



CANDA L'ÜGA

OSTERIA

...già Osteria del Cane dal 1920

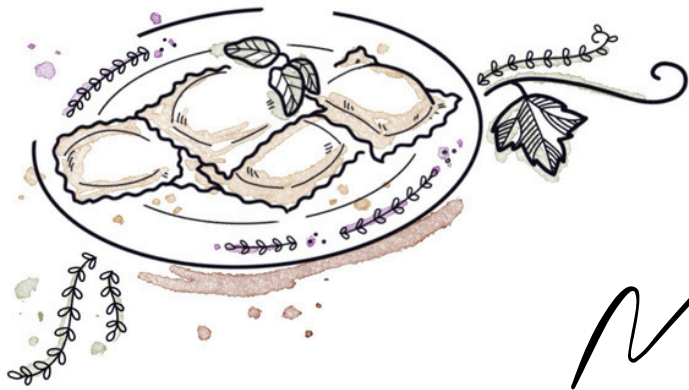
Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menu Digitale



Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menù

Coperto

€ 2,50

Tanto per cominciare

Insalata di mare (2,4,14)	€ 14
Roast beef con salsa tonnata e frutti di capperi (3,12)	€ 15
Polpo in tempura su crema di pecorino e pure di piselli (1,2,4,7,14)	€ 16
Salumi misti con la nostra giardiniera (12)	€ 12
Sfogliatina vegetariana con zucchine marinate e robiola (1,7)	€ 13

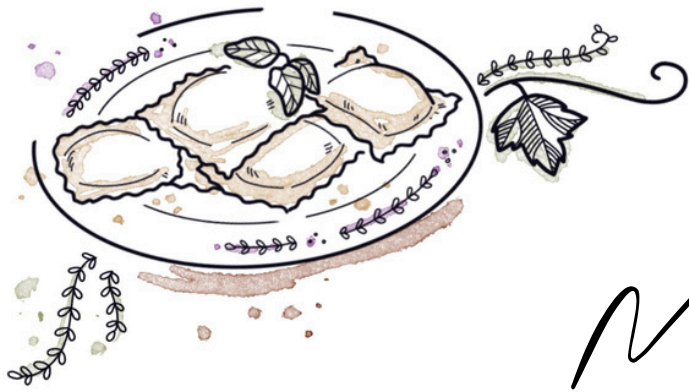
Chi ben comincia...

Gnocco al ragu di polpo (1,3,4, 7,9,14)	€ 16
Risotto con bisque di gambero, crema di burrata affumicata e scorza di lime (2,4,7,9)	€ 18
Tagliatella su vellutata di melanzane e basilico guarnita con pomodorini e scaglie di grana (1,3,7)	€ 12
Spaghetti allo scoglio (1,2,4,13,14)	€ 19

Secondo noi ce la puoi fare...

Tagliata di black angus con patate arrosto (1)	€ 22
Fritto misto (1,2,4,14)	€ 18
Tagliata di tonno al pistacchio su rucola con salsa teryaki al miele (4,5,6,8,11,12)	€ 18
Filetto di scorfano su crema di patate al profumo di anice e maionese all'n'duja (3,4,7)	€ 18
Grigliata mista di pesce (2,4,14)	€ 25





Menu

Cover Charge

€ 2,50

Just to Get Started

Seafood salad (2,4,14)	€ 14
Roast beef with tuna sauce and caper berries (3,12)	€ 15
Tempura octopus on pecorino cream and pea purée (1,2,4,7,14)	€ 16
Mixed cured meats with our pickled vegetables(12)	€ 12
Vegetarian puff pastry with marinated zucchini and robiola cheese (1,7)	€ 13

Getting Off to a Good Start...

Gnocchi with octopus ragù (1,3,4, 7,9,14)	€ 16
Risotto with shrimp bisque, smoked burrata cream and lime zest (2,4,7,9)	€ 18
Tagliatelle on eggplant and basil velouté garnished with cherry tomatoes and parmesan flakes (1,3,7)	€ 12
Spaghetti allo scoglio (seafood pasta) (1,2,4,13,14)	€ 19

We Think You Can Handle It...

Black Angus beef tagliata with roasted potatoes (1)	€ 22
Mixed fried seafood (1,2,4,14)	€ 18
Pistachio-cruste tuna tagliata on arugula with honey teriyaki sauce (4,5,6,8,11,12)	€ 18
Scorpion fish fillet on anise-scented potato cream and 'nduja mayonnaise (3,4,7)	€ 18
Mixed grilled fish (2,4,14)	€ 25



Le nostre Pizze

Focaccia (1, 7)	€ 3,50
Margherita (1, 7) Pomodoro, fior di latte, origano	€ 7,00
La Giovanna (1, 7) Pomodoro, fior di latte, taleggio, carciofi e pancetta al miele	€ 10,00
Capricciosa (1, 7) Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi, origano	€ 8,50
Napoletana (1, 7) Focaccia, mozzarella di bufala, pomodorini a crudo	€ 8,00
Speck e brié (1, 7) Pomodoro, fior di latte, brié e speck in uscita	€ 8,50
Prosciutto cotto (1, 7) Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€ 8,00
Prosciutto cotto e funghi (1, 7) Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi	€ 8,00
Prosciutto crudo (1, 7) Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo	€ 8,00
Funghi (1, 7) Pomodoro, fior di latte, funghi	€ 7,50
Napoli (1, 7, 4) Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano	€ 7,50
Diavola (1, 7) Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, ol	€ 8,00
Tonno (1, 7, 4) Pomodoro, fior di latte, tonno	€ 7,50
Tonno e cipolla di Tropea (1, 7, 4) Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea	€ 8,50
Cipolla di Tropea (1, 7) Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea	€ 7,50
Bufala con culatello (1, 7) Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello	€ 15,00





Vegetariana (1, 7) € 8,50

Pomodoro, fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane

Carciofi (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, carciofi

Quattro stagioni (1, 7) € 8,50

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

Salsiccia (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia

Salsiccia e funghi (1, 7) € 8,50

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi

Bufala (1, 7) € 8,00

Pomodoro, bufala campana

Bufala e cotto (1, 7) € 8,50

Pomodoro, bufala campana, prosciutto cotto

Bufala e crudo (1, 7) € 9,00

Pomodoro, bufala campana, prosciutto crudo

Romana (1, 7) € 8,00

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

Formaggi (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, taleggio, brié

Zola (1, 7) € 7,50

Pomodoro, fior di latte, zola

Zola e funghi (1, 7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, funghi

Zola e salsiccia (1, 7) € 8,50

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salsiccia

La malghese (1, 7) € 8,50

Bianca, fior di latte, malghese, cipolla di Tropea

Zucca (1, 7, 8) € 12,00

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

La Bologna (1, 7, 8) € 9,00

Fior di latte, gorgonzola, mortadella D.O.P. con pistacchi, rucola, glassa di aceto balsamico

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€

Culatello 7,00€





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

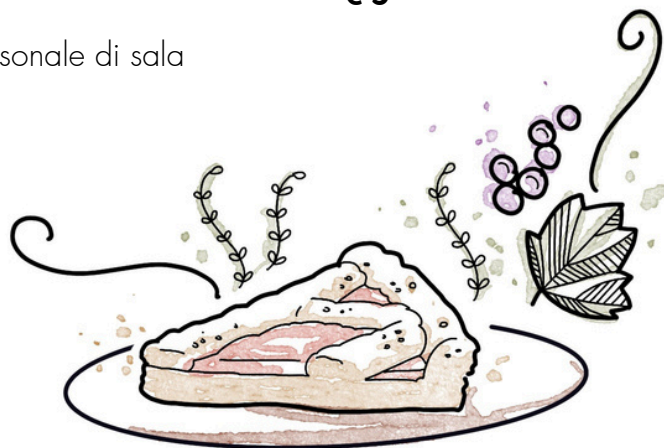
Ananas € 5

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

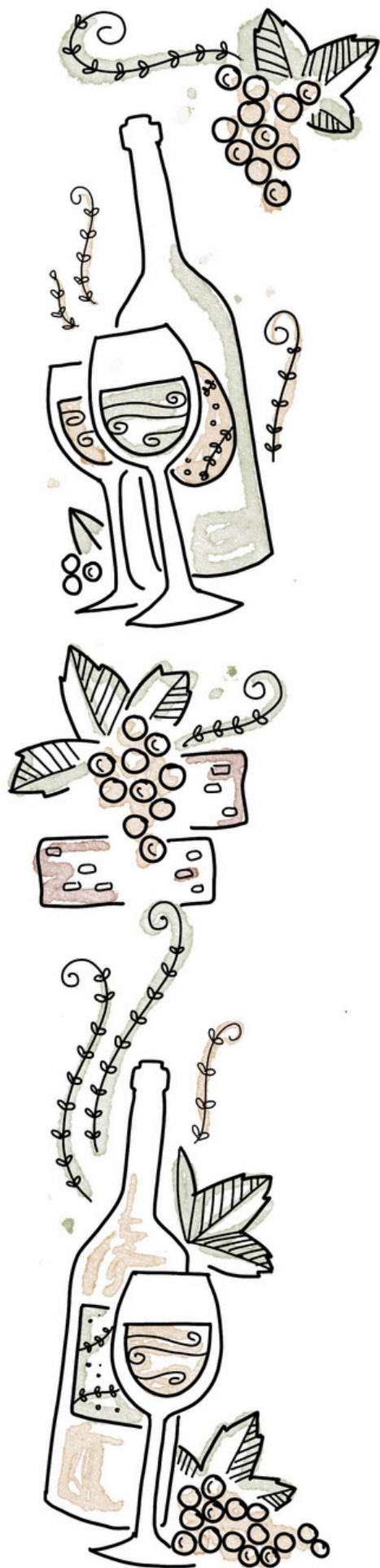
Ortrugo cantina Bacchini € 15

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

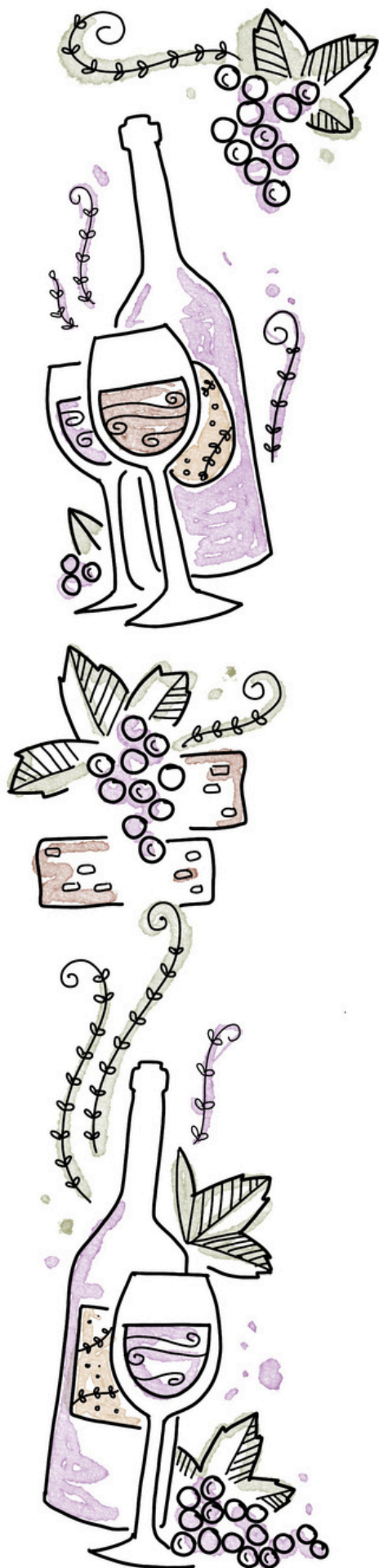
Valpolicella Massimago	€ 25
La Ripassa di Zenato	€ 40 - Mgm € 80
Ripasso classico Superiore Speri	€ 35
Amarone della Valpolicella Zenato	€ 70

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