



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)





PER INIZIARE

TO START

APERITIVI | APERITIVES

Aperol / Campari Spritz	€ 6
Negroni / Americano / Sbagliato	€ 7
Gin Tonic (Bosford, Gin Mare, Monkey 47)	€ 8
Crodino	€ 3,5

VINI AL CALICE | WINES BY THE GLASS

BOLLICINE		100 ML
Prosecco Sup. D.O.C.G. Valdobbiadene Mill. Extra Dry, Contarini, 2025	Veneto	€ 4,5
BIANCHI		
Pecorino IGT 'Terre di Chieti', La Vinarte, 2024	Abruzzo	€ 4
Verdeca IGP 'Luna Nuova', Donna Viola, 2024	Puglia	€ 4,5
ROSSI		
Primitivo IGP 'Varietali', Paolo Leo, 2025	Puglia	€ 4
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., La Vinarte, 2023	Abruzzo	€ 5

LE NOSTRE BIRRE | OUR BEER SELECTION

Menabrea alla spina Piccola / Media Small / Large draft beer	€ 3 / € 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





GLI ANTIPASTI

STARTERS

Tagliere di salumi | Cured meat platter (-)

*Crudo Ossolano, Capocollo di Martina Franca, Lardo di Colonnata,
Bresaola della Valtellina, Salame Cremona*

€ 16

Tortino di zucca Mantovana con fonduta allo zola e mandorle tostate (3, 7, 8)
Mantuan pumpkin flan with Gorgonzola fondue and toasted almonds

€ 10

Lardo di Colonnata con crostoni di pane ai cereali e miele di castagno (1)
Colonnata lardo with toasted cereal bread and chestnut honey

€ 12

Moscardini in guazzetto alla marinara (4, 14)
Baby octopus in marinara sauce

€ 16

Carpione di trota (4, 12)
Vinegar marinated salmon-trout

€ 10

Pane e coperto € 2,5

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

Vellutata di porri & patate con crostini

(1)

Leek & potato velouté with croutons

€ 10

Risotto con funghi porcini mantecato alla toma di Osmate (min. 2 pers.) (7, 9)

Porcini mushroom risotto creamed with Osmate toma cheese (min. for 2)

€ 18

Ravioloni di grano saraceno con patate, biette & casera al burro e salvia (1, 7, 9)

Buckwheat ravioloni filled with potatoes, Swiss chard & Casera cheese, tossed in sage butter

€ 15

Tagliatelle solo tuorli con guanciale, cipolla di Tropea, pecorino Romano dell'Agro (1, 3, 7)

Egg yolk tagliatelle with guanciale, Tropea onions, and Agro Romano pecorino cheese

€ 16

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

Tagliata di controfiletto di angus Argentino con radicchio tardivo stufato (-)

Sliced Argentinian sirloin with braised radicchio tardivo

€ 25

Bocconcini di reale al Montepulciano con crostone di polenta di Storo (1, 7, 9)

Braised beef chuck bites in Montepulciano wine with toasted Storo polenta crouton

€ 20

Filetto di maiale in doppia cottura ai porcini (9)

Dual-cooked pork tenderloin with Porcini mushrooms

€ 22

Trancetti di polpo scottati su crema di ceci & rosmarino (4, 14)

Seared octopus chunks on a rosemary & chickpea purée

€ 25

I CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno € 5

Baked-oven potatoes

Verdure grigliate € 6

Grilled vegetables

Insalata mista € 5

Mixed leaves salad





BOLLICINE

BUBBLES

Prosecco Sup. DOCG Valdobbiadene Milles. Extra Dry, Contarini, 2025	Veneto	€22
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	€22
Roero Arneis DOCG Ris. 'Quindicilune', Generaj, 2023	Piemonte	€26
Lugana DOC 'I Frati', Cà dei Frati, 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>
---	----------------	------------------





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



CAFFETTERIA | COFFEES

Espresso	€ 1	Ginseng / Orzo	€ 1,5
Espresso Decaffeinato	€ 1,5	Cappuccino	€ 2
Caffè Macchiato	€ 1,5	Tè Caldo	€ 2,5

LIQUORI | LIQUEURS

40 ML

Amari & Grappe Digestives & Grappas	€ 3,5 / € 5
---------------------------------------	-------------

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 freddo pesca/limone)	€ 3,5



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

