

Come à
la maison
italian beautyFood

La Carte

Primavera • Printemps • Spring
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

Artur 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 €

Spirits +1.5€ soft

Vodka Grey Goose	13.00 €
Vodka Beluga	13.00 €
Gin Più Cinque	13.00 €
Gin Portofino	14.00 €
Gin Sabatini	13.00 €
Gin Berto Old Tom	13.00 €

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>Sabatini 0.0, Thomas Henry Tonic</i>	
Virgin Negroni	12.00 €
<i>Conviv Milano rosso, Martini Vibrante, Sabatini 0.0</i>	

Digestifs

Grappa Chardonnay Quaglia	9.00 €
Grappa Barricata Quaglia	10.00 €
Grappa Vintage Quaglia Monovitigno	15.00 €
Limoncello / Sambuca	7.00 €
Amaretto	7.00 €
Paesano Crème	7.00 €
<i>Pistache, amande, melon</i>	

Bières en pression

Birra Moretti	
0,25 l	4.50 €
0,40 l	7.00 €
Battin Gambrinus	
0,33 l	4.50 €
0,50 l	7.00 €
Battin blanche	
0,33 l	4.50 €
0,50 l	7.00 €
Bofferding	
0,33 l	4.50 €
0,50 l	7.00 €
Picon Bière	
0,33 l	5.50 €
0,50 l	7.00 €

Bières en bouteilles

Peroni 0,33 l	4.50 €
Ichnusa non filtrée 0,50 l	7.00 €
LaMi Nora Weiss 0,50 l	6.00 €
LaMi T-Ipa 0,33 l	5.50 €
Lefte blonde / brune 0,33 l	5.50 €
Corona 0,33 l	5.50 €
Moretti 0,33 l 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 l	3.00 €
Viva 0,25 l	3.00 €
Acqua Panna 0,50 l	4.50 €
1 l	7.00 €
San Pellegrino 0,50 l	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	12.00 €
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 de boeuf, poitrine de dinde et trio de pecorino
Platter of beef 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



Assortimento di Bruschette 4 pezzi **salmone affumicato e avocado** **caprino con miele e noci - classica, pomodoro e basilico**

16.00 €

Assortiment de bruschetta 4 pièces
(saumon fumé et avocat - fromage de chèvre avec miel et noix - classique tomate basilic)
Assortment of bruschetta 4 pieces
(smoked salmon and avocado - goat cheese with honey and walnuts - classic tomato basil)

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 4, 7, 8

Ostriche su letto di ghiaccio

Huîtres ouvertes sur lit de glace *Open oysters on ice*

6x Fines de claires 23.00 €

ALLERGÈNE: 14

Entrées

 ***Parmigiana di melanzane, parmigiano,
salsa di pomodoro, mozzarella e basilico***

Entrée 20.90 € Plat 26.00 €

*Millefeuilles d'aubergines traditionnel «Come»
Eggplant millefeuille, parmesan, tomato sauce, mozzarella, and basil*

ALLERGÈNE: 7

***Vitello tonnato
e la sua salsa tonnata al sifone***

Carpaccio de Veau, sauce tonnata

Veal with tuna sauce

Entrée 23.90 € Plat 27.90 €

servita con patatine fritte e insalata per il piatto

servi en plat avec pommes frites et salade

served with french fries and salad in main course

ALLERGÈNES: 3, 7, 9

 ***Burrata servita con fresella al pomodoro e basilico***

22.90 €

Burrata servie avec fresella, tomate et basilic

Burrata served with fresella, tomato, and basil

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7

***Tartare di manzo all'Italiana
con biscotto sablé, capperi e fonduta di asiago tiepida***

Entrée 24.50 € Plat 28.00 €

Tartare de bœuf à l'italienne

avec biscuit sablé, câpres et fondue tiède d'Asiago

Italian-style beef tartare

with shortbread biscuit, capers, and warm asiago fondue

servita con patatine fritte per il piatto

servi en plat avec pommes frites

served with french fries in main course

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7

Entrées

***Insalata di gamberi flambe,
caponata di verdure e salsa ai frutti rossi***

23.90 €

*Salade de scampis flambés, caponata de légumes et sauce aux fruits rouges
Flambéed shrimps salad, vegetable caponata and red fruit sauce*

ALLERGÈNES: 2, 9

Salade César

23.00 €

Caesar Salad

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7, 12

***Tartare di salmone all'olio di bergamotto,
sesamo, lime e chips di ananas***

Entrée 23.90 € Plat 27.00 €

*Tartare de saumon à l'huile de bergamote, sésame, citron vert et chips d'ananas
Salmon tartare with bergamot oil, sesame, lime and pineapple chips*

ALLERGÈNES: 4, 11

Risotti

 ***Risotto asparagi, fave e piselli
con pomodorini ciliegini***

27.00 €

*Risotto aux asperges, fèves et petits pois
avec tomates cerises*

Risotto asparagus, broad beans and peas served with cherry tomatoes

ALLERGÈNES: 7, 8, 9

***Risotto alla marinara gamberi,
cozze, vongole, calamari***

26.00 €

*Risotto à la marinara aux crevettes,
moules, palourdes et calamars*

Seafood risotto with shrimps, mussels, clams and squids

ALLERGÈNES: 2, 4, 7, 12, 14

Pasta



Tagliolini al tartufo nero

27.00 €

Tagliolini à la truffe noire

Tagliolini with black truffle

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

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

37.00 €

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

Lobster spaghetti (1/2 lobster) with lime bisque

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

Fusilli Nduja e salsiccia

24.90 €

Fusilli au Nduja et saucisses piquantes

Fusilli with Nduja and spicy sausages

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 8, 9

Maccheroni alla carbonara

24.90 €

Maccheroni à la carbonara

Maccheroni carbonara

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

Tagliatelle al ragu di vitello e timo

25.90 €

Tagliatelles au ragout de veau et thym

Tagliatelle with veal ragu and thyme

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

Spaghetti alle vongole e pomodorini

27.00 €


Spaghetti aux palourdes et tomates cerises

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 12, 14

Pasta



 **Maccheroni maison
alla Norma e ricotta salata**

23.90 €

*Macaroni maison à la Norma (aubergines et tomates)
et ricotta salée*

*Homemade macaroni alla Norma (eggplants and tomatoes)
with salted ricotta*

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7


**Gnocchi paglia e fieno
con datterino tonno e melanzane**

27.50 €

Gnocchi aux tomates cerises, thon et aubergines

Gnocchi with cherry tomatoes, tuna, and eggplant

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 4, 9, 12

 **Ravioli ricotta e spinaci
con asparagi e pecorino**

26.00 €

Ravioles à la ricotta et aux épinards

avec asperges et pecorino

Ricotta and spinach ravioli

with asparagus and pecorino

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

Pesce

***Pave di spigola arrosto, salsa vergine,
puré e verdure di stagione***

29.90 €

*Pavé de Bar rôti, sauce vierge,
purée et légumes de saison*

Roasted sea bass fillet, virgin sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables

ALLERGÈNES: 4, 9

Tagliata di tonno, puré, verdure di stagione e salsa teriyaki

34.50 €

Tagliata de thon, purée, légumes de saison et sauce teriyaki

Tuna tagliata, mashed potatoes, seasonal vegetables, and teriyaki sauce

ALLERGÈNES: 4, 6, 9, 11

***Polpo rosticcato servito con asparagi,
pomodorini spadellati e panelle di ceci***

30.00 €

*Poulpe rôti servi avec asperges, tomates sautées
et panisses de pois chiches*

Roasted octopus served with asparagus, sautéed cherry tomatoes and chickpea panisses

ALLERGÈNES: 9, 14

***Calamaro ripieno alla marinara, prezzemolo
e verdure di stagione***

31.90 €

*Calamar farci à la marinara,
persil et légumes de saison*

Stuffed squid with marinara, parsley, and seasonal vegetables

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 4, 9, 12, 14

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 100% manzo, formaggio,
pomodoro, cipolla caramellata
con insalata e fritte di patata dolce**

27.00 €

*Rusty Burger 100% bœuf, fromage, tomate, oignons caramélisés
servi avec frites de patates douces et salade*

*Rusty Beef Burger 100% beef, cheese, tomato, caramelized onions
served with sweet potato fries and salad*

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

**Rusty Burger di Salmone: salsa formaggio bianco, limone e spinaci
con insalata e fritte di patata dolce**

27.00 €

*Burger Rusty au saumon : sauce au fromage blanc, citron et épinards
servi avec frites de patates douces et salade*

*Rusty Salmon Burger: white cheese sauce, lemon, and spinach
served with sweet potato fries and salad*

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 4, 9, 3, 7



Burger vegetariano

**Burger di patate e carote, mayonese vegana al curry,
pomodoro, lattuga e cipolla con patatine fritte e insalata**

25.00 €

Burger végétarien

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

Vegetarian Burger

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

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3

Carne

***Ribs di maiale maison, salsa barbecue, patate saltate
al prezzemolo e paprika dolce***

25.90 €

*Côtes de porc maison, sauce barbecue, pommes de terre sautées
au persil et paprika doux*

Homemade pork ribs, barbecue sauce, sautéed potatoes with parsley and sweet paprika

ALLERGÈNES: 5, 9, 12

***Petto d'anatra alle sette spezie, salsa al porto, purè al tartufo
e verdure di stagione***

35.00 €

*Magret de canard aux sept épices, sauce au porto,
purée de pommes de terre à la truffe et légumes de saison*

*Duck breast with seven spices, port sauce,
truffle mashed potatoes and seasonal vegetables*

ALLERGÈNES: 7, 12

***Tagliata di manzo di filetto, salsa al tartufo,
rucola, pomodorini e patate al forno***

37.00 €

*Tagliata de filet de bœuf, sauce à la truffe,
roquette, tomates cerises et pommes de terre rôties*

*Beef fillet tagliata, truffle sauce, rocket,
cherry tomatoes and roasted potatoes*

ALLERGÈNE: 7

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

37.90 €

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

***Cotoletta di vitello „Orecchia d'elefante“
con insalata e fritte***

29.00 €

Côtelette de veau 'Oreille d'éléphant' avec salade et frites

Veal cutlet 'Elephant ear' with salad and french fries

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7, 8, 9

— 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

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: ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 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, oeufs 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 grano - blé - wheat, 2, 3, 4

Sushi Mix

12 PIÈCES 24.80 € | 16 PIÈCES 29.00 €

Maki, Nigiri, California rolls

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 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

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3,7,8

Crème brûlée

ALLERGÈNES: 3, 7

Tiramisu

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7

Gianduja aux noisettes du Piémont

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 5, 7, 8

Baba au Rhum

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7

Mousse au chocolat

ALLERGÈNES: 3, 7, 8

Pavlova exotique

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 7

Entremet Poire & Tonka

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 5, 7, 8

Délice Framboise & Pistache

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 5, 7, 8

Insalata di frutta Salade de fruits

10.90€

Café ou Thé gourmand

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 3, 5, 7, 8

16.00€

i Cocktail after Dinner

Pistacho Cream

*Bacardi 4 ans, Paesano Crema Pistacchio,
Paesano Crema Mandorla, Quaglia Vintage Nocciola*

14.00€

Almond Espresso Martini

Vodka Grey Goose, Paesano Crema Mandorla, Espresso

13.00€

Gimlet

Gin Più Cinque, jus de citron vert, lime

13.00€

i Gelati

Toutes nos Glaces sont faites Maison par notre Gelateria



Coppa Spagnola *glace Fior di Latte, vanille et cerises*

11.00€

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7

Coppa Ducale *glace mixte aux fruits, fruits frais et chantilly*

13.00€

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7

Coppa Baba *vanille, baba au rhum et chantilly*

11.00€

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

Coppa 3 gusti *3 parfums au choix avec chantilly*

11.00€

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7

Coppa Fragola *glace Fior di Latte, fraises fraîches et chantilly*

11.00€

ALLERGÈNES: 1 grano - blé - wheat, 7

Affogato al caffè *vanille, espresso froid et chantilly*

12.00€

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

Coppa affogato liquore a scelta *au choix of choice* *liquore caffè, liquore nocciola,* *crema pistacchio, crema melone, crema mandorla*

15.00€

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

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

Come à la Rôtisserie

100% Home made Food

1 avenue du X septembre 2551 Luxembourg

www.comealamaison.lu