



La philosophie de Come à la Maison est fondée sur les valeurs de la famille & de l'humain, déclinant une approche slow-food au fil de ses relations locales, utilisant des produits de grande qualité pour élaborer des recettes traditionnelles italiennes...

*Découvrez notre
nouvelle carte Printemps
2018*

*Buon
appetito*



 **à**
PARTAGER 
(POUR 2/3 PERSONNES)

Planchette Come à la Maison

(Gluten free) ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES & FROMAGES ITALIENS 17 € (Liste des allergènes: Lait)

*Planchette
Come à la Maison à la Truffe*

(Gluten free) ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES ET DE FROMAGES ITALIENS À LA TRUFFE 21 € (Liste des allergènes: Lait)

Piatto d'Antipasto

(Végétarien Vegan) ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS, MOZZARELLA & FROMAGES 17 € (Liste des allergènes: Gluten, Lait)

*Degustazione
degli Antipasti della casa*

ASSORTIMENT GOURMAND D'ANTIPASTI 32 € (Liste des allergènes: Gluten, Lait, Sulfites, Céliaci)

 **INSALATE** 

*Insalata nana, Scampis saltati
con Aglio, Peperoncino e Asparagi*

(Gluten free) JEUNES POUSSÉS DE SALADE, SCAMPIS POÛLÉES À L'AIL, PEPERONCINO ET ASPERGES 25 € (Liste des allergènes: Crustacés, Sulfites)

*Insalata mista con Nodini
di mozzarella, melone, Pomodorini
arrosti, uvetta e pinoli*

JEUNES POUSSÉS DE SALADE, BOCCONCINI MOZZARELLA, MELON, TOMATES RÔTIES, PIGNONS & RAISINS SECS 18 € (Liste des allergènes: Fruits à Coque, Lait, Sulfites)

*Insalata mista con Caprino
all'erba Cipollina e Bresaola*

(Gluten free) JEUNES POUSSÉS DE SALADE AVEC FROMAGE DE CHÈVRE, CIBOULETTE & BRESAOLA 19 € (Liste des allergènes: Lait, Sulfites)

Pour COMMENCER

Parmigiana di Melanzane

AUBERGINES GRILLÉES, SAUCE TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA & PARMESAN

(Végétarien)

(ENTRÉE) 16 € | 21 € (PLAT)

(Liste des allergènes: Lait)

Tartare di Manzo con uovo perfetto e tartufo

TARTARE DE BOEUF & ŒUFS, POCHÉ A LA TRUFFE

(Gluten
free)

(ENTRÉE) 20 € | 28 € (PLAT)

(Rapé Sur
le Moment)

(Liste des allergènes: Œufs)

Carpaccio d'Anatra affumicata con riduzione di Arancia, Caponata e Sesamo nero

CARPACCIO DE CANARD FUME AVEC RÉDUCTION D'ORANGE, SÉSAME NOIR & CAPONATA DE LÉGUMES

(ENTRÉE) 19 € / 26 € (PLAT)

(Liste des allergènes: Céleri, Sulfites)

Giardino di Bresaola, Bocconcini di mozzarella, Pomodorini, Valeriana e vellutata di Parmigiano

JARDIN DE BRESAOLA, MOZZARELLA, TOMATES, MÂCHE & VELOUTÉ DE PARMESAN

(ENTRÉE) 17 € | 24 € (PLAT)

(Liste des allergènes: Lait , Sulfites)

Carpaccio di Roast Beef con crema tartufata, Misticanza e Funghi

CARPACCIO DE ROAST BEEF, SAUCE À LA TRUFFE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE & CHAMPIGNONS

(Gluten
free)

(ENTRÉE) 19 € | 26 € (PLAT)

(Liste des allergènes: Sulfites, Céleri)

Bufala con veli di Prosciutto crudo 24 mesi

BUFALA AVEC VOILE DE JAMBON DE PARME 24 MOIS

(Gluten
free)

(ENTRÉE) 17 € | 20 € (PLAT)

(Liste des allergènes: Lait)



IL PESCE



Pepata di Vongole per tutti

VONGOLE À PARTAGER AVEC FOCACCIA MAISON

18 €

(Liste des allergènes: Gluten, Mollusques)

Zuppa di ceci Vongole e Cozze

(Gluten
free)

SOUPE DE POIS CHICHE, VONGOLE & MOULES

19 €

(Liste des allergènes: Poissons, Mollusques, Celeri, Sulfite)

Tonno al Tartufo

Puree di Patate e Scalogno, Verdure di stagione

MI-CUIT DE THON, SAUCE TRUFFE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE & LÉGUMES DE SAISON

28 €

(Liste des allergènes: Lait, Poissons)

Filetto d'Orata

*in crosta di pane con bisque di pesce e Zafferano.
Puree di patate e Scalogno & Legumi di stagione*

FILET DE DORADE ROYALE EN CROÛTE DE PAIN, BISQUE DE POISSON ET SAFRAN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE & LÉGUMES DE SAISON

28 €

(Liste des allergènes: Gluten, Poissons, Crustacés, Mollusques, Sulfite)



La PASTA



Nous vous Proposons aussi les Pâtes sans Gluten (suppl.:2,5€)

Spaghetti au Homard

1/2 HOMARD, AU JUS DE CRUSTACÉS

33 €

(Liste des allergènes: Gluten, Crustacés)



La PASTA



Nous vous Proposons aussi les Pâtes sans Gluten (suppl.:2,5€)

Cuore di formaggio con asparagi e uovo a cottura perfetta

CŒURS DE FROMAGE, ASPERGES & ŒUF CUIT À BASSE TEMPERATURE

21 € (Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sulfites)

Spaghetti alle Vongole & Pomodorini

PÂTE "SPAGHETTI", PALOURDES, AIL, PERSIL, TOMATES CERISE & POIVRE NOIR

(Végétarien) 22 € (Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Céleri, Sulfites, Mollusques)

Tagliatelle o Risotto al Tartufo

PÂTES / RISOTTO À LA TRUFFE

PÂTE: 24€ RISOTTO: 26 €

(Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sulfites)

RAPÉE SUR
LE MOMENT

Garganelli Nduja e Pesto Verde e Fior di Latte

PÂTE GARGANELLI AU PESTO VERT, NDUJA & MOZZARELLA

18 €

(Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Fruits à Coque, Sulfites)

Spaghetti all'Amatriciana

PÂTE "SPAGHETTI" AVEC OIGNONS, AIL, GUANCIALE & SAUCE TOMATE

16 € (Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sulfites)

Spaghetti pomodoro e basilico

SPAGHETTI, TOMATES FRAÎCHES & BASILIC

15 € (Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Céleri)

Casarecci à la Milanese au Safran

PÂTES "CASARECCI", MOËLLE, BOUILLON DE LÉGUMES & SAFRAN

20€ (liste des allergènes: Gluten, Œufs, Céleri, Sulfite)



La CARNE



Focaccia Burger

con Pesto Italiano, Patatine fritte, Insalata & Ricotta

FOCACCIA BURGER SAUCE PESTO ITALIANO FRITES MAISON ET SALADE

24 €

(Liste des allergènes: Gluten, Lait,)

Focaccia Burger d'agnello

avec Salsa porcini, Ricotta & Pomodoro Secco

FOCACCIA BURGER D'AGNEAU, SAUCE AUX CÈPES, FROMAGE RICOTTA & TOMATES SÉCHÉES

27 €

(Liste des allergènes: Gluten, Lait,)

Tagliata di Manzo al Tartufo

con Patate spadellate, burro, Pomodoro secco, Formaggio

TAGLIATA DE BOEUF À LA TRUFFE AVEC POMMES DE TERRE POËLÉES AU BEURRE & PERSIL, TOMATE SÉCHÉE & FROMAGE

29 €

(Gluten
free)

(Liste des allergènes: Lait, Sulfite)

Spiedino Pluma Iberica

*salsa Lambrusco e frutti rossi, puree
di patate, Scalogno & legumi di stagione*

BROCHETTE DE PLUME IBERIQUE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE & LÉGUMES DE SAISON

30 €

(Gluten
free)

(Liste des allergènes: Lait, Sulfites)

Filetto di Vitello salsa Foie Gras *puree di patate e Scalogno, legumi di stagione*

FILET DE VEAU, SAUCE AU FOIE GRAS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE, LÉGUMES DE SAISON

32 €

(Gluten
free)

(Liste des allergènes: Lait, Sulfites, Céleri)



**GLUTEN
FREE**



Risotto al tartufo

PÂTES / RISOTTO À LA TRUFFE
26 €

(Liste des allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sulfites)

RAPÉE SUR
LE MOMENT

Spaghetti alle Vongole & Pomodorini

PÂTE "SPAGHETTI", PALOURDES, AIL, PERSIL, TOMATE CERISE & POIVRE NOIRE

22 €

(Liste des allergènes: Œufs, Céleri, Sulfites, Mollusques)

Pennette all'Amatriciana

PÂTE "SPAGHETTI" AVEC OGNIONS, AIL, GUANCIALE & SAUCE TOMATE

16 €

(Liste des allergènes: Œufs, Lait, Céleri, Sulfites)

Spaghetti pomodoro e basilico

SPAGHETTI, TOMATES FRAÎCHES & BASILIC

15 €

(Liste des allergènes: Œufs, Céleri)

Zuppa di ceci Vongole e Cozze

SOUPE DE POIS CHICHE, VONGOLE & MOULES

19 €

(Liste des allergènes: Poissons, Mollusques, Céleri, Sulfite)

Tonno al Tartufo

Puree di Patate e Scalogno, Verdure di stagione

M-CUIT DE THON, SAUCE TRUFFE, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE & LÉGUMES DE SAISON

28 €

(Liste des allergènes: Lait, Poissons)

Tagliata di Manzo al Tartufo

con Patate spadellate, burro

TAGLIATA DE BOEUF À LA TRUFFE AVEC POMMES DE TERRE POELÉ AU BEURRE

29 €

(Liste des allergènes: Lait, Sulfite)

Filetto di Vitello salsa Foie Gras puree di patate e Scalogno, legumi di stagione

TAGLIATA DE VEAU, SAUCE AU FOIE GRAS, ECRACÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE, LÉGUMES DE SAISON

32 €

(Liste des allergènes: Lait, Sulfite, Céleri)