



ORARI APERTURA DELLA CUCINA

LUNEDÌ	-	19.00. - 21.30
MARTEDÌ & MERCOLEDÌ	12.00 - 14.00	19.00 - 21.30
GIOVEDÌ	12.00 - 14.00	-
VENERDÌ & SABATO	12.00. - 14.00	19.00. - 21.30

Riposo settimanale domenica

KITCHEN OPERATIONAL HOURS

MONDAY	-	19.00. - 21.30
TUESDAY & WEDNESDAY	12.00 - 14.00	19.00 - 21.30
THURSDAY	12.00 - 14.00	-
FRIDAY & SATURDAY	12.00. - 14.00	19.00. - 21.30

Closed on Sunday





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 CICCHETTI DE LA LOCANDA

LA LOCANDA'S NIBBLES

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

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

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

VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS

100 ML

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato, Contarini Veneto € 4,50

BIANCHI

Chardonnay IGP, Paolo Leo, 2025 Puglia € 4,00

Pecorino IGT 'Terre di Chieti', La Vinarie, 2024 Abruzzo € 4,50

ROSSI

Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025 Puglia € 4,00

Montepulciano d'Abruzzo DOC, La Vinarte, 2023 Piemonte € 5,00





GLI ANTIPASTI

STARTERS

Insalata di mare | Seafood salad (2, 14)
Polpo, seppia, coda di gambero, pomodorini, capperi & olive
Octopus, baby octopus, shrimp tail, cherry tomatoes, capers & olives
€ 18

Crudo Ossolano con Formaggina d'Osmate & cipolla di Tropea ripassata (7)
Ham from Northern Piedmont with local saof cheese & Tropea red onion
€ 14

Tortino di zucchine, crema di caprino al limone, gocce di basilico (1, 3, 7, 14)
Courgette pie, citrus goat cheese cream, basil drops
€ 10

Battuta di manzo, stracciatella, polvere di capperi, senape antica al miele, tarallo (1, 7, 10)
Beef tartare, Stracciatella cheese, capers powder, honey aged mustard, tarallo
€ 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

Tagliatelle di zafferano con ragù bianco mantecato (1, 3, 7, 9 12)
Saffron tagliatelle with white ragou

€ 16

Scialatielli di mare, cozze, calamari, gamberi al pomodoro (1, 2, 4, 12, 14)
Seafood Scialatielli pasta, mussels, squid, shrimps with tomato sauce

€ 18

Ravioloni tradizionali ricotta & spinaci, burro nocciola & salvia (1, 3, 7)
Traditional ricotta cheese & spinach ravioli, hazelnut butter & sage

€ 12

Fusillone con pesto di mandorle alla Siciliana (1, 4, 8, 9)
Fusillone pasta with Sicilian almond pesto

€ 14

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

Moscardini all'arrabbiata (4, 14)
Spicy baby octopus in 'arrabbiata' style
€ 16

Tagliata di controfiletto Angus argentino con 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
€ 25

Filetto di maiale a doppia cottura, caviale di melanzana affumicata, 'nduja (7, 9, 12)
) Double-cooked pork fillet, smoked aubergine caviar, 'nduja
€ 20

I CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno € 5
Baked potatoes

Verdure grigliate € 6
Grilled vegetables

Insalata mista € 5
Mixed leaves salad





BOLLICINE

BUBBLES

Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato, Contarini	Veneto	€20
Franciacorta Brut DOCG, Bosio, NV	Lombardia	€39

VINI BIANCHI & ROSATI

WHITE & ROSE WINES

Chardonnay IGP, Paolo Leo, 2025	Puglia	€20
Verdeca IGP 'Luna Nuova', Donna Viola, 2024	Puglia	€25
Falanghina IGT 'Fonte Caia', Telaro, 2025	Campania	€22
Passerina IGT 'Orsetto Oro', Casal Thaulero, 2025	Abruzzo	€24
Pecorino IGT 'Terre di Chieti', La Vinarie, 2024	Abruzzo	€23
Chardonnay IGP 'Tenore', Ronchi Varesini, 2024	Lombardia	€26
Pinot Grigio Collio DOC, Sclaris, 2024	Friuli	€25
Roero Arneis DOCG Ris. 'Quindicilune', Generaj, 2023	Piemonte	€26
Lugana DOC 'Le Fornaci', Tommasi, 2025	Veneto	€28
Vermentino di Gallura DOCG Superiore, Vida, 2023	Sardegna	€29
Rosa dei Frati, Vino Rosato, Cà dei Frati, 2025	Veneto	€29





VINI ROSSI

RED WINES

<i>Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025</i>	<i>Puglia</i>	<i>€20</i>
<i>Nebbiolo d'Alba DOC, Tenuta Carretta, 2024</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€28</i>
<i>Valpolicella DOC, Tommasi, 2023</i>	<i>Veneto</i>	<i>€28</i>
<i>Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC, Tommasi, 2022</i>	<i>Veneto</i>	<i>€33</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC, La Vinarte, 2023</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€ 24</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>€29</i>
<i>Sassella Valtellina Sup. DOCG 'Sommarovina', Prevostini, 2020</i>	<i>Lombardia</i>	<i>€40</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>
---	----------------	------------------





BEVANDE

<i>Acqua naturale / frizzante 0.75 lt</i>	€ 2,50
<i>Acqua naturale / frizzante 0.50 lt</i>	€ 1.50
<i>Bibite</i> <i>(Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemon soda, The freddo pesca/limone)</i>	€ 3,00

LE NOSTRE BIRRE

<i>Menabrea alla spina piccola</i>	€ 2,50
<i>Menabrea alla spina grande</i>	€ 5,00
<i>Ichnusa non filtrata (in bottiglia 33cl)</i>	€ 4,00
<i>Leffe rossa (in bottiglia 33cl)</i>	€ 5,00
<i>Forst 0,0% (in bottiglia 33cl)</i>	€ 4,00

