

www.comealamaison.lu

La
Carte
d'Hiver

2021

— 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 & Marco Noce

CHEFS DE CUISINE

à Boire

Drinks

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	50cl 4 € 1L 6,5 €
SAN PELLEGRINO	50cl 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, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE (POUR 2 PERS.) 36,00 €
Planchette avec assortiment de poissons, fruits de mer et crustacés | Mix of fish, seafood and shellfish
ALLERGÈNES: 2 / 4 / 14


TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI E SOTT'OLI (POUR 2 PERS.) 21,90 €
Planchette de charcuterie, fromages et légumes | 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 FINES DE CLAIRES | N°3 | 6P/17 €
Huîtres ouvertes sur un lit de glace et son vinaigre à l'échalote | OSTRALIA REGAL | N°3 | 6P/24 €
Opened oysters on a tray with ice and shallot vinegar | GILLARDEAU | N°3 | 6P/29 €
ALLERGÈNES: 14

Insalates

INSALATA CESAR DI POLLO CON PARMIGIANO 30 MESI 18,90 €
Salade Cesar au poulet avec parmesan 30 mois / Chicken cesar salad with 30-month aged parmesan
ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7

 **INSALATA DI PECORINO CON UVA, NOCI, CIPOLLE, MELOGRANO, CITRONETTE E SALSA MIELE & SENAPE** 18,90 €
Salade de fromage au lait de brebis avec raisin, noix, grenade, citronette et sauce moutarde & miel
Sheep's milk cheese salad with grapes, walnuts, pomegranate, citronette and mustard & honey sauce
ALLERGÈNES: 8 / 7 / 10 / 12

 **FRESELLA CON MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO E POMODORINI** 15,90 €
Pain bruschetta typique de Naples avec mozzarella de Bufala, pesto et tomates cerises
Typical Naples bruschetta bread with bufala mozzarella, pesto and cherry tomatoes
ALLERGÈNES: 1 / 7 / 8

Pour Commencer

 BARRATA 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

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

SASHIMI DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA, 23.90 €
INSALATINA DI NOCI – RAVANELLI – MELE,
COMPOSTA DI CIPOLLA E SALSA DI YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA

Sashimi de saumon fumé maison, salade de noix – pommes-radis, compotes d'oignons et sauce yaourt à la ciboulette
Homemade smoked salmon sashimi, walnut salad - radish apples, onion compotes and chive yogurt sauce

ALLERGÈNES: 4 / 8 / 7 / 12

TRIO DI BRUSCHETTA

CON RICOTTA DI BUFALA

ALICI DI CETARA E LIMONE DI AMALFI

NDUJA DI SPILINGA – ASIAGO CON PORCINI E TARTUFO

18.90 €

Trio de bruschetta avec Ricotta de bufala – Anchois de Cetara et citron de Amalfi – Nduja de Spilinga – asiago avec cèpes et truffes
Mix of bruschetta with ricotta from bufala - anchovies and lemon - nduja - asiago with porcini mushrooms and truffles

ALLERGÈNES: 1 / 7 / 12 / 4

 UOVO PERFETTO,
CREMA DI PATATE AL PARMIGIANO 36 MESI,
CRUMBLE DI PANE DI SEGALE E TARTUFO GRATTUGIATO 20.90 €

Œuf parfait, velouté de pommes de terre au parmesan 36 mois, crumble de pain de seigle et truffe râpée
Perfect egg, potato velouté with parmesan 36 months, crumble of rye bread and grated truffle

ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7

 MINISTRONE AI LEGUMI D'AUTUNNO 16.90 €

Bouillon traditionnel aux légumes d'automne / Traditional broth with autumn vegetables

TARTARE DI TONNO ALLO ZENZERO E LIMONE,
INSALATA DI FINOCCHI ALLE ARANCE
IN SALSA TERIYAKI 22.90 €

Tartare de Thon au gingembre et citron, salade au fenouil et oranges en sauce Teriyaki
Tuna tartare with ginger and lemon, salad with fennel and oranges in Teriyaki sauce

ALLERGÈNES: 4 / 7

Plat Végétarien: 

Pasta

PASTA E PATATE CON PROVOLA E PANCETTA 16.90 €

Pâtes et pommes de terre avec fromage provola et pancetta / Pasta and potatoes with provola cheese and pancetta

ALLERGÈNES: 1/7/12

ORECCHIETTE AI FRIARELLI NAPOLETANI, ACCIUGHE, STRACCIATELLA DI ANDRIA 18.90 €

Orecchiette au cime di rapa de Naples, anchois, fromage stracciatella de Andria

Orecchiette with naples turnip greens from Naples, Anchovies, Stracciatella cheese from Andria

ALLERGÈNES: 1/7/4

SPAGHETTI FRESCHI, NDUJA, CACIOCAVALLO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORINI 19.90 €

Spaghetti frais a la nduja piquante, fromage caciocavallo, oignon rouge de Tropea et Tomates cerises

Fresh spaghetti with spicy nduja, caciocavallo cheese, red onion from Tropea and cherry tomatoes

ALLERGÈNES: 1/7/12

TAGLIATELLE AL TARTUFO 25.90 €

Tagliatelle à la truffe | Tagliatelle with truffle

ALLERGÈNES: 1/7/8/12

PAPPARDELLE AL RAGU' D'AGNELLO ALLA BIRRA E TIMO 21.90 €

Pâtes longues "pappardelle" au ragoût d'agneau à la bière et thym

"pappardelle" pasta with lamb stew with beer and thyme

ALLERGÈNES: 1/7/8/12

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE VERACI E POMODORINI 24.90 €

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

ALLERGÈNES: 1/14

SCIALATIELLI ALL'ASTICE E LA SUA BISQUE 34.90 €

Pâtes courtes « scialatielli » au homard et sa bisque / Scialatielli pasta with lobster and its bisque

ALLERGÈNES: 1/2/12

TORTELLONE RICOTTA E SPINACI AL BURRO, SALVIA E TARTUFO NERO GRATTUGIATO 20.90 €

Tortellone à la ricotta et épinards au beurre, sauge et truffe noire râpée

Ricotta and spinach tortellone with butter, sauge and grated black truffle

ALLERGÈNES: 1/3/7

MEZZI PACCHERI ALLA SALSICCIA, ZUCCA E PORCINI 21.90 €

pâtes courtes "mezzi paccheri" à la saucisse, potiron et cèpes

Short pasta "mezzi paccheri" with sausage, pumpkin and "porcini" mushrooms

ALLERGÈNES: 1/7/12

i Risotti

 RISOTTO AL TALEGGIO,
PERE FERMENTATE & POLVERE DI LIQUIRIZIA 23.90 €

Risotto au fromage de lait Taleggio, poires fermentées et réglisse
Risotto with taleggio milk cheese, fermented pears and liquorice

ALLERGÈNES: 7

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
E MIDOLLO DI VITELLO SCOTTATO 24.90 €

Risotto au safran et moelle de veau poêlée | Saffron risotto and pan-fried veal marrow

ALLERGÈNES: 7

SECONDI PIATTI

Pesce

POLPO ALLA GRIGLIA, HUMUS DI CECI
POMODORI CONFIT E CIPOLLE IN AGRO DOLCE 28.90 €

Poulpe grillé avec houmous de pois chiches, tomates confites et oignons aigre-doux
Grilled octopus with chickpea hummus, candied tomatoes and sweet and sour onions

ALLERGÈNES: 10 / 14

MI-CUIT DI TONNO, PUREA DI PATATE
LEGUMI DI STAGIONE, FIOR DI CAPPERO
E POMODORI, SALSA ALLA CONCASSE' DI OLIVE, 31.90 €

Micuit de thon, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce à la concassée d'olives, fleur de câpres et tomates
Half-cooked tuna, mashed potatoes, seasonal vegetables, olive crushed sauce, caper flower and tomatoes

ALLERGÈNES: 4 / 7 / 12

TARTARE DI TONNO ALLO ZENZERO E LIMONE,
INSALATA DI FINOCCHI ALLE ARANCE IN SALSA TERIYAKI 29.90 €

Tartare de thon au gingembre et citron, salade au fenouil et oranges en sauce Teriyaki
Tuna tartare with ginger and lemon, salad with fennel and oranges in teriyaki sauce

ALLERGÈNES: 4 / 7

Plat Végétarien: 

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

BRASATO DI MANZO ALLA PIEMONTESE,
MILLEFOGLIE DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE 26.90 €

Braisé de bœuf à la Piémontaise, millefeuilles de pommes de terre et légumes de saison
Piedmontese braised beef, potato millefeuille and seasonal vegetables

ALLERGÈNES: 4/7/12

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
CON POMODORINI E PATATE ARROSTO 26.90 €

Escalope 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

TENERO DI STINCO DI MAIALE, (SALSA MIRTILLI, CIPOLLA ROSSA E GINEPRO)
VERZA STUFATA AL LAURO, POLENTA ARROSTO E LEGUMI 25.90 €

Jarret de porc cuit à basse température, sauce geneviève, chou poêlé au laurier, polenta rôtie et légumes
Low temperature cooked pork knuckle, geneviève sauce, pan-fried cabbage with bay leaf, roasted polenta and vegetables

ALLERGÈNES: 7/12

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

COSTOLETTE D'AGNELLO GRIGLIATE
CON SALSA ALLE ERBETTE, PATATE ARROSTO E LEGUMI 32.00 €

Côtelette d'agneau grillée avec sauce aux fines herbes, pommes de terre rôties et légumes
Grilled lamb chop with herb sauce, roasted potatoes and vegetables

ALLERGÈNES: 1/7/12

FOCACCIA BURGER "COME À LA MAISON" 25.00 €

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

il Dolci

CRÈME BRULÉE (ALLERGÈNES: 3,7)	9.00 €
CREMOSO AL CAFFE (ALLERGÈNES: 3,7)	10.00 €
L'ARTE DELLA BONTA (ALLERGÈNES: 1,3,5,7,8) bavaroise au chocolat blanc avec riz soufflé et croustillant au praliné / white chocolate bavaroise with puffed rice and crispy praline	12.00 €
TIRAMISU (ALLERGÈNES: 1,3,7)	9.00 €
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (ALLERGÈNES: 7)	8.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT (ALLERGÈNES: 3,7,8)	8.00 €
CHEESECAKE FRUITS ROUGES (ALLERGÈNES: 1,3,7,8)	9.00 €
DELIZIA A LIMONE (ALLERGÈNES: 1,3,7,8) AVEC ALCOOL	10.00 €
CANNOLO SICILIANO (ALLERGÈNES: 1,3,7)	8.00 €
BABA' AU RHUM (ALLERGÈNES: 1,3,7) AVEC ALCOOL	9.00 €
CAFE GOURMAND (ALLERGÈNES: 1,3,7,8)	15.00 €



toutes
nos Desserts sont fait
Maison par notre Pâtisserie
«Come aux Délices»

www.comealamaison.lu

Come à
la maison 
italian beautyFood

*follow us
on Social Media!*



*Share your
moment with us...*

[@COMEALAMAISON](#)

[#COMEALAMAISON](#)