

Heures d'ouverture

du mardi au samedi

11h30-14h30 et 18h30-22h00

**Fermeture dimanche, lundi
et mercredi midi**



**Commande par
téléphone uniquement au
010/602930 durant nos heures
d'ouverture**

Nous sommes à votre disposition pour vous
informer sur la liste des allergènes présents dans
nos plats.

Tous nos prix sont affichés en euros TVAC





MENU TAKE AWAY

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

ANTIPASTI

LE PLAISIR DE PARTAGER ET GOÛTER ENSEMBLE
DES PRODUITS D'EXCEPTION

FORMAGGI & SALUMI

Burrata crémeuse da Maldera pour 2 (250 gr) - 14,00 €

avec datterino & aubergines rôties à la menthe
(le must à partager)

Vitello Tonnato Harry's Bar (veau et sauce au thon) pour 2 p - 18 €

Plancha Matto Tartufo (2-3 pers) - 40 € - new

(Prosciutto Tartufo, Mortadelle Tartufo, salsicciotto dell'Abruzzo Tartufo,
burratina à la truffe et pecorino Moltesino al tartufo)

FRITURA

Crochette di parmigiano al tartufo (3 pièces) - 9,50 €

Parmigiano Pazzo (le parmesan dans tous ses états) - 15,75 €

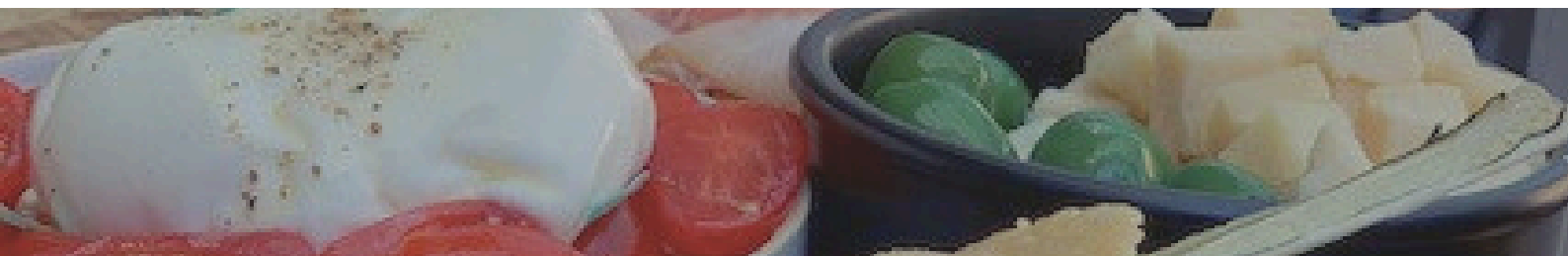
(Espuma crémeux de parmesan, chips de parmesan, parmesan à la pastella et
sa croquette de parmesan à la truffe)

Fritto Adriatico - 15,50 €

(calamars, seiches et petits poulpes)

FOCACCIA

Focaccia classica à l'huile d'olive, parmesan, romarin - 9,50 €





MENU TAKE AWAY

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PIZZE

Toutes nos pizzas sont préparées avec la farine napolitaine de Molino Caputo et des produits frais de **qualité supérieure et bio**.

LE CLASSICHE - LES CLASSIQUES

Margherita* (tomates San Marzano, mozzarella)	12.50
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	16.00
Napoletana* (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)	16.00
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	18.45
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	18.45
Puissance 4* (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)	18.45

LE AUTENTICHE – LES AUTHENTIQUES

La Caprese* (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)	19.35
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	19.80
Veggie Foody* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)	19.80
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella de bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	19.80
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	19.80
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	19.80
O'Bergines* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, aubergines frites, chips d'aubergines, caccioricotta et roquette)	20.70
Foresta natura (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, cèpes, jambon cuit à la truffe noire de saison, mozzarella fumée, truffe fraîche de saison)	22.50

Tout supplément à partir de 2 € (en fonction des ingrédients) - * = végétarien





MENU TAKE AWAY

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PASTA

LA VERA CARBONARA

La vraie carbonara sans crème

22,00

LINGUINE ALLE TELLINE COME A VENEZIA

aux coques simplement à l'ail,
peperoncino, ail, persil et vin
blanc)*

24,75

TAJARINI AL RAGÙ GENOVESE (RETOUR DE LA LIGURIE)

de fines pâtes aux oeufs avec un ragù de
viande cuite de longues heures dans une
sauce à base de vermentino et pesto
maison au basilic

26,00

PACCHERI "MI STAI SUL FINOCCHIO"

Grosses pâtes avec de la chair à saucisse au
fenouil, oignons de Tropea, fenouil confit, le
tout revenu dans notre sauce Napoletana

27,00

POLPETTE ALLA NORMA

Boulettes de veau, parmesan et un
mélange d'herbes et de condiments dont
le chef a le secret avec sa délicieuse sauce
napoletana, aubergines frites avec des
paccheri et cacioricotta

28,00

TAGLIATELLE AGLI ASPARGI, PORCINI E SPUGNOLE

Tagliatelles faites maison aux asperges,
cèpes et ses morilles avec ail et persil

34,00

PASTA

TARTUFO NERO*

linguine à la truffe noire de
saison "fraîche venant de notre
chasseur de truffes Massimo)

37,00

LA VERA CARBONARA AUX MORILLES SAUVAGES

la vraie carbonara aux morilles
fraîches, la dinguerie de la saison

37,50

PESCE

TARTARE DI TONNO ROSSO

tartare de thon rouge "Saku" aux
noisettes et frites de polenta aux
petits pois et menthe

30,50

POLPO ALLA LUCIANA

poulpe de l'Adriatique grillé, servi
avec son jus de carcasse et une
réduction de tomates fraîches, olives
et câpres

32,50

DOLCE

TIRAMISÙ

The One is back

7,50

CHEQUE CADEAU

MONTANT DE VOTRE CHOIX

• PLAT VEGETARIEN





EPICERIE FINE



SALUMI

PAR PORTION DE 100 GR

SPIANATA

charcuterie calabraise pimentée

7,50

CAPOCOLLO NAPELOTANO

la meilleure partie du cochon roulé dans du poivron et séché pendant 24 mois

8,50

MORTADELLA DI BOLOGNA

Médaille d'Or

8,50

PROSCIUTTO CRUDO DELLE COLLINE SELLENESI

le top du jambon toscan

9,00

PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO

jambon cuit à la truffe noire

9,50

FORMAGGI & OLIVE

PAR PORTION DE 100 GR

PARMIGIANO 30 MESI BIO

7,50

OLIVE CERIGNOLA

7,50

OLIO

HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE MURAGLIA
500 ML

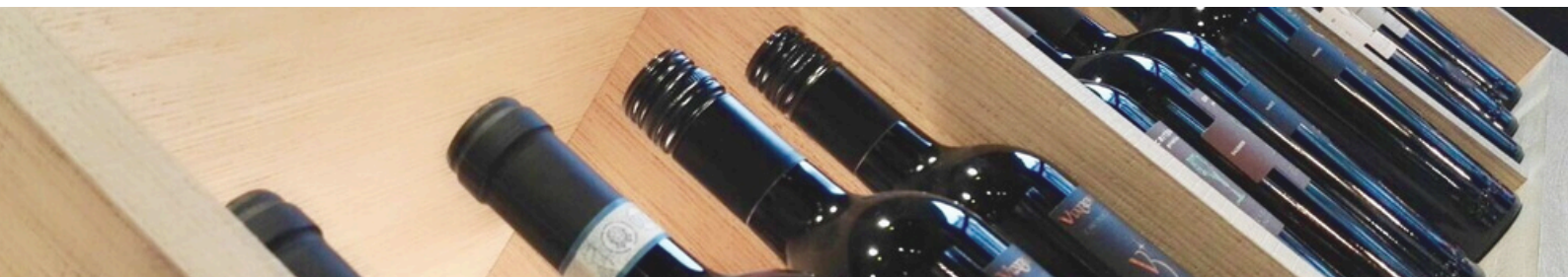
50,00



VINI



UN CHOIX PARM
PLUS DE 70
SELECTIONS DE
VINS ITALIENS
DISPONIBLES VIA
NOTRE CARTE DE
VINS - PRIX - 40 %
DU PRIX DE LA
CARTE EN TAKE-
AWAY





EATALIA est née de la rencontre entre deux passionnés d'Italie et de sa cuisine authentique.

Notre envie est avant tout de partager notre passion et de vous faire découvrir les produits typiques provenant de **petits producteurs** choisis pour leur savoir-faire et leur culture du goût. Ici, tout est **“fait maison”** à partir de produits frais et importés directement d'Italie.

EATALIA est avant tout un endroit de bien-être où la bonne humeur fait partie du lieu, afin de déguster le meilleur de tout ce que les terroirs italiens peuvent vous offrir saison après saison.

Rejoignez-nous sur

 **eatalia_wavre**

 **EATALIA**

N'hésitez pas à nous tagger sur vos différents partages !

10:29

97

eatalia_wavre ▾ ●

+

