

## A MARIO, VALTER, MATTIA, ANDREA

"Ai vini"  
Noi,  
come silenziosi acini tra i verdi filari,  
ora pronti  
ad abbandonarci alla chiassosa redenzione nostra,  
sublimazione di mesi di confidenza  
e di salmi  
alla bruna terra intonati.  
Spremuti e pigiati come quest uva, che dalla fatica ci curva  
la schiena, arsa  
d'un sole d'agosto  
che è vita,  
sì come l'attesa vendemmia,  
vermiglio nettare  
che sapientemente riposa, alimento dei cuori nostri;  
fulgida aspettativa e annuale speranza  
che sapientemente muta  
in ridenti sogni.  
Scintilla d'un festante convivio,  
fraterno intreccio di coppe, connubio  
di sudore e polvere e quotidiano lavoro  
che beatifica  
l'anime nostre,  
appassionate ed ultime,  
rendendole nel fuggevole tempo  
d'un calice, immortali.

tratta dal libro:  
DI POESIE FUMMO PLASMATI  
di Claudio Basilico



*dal 1954*

# 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  
€17

Patanegra Extramadura  
€28

Carpaccio di picanha con cipollotti arrostiti e salsa al fieno  
(7, 9)  
€21

Tomino di capra in pasta fillo  
con salsa di prugne secche e mandorle tostate  
(1, 3, 7, 8)  
€16

Uovo 63° su crema di patate,  
crostini di pane alle erbe aromatiche e polvere di cavolo nero  
(1, 3)  
€17

Crostone di pane con baccalà mantecato e paprika dolce  
(1, 4)  
€18



*dal 1954*

# *Primi Piatti*

Pici cacio e pepe

(1, 3, 7)

€20

Pacchero al ragù di chianina

(1, 3, 7, 9)

€19

Maccheroni in salsa di cipollotto, alloro e salsiccia Lodigiana

(1, 3, 7)

€19

Cassoeula

(9, 14)

€24

Plin di carne al sugo di arrosto  
su fonduta di Castelmagno e verza croccante

(1, 3, 7, 9)

€22

Zuppa della settimana

(1, 7)

€17



*dal 1954*

## *Secondi Piatti*

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

€29

Tagliata di Black Angus U.S.A.

€27

Il nostro fegato alla veneziana

(7)

€21

Lingua di vitello grigliata e salsa di prezzemolo

(4, 7)

€22

Filetto di maiale marinato al caffè e chutney di mela

(7, 9)

€24

Selezione di formaggi

(5, 7, 8, 11)

€22

*Vino in abbinamento consigliato*

Schloss Lieser

"Juffer"

Riesling Kabinett Mosel 2023,

8,5% vol 45g/l

€9



*dal 1954*

# *Dessert*

Sorbetti

€8

Semifreddi

(1, 3, 5, 7, 8)

€8

Torte

(1, 3, 5, 7, 8)

€8

Selezione di formaggi

(5, 7, 8, 11)

€22

*Vino in abbinamento consigliato*

Schloss Lieser

“Juffer”

Riesling Kabinett Mosel 2023,

8,5% vol 45g/l

€9



*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



*dal 1954*