



CANDA L'ÜGA

OSTERIA

...già Osteria del Cane dal 1920

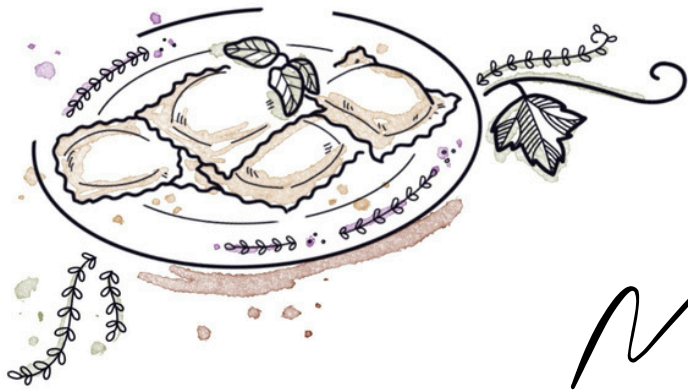
Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menu Digitale



Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menù

Coperto

€ 2,50

Tanto per cominciare

Sformatino di zucca con crema parmigiano e scaglie di mandorle (7,12, 3, 8) € 11

Salumi misti con la nostra gardeniera (1, 9) € 12

Battuta di scottona con la maionese alle erbe, scaglie di grana e pachino (7, 3,10) € 15

Polpo scottato su salsa alle patate fume e pomodorini semi-dry (4,14,12) € 15

Tartare di tonno su dadolata di ananas e frutto della passione (4) € 15

Chi ben comincia...

Risotto con gambero argentino, mascarpone e zeste d'arancia (4, 7) € 15

Tagliolino cacio e pepe (3, 7) € 12

Gnocchi con cozze e crema di zucca (7, 3, 4, 14, 1) € 14

Tagliatelle con ragu di vitello bianco e chiodini (1, 3, 9) € 14

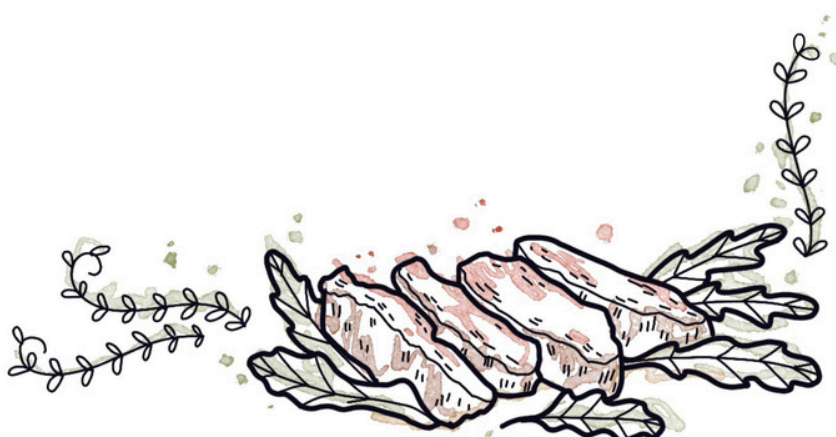
Secondo noi ce la puoi fare...

Tagliata di scottona con patate al forno (4, 7) € 22

Tagliata di tonno al sesamo e julienne di verdura (4, 11) € 15

Petto d'anatra scottato con salsa ai frutti di bosco e patate al forno (7) € 16

Fritto misto (14, 1, 2, 4) € 18



Le nostre Pizze

Focaccia (1, 7) € 3,50

Margherita (1, 7) € 7,00

Pomodoro, fior di latte, origano

La Giovanna (1, 7) € 9,00

Pomodoro, fior di latte, taleggio, carciofi e pancetta al miele

Capricciosa (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi, origano

Napoletana (1, 7) € 7,00

Focaccia, mozzarella di bufala, pomodorini a crudo

Speck e brié (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, brié e speck in uscita

Prosciutto cotto (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

Prosciutto cotto e funghi (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi

Prosciutto crudo (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo

Funghi (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, funghi

Napoli (1, 7, 4) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano

Diavola (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, ol

Tonno (1, 7, 4) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, tonno

Tonno e cipolla di Tropea (1, 7, 4) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea

Cipolla di Tropea (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea



Vegetariana (1, 7) Pomodoro, fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane	€ 8,00
Carciofi (1, 7) Pomodoro, fior di latte, carciofi	€ 7,50
Quattro stagioni (1, 7) Pomodoro, fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive	€ 8,00
Salsiccia (1, 7) Pomodoro, fior di latte, salsiccia	€ 7,50
Salsiccia e funghi (1, 7) Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi	€ 8,00
Bufala (1, 7) Pomodoro, bufala campana	€ 7,50
Bufala e cotto (1, 7) Pomodoro, bufala campana, prosciutto cotto	€ 8,50
Bufala e crudo (1, 7) Pomodoro, bufala campana, prosciutto crudo	€ 8,50
Romana (1, 7) Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, acciughe, origano	€ 7,50
Formaggi (1, 7) Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, taleggio, brié	€ 8,00
Zola (1, 7) Pomodoro, fior di latte, zola	€ 7,50
Zola e funghi (1, 7) Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, funghi	€ 7,50
Zola e salsiccia (1, 7) Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salsiccia	€ 8,00
La malghese (1, 7) Bianca, fior di latte, malghese, cipolla di Tropea	€ 8,00
La Bologna (1, 7, 8) Fior di latte, gorgonzola, mortadella D.O.P. con pistacchi, rucola, glassa di aceto balsamico	€ 9,00

Sulle nostre pizze vengono usati prodotti solo di qualità come la mozzarella fior di latte, bufala campana, prosciutto cotto (no spalla) crudo 20/24 mesi di Langhirano ecc...

Per ogni ingrediente in aggiunta, il prezzo varia di 0,50 a 1,00 euro.
Prosciutto crudo 1,50€





Dolci della Casa

Dolci della casa

Tiramisù con crema di mascarpone e scaglie di cioccolato (3, 7, 1, 10, 6)	€ 5
Medaglioni di salame al cioccolato (1, 3, 7, 10, 11, 6)	€ 5
Panna cotta: al cioccolato / ai frutti di bosco / al caramello (7, 3)	€ 5
Pasta sfoglia con gelato e frutti di bosco (1, 7, 3, 6, 5)	€ 5
Trancio di meringa con topping al cioccolato (7, 1, 3)	€ 5
Gelato alla crema (7, 3, 6, 5)	€ 5
Gelato alla crema affogato al caffè (7, 3, 6, 5)	€ 5
Tartufo nero / o bianco (7, 3, 6, 1, 5)	€ 5
Ananas	€ 5
Sorbetto al limone (7, 5)	€ 3

Novità settimanali

€ 5

Per i dolci fatti in casa chiedere al personale di sala



Lista dei Vini

Bollicine

FRANCIACORTA

Sempiterre brut i Barisei € 45

LOMBARDIA

Domm Nettare dei Santi brut millesimato € 30

Domm brut Rosè € 40

TRENTO D.O.C.

Altemasi brut millesimato € 45 - Mgm € 90 - 3l €200

Ferrari Perlé € 50 - Mgm € 100

VENETO

Belstar prosecco € 18

Prosecco di Valdobbiadene Bisol 1542 € 25

FRANCIA

François Montard Brut metodo tradizionale € 20 - Mgm € 40

François Montard Brut Rosè € 20

Bouchè Blanc de blanc Champagne € 60 - Mgm € 150

Bouchè millesimato 2008 € 75 - Mgm € 150

Veuve Pelletier Champagne € 45

Brut Royal Philipponnat € 80

Brut premier cru Aubry € 70

Brut Majeur Ayala € 90

Vini Bianchi

EMILIA ROMAGNA

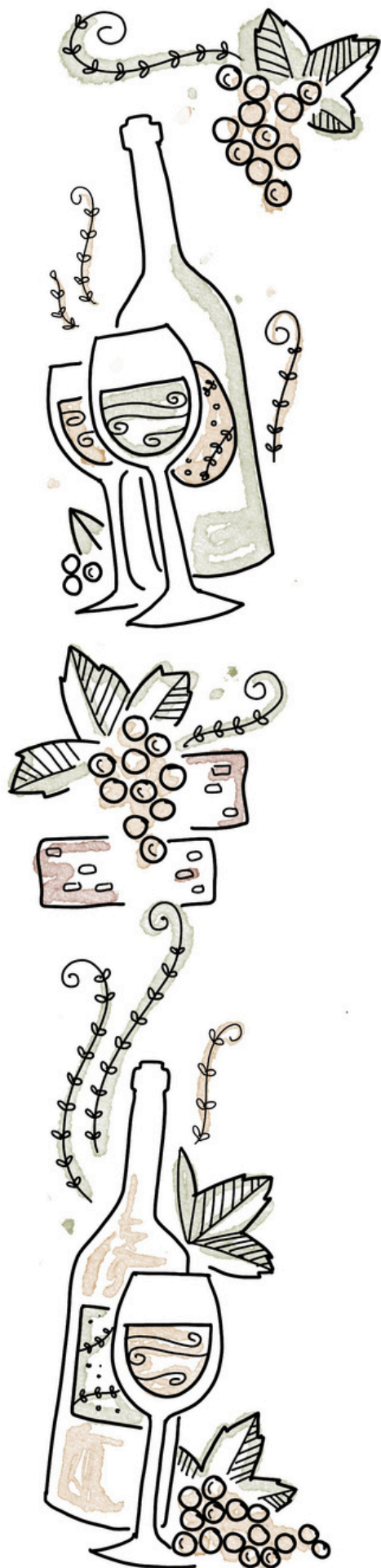
Ortrugo cantina Bacchini € 15

LIGURIA

Pigato Bisson € 20

Vermentino Vignerta Bisson € 20





ALTO ADIGE

Muller Thurgau Castelbert

€ 20

Riesling Falkenstein

€ 35

VENETO

Lugana Zenato

€ 20

Lugana Santa Cristina

€ 25

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay di Lenardo

€ 20

Ribolla "come mi vuoi" di Lenardo

€ 20

Lis Maris di Lenardo (sauvignon, pinot bianco)

€ 15

Pinot Grigio Conte Brandolini

€ 25

ABRUZZO

Pecorino i Fauri

€ 25

MOLISE

Greco di Majo Norante

€ 20

CAMPANIA

Falanghina del Sannio

€ 20

SICILIA

Anthilia Donnafugata

€ 20

Grillo e Viognier Feudo Luparello

SARDEGNA

Vermentino Is Argiolas

€ 30

FRANCIA

Chablis Defaix Borgogna

€ 40

Gewurztraminer Grasser Alsazia

€ 35

GERMANIA

Riesling Kesselstatt Graacher

€ 35

Vini Rossi

LOMBARDIA

Roverone Nettare dei Santi

€ 18

Riserva Franco Riccardi Nettare dei Santi

€ 30

EMILIA ROMAGNA

Gutturnio frizzante cantina Bacchini

€ 15

Gutturnio superiore cantina Bacchini

€ 20

Barbera Piston Magnum

€ 40

PIEMONTE

Barbera d'Alba Matteo Correggia

€ 25

Roero docg Correggia

€ 25

Barbaresco Bruno Rocca

€ 60

Barolo Castello di Perno

€ 60

ALTO ADIGE

Marzemino terre del Föhn

€ 20

Lagrein terre del Föhn

€ 25

Pinot Nero Mazon Kallerhof

€ 35

VENETO

Valpolicella Massimago

€ 25

La Ripassa di Zenato

€ 40 - Mgm € 80

Ripasso classico Superiore Speri

€ 35

Amarone della Valpolicella Zenato

€ 70

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco Di Leonardo

€ 20

San Martin di Lenardo

€ 15

TOSCANA

Chianti Memé Fattoria di Petrognano

€ 20

Rosso di Montalcino Patrizia Cencioni

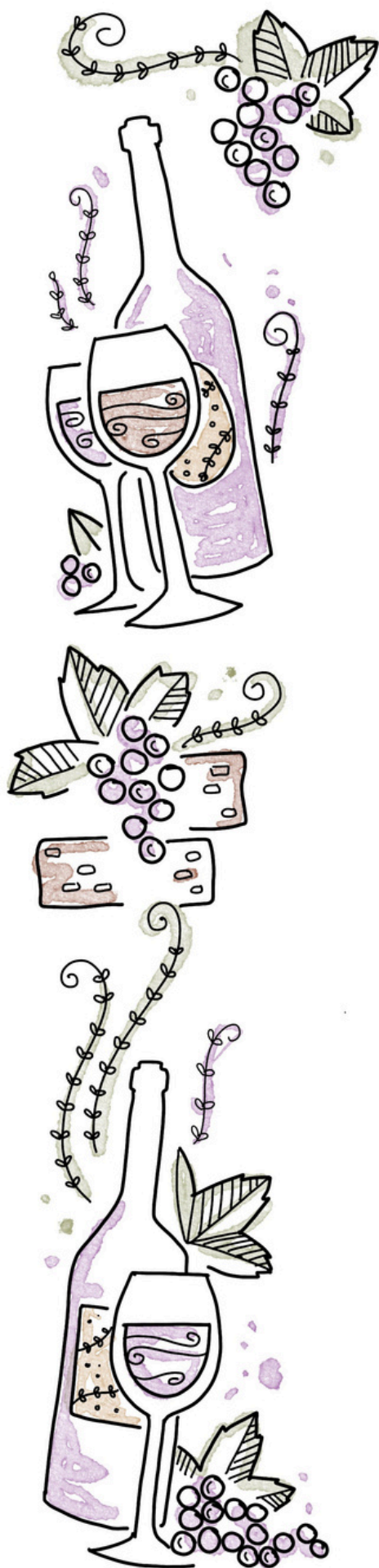
€ 25

Borgeri Meleti Cavallari (Bolgheri)

€ 30

Impronte Meleti Cavallari

€ 70





Bibite

Acqua naturale	€ 2,50
Acqua frizzante	€ 2,50
Coca-Cola	€ 3,00
Coca-Cola zero	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Aranciata	€ 3,00
The alla pesca	€ 3,00
The al limone	€ 3,00
Spritz	€ 7,00

Gin

N. 3 London dry gin	€ 12,00
Gin mare	€ 10,00
Portofino	€ 12,00
Rocku	€ 10,00
Gordon	€ 8,00
Elephant gin	€ 10,00





📍 Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)

🌐 www.ristorantecandaluga.it

☎ 0377435219 | 3513735008

📷 @osteriacandaluga