

Come à
la maison
italian beautyFood

La Carte

autunno-inverno • automne-hiver • autumn-winter

2023 / 2024

— by —

Séverin Laface

FOUNDER FONDATEUR



Come à
la maison
italian beautyFood



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

CHEF DE CUISINE



tous les produits de la carte sont en vente à **Il Mercato** 155. route d'Arlon STRASSEN

 **PLAT VÉGÉTARIEN**

à Boire

Apéritifs

Aperol Spritz	12.00 €
Apéritif Maison	11.00 €
Martini Fiero Tonic	11.00 €
Martini Bianco / Rosso	7.00 €
Bitter Fusetti	7.00 €
Ricard	7.00 €
Porto rouge - blanc	7.00 €

sans alcool

Crodino	5.00 €
Bitter Rouge	5.00 €
Martini Vibrante/ Floreale	7.00 €
Conviv Milano Bianco/ Rosso	7.00 €

Cocktails

Fusettone	11.00 €
<i>Bitter Fusetti, Thomas Henry Soda pamplemousse</i>	
Negroni	12.00 €
<i>Bitter Fusetti, Martina Riserva Rubino, Bombay Sapphire</i>	
Cosmopolitan	12.00 €
<i>Vodka infusée au citron, liqueur d'orange, jus de citron vert, Cranberry</i>	
Espresso Martini	12.00 €
<i>Zubrowka Byala, liqueur de café, espresso, sucre</i>	
Caipirinha	12.00 €
<i>Premium Cachaca Lundu, jus de citron vert, sucre</i>	

sans alcool

Virgin Gin & Tonic	13.00 €
<i>Tanqueray 0, Thomas Henry Tonic</i>	
Virgin Negroni	12.00 €
<i>Conviv Milano rosso, Martini Vibrante, Tanqueray 0</i>	

Digestifs

Grappa Chardonnay Quaglia	9.00 €
Grappa Barricata Quaglia	10.00 €
Grappa Vintage	
Quaglia Monovitigno	15.00 €
Limoncello	7.00 €
Sambuca	7.00 €
Amaretto	7.00 €
Paesano liqueure di Sicilia	7.00 €
<i>Artichaut, grenade, figue de Barbarie</i>	
Paesano Crème	7.00 €
<i>Pistache, amande, melon</i>	
Amaro 1980 Quaglia	7.00 €

Bières en pression

Battin Gambrinus	
0,33 cl	4.50 €
0,50 cl	7.00 €
Battin blanche	
0,33 cl	4.50 €
0,50 cl	7.00 €
Bofferding	
0,33 cl	4.50 €
0,50 cl	7.00 €
Picon Bière	
0,33 cl	5.50 €
0,50 cl	7.00 €

Bières en bouteilles

Peroni 0,33 cl	4.00 €
Moretti 0,33 cl	5.50 €
Ichnusa non filtrée 0,50 cl	7.00 €
LaMi Nora Weiss 0,50 cl	6.00 €
LaMi T-Ipa 0,33 cl	5.50 €
Leffe blonde / brune 0,33 cl	5.50 €
Corona 0,33 cl	5.50 €
Moretti 0,33 cl sans alcool	4.50 €

Softs

Tonic Water / Bitter Lemon	4.00 €
Coca-Cola, Coca-Cola zero	3.50 €
Sprite, Fanta	3.50 €
Ice Tea	3.50 €
Jus	3.50 €
<i>Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Multivitamines</i>	
San Pellegrino pétillante	4.00 €
<i>Orange, citron</i>	

Eaux

Rosport bleu 0,25 cl	3.00 €
Viva 0,25 cl	3.00 €
Acqua Panna 0,50 cl	4.50 €
1 l	7.00 €
San Pellegrino 0,50 cl	4.50 €
1 l	7.00 €

Chauds

Espresso	3.00 €
Double Espresso	4.00 €
Americano (allongé)	3.50 €
Café	4.00 €
Café Latte	4.00 €
Cappuccino à l'italienne	4.00 €
Irish Coffee	10.00 €
Thés & infusions	4.60 €

— *à Partager* —

Antipasto Come :



Assortimento di mozzarella e pecorino con verdure grigliate

23.50 €

Assortiment de mozzarella et de pecorino avec légumes grillés

Assortment of mozzarella and pecorino with grilled vegetables

(ALLERGÈNE: 7)

Tagliere di bresaola, fesa di tacchino e tris di pecorino

24.00 €

Planchette de bresaola, poitrine de dinde et trio de pecorino

Platter of bresaola, turkey breast, and a trio of pecorino

(ALLERGÈNES: 7, 12)



Tagliere di Salumi e Formaggi

23.90 €

Planchette de charcuteries et fromages

Charcuterie and cheese platter

(ALLERGÈNES: 7, 12)



Tagliere di Salumi e Formaggi al Tartufo

28.00 €

Planchette de charcuteries et fromages à la truffe

Charcuterie and cheese platter with truffle

(ALLERGÈNES: 7, 12)



Trio di pesce marinato, affumicato e fritto salmone, tonno, polpo

38.00 €

Trio de poissons, fumés et frits (saumon, thon, poulpe)

Smoked and fried trio of fish (salmon, tuna, octopus)

(ALLERGÈNES: 4, 14)

Ostriche su letto di ghiaccio

Huîtres ouvertes sur lit de glace Open oysters on ice

6x Gillardeau 30.00 € 6x Fines de claires 23.00 €

(ALLERGÈNE: 14)

Entrées



Parmigiana di melanzane

Entrée 19.90 € Plat 26.00 €

Millefeuilles d'aubergines, parmesan, sauce tomate, mozzarella et basilic
Eggplant millefeuille, parmesan, tomato sauce, mozzarella, and basil

(ALLERGÈNE: 7)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi servito con panelle di ceci e stracciatella

23.90 €

*Jambon cru de Parme 24 mois,
servi avec des galettes de pois chiches et stracciatella*
24-month aged Parma ham served with fried chickpeas and stracciatella

(ALLERGÈNE: 7)



Burrata, radicchio trevigiano e funghi grigliati con riduzione di aceto balsamico

22.00 €

*Burrata servie avec du radicchio de Trévisé et champignons grillés
avec une réduction de vinaigre balsamique*

*Burrata served with Treviso radicchio and grilled mushrooms
with balsamic vinegar reduction*

(ALLERGÈNE: 7)

Tartare di manzo all'italiana pomodori secchi, capperi, cipolla rossa e uovo perfetto

Entrée 23.90 € Plat 28.00 €

*Tartare de bœuf à l'italienne
tomates séchées, câpres, oignon rouge et œuf parfait*

*Italian-style beef tartare
dried tomatoes, capers, red onion, and perfect egg*


servita con patatine fritte per il piatto

servi en plat avec des pommes frites

served with french fries in main course

(ALLERGÈNE: 3)

Entrées

 **Insalatina di orzo con verdure grigliate profumate
e crema di piselli**

19.90 €

*Salade d'orge aux légumes grillés parfumés et crème de petits pois
Barley salad with fragrant grilled vegetables and pea cream*


(ALLERGÈNE: 1 orzo - orge - barley)

 **Minestrone tradizionale**

20.00 €

*Minestrone traditionnel
traditional Minestrone*

(ALLERGÈNE: 9)


 **Vellutata alla zucca con lenticchie
e olio evo al basilico**

19.90 €

*Velouté de potiron aux lentilles et huile d'olive extra vierge au basilic
Pumpkin velouté with lentils and extra virgin olive oil with basil*

(ALLERGÈNES: 7, 9)

Risotti

 **Risotto alle pere mantecato al caprino
con riduzione al balsamico**

23.00 €

*Risotto aux poires, crémeux au fromage de chèvre
avec réduction au balsamique
Creamy pear and goat cheese risotto with balsamic reduction*

(ALLERGÈNES: 7, 9)

**Risotto al ragù d'anatra confit profumato all'arancia
e riduzione al vino rosso**

25.00 €

*Risotto au confit de canard parfumé à l'orange
et réduction au vin rouge
Risotto with duck confit scented with orange and red wine reduction*

(ALLERGÈNES: 7, 9, 12)

Pasta



Tagliatelle al tartufo nero

26.50 €

Tagliatelle à la truffe noire

Tagliatelle with black truffle

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 9)

Spaghetti all'astice (1/2 homard) e bisque

36.00 €

Spaghetti au homard (1/2 homard) et sa bisque

Lobster spaghetti (1/2 lobster) with bisque

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 2, 9, 12)

Spaghetti chitarra allo scoglio

Polpo, gamberi, cozze, vongole, pomodorini

26.00 €

Spaghetti chitarra aux fruits de mer

Poulpe, crevettes, moules, palourdes, tomates cerises

Chitarra spaghetti with seafood

Octopus, prawns, mussels, clams, cherry tomatoes

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 2, 9, 12, 14)



Gnocchi paglia e fieno ai quattro formaggi, radicchio trevigiano e noci

23.00 €

Gnocchi paille et foin aux quatre fromages,

radicchio de Trévisé et noix

Four-cheese paille e fieno gnocchi with Treviso radicchio and walnuts

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 8, 9, 12)

Mezzi paccheri alla carbonara profumati al tartufo nero

25.00 €

Demi-paccheri à la carbonara parfumées à la truffe noire

Half-paccheri carbonara scented with black truffle

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7, 9)

Pasta

***Pici (pasta lunga toscana) al vero ragù toscano, salsiccia
e manzo profumato al rosmarino***

24.00 €

*Pici (pâtes longues toscanes) véritable sauce toscane, à la saucisse
et bœuf parfumé au romarin*

*Pici (Tuscan long pasta) with authentic Tuscan sausage
and beef ragù scented with rosemary*

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 9, 12)

Tagliolini alle vongole

26.50 €

Tagliolini aux palourdes

Tagliolini with clams

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 9, 12, 14)

 ***Orecchiette alle cime di rapa «Come» in Puglia***

24.00 €

Orecchiette à la cime di rapa à la manière des Pouilles

Orecchiette with cime di rapa as in Puglia

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 9)

***Ravioli ricotta & spinaci con salsa burro & salvia
e riduzione aceto balsamico***

24.00 €

*Ravioles ricotta et épinards, sauce au beurre et sauge,
réduction de vinaigre balsamique*

*Ricotta and spinach ravioli with butter and sage sauce
and balsamic vinegar reduction*

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7, 9)

Pesce

***Pave di salmone su crema di spinaci
e verdure di stagione***

28.90 €

*Pavé de saumon sur une crème d'épinards
et légumes de saison*

Salmon pavé on a spinach cream with seasonal vegetables

(ALLERGÈNES: 4, 7)

***Merluzzo grigliato servito in guazzetto di ceci
e legumi al pomodoro ciliegino***

28.00 €

*Cabillaud grillé servi en guazzetto de pois chiches,
légumes et tomates cerises*

Grilled cod served in a chickpeas and vegetable stew with cherry tomatoes

(ALLERGÈNES: 4, 9)

***Steak di tonno arrostito su pure di patate e carote allo zenzero,
servito con verdure di stagione e salsa al tartufo***

33.50 €

*Steak de thon rôti servi avec une purée de pommes de terre,
carottes au gingembre,*

légumes de saison et une sauce à la truffe

*Roasted tuna steak on ginger-infused, mashed potatoes and carrots,
served with seasonal vegetables and truffle sauce*

(ALLERGÈNES: 4, 7)

***Polpo scottato servito con polenta grigliata,
crema di mais pop-corn e riduzione alla liquirizia***

30.00 €

Poulpe poêlé servi avec polenta grillée,

crème de maïs au pop-corn et réduction à la réglisse

Seared octopus served with grilled polenta, popcorn corn cream, and licorice reduction

(ALLERGÈNES: 4, 7)

Burgers

Focaccia burger
100% manzo, formaggio, pomodoro,
cipolla caramellata con patatine fritte e insalata

26.00 €

*Focaccia Burger 100% bœuf, fromage, tomate,
oignons caramélisés, servi avec pommes frites et salade*

*Focaccia burger 100% beef, cheese, tomato,
caramelized onion served with French fries and salad*

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 12)

Rusty Burger di anatra e crema al tartufo
crema di tartufo, caprino, funghi, cipolle rosse con insalata e fritte

27.00 €

*Rusty Burger au canard et crème de truffe
fromage de chèvre, champignons, oignons rouges
servi avec pommes frites et salade*

*Rusty Duck Burger with truffle cream
goat cheese, mushrooms, red onions served with French fries and salad*

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 12)



Burger vegetariano

Burger di patate e carote, mayonese vegetale al curry,
pomodoro, lattuga, cipolla caramellata con insalata e fritte

25.00 €

Burger végétarien

*Burger de pommes de terre et de carottes, mayonnaise végétalienne au curry,
tomate, laitue, oignons caramélisés servi avec pommes frites et salade*

Vegetarian Burger

*Potato and carrot burger, vegan curry mayo, tomato, lettuce, caramelized onions
served with French fries and salad*

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3)

Carne

***Ossobuco in gremolada servito
con riso allo zafferano***

25.90 €

*Ossobuco à la gremolata servi avec du riz au safran
Ossobuco with gremolata served with saffron rice*

(ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 9, 12)

***Tagliata di filetto di manzo,
salsa al tartufo con rucola, pomodori secchi, scaglie di parmigiano
e patate al forno***

34.50 €

*Tagliata de filet de boeuf à la truffe, roquette,
tomates séchées, copeaux de parmesan et pommes de terre au four
Tagliata of truffled beef tenderloin with arugula,
dried tomatoes, slices of parmesan and baked potatoes*

(ALLERGÈNE: 7)

***Costata di angus 300 g
salsa ai tre pepi con patatine e insalata***

36.00 €

*Côte de bœuf Angus de 300 g
avec sauce aux trois poivres servi avec frites et salade
Angus ribeye steak 300 g
with three-pepper sauce served with french fries and salad*

(ALLERGÈNES: 7, 10)

***Suprema di pollo farcita, ricotta, salsa al tartufo
servita su pure di patate, carote allo zenzero
e verdure di stagione***

29.00 €

*Suprême de poulet farci à la ricotta, sauce à la truffe,
servi sur une purée de pommes de terre et des carottes au gingembre
avec légumes de saison
Ricotta-stuffed chicken supreme with truffle sauce,
served on ginger-infused mashed potatoes
and carrots with seasonal vegetables*

(ALLERGÈNE: 7)

— Suppléments —

Contorni a scelta

Accompagnements au choix

Side-orders of your choice

5.00 €

Patate al forno Pommes de terre au four Baked potatoes

Verdure grigliate Légumes grillés Grilled vegetables

Insalata Salade Salad

Patatine fritte Frites Fries

(ALLERGÈNE: 12)

Salse a scelta

Sauces au choix

Sauces of your choice

3.00 €

Salsa al tartufo Sauce à la truffe Truffle sauce

Salsa ai funghi Sauce champignons Mushroom sauce

Salsa al pepe Sauce poivre Pepper sauce

(ALLERGÈNES: 1 blé, 7)



Découvrez notre

Brunch
à volonté
du Dimanche

le plus long Brunch du Luxembourg

100 mètres linéaires de Buffets de bonheur

BUFFET DE SOTTOLI légumes de saison, champignons, olives, artichauts, tomates séchées ...

BUFFET AMERICAIN omelettes, ouf au plat, pancakes ...

BUFFET SUSHI tempura, maki, nigiri, sashimi ...

BUFFET DE FRITURES assortiment de légumes frits, croquettes variées ...

BUFFET FROID composé de nombreuses salades, charcuteries, fromages ...

BUFFET DE FRUITS DE MER homards, huîtres, gambas, poulpes, coquillages & crustacés ...

BUFFET DE PLATS CHAUDS sélection de viandes et poissons avec les 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 faites par nos Pizzaiolos ...

BUFFET DE DESSERTS desserts maison préparés par nos Pâtisseries, fontaine au chocolat

Animation musicale avec orchestre & autres surprises Réservez vite votre table !!!

Sushi

by

Chef Catsuqui | 3ème au World Sushi Championship 2017

Tempura Mix

9 PIÈCES 18.00 €

Gamberetto, Salmone, Spigola Crevette, Saumon, Bar *Shrimp, Salmon, Sea Bass*

(Allergènes: 1, 2, 3, 4)

Sushi Mix

12 PIÈCES 24.80 € | 16 PIÈCES 29.00 €

Maki, Nigiri, California rolls

(Allergènes: 1, 2, 4, 7, 8, 12)

Maki Mix

8 PIÈCES 12.00 €

Tonno, Salmone, Gamberetti e maionese, Cetriolo
Thon, Saumon, Crevette & Mayonnaise, Concombre
Salmon, Tuna, Shrimp & mayonnaise, Cucumber, Maki Mix

(Allergènes: 2, 4)

Nigiri Mix

6 PIÈCES 16.80 €

Tonno, Salmone, Spigola Thon, Saumon, Bar *Tuna, Salmon, Sea Bass*

(Allergène: 4)

Sashimi Mix

9 PIÈCES 18.00 €

Tonno, Salmone, Spigola Thon, Saumon, Bar *Tuna, Salmon, Sea Bass*

(Allergène: 4)

a scelta au choix your choice

8x Maki Concombre	8.00 €	2x Nigiri Saumon	6.00 €
8x Maki Crevette & Mayo	10.00 €	2x Nigiri Crevette	6.00 €
8x Maki Thon	12.00 €	2x Nigiri Thon	7.00 €
8x Maki Saumon	11.00 €	2x Nigiri Bar	5.00 €
3x Tempura Crevette	8.00 €	2x Sashimi Saumon	5.00 €
3x Tempura Saumon	8.00 €	2x Sashimi Thon	7.00 €
3x Tempura Bar	8.00 €	2x Sashimi Bar	6.00 €

Tutti i piatti sono accompagnati da una piccola insalata asiatica, zenzero profumato, wasabi e salsa di soia
Tous les plats sont accompagnés d'une petite salade asiatique, gingembre parfumé, wasabi et sauce soja
All dishes are accompanied by a small Asian salad, fragrant ginger, wasabi and soy sauce

i Dolci

Tous nos Desserts sont faits maison par notre Pâtisserie

Cannolo Siciliano

10.90€

(ALLERGÈNES: 1, 3,7,8)

Crème brûlée

10.90€

(ALLERGÈNES: 3,7)

Tiramisu

10.90€

(ALLERGÈNES: 1 blé,3,7)

Panna Cotta aux fruits exotiques

10.90€

(ALLERGÈNES: 7)

Cassata Sicilienne

10.90€

(ALLERGÈNES: 1 blé, 3, 7)

Profiteroles

10.90€

(ALLERGÈNES: 1 blé, 3, 7, 8)

Gianduja aux noisettes du Piémont

11.90€

(ALLERGÈNES: 1 blé, 3, 5, 7, 8)

Baba au Rhum

11.90€

(ALLERGÈNES: 1 blé, 3, 7)

Mousse au chocolat

10.90€

(ALLERGÈNES: 3,7,8)

Cheese Cake

10.90€

(ALLERGÈNES: 1 blé, 3, 7, 8)

Île flottante

10.90€

(ALLERGÈNES: 3, 7, 8)

Café ou Thé gourmand

16.00€

(ALLERGÈNES: 1 blé, 3, 5, 7, 8)

Visitez tous nos établissements

Come à la Maison 
italian beautyFood

1 rue N. van Werveke 2725 Luxembourg

Come Italia 
AUTHENTIC BEAUTYFOOD

15-17. rue d'Anvers 1130 Luxembourg

Dolce Come 
l'amore del gelato

19. Grand-Rue 1661 Luxembourg

Piccolo Come 
italian beautyFood

20. rue du Curé 1368 Luxembourg

il
mercato
Italian Food Market

155a route d'Arlon 8009 Strassen

Rôtisserie
— Ardennaise —

1 avenue du X septembre 2551 Luxembourg

www.comealamaison.lu