

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

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



Antipasti

Tris di crudi nazionali:
Parma, Culatello e Pratomagno

Patanegra Extramadura

Uovo 63° con salsa mornay e cavolo nero dry
(1, 3, 7)

Prosciutto d'oca affumicato
su letto di patate e perle di aceto balsamico
(12)

Trippa frita con salsa al prezzemolo e fonduta di parmigiano
(1, 4, 5, 7, 11)

Puntarelle croccanti con acciughe del Cantabrico
polvere di limone bruciato e crumble di pane
(1, 4)



Primi Piatti

Pici cacio e pepe
(1, 3, 7)

Foiolo
(1, 3, 7, 9, 12)

Maccheroni al ragù di selvaggina
(1, 3, 7, 9)

Plin della tradizione con il suo fondo
(1, 3, 7, 8, 9)

Tajarin mantecati al burro d'alpeggio
(1, 3, 7)
con tartufo pregiato bianco d'Alba

Zuppa della settimana



Secondi Piatti

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

Tagliata di Sashi Finlandese

Guancia di manzo
brasata al nebbiolo con polenta croccante
(7, 9)

Suprema di faraona ripiena di prugne e frutta secca
(5, 7, 8, 9)

Petto d'anatra al punto rosa con salsa all'arancia, soia e miele
(6, 7)

Selezione di formaggi
(7)



Dessert

Sorbetti

Semifreddi

(1, 3, 5, 7, 8)

Torte

(1, 3, 5, 7, 8)



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