

A MARIO, VALTER, MATTIA, ANDREA

"Ai vinai"
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

Burrata d'Andria su pomodori multicolori e olio al basilico
(7)
€15

Insalata di cappone
nostrano con peperoni, sedano, olive taggiasche e pinoli
(8,9)
€18

Sarde in Saor
(1,4,5,8,9,10,12)
€18

Trota marinata agli agrumi
con creme fraiche all'erba cipollina e petali di cipolla in agrodolce
(3,6)
€19



dal 1954

Primi Piatti

Pici cacio e pepe estivi

(1,3,7)

€20

Pappa al pomodoro

(1,8)

€16

Maccheroncino al ragù bianco di coniglio

(15,7,9)

€18

Calamarata con crema di peperoni bruciati, stracciatella e polpo

(1,3,4,7)

€21

Spaghetti alla chitarra con burro affumicato
limone e acciughe del Cantabrico

(1,3,4,7)

€20

Tagliatella in crema di piselli, burrata e crudo croccante

(1,3,7)

€17



dal 1954

Secondi Piatti

Filetto di manzo alla piastra, al lardo, all'aceto
€29

Tagliata di Sashi finlandese
€27

Coscia d'anatra laccata alla soia, arancia e miele
(6,7)
€28

Bocconcini di trota marinati al ginepro
(4,5)
€21

Cuore di vitello affumicato al punto rosa
(7)
€19

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 SO₂ 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

Entra nella Community

Seguici ed iscriviti per rimanere sempre aggiornato sulle nostre novità, iniziative ed attività targate Vago Enoteca dei Fedel



Iscriviti alla newsletter



Seguici su Instagram

I NOSTRI VINI AL CALICE

Rossi

Pinot Noir Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune 2020

Louis Latour, Bourgogne France

€10

Barbaresco Giacone Lorens 2020

Lodali, Piemonte

Nebbiolo 100%

€15

Montiano 2020

Famiglia Cotarella, Lazio

Merlot 100%

€17

Valpolicella Classico Superiore 2017

Quintarelli Giuseppe, Veneto

Corvina 55%, Rondinella 30%, Cabernet 15%

€24

Tignanello 2021

Antinori, Toscana

Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%

€30

Bianchi

Riesling Kabinett' Juffer 2023

Schloss Lieser, Mosella Germania

Riesling 100%

€9

Pomino riserva 'Benefizio' 2022

Frescobaldi, Toscana

Chardonnay 100%

€12

Pouilly Fumé 'Baron de L' 2020

Baron de Ladoucette, Valle della Loira, Francia

Sauvignon 100%

€22

Bollicine

Champagne 'Ostinato' s.a

Boutillez-Vignon, Reims, Francia

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

€10

'Cuvee 22'

Castello Bonomi Franciacorta, Lombardia

Chardonnay 100%

€8