



CANDA L'UGA OSTERIA

...già Osteria del Cane dal 1920

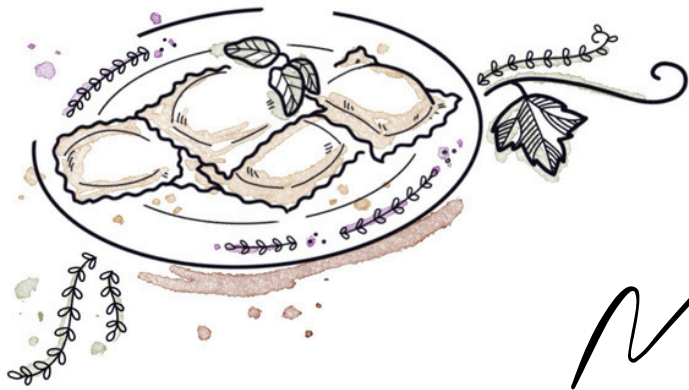
Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menu Digitale



Via Andrea Costa, 2 | Codogno (LO)



Menù

Coperto

€ 2,50

Tanto per cominciare

Salumi misti con la nostra giardiniera (1,2)	€ 12
Flan di zucca con crema al padano e mandorle tostate (1,3,7)	€ 14
Polpo alla brace su vellutata di piselli e gocce di burratina affumicata (4,7)	€ 15
Battuta di scottona con scaglie di pecorino e cipolla caramellata (7,12)	€ 15

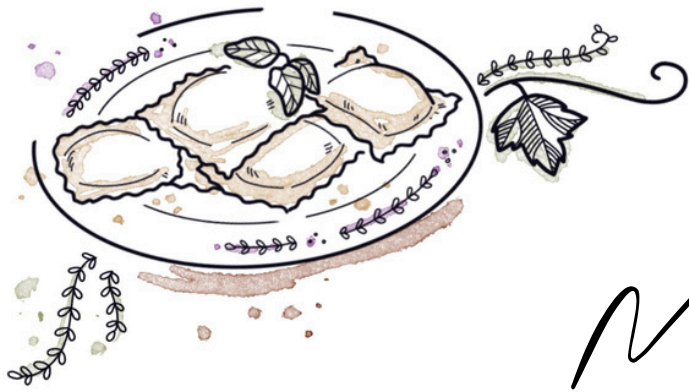
Chi ben comincia...

Risotto con crema di topinambur, pistacchio e cialda di speck (1,7)	€ 16
Tagliatelle cacio e pepe (1,3,7)	€ 12
Gnocchi di patate con capesante e crema di zucchine e perla d'acciuga (1,3,4)	€ 15
Linguine con pesce spada, melanzane e olive taggiasche (1,4)	€ 16

Secondo noi ce la puoi fare...

Fritto misto con verdure croccanti (1,2,4,14)	€ 18
Tagliata di angus con patate al forno (1)	€ 24
Tataki di tonno in crosta di sesamo e riduzione al balsamico (4,12,11)	€ 18
Cinghiale alla cacciatora con crostini di polenta (9,1,7)	€ 17
Grigliata mista di pesce (2,4)	€ 25





Menu

Cover Charge

€ 2,50

Just to Get Started

- Mixed cured meats with our house pickled vegetables (1,2) € 12
- Pumpkin flan with Padano cream and toasted almonds (1,3,7) € 14
- Grilled octopus on pea velouté with drops of smoked burratina (4,7) € 15
- Hand-chopped young beef tartare with pecorino shavings and caramelized onion (7,12) € 15

Getting Off to a Good Start...

- Risotto with Jerusalem artichoke cream, pistachio, and speck crisp (1,7) € 16
- Tagliatelle cacio e pepe (1,3,7) € 12
- Potato gnocchi with scallops, zucchini cream, and anchovy pearl (1,3,4) € 15
- Linguine with swordfish, eggplant, and Taggiasca olives (1,4) € 16

We Think You Can Handle It...

- Mixed fried platter with crispy baby vegetables (1,2,4,14) € 18
- Sliced Angus steak with roasted potatoes (1) € 24
- Sesame-crusting tuna tataki with balsamic reduction (4,12,11) € 18
- Wild boar cacciatore with polenta croutons (9,1,7) € 17
- Mixed grilled fish platter (2,4) € 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)

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, 8)

Crema di zucca mantovana, malghese di croce, guancia 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€

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

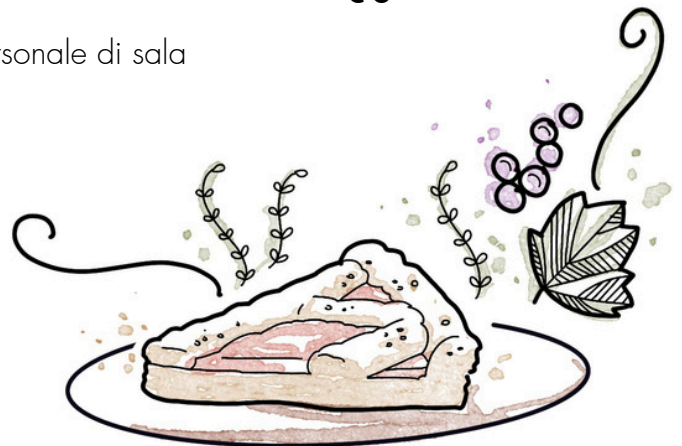
Ananas € 5

Sorbetto al limone (7, 5) € 3

Novità settimanali

€ 5

Per i dolci fatti in casa chiedere al personale di sala



Lista dei Vini

Bollicine

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

Franciacorta Brut "I Barisei" Sempiterno € 45

TRENTINO - TRENTO D.O.C.

Altemasi Brut Millesimato € 45 - Mgm € 90

Ferrari Perlé € 50 - Mgm € 100

Monfort Brut € 35 - Mgm € 75

Riserva Lunelli Ferrari € 95 - Mgm € 200

Ferrari Perlé Dosaggio Zero € 45

Ferrari "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" 2015 € 209

Millesimato

VENETO

Belstar Prosecco € 18

Prosecco di Valdobbiadene Bisol 1545 € 25

FRANCIA - CHAMPAGNE

Jacquesson Cuvée 745 € 160

Jacquesson Cuvée 742 € 220

Jacquesson Cuvée 743 € 220

Philipponnat Brut Royale € 80

Laurent-Perrier Millésimé 2015 € 130

Laurent-Perrier Brut € 80

Vini Bianchi

ALTO ADIGE

Riesling Falkenstein € 35

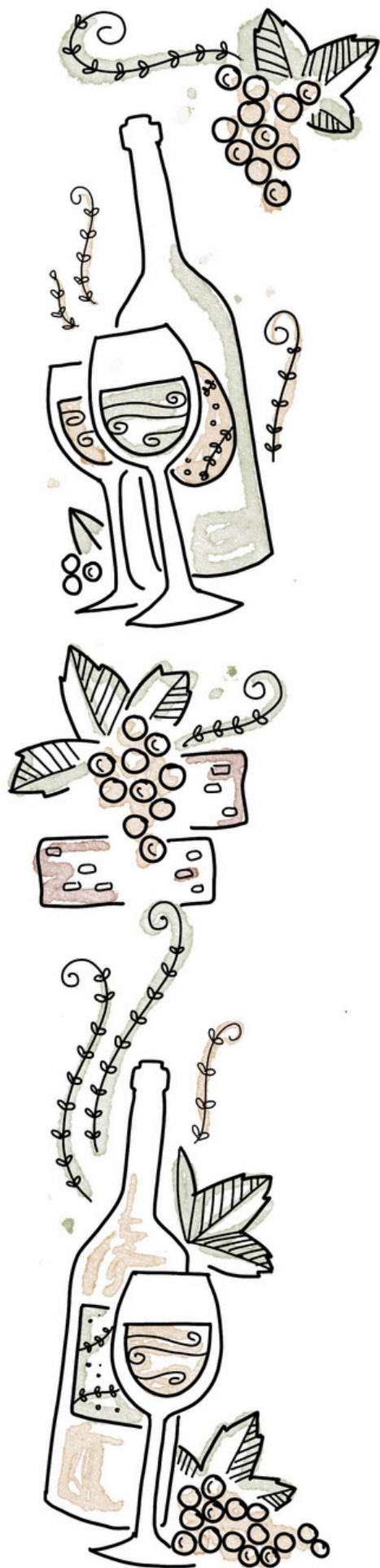
Chardonnay Elena Walch € 25

Gewürztraminer Elena Walch € 25

Riesling Castel Ringberg Elena Walch € 40

Müller Thurgau Kaltern € 40





ABRUZZO

Pecorino "Becco Reale" Vegan Wine

€ 30

CAMPANIA

Falanghina del Sannio

€ 20

EMILIA ROMAGNA

Ortrugo Cantina Valtidone

€ 15

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla "Come Mi Vuoi" Di Leonardo

€20

Lis Neris Di Leonardo (Sauvignon, Pinot Bianco)

€15

Chardonnay Augusta Bargilli

€50

LIGURIA

Pigato Bisson

€ 20

SARDEGNA

Vermentino Is Argiolas

€30

SICILIA

Anthilia Donnafugata

€ 20

Grillo e Viognier Feudo Luparello

€ 20

TOSCANA

Vermentino Rocca delle Macie

€ 25

VENETO

Lugana Zenato

€ 20

Lugana Santa Cristina

€ 25

FRANCIA

Chablis Defaix Frères

€ 40

Chablis E. Tremblay

€ 45

Vini Rossi

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Ottobre Rosso" I Fauri € 30

Montepulciano d'Abruzzo La Valentina € 25

ALTO ADIGE

Lagrein Elena Walch € 30

Pinot Nero Elena Walch € 35

EMILIA ROMAGNA

Gutturnio Frizzante Cantina Valtidone € 15

Gutturnio Superiore Cantina Valtidone € 20

Barbera "Piston" Magnum € 40

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco Di Leonardo € 20

Cabernet Franc Conte Brandolini € 30

LOMBARDIA

Roverone Nettare dei Santi € 18

Riserva "Franco Riccardi" Nettare dei Santi € 30

MOLISE

Aglianico "Contado" Riserva 2019 € 30

PIEMONTE

Barbera d'Alba Matteo Correggia € 25

Roero DOCG Correggia € 25

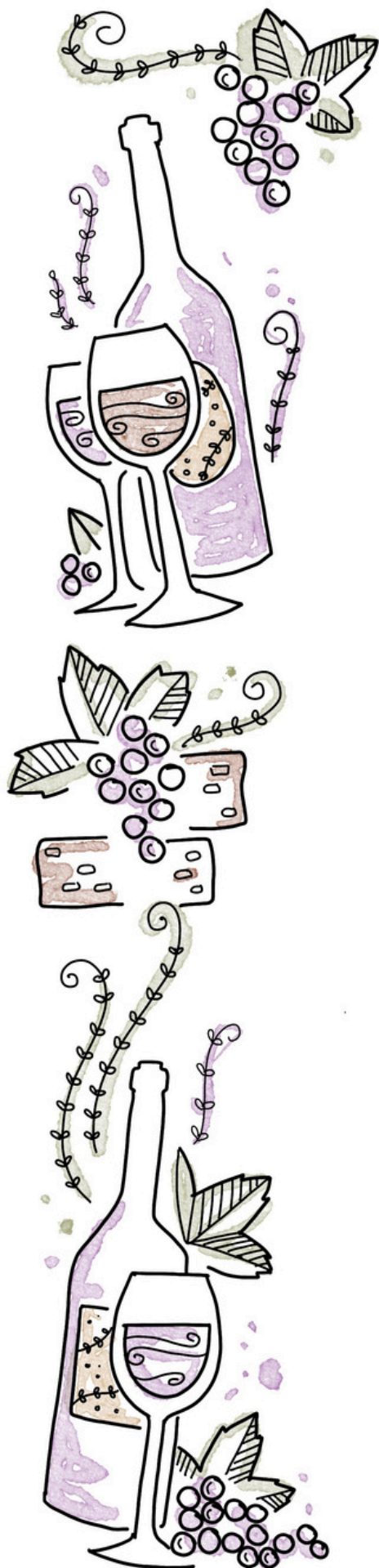
Barolo Castello di Perno € 60

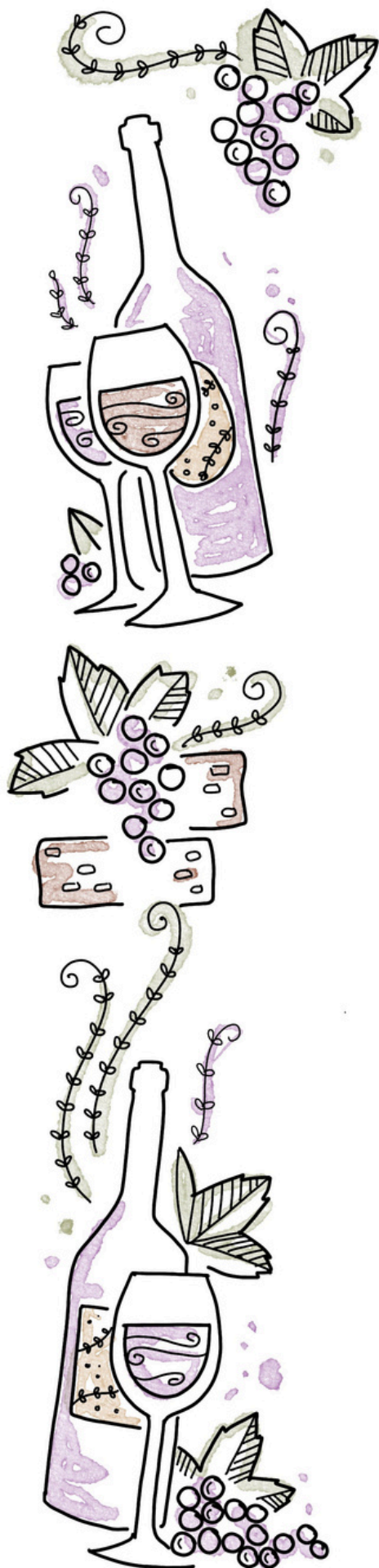
Barbaresco Pico Maccario (fino ad esaurimento) € 50

Nebbiolo "Rio Sordo" Cascina Bruciata € 30

Barbera d'Asti Marchesi di Barolo € 25

Barbaresco Cascina Bruciata € 50





TOSCANA

Chianti Classico Rocca delle Macie	€ 25
Rosso di Montalcino Patrizia Cencioni	€ 25
Morellino di Scansano "Podere 414"	€ 30
Adeo Campo alla Sughera (Bolgheri)	€ 35
Arnione Bolgheri Superiore Campo alla Sughera	€ 80

UMBRIA

Montefalco Sagrantino "Lungarotti" Lunelli	€ 70
--	------

VENETO

La Ripassa di Zenato	€ 40 - Mgm € 80
Valpolicella Massimago	€ 25
Ripasso Classico Superiore Speri	€ 35
Amarone della Valpolicella Zenato	€ 75
Valpolicella Superiore Clementi	€ 30

FRANCIA

Château La Roque de By Bordeaux	€ 40
---------------------------------	------



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