



CANDA L'ÜGA

OSTERIA

...già Osteria del Cane dal 1920

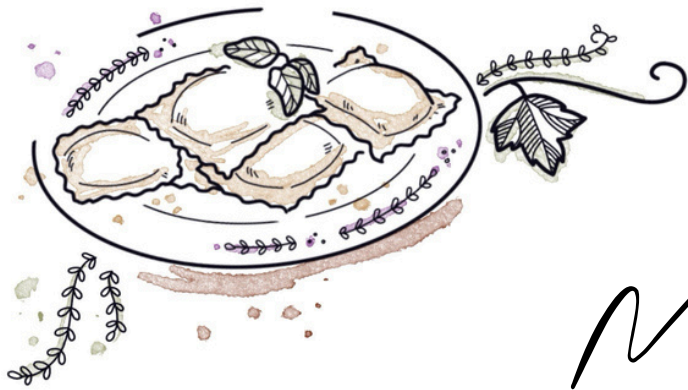
Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menu Digitale



Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menù

Coperto

€ 2,50

Tanto per cominciare

Salumi misti con la nostra gardeniera (9,12)

€ 12

Sformatino di zucca con crema di malghese e zafferano con granella di pistacchio (3,7,8)

€ 15

Sandwich di pane nero con tartare di manzo e remoulade (1,3,10)

€ 15

Polpo saltato con dadolata di patate, pachino e pesto di rucola (4,7,8,14)

€ 15

Chi ben comincia...

Risotto al branzino con pesto di cavolo rosso (4,7,8)

€ 15

Gnocco con crema di piselli e gamberetti su letto di salsa alla curcuma (1,2,3,4,7,8)

€ 16

Tagliatelle cacio e pepe (1,3,7)

€ 12

Fettuccine al ragù di cinghiale e lenticchie (1,3,7,9)

€ 14

Secondo noi ce la puoi fare...

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

€ 22

Gulash di cinghiale con polenta (1,7,9,12)

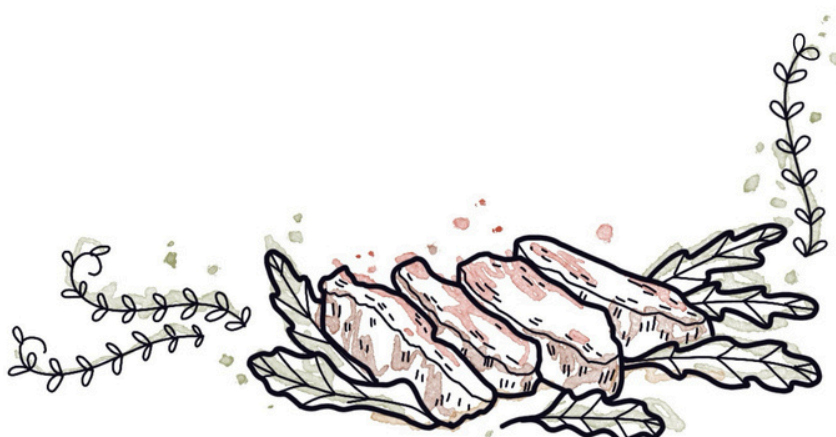
€ 16

Fritto misto (1,2,4,14)

€ 18

Pesce spada annerito con salsa di yogurt al dragoncello (7,4,12)

€ 18



Le nostre Pizze

Focaccia (1, 7) € 3,50

Margherita (1, 7) € 7,00

Pomodoro, fior di latte, origano

La Giovanna (1, 7) € 10,00

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

Capricciosa (1, 7) € 8,50

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

Napoletana (1, 7) € 8,00

Focaccia, mozzarella di bufala, pomodorini a crudo

Speck e brié (1, 7) € 8,50

Pomodoro, fior di latte, brié e speck in uscita

Prosciutto cotto (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

Prosciutto cotto e funghi (1, 7) € 8,00

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) € 8,00

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) € 8,50

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

€ 8,50

Carciofi (1, 7)

Pomodoro, fior di latte, carciofi

€ 7,50

Quattro stagioni (1, 7)

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive

€ 8,50

Salsiccia (1, 7)

Pomodoro, fior di latte, salsiccia

€ 8,00

Salsiccia e funghi (1, 7)

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi

€ 8,50

Bufala (1, 7)

Pomodoro, bufala campana

€ 8,00

Bufala e cotto (1, 7)

Pomodoro, bufala campana, prosciutto cotto

€ 8,50

Bufala e crudo (1, 7)

Pomodoro, bufala campana, prosciutto crudo

€ 9,00

Romana (1, 7)

Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, acciughe, origano

€ 8,00

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

€ 8,00

Zola e salsiccia (1, 7)

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salsiccia

€ 8,50

La malghese (1, 7)

Bianca, fior di latte, malghese, cipolla di Tropea

€ 8,50

Zucca (1, 7)

Crema di zucca mantovana, malghese di croce, guancialetto di Ariccia, noci

€ 12,00

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 € 5

(3, 7, 1, 10, 6)

Medaglioni di salame al cioccolato (1, 3, 7, 10, 11, 6) € 5

Panna cotta: al cioccolato / ai frutti di bosco / al caramello € 5

(7, 3)

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

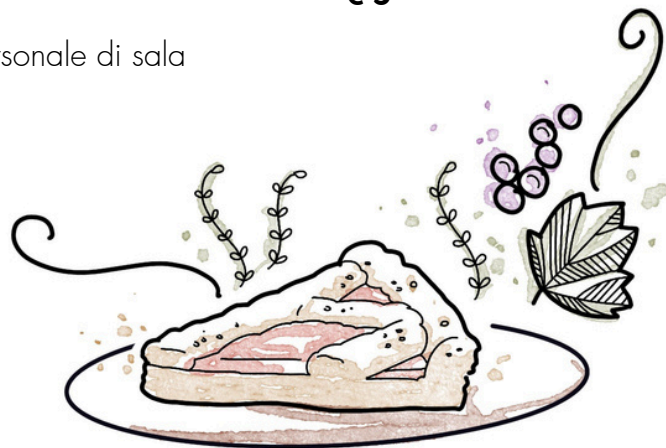
Ananas € 5

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

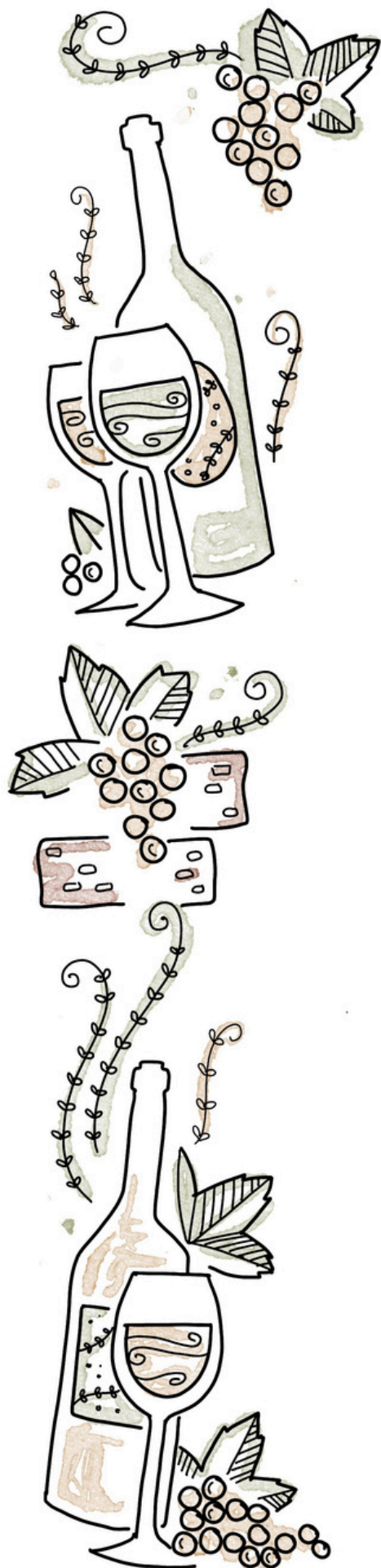
Ortrugo cantina Bacchini € 15

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

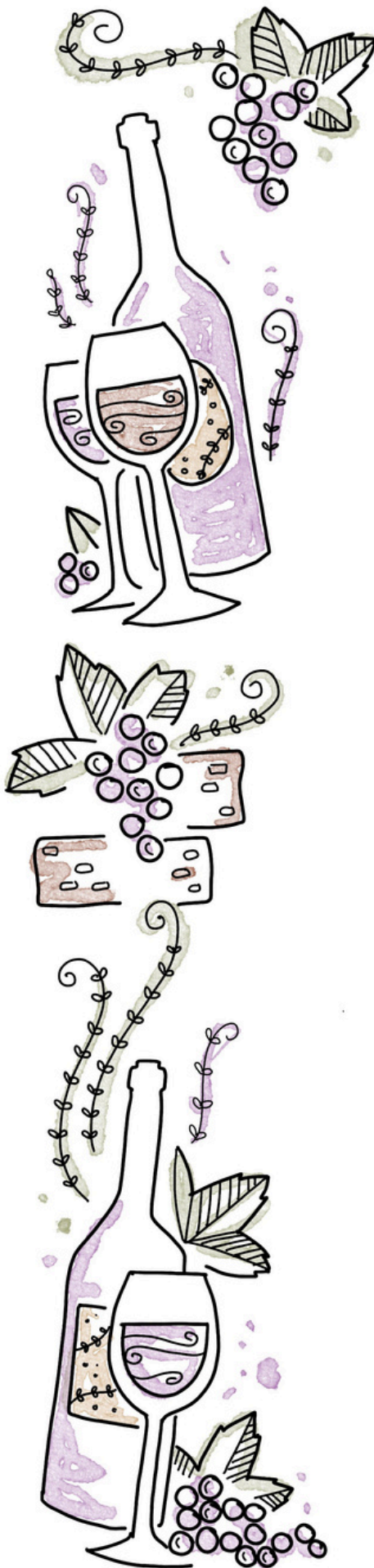
€ 25

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