ichnusa non filtrata (in bottiglia 33cl. | by bottle) € 4

Leffe rossa (in bottiglia 33cl. | by bottle) € 5

Forst 0,0% (in bottiglia 33cl | by bottle) € 4

LIQUORI | LIQUEURS

Amari & Grappe | Digestives & Grappas € 3.5 / € 5