

www.comealamaison.lu

La
Carte
Hiver
2019/2020

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 de l'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 cuisines 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 pâtisseries. Nous priorisons le fait maison afin de vous offrir une expérience gastronomique des plus savoureuses. Car, après tout, notre plus grand plaisir, c'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

à Boire

Drinks

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (SELECTION DE LA SEMAINE)	10 €
APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE)	9 €
HUGO (PROSECCO, FLEUR DE SUREAU, MENTHE, EAU GAZEUSE)	9 €
COUPE DE PROSECCO	7 €
COUPE DE CRÉMANT	7 €
COUPE DE CHAMPAGNE	13 €
PORTO (BLANC/ROUGE)	6 €
PASTIS OU RICARD	7 €
CYNAR /CAMPARI SEC	6 €
CAMPARI/CYNAR + ORANGE /SODA	7,5 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	6 €
KIR VIN BLANC	6 €
KIR ROYAL	12 €
KIR PROSECCO	7,5 €
NON ALCOOLISÉ	
CRODINO	3,5 €
BITTER ROUGE	3 €

EAUX WATERS

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

BIÈRES BEERS

DIEKIRCH (PRESSION)	3,5 €
BECKS (SANS ALCOOL)	4 €
HOEGAARDEN	4 €
DIEKIRCH PREMIUM	4 €
LEFFE BLONDE (PRESSION)	4,5 €
FOX (BIÈRE ZERO CALORIES)	4,5 €
LEFFE BLONDE	5 €
LEFFE BRUNE	5 €
DIEKIRCH GRAND CRU	5 €
CORONA	5 €
PICON BIÈRE	5 €
MORETTI (BIÈRE ITALIENNE)	5 €
VEDETT	6 €
LIEFMANS (BIÈRE FRUITÉE)	6 €
LA CHOUFFE	6 €

SOFTS

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

VIN WINE

N'hésitez pas à faire appel à notre Sommelier.
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.

Do not hesitate to call our Sommelier.

À Partager

to Share

pour 2/3 personnes for 2/3 persons

VEGETARIEN

PIATTO D'ANTIPASTO

assortiment de légumes grillés, mozzarella et fromages
assorted grilled vegetables, mozzarella and cheese

(liste des allergènes: gluten, lait, sulfites | list of allergens: gluten, milk, sulphites)

19 €

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DELLA CASA

assortiment gourmand d'antipasti et charcuteries
gourmet assortment of antipasti and charcuterie

(liste des allergènes: gluten, lait, sésame, sulfites, céleri | list of allergens: gluten, milk, sesame, sulphites, celery)

30 €

PEPATA DI VONGOLE

sauté de palourdes à l'italienne
Italian sauteed clams

(Liste Des Allergènes: Mollusques, Sulfites | List of Allergens: Shellfish, Sulphites)

24 €

GLUTEN FREE

PLANCHETTE COME A LA MAISON

assortiment de charcuteries artisanales et fromages italiens
italian charcuterie and cheese assortment

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

20 €

GLUTEN FREE

PLANCHETTE COME À LA MAISON À LA TRUFFE

assortiment de charcuteries
artisanales et de fromages italiens à la Truffe
artisan charcuterie et Italian truffle cheese assortment

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

23 €

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

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

Fines de Claires
N° 2

Gillardeau
N° 2

Ostra Regal
N° 2

6 Pièces / 17 €

6 Pièces / 24 €

6 Pièces / 29 €

(liste des allergènes: mollusques | list of allergens: Shellfish)

Pour Commencer Starters

VEGETARIEN

MOZZARELLA CROUSTILLANTE

avec pesto maison & tomate cerises

crispy mozzarella with homemade
pesto & tomato cherries

(liste des allergènes: lait | list of allergens: milk)

ENTRÉE: 16€ PLAT: 24€

VEGETARIEN GLUTEN FREE

PARMIGIANA DI MELANZANE

aubergines grillées,
sauce tomate, basilic, mozzarella et parmesan

grilled eggplant, tomato sauce, basil,
mozzarella and parmesan

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

ENTRÉE: 16€ PLAT: 21€

GLUTEN FREE

CARPACCIO DE BŒUF

avec ricotta, parmesan,
vinaigre, balsamique & noisettes salées

beef carpaccio with ricotta, parmesan,
vinegar, balsamic & salted hazelnuts

(liste des allergènes: lait, fruits à coque | list of allergens: milk, nuts)

ENTRÉE: 16€ PLAT: 21€

VEGETARIEN GLUTEN FREE

BURRATA SAUCE À LA TRUFFE

mozzarella garnie avec tomates et légumes grillés

mozzarella garnished with tomatoes et grilled vegetables

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

ENTRÉE: 16€ PLAT: 21€

GLUTEN FREE

TARTARE DI MANZO

tartare de boeuf, burrata, tomates séchées et roquette

beef tartar, burrata, dried tomato and arugula

(liste des allergènes: Lait, Sulfites | list of allergens: Milk, Sulphite)

ENTRÉE: 16€ PLAT: 22€

Insalate

Salades

VEGETARIEN GLUTEN FREE

INSALATA NODINI

jeunes pousses de salade, mozzarella
"bocconcini", melon, tomates rôties, pignons et raisins secs

young salad leaves, bocconcini mozzarella, melon,
roasted tomatoes, pine-nuts and raisins

(liste des allergènes: fruits à coque «pignons de pin», lait, sulfites | list of allergens: pine nuts, milk, sulphites)

18€

VEGAN GLUTEN FREE

BURGER DE QUINOA

servi sur un tartare de légumes
avec avocat et vinaigrette aux fruits de la passion

served on a vegetable tartare with avocado
and fruit passion vinaigrette

(liste des allergènes: lait, celeri, sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

18€

SALADE CÉSAR

poulet croustillant, œuf, salade romaine,
sauce César, parmesan, tomates confites et croûtons maison

crispy chicken, egg, romaine salad, cesar sauce, parmesan
cheese, confit tomato and homemade croutons

(liste des allergènes: œufs, fruits à coque «pignons de pin», lait, sulfites | list of allergens: eggs, pine nuts, milk, sulphites)

19€

VEGETARIEN GLUTEN FREE

DUO DE SAUMON

saumon poêlé & fumé,
pommes de terre, grenade et vinaigrette aux pommes

fried & smoked salmon, potatoes, pomegranate, apple vinaigrette

(liste des allergènes: poisson, celeri, sulfites | list of allergens: fish, celery, sulphites)

PLAT: 18€



VEGETARIEN GLUTEN FREE



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS & TRUFFE NOIRE D'UMBRIA

risotto, mushrooms, black truffle, shallot, butter & parmesan

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

26€

Risotto

GLUTEN FREE

RISOTTO AU POTIRON, SPECK E TALEGGIO

Risotto, Pumpkin, Speck and taleggio

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

22€

VEGETARIEN GLUTEN FREE

RISOTTO CACIO E PEPE DE ALAN

Risotto avec fromage "Cacio" et poivre

(liste des allergènes: lait, celeri | list of allergens: milk, celery)

21€

La Pasta

100% Fait Maison home-made

SPAGHETTI CARBONARA A L'ITALIANA "LA VRAIE" 18 €

Spaghetti, Guanciale, Pecorino, Parmigiano et Jaune d'œuf / Spaghetti, Guanciale, Pecorino, Parmigiano & Egg yolk

(liste des allergènes: gluten «blé», œufs, céleri, sulfites | list of allergens: gluten "wheat", eggs, celery, sulphites)

TAGLIATELLE AL TARTUFO 26 €

pâtes "tagliatelle" à la truffe / pasta "tagliatelle" with truffle

(liste des allergènes: gluten «blé», lait, céleri, sulfites | list of allergens: wheat gluten, milk, celery, sulphites)



LASAGNE BIANCA DELLA MAMMA 19 €

Lasagne blanche, avec viande de dinde, parfumée aux cèpes et scamorza fumée

White lasagne with turkey meat, scented with mushrooms and smoked scamorza

(liste des allergènes: gluten, lait | list of allergens: gluten, milk)

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE 26 €

pâte "tagliolini", palourdes, ail, persil, tomates cerise et poivre noir

pasta "tagliolini", clams, garlic, parsley, tomatoes cherry and black pepper

(liste des allergènes: gluten «blé», œufs, céleri, sulfites, mollusques | list of allergens: gluten "wheat", eggs, celery, sulphites, Shellfish)

RAVIOLE AGNOLOTTI DEL PLIN 22 €

Ravioles farcies au bœuf "fassona" beurre et sauge | Stuffed with fassona beef, butter and sage

(liste des allergènes: lait, œufs | list of allergens: milk, eggs)

PACCHERI ALLA CALABRESE 18 €

N'duja et Pecorino Piquant / N'duja and Pecorino Spicy

(liste des allergènes: gluten, sulfites | list of allergens: gluten, Sulphites)

SPAGHETTI, AGLIO, OLIO & PEPPERONCINO 15 €

Ail, Huile d'olives, Péperoncino et Pain croquant

Garlic, Olive Oil, Peperoncino, Stracciatella and Crunchy Pane

(liste des allergènes: gluten «blé», œufs, céleri, sulfites | list of allergens: wheat gluten, eggs, celery, sulphites)

SUPPLEMENT: ANCHOIS ANCHOVY / STRACCIATELLA - 2€ BOTTARGA / POUTARGUE: 4€

TAGLIOLINI AL PRIMITIVO DI CINGHIALE 23 €

avec ragù de sanglier et olives noires / with wild boar ragù and black olives

(liste des allergènes: Gluten «blé», Sulfites | list of allergens: Wheat Gluten, Sulphites)

SPAGHETTI AU HOMARD ^(400g/500gr) 35 €

pâtes fraîches, homard entier et sa bisque avec tomates cerises

fresh pasta, whole lobster in bisque with cherry tomatoes

(liste des allergènes: gluten, crustacés | list of allergens: gluten, crustaceans)

MEZZELUNE, RAPE & PECORINO 19 €

Pasta fresca avec tomate Séchée, Noisette et Caciocavallo

Pasta fresca with dried tomato, hazelnut and Caciocavallo

(liste des allergènes: gluten, lait | list of allergens: gluten, milk)

VEGETARIEN

Il Pesce

Fish Seafood

GLUTEN FREE

MI-CUIT TONNO AGLI AGRUMI

thon rouge frais façon sashimi, sauce orange et fruits de la passion, écrasé de pommes de terre à la truffe & légumes de saison

fresh bluefin tuna, sashimi sauce, orange sauce and fruits passion, crushed potatoes with truffle & seasonal vegetables

(liste des allergènes: lait, poisson | list of allergens: milk, fish)

32 €

SPAGHETTI AU HOMARD (400gr/500gr)

pâtes fraîches, homard entier et sa bisque avec tomates cerises

fresh pasta, whole lobster in bisque with cherry tomatoes

(liste des allergènes: gluten, crustacés | list of allergens: gluten, crustaceans)

35 €

GLUTEN FREE

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé avec salade de pommes de terre, haricots verts, olives et cornichons

Grilled octopus with potato salad, green beans, olives and pickles

(liste des allergènes: mollusques, sulfites | list of allergens: shellfish, sulphites)

29 €

PEPATA DI VONGOLE

sauté de palourdes à l'italienne

italian sauteed clams

(Liste Des Allergènes: Mollusques, Sulfites
| List of allergens: shellfish, sulphites)

24 €



TARTARE DI TONNO

thon rouge frais avec ratatouille de fruits, guacamole d'avocat et fruits de la passion

Fresh bluefin tuna, with fruits ratatouille and guacamole of avocado and fruits of passion

(liste des allergènes: poisson, lait, sulfites | list of allergens: Fish, milk, sulphites)

24 €



La Carne

the Meat

FOCACCIA BURGER

petit pain au lait maison
avec steak de bœuf (250gr), asiago, oignons
caramélisés avec balsamique, tomates fraîches,
frites maison & salade

homemade bread with beef steak,
asiago, caramelized onion with balsamic,
fresh tomato, home fries & salad

(liste des allergènes: gluten «blé», lait, pignons de pin , sulphites
list of allergens: wheat gluten, milk, pine nuts, sulphites)

24 €

GLUTEN FREE

SOURIS D'AGNEAU

cuisson à basse température (32heures)
pommes de terre vapeur , parmesan et légumes de saison

lamb shank cooked at lower temperature (32 hours)
with Potatoes, parmesan & seasonal vegetables

(liste des allergènes: lait, sulfites | list of allergens: milk, sulphites)

29 €

GLUTEN FREE

SPEZZATINO DI VITELLO COMPOSÉ AVEC SES LÉGUMES

Ragoût de veau avec
carottes, celeri, oignons, tomates séchées et olives

veal stew with carrots, celery, onions, dried
tomatoes and olives

(liste des allergènes: sulfites | list of allergens: sulphites)

26 €

GLUTEN FREE

TAGLIATA DI FILETTO DI VITELLO

filet mignon de veau , tomates cerise,
parmesan, roquette, pommes de terre au romarin

veal filet mignon, cherry tomatoes, parmesan, arugula
salad, rosemary roasted potatoes

(liste des allergènes: lait, sulfites, celeri | list of allergens: milk, celery, sulphites)

27 €



GLUTEN FREE

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉ

avec gratin de pommes de terre,
Sauce aux girolles et légumes de saison

with potato cranberry, chanterelle sauce
and seasonal vegetables

(Liste des Allergènes: sulfites | List of Allergens: sulphites)

32 €

GLUTEN FREE

MAGRET DE CANARD

sauce fruits rouges et ses accompagnements de saison
red fruit sauce and seasonal side order

(liste des allergènes: sulfites | list of allergens: sulphites)

28 €

GLUTEN FREE

OSSOBUCO ALLA MILANESE

avec riz au safran et légumes de saison
with saffron rice and seasonal vegetables

(liste des allergènes: sulfites, celeri | list of allergens: celery, sulphites)

24 €

GLUTEN FREE

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO

filet de bœuf, sauce tartufata ,
pommes de terre, tomates séchées & fromage

beef tagliata, truffle sauce, potatoes,
dried tomatoes & cheese

(liste des allergènes: lait, celeri, sulfites | list of allergens: milk, celery, sulphites)

29 €

Desserts

*Toutes
nos pâtisseries sont faites
maison par notre chef pâtissier
Umberto Di Felice
et son équipe*

PANNA COTTA DI MARTINA

(liste des allergènes: lait | list of allergens: milk)

7 €

TIRAMISU MAISON D'UMBERTO

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf | list of allergens: gluten, milk, egg)

9 €

BABA AU RHUM DI MARCO

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf | list of allergens: gluten, milk, egg)

9 €

TARTE CITRON MERINGUÉE

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf, Fruits à coque | list of allergens: gluten, milk, egg, nuts)

8 €

ASSIETTE GOURMANDE & SON CAFÉ

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf, fruits à coque | list of allergens: gluten, milk, egg, nuts)

15 €

TARTE DU JOUR

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf, Fruits à coque | list of allergens: gluten, milk, egg, nuts)

8 €

TARTUFO DI PIZZO

dôme de glace tartufo de
pizzo semifreddo accompagné de son café

partially frozen tartufo ice cream,
accompanied with coffee

(liste ses allergènes: lait | list of allergens: milk)

12 €

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS

9 €

LE VERITABLE CANNOLO SICILIANO

(liste ses allergènes: gluten, lait, œuf | list of allergens: gluten, milk)

8 €

*visitez notre
Grand Buffet des Desserts
(près de l'accueil)*

Boissons
Chaudes
Hot Drinks

ESPRESSO ————— 3 €

DOUBLE ESPRESSO ————— 3,5 €

AMERICANO (CAFÉ ALLONGÉ) ————— 3 €

CAPPUCCINO ————— 4 €

CAFÉ LATTE ————— 4 €

THÉS & INFUSIONS ————— 3,9 €

CAPPUCCINO CHANTILLY ————— 4,5 €

CAPPUCCINO À L'ITALIENNE ————— 4 €

IRISH COFFEE (AVEC WHISKEY) ————— 8 €

FRENCH COFFEE (AVEC GRAND MARNIER) ————— 8 €

(DÉCAFÉINÉ SUR DEMANDE)

www.comealamaison.lu

Come à
la maison 
italian beautyFood

*follow us
on Social Media!*



*Share your
moment with us...*

@COMEALAMAISON

#COMEALAMAISON