

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 €

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

Bella Capresa - 12,50 € - new

(belle mozzarella Bio 125 gr sur tomates coeur de boeuf et son crumble de tomates sèches)

FRITTURA

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

Carciofi alla Giudia - 12,00 €

(magnifiques artichauts du Lazio frits avec son espuma de pecorino)

Fritto Adriatico - 15,50 €

(calamars, seiches et petits poulpes)

Arancini - 9,50 € - new

(boulette de riz farcie al ragù et mozzarella, spécialité sicilienne)

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
Pikazzu (crème de courgettes jaunes, parmesan, courgettes, burratina, pistache, menthe et zeste de citron) - new	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 SALVIA & LIMONE AMALFI*

(linguine faites maison au beurre de sauge, citron d'Amalfi et parmesan 24 mois)

26,00

LINGUINE ALLE VONGOLE

(vongole sauvages simplement à l'ail, peperoncino, persil, tomates fraîches, herbes et vin blanc)*

26,00

PACCHERI TORNO A TARANTO

Paccheri fait maison avec des gamberi rossi, moules, tomates fraîches, ail, piment et coulis de tomates au basilic)

28,00

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

RISOTTO AL TARTUFO*

37.80

PASTA

TARTUFO NERO*

37,00

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

LA VERA CARBONARA AL TARTUFO

35,50

la vraie carbonara à la truffe noire de saison

PESCE

TARTARE DI TONNO ROSSO

30,50

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

POLPO ALLA LUCIANA

32,50

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

DOLCE

TIRAMISÙ

7,50

The One is back

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

MORTADELLE A LA TRUFFE

mortadelle 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

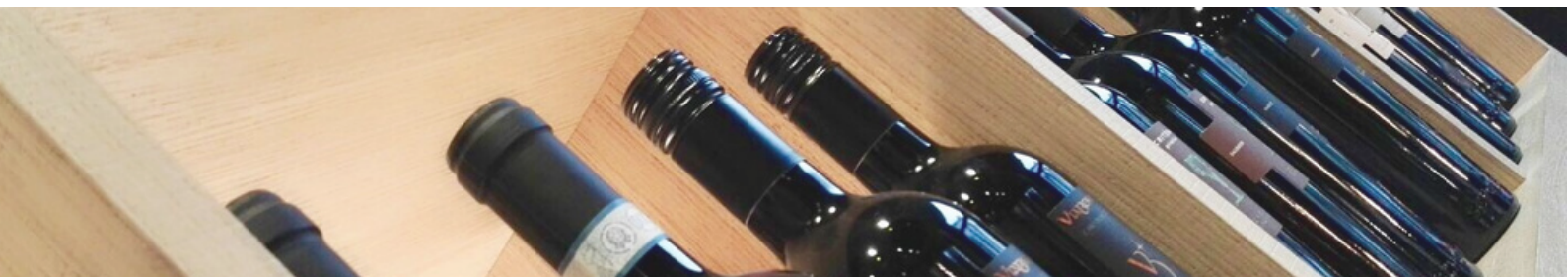
50,00



VINI



UN CHOIX PARMIS
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 v •

+

