

# L' ENOTECA DEI FEDEL

*La Cucina*

La nostra Cucina è semplice e sincera.

I nostri piatti sono l'espressione della selezione accurata di materie prime in grado di rivelare la qualità più alta dei prodotti presenti sul territorio nazionale.

I piatti della tradizione sono il risultato autentico dell'esperienza e della passione in cucina, maturate nel tempo.

Andrea Vago e Simone Magni

dal 1954



# L' ENOTECA DEI FEDEL

*La Nostra Storia*

Ai tempi che "berta filava", quando le donne snocciolavano figli come grani di rosario,  
la casa con i sei portici, destinati allora a fienile, guardava al campanile di Lazzate.

Era chiamata la " Cà dei Fedel", poiché la abitavano " i Vago dei Fedel",  
soprannome Lazzatese dato alla famiglia.

Le storie di vita erano quelle del fine ottocento con carretto, asino e stalla ed una sola cosa  
da fare:

vivere una guerra contro la miseria.

La Cà di Fedel ha da sempre un aspetto maestoso ed accogliente nonostante abbia poche  
fondamenta.

"Abbiamo scoperto infatti che i suoi muri sono solo appoggiati a terra".

Nell'attaccamento del nostro papà Carlo, che ha voluto portarla con sé, ornata di gerani  
rossi

come sempre avviene nel mese di giugno, nei ricordi della nonna e dei suoi racconti,  
noi, Mario e Valter Vago dei Fedel,

con la costante presenza di nostra mamma Anna

vogliamo rivivere in questa casa l'esperienza di riscoprire la tradizione del vino, del pane e  
dei cibi

che in un ambiente semplice e familiare, assaporati in compagnia,  
possono esaltare la ricchezza che ogni uomo porta in sé.

Mario e Valter Vago dei Fedel

dal 1954



*Antipasti*

Tris di crudi nazionali  
Parma, Culatello e Pratomagno

Patanegra extramadura

Timballo di cinghiale in crosta di pasta sfoglia  
su fonduta di parmigiano reggiano

(1,3,7,9)

Tomino di capra in pasta fillo croccante  
crema di prugne secche e nocciole piemontesi

(1,3,7,8)

Uovo 63° con crema di patate  
cime di rapa saltate  
e fonduta di provola dei nebrodi

(3,7)

Insalatina di finocchi agli agrumi  
con acciughe del cantabrico e olive taggiasche

(4)

dal 1954



## *Primi Piatti*

Pici cacio e pepe

(1,3,7)

Foiolo della tradizione

(1,3,7,9)

Paccheri con ragù di selvaggina  
di fagiano e pernice

(1,3,7)

La nostra pasta e fagioli

(1,9)

Pappardelle al ragù di cinghiale

(1,3,7,9)

Cassoeula

(9)

dal 1954



## *Secondi Piatti*

Filetto di manzo alla piastra, al lardo, all'aceto

Petto di faraona CBT alla paprika con crema di ceci  
(7,9)

Controfiletto di black angus australiano grain fed

Filetto di cervo e ristretto di vino aromatizzato al ginepro  
(7,9)

Bolliti misti  
(3,4,10)

Selezione di formaggi  
(7,8,11)

dal 1954



## ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, avena, orzo) e derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e derivati (tranne gelatina e colla di pesce utilizzata come chiarificante nel vino o birra)
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati incluso lattosio
8. Frutta a guscio (mandorla, nocciola, noci, noci pecan, pistacchi)
9. Sedano e prodotti a base di sedano (sedano, sedano rapa e zuppe)
10. Senape e prodotti a base di senape (maionese, mostarda e vari condimenti)
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo (semi, mix di semi, gamasiO, tahina, farine a base di sesamo)
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Presenza negli alimenti: Frutta secca, funghi e pomodori secchi, vino, aceto, senape, baccalà, crostacei, pasta d'acciughe, succo di limone, fiocchi di patate. (leggere sempre l'etichetta del prodotto).
13. Lupini e prodotti a base di lupini. Farine, preparati vegan come polpette, hamburger e simili.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, tipo: Calamari, polpi, cannolicchi, capesante, lumachine, cozze, vongole, preparati per brodo



*Dessert*

Sorbetti

Semifreddi  
(1,3,5,7,8)

Torte  
(1,3,5,7,8)

dal 1954



*I Nostri Vini al Calice*

*con*



Valpolicella Superiore 'Monte Lodoletta' 2017  
Romano Dal Forno, Veneto  
Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%

'Pinero' 2016  
Cà del Bosco, Lombardia  
Pinot Nero 100%

-

Pouilly Fumé 'Baron de L' 2020  
Baron de Ladoucette, Valle della Loira, Francia  
Sauvignon 100%

Grande Cuvée 'Beyond the Clouds' 2021  
Elena Walch, Alto Adige Sudtirolo  
Chardonnay e altri vitigni a bacca bianca della zona

dal 1954

