

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

La nostra 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 e internazionale.

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	17
Patanegra extramadura	28
Uovo 63° su crema di broccolo romano e polvere di peperone crusco (3,9)	19
Pan brioches, burro d'alpeggio, acciughe del cantabrico e caviale (1,3,4,7)	23
Caramella di tomino di capra con salsa alle prugne secche e mandorle tostate (1,7,8,9)	19
Insalatina di finocchi croccanti con pere, pecorino e noci (7,8)	14

Primi Piatti

Pici cacio e pepe (1,3,7)	20
Paccheri al ragu' di cinghiale (1,3,7,9)	19
Cassoeula (9)	24
Maccheroncini con crema di cipolle e porri, guancialetto croccante e polvere di alloro (1,3,7,9)	20
Pizzoccheri al cucchiaino della nonna Rosetta con sugo di pomodoro fresco e fontina valdostana (1,7,9)	19
Zuppa della settimana	da 18 a 22

Secondi Piatti

Filetto di manzo alla piastra	29
Filetto di manzo al lardo	29
Filetto di manzo all'aceto balsamico	29
Tagliata di Sashi finlandese	27
I Bolliti	
serviti con salsa verde e mostarda	27
(1,3,4,5,9,10)	
Quaglia	
semi disossata ripiena di foie gras	30
(7,9)	
Il nostro fegato alla veneziana	24
(7,9)	
Selezione di formaggi	21
(7,8)	

Vini al calice

ROSSI

Savigny-lès-Beaune V.V 2023 - Christian Bellang & Fils - Bourgogne, Francia 10
Pinot Noir 100%

Barbaresco Giacone Lorens 2021 - Walter Lodali - Piemonte 15
Nebbiolo 100%

Torgiano rosso riserva 'Rubesco vigna monticchio' 2019 - Lungarotti - Umbria 13
Sangiovese 100%

Valpolicella classico superiore 2017 - Quintarelli Giuseppe - Veneto 24
Corvina 55%, Rondinella 30%, Cabernet 15%

Tignanello 2021 - Antinori - Toscana 30
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%

BIANCHI

Riesling kabinett 'Juffer' 2023 - Schloss Lieser - Mosella, Germania 10
Riesling 100%

Trebbiano 'Maya' 2022 - Poggio al Pino - Toscana 10
Trebbiano toscano 100%

Mersault 2023 - Christian Bellang & Fils - Bourgogne, Francia 12
Chardonnay 100%

Pouilly Fumé 'Baron de L' 2020 - Baron de Ladoucette - Valle della Loira, Francia 22
Sauvignon 100%

BOLLICINE

Champagne 'Ostinato' s.a brut - Boutiliez Vignon - Reims, Francia 10
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Franciacorta docg 'Cuvee 22' s.a brut - Castello Bonomi - Lombardia 8
Chardonnay 100%

