### L'ENOTECA DEI FEDEL

## Qa 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 "¡ 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



### L'ENOTECA DEI FEDEL



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





### 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 fritta 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)





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

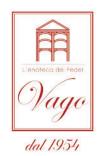
Tagliata di Sashi Finlandese

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





### Sorbetti

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

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



#### **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 2 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



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



Iscriviti alla newsletter



Seguici su Instagram