

Come à

la maison

italian beautyFood

MENU

INFOS & RESERVATION : (+352) 23 64 11 21
70 route d'Esch - L-1470 Luxembourg
Parking clientèle

Come à
la maison
italian beautyFood

Bienvenue chez nous

La famille Come vous accueille tous les jours :

**** Lunch ****

Du lundi au samedi à partir de 11h45

**** Dinner ****

Du mardi au samedi à partir de 19h00

**** Brunch ****

Tous les dimanches de 12h00 à 15h00

La Table de Gianfranco (sur réservation)

Tous les mardis à partir de 19h30

After Work

Du Jeudi au samedi à partir de 17h30

Soirées Privées & Business Lunch

Sur demande

Fermé le Dimanche soir et Lundi soir

+352 23 64 11 21

comealamaison.lu@gmail.com

LUNCH

MENU DU JOUR & SUGGESTIONS

NOTRE FORMULE

Menu à 15€ : entrée ou dessert + plat

Menu à 17€ : entrée + plat + dessert

Entrée du jour : 8€ / Plat du jour : 13€ / Dessert du jour : 6€

ENTREE

Ou

SOUPE

PLAT

DESSERT

SANS OUBLIER LA SUGGESTION DU JOUR EN
FONCTION DES PRODUITS DE SAISON !

Nous vous proposons des **penne ou spaghetti** SANS GLUTEN
(suppl : +2,5€)

La liste des allergènes est disponible sur demande

Les Filles font leurs Entrées

Carpaccio di Manzo, crema di Parmigiano al Tartufo 13€
/19€
(Carpaccio de Bœuf et crème de Parmesan à la Truffe)

Insalata de Ceaverio 14€/18€
(Emincé de volaille, tomates séchées, parmesan, oignons rouges de Sicile, salade, croûton, sauce aux anchois à côté)

Mozzarella di Bufala con San Daniele 13€
(Mozzarella di Bufala, Jambon San Daniele, légumes grillés, basilic)

Assiette de Légumes grillés 13€

Planchette di Come à la Maison 16€
(Assortiment de charcuteries artisanales sans gluten et de fromages italiens)

Planchette Truffe 24€
(Assortiment de charcuteries artisanales et de fromages italiens à la truffe)

Parmigiana di Melanzane e Mesclun 12€
(Lasagne d'Aubergines, tomates, Mozzarella et basilic)

Parmigiana di Zucchini e Mesclun 12€
(Lasagne de Courgettes, tomates, Mozzarella et basilic)

Dans les Pâtes Du Chef

Taglioni à la truffe blanche d'Albe 39€

Tortellini al Ristretto di Prosciutto di Parma 15€
(Pâtes farcies, consommé de Jambon de Parme et crème citronnée)

Pasta Fresca al Radicchio e Cipolle 15€
(Trévises et oignons rouges, noix et mascarpone)

Tagliatelle al Pomodoro 14€
(Pâtes fraîches au coulis de tomates mijoté)

Tagliatelle alla boscaiola 16€
(Sauce tomate légèrement crémée, petits pois, jambon et champignon)

Spaghetti alle Vongole 18€
(Pâtes fraîches, huile d'olive, ail et coques)

Tagliolini al Tartufo 22€
(Pâtes fraîches, mascarpone et truffe de saison)

Pasca Fresca alla Norma 16€
(Pâtes fraîches, aubergines, sauce tomate et basilic)

Pasca Fresca al Ragù 16€
(Pâtes fraîches, haché de veau et porc, légumes et sauce tomate)

Pansotti Melanzane e scamorza 18€
(Grandes ravioles d'aubergines et scamorza et sa sauce basilic)

Ravioles Tartufo et Funghi 18€
(Ravioles truffe et champignons, sauce mascarpone et noisette)

Ravioli Verdi 18€
(Ravioles farcies épinard, ricotta et beurre sauge)

Ravioles d'Homard 24€

Les Garçons en font tout un Plat

Burger Focaccia d'Automne 19€
(Bœuf, légumes grillés, tomates séchées, Fontina/Taleggio, pommes de terre au four et salade de tomates)

Osso Buco alla Milanese 21€

Tagliata de bœuf con Patatine al Forno 24€
(Emincé de filet de bœuf grillé, pommes de terre au four, légumes grillés et copeaux de Parmesan)

Tagliata de thon pané façon Come 27€
(Emincé de thon mi-cuit et spaghetti de légumes croquants, sauce Come)

Parmigiana di Melanzane e Mesclun 16€
(Lasagne d'aubergines, tomates, Mozzarella et basilic)

Parmigiana di Zucchine e Mesclun 16€
(Lasagne de Courgettes, tomates, Mozzarella et basilic)

Italian Beautyfood - Dîner La Table de Gianfranco

La Table de Gianfranco est un parcours à travers les saveurs et les parfums de ma terre. Ses traditions et sa forte identité gastronomique régionale sont l'œuvre des dizaines de peuples et de cultures différentes que s'y sont succédé au fil des siècles.

C'est un moment de transmission et une invitation au voyage.

La table unique, c'est la convivialité d'une tablée familiale.

J'aime préparer à manger en toute simplicité et accueillir nos amis et les amis des nos amis (que je ne considère pas comme des clients) COME A LA MAISON, pour leur faire découvrir ces saveurs qui me sont chères.

Je ne suis pas un chef ni un professionnel de la restauration, je suis un passionné et je fais tout simplement la cuisine de maison, la cuisine de mes souvenirs de là-bas, celle que j'ai apprise de ma mère Michela et de ma grand mère Ninfa.

Le tout dans le plaisir d'un bonheur partagé et d'une expérience d'échange et conviviale car, comme on dit en Sicile, "cu mancia sulu s'affuca!" (Qui mange seul s'étouffe!).

*Chaque mardi soir, réservez votre place
à la Table d'hôtes de Gianfranco
au +352 23 64 11 21*

Une cuisine simple et savoureuse, une épicerie pleine d'odeurs, un voyage gustatif vers les douceurs ensoleillées de la Méditerranée

Les desserts de Maman

Le Café Gourmand « Come » 10€

(Café ou thé gourmand)

Le Champagne Gourmand « Come » 16€

(Coupe de champagne et assortiment de desserts)

Le Fromage Gourmand « Come » 14€

(Verre de vin Rouge et assortiment de fromages italiens)

Le Tiramisù de Francesca 7€

La Panna Cotta de Frizetta 6€

Le Babà au Rhum ou Limoncello de Michela 7€

La Torta della Nonna 5.50€

(Tarte du jour)

La Coppa di Bonomeria 2.00€/boule

(Selon arrivage)

Il Cannolo Siciliano 7€

La Cassatina Siciliana 8€

Le Moelleux au Chocolat ou à la Pistache 5.50€

L'Affogato 5€

(Espresso et glace vanille)

L'apéro des Amis

*** Les Apéritifs ***

Aperol Spritz 8€

Hugo 8€

Prosecco Giusti 4,50€

Rosé Pamplemousse 7€

Crodino (sans alcool) 3€

Bitter blanc/rouge (sans alcool) 3€

Martini blanc/ rouge 6€

Porto blanc / rouge 5€

Pastis Ricard 5€

Cynar Sec 6€

Cynar / Campari soda ou orange 6€

Kir Vin Blanc 6€

Kir Royal 12€

Kir Prosecco 7,5€

*** Les Bières ***

Bière italienne 3,90€

Leffe Blonde 4€

Leffe Brune 4€

Hoegaarden 4€

Diekirch, Diekirch Grand cru 4€

Corona 4€

Picon bière 4€

Vins & Champagnes

Les Vins au Verre

*** Les Verres de Vin Blanc ***

2014 Pinot Grigio Longheri Veneto / Giusti / 6€

2014 Chardonnay Dei Carri Veneto / Giusti / 6€

2014 Sauvignon Blanc Cuvée Réserve / New Zélande Wine / 7€

2014 Rioja Bianca Viura Espagne / Lopez de Haro / 7€

Les Suggestions de Vin Blanc du Sommelier / 7€

*** Les Verres de Vin Rouge ***

2013 Cabernet Veneto / Case Paolin / 6€

2012 Barbera d'Alba Vigna Carzello Piemont / Sobrino / 6€

2013 Primitivo / Le Vigne di Sammarco / 7€

2012 Amicone Rosso / Cantina di Oro / 7€

Les Suggestions de Vin Rouge du Sommelier / 7€

*** Les Coupes de Champagne ***

Champagne Brut / Laurent Perrier / 12,50€

Champagne Brut Imperial Rosé / Moët & Chandon / 15€

Les bouteilles : rendez-vous à la cave ou à la vinothèque !

Come à
la maison
italian beautyFood

Les Softs

*** Les Eaux ***

Rosport bleu ou vert 25cl 2,5€ /50cl 4€

Viva 25cl 2,5€ / 50cl 4€

Aqua Panna 50cl 4€/1L 5€

San Pellegrino 0,5L 4€/1L 5€

*** Les Softs ***

Schweppes indian tonic 3€

Chinotto 3€

Lemonsoda 3€

Coca-Cola (light et zéro) 2.5€

Fanta, Sprite, Ice tea (pétillant), Nestea 2.5€

Jus de Fraise, Pomme, Orange, Tomate, Multi 20cl 3€

*** Les boissons chaudes ***

Espresso 2.5€

Double espresso 3.10€

Americano (ou rallongé) 2.50€

Espresso macchiato 3.10€

Piccolo 3.10€

Cappucino 3.30€

Café latte 3.70€

Café mocha 3.70€

Chocolat chaud 3.50€

Décaféiné sur demande

Thés & Infusions 3.50€

Come à
la maison
italian beautyFood