

# 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<br>Parma, Culatello e Pratomagno                                                                      | 17 |
| Patanegra extramadura                                                                                                         | 28 |
| Uovo 63°<br>su crema di zucchini, fonduta di Provolone del Monaco<br>e olio al basilico<br>(3,7)                              | 18 |
| Insalata di coniglio, olive taggiasche, peperoni alla griglia e pinoli<br>(8,12)                                              | 21 |
| Sarde in saor e vera di pane croccante<br>(1,4,8,12)                                                                          | 19 |
| Salmerino alpino marinato<br>crema al formaggio aromatizzata all'erba cipollina<br>e petali di cipolla in agrodolce<br>(7,12) | 20 |



*dal 1954*

# *Primi Piatti*

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pici cacio e pepe estivo<br>(1,3,7)                                                                              | 20 |
| Pacchero al ragù di polpo ubriaco<br>(1,3,7,9,12,14)                                                             | 23 |
| Pappa al pomodoro<br>(1,9)                                                                                       | 17 |
| Spaghetti alla chitarra con pesto di pistacchi<br>pomodorini confit e limone candito<br>(1,2,3,7,9)              | 21 |
| Pacchero con crema di piselli<br>salsa di burrata di Andria, tartare di gamberi rossi e mentuccia<br>(1,2,3,7,9) | 23 |
| Maccheroni in salsa di spinacini, uova di trota e mandorle tostate<br>(1,3,4,7,8,9)                              | 20 |



*dal 1954*

## *Secondi Piatti*

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Filetto di manzo alla piastra                                                                                          | 29 |
| Filetto di manzo al lardo                                                                                              | 29 |
| Filetto di manzo all'aceto balsamico                                                                                   | 29 |
| <br>                                                                                                                   |    |
| Tagliata di controfiletto Uruguay grain fed                                                                            | 27 |
| <br>                                                                                                                   |    |
| Tentacolo di polpo arrostito<br>su purè di patate aromatizzato al pepe e lime<br>(9,14)                                | 24 |
| <br>                                                                                                                   |    |
| Cuore di vitello scottato con burro montato alle erbe<br>(7)                                                           | 19 |
| <br>                                                                                                                   |    |
| Tartare di filetto di manzo<br>con maionese alla soia foglie di senape, capperi fritti e tuorlo marinato<br>(3,5,6,10) | 27 |
| <br>                                                                                                                   |    |
| Selezione di formaggi<br>(7,8)                                                                                         | 21 |



*dal 1954*

# *Dessert*

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| sorbetti                       | 8  |
| semifreddi<br>(1,3,5,7,8)      | 8  |
| Torte<br>(1,3,5,7,8)           | 8  |
| Selezione di formaggi<br>(7,8) | 21 |



*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*