

Come à la maison
italian beautyFood

La Carte



AUTUNNO AUTOMNE FALL 2024



by Séverin Laface



DRINKS



APERITIFS

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 Blanc / Rouge	8.00€

sans alcool

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

SPIRITS +1.5.00€ soft

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

COCKTAILS

Fusettone	11.00€
<i>Bitter Fusetti - Thomas Henry Soda Pamplemousse</i>	
Negroni	12.00€
<i>Bitter Fusetti - Martini Riserva Rubino - Bombay Sapphire</i>	
Cosmopolitan	12.00€
<i>Vodka infusé au citron - liqueur d'orange - jus de citron vert - cranberry</i>	
Espresso Martini	13.00€
<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 Negroni	12.00€
<i>Conviv Milano rosso - Martini Vibrante - Gin Sabatini 0.0</i>	
Virgin Mojito	11.00€
<i>Perrier - citron vert - sucre - menthe</i>	
Virgin Gin & Tonic	13.00€
<i>Gin Sabatini 0.0 - Thomas Henry Tonic</i>	

DIGESTIFS

Grappa Quaglia Chardonnay	9.00€
Grappa Barricata Quaglia	10.00€
Grappa Quaglia Vintage Monovitigno	15.00€
Limoncello, Amaretto, Sambuca	7.00€
Paesano Crème Pistache / Amande / Melon	7.00€
Amari et Digestifs artisanaux italiens	7.00€

BIERES 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	8.00€

BIERES EN BOUTEILLES

Peroni 0,33 l	4.50€
Ichnusa non filtrée 0,50 l	7.00€
LaMi Nora 0,50 l	7.00€
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	4.50€
Coca-Cola, Coca-Cola zero	4.50€
Fritz Kola classic, super zero	4.50€
Sprite, Fanta, Ice-Tea	4.50€
Jus	3.50€
<i>Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Multivitamines</i>	

EAUX

Rosport bleu 0,25 l	3.00€		
Viva 0,25 l	3.00€		
Acqua Panna 0,50 l	4.50€	1 l	8.00€
San Pellegrino 0,50 l	4.50€	1 l	8.00€

CHAUDS

Espresso	3.20€
Double Espresso	4.50€
Americano (allongé)	3.50€
Café	4.00€
Café Latte	4.50€
Cappuccino à l'italienne	4.50€
Irish Coffee	12.00€
Thés & infusions	4.60€

DA DIVIDERE O NO

à partager ou non ... Nos petits plaisirs servis avec Piadina Allergène n°1 blé

FORMAGGI

Burrata Allergène n°7	9.00€	Mozzarella di bufala Allergène n°7	10.00€
Burrata fumée Allergène n°7	10.00€	Stracciatella Allergène n°7	9.00€
Burrata à la truffe Allergène n°7	12.00€		

SALUMI

Crudo di Parma Allergène n°12	12.00€	Bresaola Beef 100% Allergène n°12	10.00€
Mortadella Allergènes n°12 - 8 pistaches	9.00€	Nduja Allergène n°12	7.00€
Salame felino Allergène n°12	8.00€		

FRITTURE

Mini Arancini 4 pièces	5.00€
Olive Ascolana 4 pièces	7.00€

Panzerottini tomate mozzarella	3 pièces 6.50€
-----------------------------------	----------------

Allergènes n°1 blé - 2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8a, b, c, d, e, f, g, h, i - 9 - 10 - 11 - 12

A PARTAGER

Antipasto Come Végétarien 
pour 2 personnes
Assortimento di mozzarella e pecorino
con verdure grigliate
Assortiment de mozzarella, taralli, olives,
Pecorino et légumes Allergène n°7

24.50€

Tagliere di salumi
e formaggi al tartufo
pour 2 personnes
Planchette de charcuteries et fromages
sélectionnées à la truffe Allergènes n° 7 - 8c, 8g - 12

29.00€

Tagliere di salumi e formaggi
pour 2 personnes
Planchette de charcuteries et fromages
italiens sélectionnées
Allergènes n° 7 - 8c, 8g - 12

24.90€


Fines de claires
Huîtres ouvertes sur lit de glaces
Allergènes n° 12 - 14

6 pièces 23.00€



INSALATE

Salades

Insalata Gorgonzola 
Insalatona pere Williams, noci e gorgonzola piccante con aceto balsamico e miele al timo

Poires Williams, Noix, Gorgonzola piquant, vinaigre balsamique, miel et thym

Allergènes n° 7 - 8 noix - 12

18.90€

Salade Cesar Come

Allergènes n° 1 blé - 3 - 4 - 7 - 10 - 12

22.50€

ZUPPE

Potages

Il Minestrone italiano 
aux légumes

16.90€

Zuppa Toscana 

16.90€

Zuppa di farro, fagioli borlotti, pomodorini e spinaci saltati

Épeautre, haricots Borlotti, tomates cerises, épinards poêlés

ENTRÉE

Entrées

Filetto di baccalà fritto su insalatina riccia, pomodori secchi, pinoli, taggiasche e salsa verde toscana

17.90€

Filet de baccalà croustillant salsa Toscana sur salade, tomates séchées, pignons de pin et olives


Allergènes n° 1 blé - 8 pignons de pin

Tartare di tonno con mela verde, sedano, capperi, perle di limone e balsamico

22.90€

Tartare de thon avec pomme verte, céleri, câpres, perles de citron et balsamique

Allergènes n° 4 - 9 - 12

«La Fresella» della Puglia con burrata e cime di rapa 

18.90€

Plat typique des Pouilles avec burrata et cime di rapa salée

Allergènes n° 1 blé - 7

Frittatina al Tartufo, focaccia della casa con piccola insalata 

16.90€

Oeuf brouillé à la truffe, Focaccia Maison et petite salade

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7



RISOTTI

Risottos

Risotto crema di zucca, nocciole tostate
e fonduta al gorgonzola  **24.40€**

Risotto crémeux sur fondue de Gorgonzola,
crème de potiron et noisettes poêlées

Allergènes n° 7 - 8 noisettes

Risotto Calabria
con crema e chips topinambur,
Nduja calabrese **22.90€**

avec sauce et chips Topinambur et Nduja

Allergène 7

PASTA

Pâtes



Pappardelle ai porcini,
guanciale e castagne **23.90€**

Pappardelle d'Automne aux cèpes,
Lardons et Châtaignes

Allergènes n° 1 blé - 3 - 8 châtaignes

Mezzi paccheri baccalà, pomodorini,
capperi e olive Taggiasche **23.90€**

Mezzi Paccheri Méditerranéens au cabillaud,
tomates cerises, câpres et olives Taggiasche

Allergènes n° 1 blé - 63 - 4

Ravioli ricotta e spinaci con crema di zucca,
parmigiano e
crumble di amaretto  **24.90€**

Ravioli Vegé à la ricotta, épinards avec crème de
potiron, Parmesan et crumble d'Amaretto

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 8 amandes

Mezzi paccheri
alla carbonara **23.00€**

Allergènes n° 1 blé - 3

Pici alla norcina, champignon, salsiccia
e tartufo fresco grattugiato **25.90€**

Saucisses italiennes, truffe fraîche
et champignons

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

Sedanini con ragù napoletano
e riccioli di ricotta fresca,
polpettine, carne di manzo **22.90€**

Sedanini Napoletani, boulettes de bœuf et ricotta
avec Ragoût aux tomates

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

Gnocchetti Paglia e Fieno 
funghi misti e fonduta di Taleggio **22.90€**

avec fondue de Taleggio et champignons

Allergènes n° 1 blé - 7



PASTA la Tradition Come

Spaghetti chitarra au homard

Le Demi-Homard et ses spaghettis

Allergènes n°1 blé - 2 - 9 - 12

33.90€

Lasagna «Come» Bolognese

100% manzo - boeuf

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 9

23.90€

Tagliolini «Come» al tartufo fresco

Tagliolini «Come» à la truffe Fraiche

Allergènes n°1 blé - 3 - 7 - 9

26.90€

Parmigiana di Melanzane

«Come»

Gratin d'aubergines à la sauce tomate

Allergène n° 7

23.90€

Tagliolino «Vongole Come»

e pomodorini

26.90€

Tagliolini «Vongole Come» avec tomates cerises

Allergènes n° 1 blé - 3 - 14

PESCE

Poissons

Tonno scottato con stracciatella, tartufo nero e verdure di stagione

31.90€

Steack de thon rouge poêlé, truffe noire et stracciatella avec légumes de saison

Allergènes n° 4 - 7

Polpo scottato su crema di patate e carciofi con verdure di stagione

32.90€

Il Polpo poêlé sur velouté d'artichauts et pommes de terre avec légumes de Saison

Allergène n° 14

Filetti di orata al cartoccio ai sapori invernali, zucca, pomodori secchi,

castagne, rosmarino e origano

30.90€

Filet de daurade en papillote aux saveur d'Hiver
Châtaignes, romarin, origan, tomates séchées et potiron

Allergènes n° 4 - 8 châtaignes

Tartara di tonno con mela verde, sedano, capperi, perle limone

e balsamico

27.90€

Tartare de thon, pommes vertes, céleri, câpres, perles de citron et balsamique servi avec «Frites Come» et salade

Allergènes n° 1 blé - 4 - 9 - 12



BURGERS

Focaccia Burger Contadino

100% manzo, pesto al basilico, verdure grigliate, provola affumicata

con patatine fritte «Come» e insalata **25.90€**

100% boeuf, pesto au basilic, légumes grillés, Provola fumée au choix pain sans gluten servi avec frites «Come» et salade

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 10 - 12

Focaccia Burger «Come»

100% manzo, pesto rosso siculo, formaggio, pomodori, cipolla caramellizzata

con patatine fritte «Come» e insalata **25.00€**

100% bœuf, pesto rouge sicilien, fromage, tomate, oignons caramélisés servi avec frites «Come» et salade

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 10 - 12

Vegetarian Burger Burger Végétarien

Burger di patate e quinoa, maionese al basilico

con patatine fritte «Come» e insalata **24.90€**

Burger de pomme de terre et quinoa, mayonnaise au basilic, servi avec frites «Come» et salade

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 10 - 12

CARNE

Viandes

Bistecca di pollo (coscia di pollo dissodata) al rosmarino con cipollotto, verdure di stagione e patate al forno **25.90€**

Steak de cuisse de poulet au romarin et ciboulette, pommes de terre et légumes de saison poêlés

Pane (fatto a crema) salsiccia italiana, cime di rapa e parmigiano grattugiato **25.90€**

Saucisses gourmandes italiennes sur velouté de pain avec Cime di Rapa et parmesan râpé

Allergènes n° 1 blé - 7

Cotoletta di vitello alla Valdostana ripieni di fontina e cotto, salsa ai funghi con fritte «Come» e insalata **30.90€**

Steak de veau Valdostano farci au fromage fontina et jambon cuit, sauce au champignons servi avec frites «Come» et salade

Allergènes n° 1 blé - 7

Stinco di Agnello brasato su vellutata di sedano rapa con verdure di stagione e patate **33.90€**

Souris d'agneau braisée sur velouté de céleri-rave, légumes de saison poêlés et pommes de terre

Allergènes n° 7 - 9

Ossobuco alla milanese con riso zafferano **29.90€**

Ossobuco Milanese avec riz au Safran de Sicile

Allergènes n° 10 - 12



CARNE la Tradition Come

Tagliata di manzo rucola,
parmigiano, salsa al tartufo,
pomodori secchi e patate al forno **34.00€**

Tagliata de boeuf, roquette, copeaux de Parmesan,
sauce truffe, tomates sechées
avec pomme de terre au four

Allergène n° 7

Entrecôte Angus 300 gr
salsa a scelta con verdure di stagione
e patate al forno **37.90€**

Entrecôte Angus 300 grammes grillée
avec sauce au choix (truffe ou 3 poivres)
servie avec pomme de terre au four

SUPPLEMENTS

Accompagnements au choix

5.00€

Pomme de terre au four

Légumes

Salade Allergènes vinaigrette n° 3 - 10 - 12

Frites Allergène n° 1 blé

Sauces au choix

3.00€

à la truffe, aux champignons, au poivre

Allergènes n° 1 blé - 7 - 9 - 10 - 12

BAMBINI

pour les enfants

Pasta alla Bolognese

12.90€

Pâtes à la sauce bolognaise

Allergènes n° 1 blé - 3 - 9

Pasta al sugo di pomodoro

14.00€

Pâtes à la sauce tomates

Allergènes n° 1 blé - 3

Cotoletta di pollo impanata servita
con patatine e insalata

19.90€

Escalope panée de poulet

servie avec pommes frites et salade

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7 - 10



I DOLCI

Tous nos Desserts sont faits Maison par notre Pâtisserie

**Tiramisu Spéculoos
au coulis de framboise**

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

10.90€

**Gianduja aux noisettes
du Piémont et Chocolat praliné**

Allergènes n° 1a - 3 - 5 - 7 - 8 noisettes

10.90€

Tiramisu traditionnel «Come»

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

9.90€

Cheese Cake

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

10.90€

Crème brûlée

Allergènes n° 3 - 7

10.90€

Profiteroles italiennes

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 12 (alcool)

10.90€

Panna Cotta

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

9.90€

Zuppa Inglese gourmande

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7

10.90€

Mousse au chocolat

Allergènes n° 3 - 7

10.90€

Tartelette au chocolat

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7 - 8 amandes

9.00€

Cannolo Siciliano «Come»

Allergènes n° 1 blé - 3 - 7 - 8 pistaches

10.90€

Café ou Thé gourmand

Allergènes n° 1 blé - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

14.90€

I COCKTAIL AFTER DINER

Pistacho Cream

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

Allergène n° 8g

14.00€

Gimlet

Gin Più Cinque, jus de citron vert, lime

13.00€

Almond Espresso Martini

Vodka Grey Goose, Paesano Crema Mandorla,
Espresso

Allergène n° 8a

13.00€



I GELATI

Toutes nos Glaces sont faites Maison par notre Gelateria

Dolce Come
l'amore del gelato

Coppa Spagnola Glace Fior di Latte, vanille et cerises Allergènes n° 1 blé - 7	11.00€	Coppa 3 gusti 3 parfums au choix avec chantilly Allergènes n° 1 blé - 7	11.00€
Coppa Ducale Glace mixte aux fruits, fruits frais et chantilly Allergènes n° 1 blé - 7	13.00€	Affogato al caffè Vanille, expresso froid et chantilly Allergènes n° 1 blé - 7 - 12	12.00€
Coppa Baba Vanille, baba au rhum et chantilly Allergènes n° 1 blé - 7 - 12	11.00€	Coppa affogato liquore a scelta au choix liquore caffè, liquore nocciola, crema pistacchio, crema melone, crema mandorla Allergènes n° 1a - 7 - 8b - 12	15.00€

Découvrez notre

Brunch

à volonté

du DIMANCHE

100 mètres linéaires de Buffets de bonheur

LE PLUS LONG BRUNCH DU LUXEMBOURG

PRIX (hors boissons)

Adulte : 59.00€ Enfant de 3 à 11 ans : 22.00€ Enfant de 0 à 3 ans : gratuit

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

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 !!!

Tél.: 23 64 11 21 reservation@comealamaison.lu

Allergènes: 1. Gluten 1a blé, 1b seigle, 1c orge, 1d avoine, 1e épeautre,

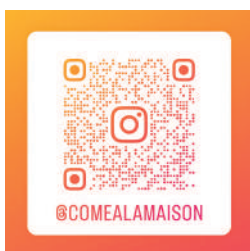
2. Crustacés | 3. Œufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait et produits à base de lait

8. Fruits à coque : 8a amandes, 8b noisettes, 8c noix, 8d noix de cajou, 8e noix de pécan, 8f noix du Brésil, 8g pistaches, 8h noix de Macadamia, 8i noix du Queensland

9. Céliaci | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques

 plat végétarien

WWW.COMEALAMAISON.LU



SHARE
YOUR BEST MOMENTS
WITH US ...



À la fois épicerie fine, restaurant, cave à vins et traiteur,
ilmercato vous propose les bons produits italiens
sélectionnés directement auprès des meilleurs producteurs en Italie.
Grand choix en fruits et légumes frais !!



155a route d'Arlon L-8009 STRASSEN www.ilmercato.lu
ouvert du Lundi au Samedi

8 adresses
1000 possibilités
pour vos événements

Come à la Maison
ITALIAN BEAUTYFOOD
1 rue N. van Werveke
2725 Luxembourg
tél. 23 64 11 21

Piccolo Come
ITALIAN BEAUTYFOOD
20. rue du Curé
1368 Luxembourg
tél. 23 64 11 51

Come Teatro
RESTAURANT EVENT SPACE
1 rue Saint Nicolas
4636 Differdange
tél. 23 64 11 68

Come à la Rôtisserie
100% Home made food
1 avenue du X septembre
2551 Luxembourg
tél. 23 64 11 43

Come Italia
AUTHENTIC BEAUTYFOOD
15-17 rue d'Amers
1130 Luxembourg
tél. 23 64 11 64

Dolce Come
L'amore del gelato
19. Grand-Rue
1661 Luxembourg
tél. 23 64 11 63

ilmercato
Italian Food Market
155A route d'Arlon
8009 Strassen
tél. 23 64 11 51

Ceruzzi
2A rue Eugène Ruppert
2453 Luxembourg
tél. 26 67 74 21