

Come à
la maison
italian beautyFood

La Carte

PRINTEMPS
2022

_____ by _____

Séverin Laface

FOUNDER FONDATEUR

SUGGESTION :

Découvrez
ce Brunch
à volonté
du Dimanche

100 mètres linéaires de Buffets de bonheur:

BUFFET DE SOTTOLI: Légumes de saison, Champignons, Olives, Artichauts, Tomates séchées...

BUFFET AMERICAIN : Omelettes, Œuf au plat, entre d'autres...

BUFFET DE FRITURES: Assortiment de légumes frits, Croquettes variées...

BUFFET FROID: composé de nombreuses Salades et Légumes...

BUFFET DE FRUITS DE MER: Homard, Huîtres, Gambas, Poulpe, Coquillages & Crustacés...

BUFFET DE PLATS CHAUDS: sélection de Viandes, Poissons et Accompagnements...

PASTA SHOWCOOKING: Pasta et Gratins faits selon l'humeur du chef...

BUFFET DE GRILLADES & BBQ: une sélection de Viandes certifiées...

BUFFET DE PIZZA : Pizzas artisanales fait par nos Pizzaiolos Italiens...

BUFFET DE DESSERTS: Assortiment de desserts maison, préparés par nos Pâtissiers...

ANIMATION MUSICALE & D'AUTRES SUPRISES....



LA POLYGASTRONOMIE
EST UNE QUESTION DE CHOIX

MENU ADULTE à 59€

MENU ENFANT à 22€



Nous mettons tout en œuvre jour après jour pour que nos clients se sentent « Come à la Maison ».

Nous vous proposons des produits de saison et du terroir mais aussi en provenance d'Italie. Ainsi, tous les matins, nous recevons des produits frais des fermes de la région comme les œufs de la ferme de Frank. Nos légumes et nos viandes proviennent de producteurs et d'éleveurs Luxembourgeois tandis que les saucisses au fenouil, fromages, charcuteries et légumes primeurs nous arrivent directement d'Italie.

Dès 5 heures du matin, nos équipes de cuisine rejoignent nos laboratoires où nos pâtes fraîches et nos sauces sont artisanalement préparées avec soin pour garantir la qualité de vos assiettes.

Notre pain, frais du jour, est cuit dans nos fours et tous nos desserts sont confectionnés dans notre atelier de pâtisserie. Nous privilégions le fait maison afin de vous offrir une expérience gastronomique des plus savoureuse. Car, avant tout, notre plus grand plaisir est de vous satisfaire...

We endeavor every day to make our guests feel « at home ».

We offer seasonal and local products but also from Italy. Thus, every morning we receive fresh produce from local farms such as eggs from Frank's farm. Our vegetables and meats come from Luxembourg producers and breeders, while fennel sausages, cheeses, cold cuts, and fresh vegetables come directly from Italy.

From 5 am, our kitchen teams join our laboratories where our fresh pasta and our sauces are handcrafted with care to guarantee the quality of your plates.

Our bread, fresh from the day, is cooked in our ovens and all our desserts are made in our pastry shop. We prioritize the homemade to offer you a gourmet experience of the tastiest. After all, our greatest pleasure is to satisfy you...

Bon Appétit *Enjoy your meal*

by

Arthur Silva & Marco Noce

CHEFS DE CUISINE



tous les produits de la carte sont en vente à **Il Mercato** (155, Rte. Arlon, Strassen)

Liste des allergènes: 1- Gluten | 2- Crustacés | 3- Œufs | 4-Poissons | 5-Arachides | 6-Soja | 7-Lait | 8-Fruits à coque | 9-Céleri | 10-Moutarde | 11-Sésame | 12-Sulfites | 13-Lupin | 14-Mollusques

— à Boire —

APÉRITIFS

APERITIF MAISON	10 €
APEROL SPRITZ	11 €
MARTINI FIERO TONIC	11 €
MARTINI ROSSO/ BIANCO	6 €
RICARD	7,5 €
CAMPARI / CYNAR	7 €
PORTO ROUGE / BLANC	7 €
HUGO	10 €
GIN TONIC	12,5 € / 16,5 €
(BULL DOG / BOMBAY / MARE / HENDRICK'S / MONKEY) SUPPL.: 1,5 €	

NON ALCOOLISÉ

CRODINO	4,5 €
BITTER ROUGE	3,5 €

SOFTS

SCHWEPPES INDIAN TONIC	4 €
COCA-COLA (LIGHT ET ZÉRO)	3,5 €
SPRITE, ICE TEA	3,5 €
JUS (FRAISE, POMME, ORANGE, TOMATE, MULTI)	3,5 €
APPLETIZER	5 €
SAN PELLEGRINO PETILLANTE (ORANGE/CITRON)	4 €

EAUX WATERS

ROSPORT BLEU/VERT 25CL	2,5 €
VIVA 25CL	2,5 €
ACQUA PANNA	50d 4 € 1L 6,5 €
SAN PELLEGRINO	50d 4 € 1L 6,5 €

CHAUDS

ESPRESSO	3 €
DOUBLE ESPRESSO	3,5 €
AMERICANO (CAFÉ ALLONGÉ)	3,5 €
CAPPUCINO	4 €
CAFE LATTE	4 €
THES & INFUSIONS	3,9 €
CAPPUCCINO A L'ITALIENNE	4 €
IRISH COFFEE	8 €

COCKTAILS

NEGRONI	12 €
MOSCOW MULE	12 €
COSMOPOLITAN	12 €
ESPRESSO MARTINI	12 €
MOJITO	12 €
CAIPIRINHA	12 €

BIÈRES BEERS

PRESSION

BATTIN GAMBRINUS	33cl/4,5 € 50cl/7 €
BATIN EXTRA	33cl/4,5 € 50cl/7 €
BOFFERDING BIO	33cl/4,5 € 50cl/7 €

BOUTEILLE

PERONI 33cl	4 €
MORETTI 33cl (bière italienne)	5,5 €
LEFFE (blonde/brune) 33cl	5,5 €
CORONA 33cl	5,5 €
VEDETT (bière belge) 33cl	6,5 €
LA CHOUFFE 33cl	6,5 €
HOEGAARDEN 33cl	4,5 €
LIEFMANS (fruitée)	6,5 €
BECKS (sans alcool)	4,5 €
PICON BIÈRE 33cl	5,5 €

DIGESTIFS

GRAPPA BAROLO BARTOLOMEO	12 €
CAPO DI STATO	10 €
LIGNEUM MIELE DI TIGLIO OF BONOLLO	11 €
LIMONCELLO	7 €
FERNET BRANCA	7 €
BRAULIO	7 €
AVERNA	7 €
AMARETTO	7 €
SAMBUCA	7 €
JAGERMEISTER	7 €
AMARO DEL CAPO	7 €
BAILEYS	7 €

VIN WINE

Notre carte des vins est à votre disposition
avec plus de 700 références du monde entier

The wine card is at your disposal,
with more than 700 references worldwide.

À Partager



PIATTO D'ANTIPASTO

(POUR 2 PERS.) 21.90 €

Assortiment de légumes grillés mozzarella & fromages

TAGLIERE DI PESCE

(POUR 2 PERS.) 36,00 €

Planchette avec assortiment de poissons: saumon fumé maison, tartare de thon maison, poulpe grillé
Mix of fishes: smoked salmon, homemade tuna tartare, grilled octopus

(ALLERGÈNES: 2 / 4 / 14)

TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI E SOTT'OLI

(POUR 2 PERS.) 21.90 €

Planchette de charcuterie, Fromages et Olives | Cold Meats, Cheeses and Vegetables pickled in oil

(ALLERGÈNES: 7 / 12)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI AL TARTUFO

(POUR 2 PERS.) 25.90 €

Planchette de Charcuterie et Fromages à la Truffe | Cold Meats and Truffle Cheeses

(ALLERGÈNES: 7 / 12)

DEGUSTATIONS D'HUITRES

Huîtres ouvertes sur un lit de glace et son vinaigre à l'échalote
Opened oysters on a tray with ice and shallot vinegar

(ALLERGÈNES: 14)

FINES DE CLAIRES	N°3	6P/17 €
OSTRA REGAL	N°3	6P/24 €
GILLARDEAU	N°3	6P/29 €

Insalates

INSALATA CESAR TRADIZIONALE

18.90 €

Salade romaine, filet de Poulet grillé, Œuf dur, Sauce César, Croûtons de Pain, lamelles de Parmesan,
Oignons aigres-doux et Tomates confites / Romaine Salad, grilled Chicken, hard-boiled Egg, Cesar
sauce, Bread croutons, Parmesan, sweet and sour Onions, Candied Tomatoes

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7)



INSALATA D'ORZO CON VERDURINE SPADELLATE

18.90 €

Salade d'orge avec légumes poêlés, tomates confites, amandes et avocat / Barley salad with sautéed
vegetables, candied tomatoes, almonds and avocado

(ALLERGÈNES: 1 / 8)

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA

20.90 €

Saumon fumé maison, salade de fenouil aux agrumes | Homemade smoked salmon, citrus fennel salad

(ALLERGÈNES: 4)



LA VERA CAPRESE DI BUFALA

18.90 €

Mozzarella de bufala, sélection de tomates, basilic & origan | Mozzarella di bufala, selection of tomatoes, basil and oregano

 SELEZIONE « IL VIAGGIATORE GOLOSO » (ALLERGÈNES: 7)

 PLAT VÉGÉTARIEN

Liste des allergènes: 1- Gluten | 2- Crustacés | 3- Œufs | 4-Poissons | 5-Arachides | 6-Soja | 7-Lait | 8-Fruits à coque | 9-Céleri | 10-Moutarde | 11-Sésame | 12-Sulfites | 13-Lupin | 14-Mollusques

Pour Commencer

 BURRATA DI BUFALA CAMPANA, VERDURINE GRIGLIATE E OLIO EVO DELLA LIGURIA 18.90 €

Burrata au lait de bufala de campanie, légumes grillés et huile EVO de Ligurie
Burrata with bufala milk from Campania, grilled vegetables and evo oil from Liguria

 SELEZIONE « IL VIAGGIATORE GOLOSO » (ALLERGÈNES: 7)

VITELLO TONNATO ALLA NOSTRA MANIERA 18.90 €

Vitello tonnato(veau) à la façon du Chef / veal in tuna sauce, the chef's way

(ALLERGÈNES: 3 / 4 / 7)

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO AL LEGNO D'ULIVO 23.90 €

Carpaccio de bœuf fumé maison au bois d'olivier, roquette, tomates confites, tuiles de pain et sphères de balsamique de Modena / Homemade smoked beef carpaccio with olive wood, arugula, candied tomatoes, bread tiles and Modena balsamic spheres

(ALLERGÈNES: 1 / 12)

CALAMARO SCOTTATO 23.90 €

Calamar pôlé, courgettes à la Napolitaine, stracciatella et écrasé de taralli / Fried squid, Neapolitan zucchini, stracciatella and crushed taralli

(ALLERGÈNES: 1 / 7 / 14)

TARTARE DI TONNO 22.90 €

Tartare de thon avec salade d'asperges et fraises / Tuna tartare with asparagus and strawberry salad

(ALLERGÈNES: 4)

DUO DI BRUSCHETTA 18.90 €

Duo de bruschette, Classique tomate et Jambon cru San Daniele et mozzarella de bufala Campana
Duo of bruschetta, Classic tomato, San Daniele raw ham and Campana buffalo mozzarella

 SELEZIONE « IL VIAGGIATORE GOLOSO » (ALLERGÈNES: 1 / 7)

 PARMIGIANA D'AUBERGINES (ENTRÉE) 18.00 €

Lasagne d'aubergines, parmesan Reggiano, sauce tomates, mozzarella et basilic
Eggplant lasagna, Parmesan Reggiano, tomato sauce, mozzarella and basil

(PLAT) 22.00 €

(ALLERGÈNES: 7)



tous les produits de la carte sont en vente à Il Mercato (155, Rte. Arlon, Strassen)

 PLAT VÉGÉTARIEN

Liste des allergènes: 1- Gluten | 2- Crustacés | 3- Œufs | 4-Poissons | 5-Arachides | 6-Soja | 7-Lait | 8-Fruits à coque | 9-Céleri | 10-Moutarde | 11-Sésame | 12-Sulfites | 13-Lupin | 14-Mollusques

la Pasta

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA 21.90 €

Pâtes pizzoccheri, blettes et fromage fontina / Pizzoccheri chard pasta and fontina cheese

 SELEZIONE « IL VIAGGIATORE GOLOSO » (ALLERGÈNES: 1 / 7)

SPAGHETTONI FAVE, GUANCIALE E PECORINO 21.90 €

Spaghettone fèves, joue de porc et fromage au lait de brebis / Spaghettone beans, pork cheek and sheep's milk cheese

 SELEZIONE « IL VIAGGIATORE GOLOSO » (ALLERGÈNES: 1 / 7)

FREGOLA SARDA, CARCIOFI, GAMBERI E BOTTARGA PROFUMATA AL LIMONE 22.90 €

Petites pâtes sarde faites à la main, artichauts, gambas et boutargue parfumée au citron
Small handmade Sardinian pasta, artichokes, prawns and botargue flavored with lemon

(ALLERGÈNES: 1 / 2 / 4)

CAPPELLACCI FARCITI CON MELANZANE E BUFALA AL COULIS DI DATTERINI E BASILICO 23.90 €

Raviolis farcis, aubergines et bufala au coulis de tomates et basilic
Stuffed Ravioli, aubergines and bufala with tomato and basil coulis

(ALLERGÈNES: 1 / 2 / 4)

FUSILLI CILENTANI AL RAGÙ DI NDUJA DI SPILINGA E SALSICCIA 22.90 €

Fusilli au ragoût de saucisson piquant de Calabre et saucisse
Fusilli with ragout of spicy Calabrian sausage and sausage

(ALLERGÈNES: 1 / 12)

CHICCHE DI PATATA AI QUATTRO FORMAGGI DOP ITALIANI 21.90 €

Petits gnocchis de pomme de terre aux quatres fromages DOP Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano et Mozzarella fumée de Bufala, Pesto de Roquette et Noix / Small potato gnocchi with four cheeses DOP, Taleggio gorgonzola, parmigiano and smoked bufala mozzarella, rocket pesto & walnuts

(ALLERGÈNES: 1 / 7 / 8)

TAGLIATELLE AL TARTUFO 25.90 €

Tagliatelle à la truffe | Tagliatelle with truffle

 SELEZIONE « IL VIAGGIATORE GOLOSO » (ALLERGÈNES: 1 / 7 / 8 / 12)

SCIALATIELLI ALL'ASTICE CON LA SUA BISQUE 34.90 €

Pâtes scialatielli au homard et sa bisque / scialatielli pasta with Lobster bisque

(ALLERGÈNES: 1 / 7 / 8 / 12)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI 25.90 €

Spaghetti aux palourdes et tomates cerises / Spaghetti with clams and cherry tomatoes

(ALLERGÈNES: 1 / 7 / 8 / 12)



tous les produits de la carte sont en vente à **Il Mercato** (155, Rte. Arlon, Strassen)



PLAT VÉGÉTARIEN

i Risotti

 **RISOTTO AGLI ASPARAGI BURRATA E PISTACCHI SALATI** 23.90 €
Risotto aux asperges, burrata et pistaches salées / Asparagus Risotto, burrata and salted pistachios
(ALLERGÈNES: 7 / 8)

 **RISOTTO CACIO PEPE E TARTUFO** 24.90 €
Risotto fromage, poivre et truffe / Cheese, pepper and truffle risotto
(ALLERGÈNES: 7)

— S E C O N D I P I A T T I —

Pesce FISH

**STEAK DI TONNO IN MI-CUIT
CON MAYONESE DI AVOCADO
E PURE AL LIMONE E LEGUMI DI STAGIONE (280gr.)** 31.90 €
Steak de thon mi-cuit avec mayonnaise d'avocat et purée au citron avec légumes de saison
Semi-cooked tuna steak with avocado mayonnaise and lemon purée with seasonal vegetables
(ALLERGÈNES: 4 / 7)

POLPO ARROSTO, FAGIOLINI, PATATE E PESTO 28.90 €
Poulpe grillé, haricots, pommes de terre et pesto / Grilled Octopus, beans, potato and pesto
(ALLERGÈNES: 12 / 14)

**FILETTO DI SPIGOLA ARROSTO
SALSA CITRONETTE, PURE LIMONE E INSALATA** 32.90 €
Filet de bar rôti, citronnette, purée au citron et salade / Roasted sea bass fillet, citronnette, lemon puree and salad
(ALLERGÈNES: 4)



tous les produits de la carte sont en vente à **Il Mercato** (155, Rte. Arlon, Strassen)

 **PLAT VÉGÉTARIEN**

Liste des allergènes: 1- Gluten | 2- Crustacés | 3- Œufs | 4-Poissons | 5-Arachides | 6-Soja | 7-Lait | 8-Fruits à coque | 9-Céleri | 10-Moutarde | 11-Sésame | 12-Sulfites | 13-Lupin | 14-Mollusques

Carne

MEAT

FOCACCIA BURGER "COME À LA MAISON" 25.90 €

Pain "focaccia" fabriqué par nos soins, burger 100% bœuf, confit d'oignons au balsamique, fromage asiago, fines tranches de tomate, accompagné de frites maison et salade | "Focaccia" bread made by us, 100% beef burger, balsamic onion confit, asiago cheese, thin slices of tomato, served with homemade fries and salad
(ALLERGÈNES: 1 / 7 / 12)

MAGRET DE CANARD SALSA ALL'ARANCIO E TRE PEPI 28.90 €

Magret de Canard sauce à l'orange et trois poivres, purée de pommes de terre et légumes saison
Duck breast with orange sauce and three peppers, mashed potatoes and seasonal vegetables
(ALLERGÈNES: 1 / 8 / 12)

COTOLETTA ALLA MILANESE 32.00 €

Côte de veau à la Milanaise avec tomates cerises et pommes de terre rôties
Milanese veal cutlet with cherry tomatoes and roasted potatoes
(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7)

COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE PANKO, COULIS PEPERONI ARROSTO CON CONTORNI DI STAGIONE 32.90 €

Côtelette d'agneau panée au panko, coulis de poivrons rôtis et légumes de saison
Lamb chop breaded with panko, roasted pepper coulis and seasonal vegetables
(ALLERGÈNES: 1 / 3)

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, POMODORI SECCHI E SALSA AL TARTUFO 32.00 €

Tagliata de filet de bœuf, roquette, parmesan, tomates séchées et sauce à la truffe
Beef tenderloin tagliata, arugula, parmesan, sundried tomatoes and truffle sauce
ALLERGÈNES: 7

ENTRECOTE DI ANGUS (300gr.) SALSA BERNAISE INSALATA E FRITTE 35.90 €

Entrecôte Angus, sauce béarnaise, salade et frites maison
Entrecote angus with bearnaise sauce, salad and homemade fries
(ALLERGÈNES: 3 / 7 / 12)

FILETTO DI MANZO (250gr.) AL BALSAMICO DI MODENA CON MILLEFOGLIE DI PATATA 33.90 €

Filet de bœuf au balsamique de Modène avec millefeuille de pommes de terre
Beef tenderloin with Modena's balsamic with potato millefeuille
(ALLERGÈNES: 7 / 12)



tous les produits de la carte sont en vente à Il Mercato (155, Rte. Arlon, Strassen)



PLAT VÉGÉTARIEN

Liste des allergènes: 1- Gluten | 2- Crustacés | 3- Œufs | 4-Poissons | 5-Arachides | 6-Soja | 7-Lait | 8-Fruits à coque | 9-Céleri | 10-Moutarde | 11-Sésame | 12-Sulfites | 13-Lupin | 14-Mollusques

— il Dolci —

CANNOLO SICILIANO ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7)

CRÈME BRULÉE ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 3 / 7)

TIRAMISU ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7)

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 7)

GIANDUJA ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8)

BABA AU RHUM ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7) **AVEC ALCOOL**

MOUSSE AU CHOCOLAT ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 3 / 7 / 8)

CHEESE CAKE AUX FRUITS ROUGES ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7 / 8)

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON ————— 9.00 €

(ALLERGÈNES: 3 / 7)

CARPACCIO ANANAS & GLACE VANILLE — 9.00 €

(ALLERGÈNES: 3 / 7)

CAFÉ/THÉ GOURMAND ————— 16.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8)

CAFÉ LIÉGEOIS ————— 10.00 €

(ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8)

by



*toutes nos Desserts
sont fait Maison par notre Pâtisserie*

www.ilmercato.lu



*tous les produits
de la carte sont en vente dans
notre épicerie fine*



il

mercato

Italian Food Market

by

Come à la Maison

italian beautyFood



155A, ROUTE D'ARLON, L-8009 STRASSEN, LUXEMBOURG

www.comealamaison.lu

Come à
la maison
italian beautyFood



*follow us
on Social Media!*



*Share your
moment with us...*

@COMEALAMAISON

#COMEALAMAISON