



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

NOTRE PHILOSOPHIE

Notre but est de vous faire voyager et de vous faire partager tous les merveilleux produits en direct d'Italie.

Ces produits sont le fruit d'une histoire de producteurs et d'artisans passionnés.

C'est le fil conducteur de notre philosophie :
Dénichez le meilleur produit et le partager avec vous !

Ouvert du mardi au samedi

11h30-14h30

et

18h30-22h00

Fermeture dimanche et lundi

Take Away disponible
durant nos heures d'ouverture

Pour toute réservation et/ou commande via notre
website : www.eataliawavre.be

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

EATALIA

LUNCH - PRANZO

ANTIPASTO - PRIMO - CAFE
27,50 €



DU MARDI AU VENDREDI MIDI

2 RUE DU PONT DU CHRIST- 1300 WAVRE

☎ 010 602 930

WEBSITE : WWW.EATALIAWAVRE.BE

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

APERITIVI

Martini blanc / rouge	9.00
Vin blanc doux	9.00
Bellini (crème de pêche fraîche)	11.00
Campari + soft ou orange pressée	11.00
Prosecco Bortholomiol (blanc ou rosé)	12.00
Whisky Puni Gold	12.50
<i>Italian malt vieilli 5 ans dans des anciens fûts de bourbon</i>	
Havana Spécial + soft	12.50
JB Whisky + soft	12.50
Rum Don Papa + soft	13.50
Vodka Sicilienne + soft	13.50
Glenffidish + soft	13.50
Gin Malfi Pompelmo + Fever Tree	14.50
Mediterranean - new	
Gin Malfi Limone + fever Tree Elderflower	14.50

COCKTAILS

Aperol Spritz (il Vero con aqua di Seltz)	11.50
Limoncello Spritz	11.50
Eatalicus	12.00
Liqueur de bergamote et prosecco	
Campari Spritz + tonic	12.50
Negroni classic	12.50
Vermouth rouge, Campari, Gin	
Negroni Sbagliato	12.50
Vermouth rouge, Campari, Prosecco	
Frutti Rossi	13.50
Granité de fruit rouge, vodka, liqueur de violette, prosecco	
Mojitôt ou tard - new	14.00
Rhum blanc, fraises fraîches Bio, basilic, sucre de canne, eau pétillante	
Pear it up ! - new	14.00
Poire, sirop de thé, Eatalicus, vodka, citron	
Bloody Vermouth - new	15.00
Apérol, vermouth blanc, citron, sirop de marasquin, gin	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	9.00
Menthe, citron, sprite, sucre de canne	
Flower Splash	9.00
Fleur de sureau, citron jaune, tonic Elderflower	
Positano	9.00
Ananas, fruit de la passion, citron, grenadine	
Rose Marin - new	10.00
Fraises, mûres, jus de citron, romarin	

SOFTS

Aqua Panna - Eau plate 0,50cl	5.50
Aqua Panna - Eau plate 1 L	8.50
San Pellegrino - 0.50 cl	5.50
San Pellegrino - 1 L	8.50
Orangeade / Limonade	3.95
Tonic : Gingembre - Eldeflower - Raspberry or Mediterranean	3.95
Coca-Cola - Coca-Cola Zero	3.95
Lipton Ice Tea / Sprite	3.95
Jus de tomate Minute Maid	3.95
Big Tom (jus de tomate épicé)	4.00
Crodino Classico	5.00
Orange pressée	5.50
• supp. grenadine	1.50

BIRRE

Jupiler 0 %	4.00
La Slip (Anagram de Pils (au fût) - 25 cl	5.00
La Houppé (au fût) - 33 cl	8.00
La Tre Fontane (trappiste italienne) - 33 cl	10.00

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

I NOSTRI FAVORITI - NOS COUPS DE CŒUR

Pour tous ceux qui n'ont pas envie de se farcir toute la carte des vins

LES BLANCS QUI FONT PLAISIR

Pinot Grigio | VENETO | Castello di Romeo e Giulietta

J'ai envie d'un petit coup de blanc facile et désaltérant.

Erbaceo | PUGLIA | Colli della Murgia - **new**

Greco & Fiano qui donnent un bel équilibre sur des notes florales d'arbres fruitiers.

Kriya | ABRUZZO | Di Carlo

Cococciola, un cépage oublié pendant des décennies qui ressort aujourd'hui pour vous offrir des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Une très belle découverte !

Neroametà | CAMPANIA | Mastroberardino - **new**

Un aglianico vinifié en blanc ! Très rare ... c'est un vin sec et élégant avec une acidité sur les agrumes ! C'est un voyage à Positano.



7.00 32.50

8.00 40.00

8.00 40.00

10.00 50.00

LES ROSÉS DU MOMENT

Chiaretto | VENETO | Monte del Frà

Un des meilleurs rosés de ces deux dernières années, primé dans de nombreux concours. C'est la belle surprise pour commencer agréablement le printemps.



7.50 35.00

LES ROUGES COMME UNE EVIDENCE

Lianto Primitivo | PUGLIA | Schola Sarmenti - **new**

Un pinard rond et facile, un bon début pour découvrir les Pouilles.

Amore Riposato IGT | VENETO | Villa Fura

Il a tout d'un grand ! Corvina, Rondinella, tout comme un grand ripasso mais en plus jeune ! Le nouveau 007 de notre carte ! Discret mais explosif.

Salice salentino | PUGLIA | Poggio Marù

Cerise noire et prune sont les marqueurs de ce blend de malvasia nera et negroamaro, cépage phare des Pouilles. Un rapport qualité prix imbattable !

Istrico | TOSCANA | Villa Patrizia

Un vin légèrement tannique avec une puissance bien maîtrisée sur des notes de chêne et de cuir. On se croirait dans une soirée « bondage »

Montefalco | UMBRIA | Briziarelli

Un vin gourmand et ample qui vous enverra directement dans les environs de Perugia ! Un voyage en « first ».



7.50 35.00

8.00 40.00

9.00 45.00

10.00 50.00

12.00 60.00



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

ANTIPASTI

1 produit 10,5 € - 2 produits 20 € - 3 produits 29 € - 4 produits 37 €

IL BAR AI SALUMI

Prosciutto crudo delle Colline Sellenese (le top du jambon toscan) - **new**

Bresaola di Black Angus (le must de la viande de bœuf séchée) + **5 €**

Prosciutto cotto al Tartufo (jambon cuit à la truffe)

Prosciutto San Daniele e gnoccho fritto + **3 €**

Plancha Bella Toscana + **7 € - new**

(Prosciutto crudo, prosciutto cotto alle erbe, finocchiona (salami au fenouil), pecorino truffe 12 mois)

IL BAR AI FORMAGGI

Burrata crémeuse da Maldera pour 2 (250 gr) avec datterino & aubergines rôties à la menthe + **5 €**

Parmigiano 24 mesi e olive verdi di Taranto

(parmesan 24 mois et grosses olives vertes Cerigniola)

La figliata (à partager à 2 ou à 4 : une burrata géante de 500 gr farcie de stracciatella et billes de mozzarella di bufala) + **25 €**

Full Mozzarella Jacket (la bufala dans tous ses états) + **7 €**

Treccia di mozzarella, bufala & pomodoro, bocconcino fritto, crochette al telefono

Treccia & pomodorini - **new**

(mozzarella di bufala tressée à la main, tomates primeurs et huile d'olive extra vierge di Muraglia)

IL BAR ALL' INSALATE

(ces salades peuvent être prises en plat moyennant un supplément de 7€)

La zucchigiana - **new**

Asparagi, gambero e colonnata + **3 € - new**

(gros gambero rosso et asperges roulées dans le lard de colonnata avec crème de parmesan)

Carpaccio di manzo Holstein e tartufo + **5€ - new**

Vitello Tonnato Harry's Bar (veau et sauce au thon) comme à Venise + **4 €**

Vitello Tonnato sbagliato + **4 € - new**

(délicieuses tranches de thon mi-cuit, légèrement fumé avec sa mayonnaise montée au jus de viande)

LA FRITURA

Fritto Adriatico + **7 €**

(calamars, seiches et petits poulpes)

Crochette di parmiggiano al tartufo

Carciofi alla Giudia - **new**

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

Misto di verdure grigliate del giorno (mixte de légumes grillés du jour et de saison Bio)*

liste non-exhaustive : aubergines, courgettes, artichauts, champignons, poivrons, fenouil

Focaccia classica à l'huile d'olive, parmesan, romarin

(fine pâte à pizza cuite au feu de bois, idéal à l'apéro ou en accompagnement de vos antipasti)

* Tous nos légumes sont Bio, frais et viennent du jardin de Dounia à Corroy-Le-Grand 3 x / semaine
Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PRIMI PIATTI - Les pâtes

Tutta la nostra pasta è fresca e fatta in casa, alcuna pasta secca che lavoriamo è della pasta di artigiano
Toutes nos pâtes sont fraîches et faites dans la maison, les quelques pâtes sèches que nous travaillons sont des pâtes d'artisan

La vera Carbonara (spaghetti, la vraie carbonara sans crème)	23.00
Linguine alle vongole come a Sirolo (palourdes tout simplement à l'ail, tomates Datterino, peperoncino, ail, persil et vin blanc)*	26.50
Paccheri EATALIA (grosses pâtes avec de la chair à saucisse au fenouil, oignons de Tropea, le tout revenu dans notre sauce Napoletana) Ritorno alla base !	29.50
Linguine Primavera e burratina * - new (Linguine sautées avec les premiers légumes du printemps, pesto de basilic et roquette, graines de courges rôties et burrata bio)	31.00
Ravioloni Cacio e Pepe, uovo perfetto & Holstein - new (de grosses ravioles farcies de pecorino et poivre noir servies avec un œuf parfait, rosace de bœuf Holstein, espuma de pecorino et un jus corsé dont nous avons le secret)	36.50
Spaghettoni allo scoglio - new (de gros spaghettis roulés dans un jus de carcasses avec persil, datterini et ail confit servis avec langoustines, tempura de gamberi rossi et de beaux morceaux de poulpes)	38.50
Tartufo Nero* (truffe noire de saison) (linguine à la truffe noire fraîche venant de notre chasseur de truffes Massimo)*	41.00
La vera Carbonara al tartufo nero (la vraie carbonara à la truffe noire de saison)	41.50
VEGGIE (plat végétarien)	
Poireau rôti aux amandes du Piémont, têtes de brocolini et choux fleur, crème de butternut et huile fumée à la roquette et tomates séchées	28.00
RISOTTO (riso Aquarello, le meilleur riz d'Italie)	
Risotto Primavera * (aux légumes primeurs) - new	32.50
Risotto Primavera & salsiccia (aux légumes primeurs et saucisse) - new	37.50
Risotto al tartufo nero della stagione*	41.50

La carte change en fonction des arrivages et des saisons - Il menù cambia in funzione degli arrivi e delle stagioni.

Tout est fait maison. Tutto è fatto in casa. E basta.

*Nos étoiles indiquent nos plats "végétarien" - *Le nostre stelle segnalano i nostri piatti "vegani"

Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

SECONDI PIATTI - Viandes et poissons

Serviti con verdure di stagione - Servis avec des légumes de saison

CARNE - VIANDE

(toutes nos viandes sont issues de fermes travaillant en biodynamie)

Polpette del Nonno Primavera - new

30.00

(Boulettes de volaille fermière et canard aux morilles et pecorino, le tout dans une crème d'asperges, moutarde à l'ancienne, jus de viande, asperges vertes et blanches servies des fusillone)

Stinco di maialino come a Orti - new

38.50

(Une grosse côte de cochon de lait cuite en basse t°, panée et frite, servie avec polenta crémeuse aux légumes primeurs et jus réduit au cidre, thym et sauge)

Tagliata di fianco di manzo « Black angus »

38.50

(une belle pièce d'onglet Black angus avec son jus au poivre vert, herbes et frico de pommes de terre)

Agnello Pantellaria - new

39.50

(une belle pièce d'agneau cuite en croûte de pistaches, câpres et olives servie rosée, jus d'agneau aux herbes et ail noir)

PESCE - POISSON

(tous nos poissons et crustacés sont issus de la pêche durable et petit bateau)

Polpo grigliato

35.00

(poulpe de l'Adriatique confit, grillé, purée de céleri-rave et jus fumé)

Pesce del giorno

38.50

(poisson de saison à l'inspiration des chefs)

TARTARE - TARTARES

Tartare di tonno rosso

32.50

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

Tartare di manzo Eatalia - new

32.50

Tartare di granchio, scampi e anguilla affumicata al cavolfiore - new

38.50

(tartare de crabe, langoustines, anguille fumée et choux fleur croquant servi avec une mayonnaise maison à l'encre de seiche : une bombe de fraîcheur)

La carte change en fonction des arrivages et des saisons - Il menù cambia in funzione degli arrivi e delle stagioni.

Tout est fait maison. Tutto è fatto in casa. E basta.

*Nos étoiles indiquent nos plats "végétarien" - *Le nostre stelle segnalano i nostri piatti "vegani"

Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang

LE PIZZE - LES PIZZAS

Toutes nos pizzas sont préparées avec la farine napolitaine de Molino Caputo
et des produits frais de qualité supérieure et bio
Tout supplément à partir de 2 €

LE CLASSICHE - LES CLASSIQUES

Margherita (tomates San Marzano, mozzarella)*	14.00
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	17.50
Napoletana (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)*	17.50
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	20.00
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	20.00
Puissance 4 (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)*	20.00

LE AUTENTICHE - LES AUTHENTIQUES

La Caprese (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)*	20.50
Veggie Foody (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)*	21.50
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	21.50
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella de bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	22.00
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	22.00
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	22.00
Porno Veggie (pizza blanche, crème de courgettes et pesto, courgettes & aubergines frites, tomates cerises avec ses chips de pomme de terre et roquette)* - new	23.00
Buffala Bill (tomates San Marzano, buffalo, burratina, crème de buffalo et basilic)	23.00
Scoglio (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, scampis rouges de Gallipoli, coquillages de saison, calamars, poulpe)	23.50
Carbo Gang (crème de carbonara, pancetta, buffalo et crumble de guanciale)	23.50
Andouille toi même (pizza blanche, crème de courges, buffalo, nduja, basilic, tuile de parmesan)	23.50
Foresta natura (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, cèpes, jambon cuit à la truffe noire de saison, mozzarella fumée, truffe fraîche)	24.50

La carte change en fonction des arrivages et des saisons - Il menù cambia in funzione degli arrivi e delle stagioni.
Tout est fait maison. Tutto è fatto in casa. E basta.

*Nos étoiles indiquent nos plats "végétarien" - *Le nostre stelle segnalano i nostri piatti "vegani"
Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

DOLCI - DESSERTS

La vie est courte, prenez un dessert.

Affogato (espresso avec glace italienne, gianduja et noisettes caramélisées) <i>Chère semaine de stress, notre histoire s'arrête !</i>	9.00
Tiramisù <i>Ti amo ramisù</i>	10.00
Il cornetto di gelato 2 boules au choix (vanille - chocolat - noisette - confiture de lait) <i>La glace comme les italiens l'ont inventée pour terminer avec une fraîcheur en bouche.</i>	10.00
Affogato sbagliato Notre fameux affogato avec une grosse larme de Frangelico, une magnifique liqueur de noisettes	11.00
Ma douce poire - new Tartelette avec frangipane maison, poire confite, poire crue, lait d'amande et glace à l'amande douce turbinée minute. <i>Encore un fruit de saison que toute l'équipe aime travailler.</i>	13.00
Moelleux au chocolat Gianduja et sa glace caramel beurre salé <i>Je mange ton moelleux au chocolat pour ne pas que tu faires ton régime</i>	13.00
Ferrero Sbagliato Le fameux Rocher revisité par notre squadra avec un praslin "fait maison" dans un délicieux chou et une petite surprise à l'intérieur. A déguster sans modération. <i>Demain je me mets au régime mais là je suis diaboliquement gourmand</i>	13.00
Cannolo Cannolo - new Un cannolo sicilien farçi d'une mousse au chocolat à la bergamote servi avec sa mandarinette et coulis de mandarine aux épices, le tout pepsé par une glace à la mandarine dont Max a le secret.	13.00
Assiette de fromages (pour ceux qui ne sont pas sucrés : fromages de saison, comme tous nos produits ...)	14.50

La carte change en fonction des arrivages et des saisons - Il menù cambia in funzione degli arrivi e delle stagioni.

Tout est fait maison. Tutto è fatto in casa. E basta.

Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang



KID'S MENU



BOLO JUNIOR
13 €

CARBO JUNIOR
13 €

POLPETTE JUNIOR
16 €

**PIZZA MARGHERITA
JUNIOR**
11 €

**PIZZA PROSCIUTTO
JUNIOR**
13 €

N'hésitez pas à demander nos autres plats en format 'junior' pour vos enfants jusqu'à 12 ans



CAFFE - TE

Ristretto	3.50
Espresso	3.50
Decafeinato	4.50
Caffè lungo	4.50
Double espresso	5.50
Cappuccino	5.50
Caffè latte	5.50
Caffè frappé	5.50
Latte macchiato	5.50
Grappa coffee	12.00
Italian coffee	12.00
Irish coffee	12.00
Jamaican coffee	12.00
Espresso Martini	12.50
Thé alla menta fresca	4.50
Infusion (fruits rouges, gingembre, thé noir)	4.50

LIQUORRE

Limoncello	6.00
Averna	7.50
Limoncello Verdello di Bonollo	7.50
Limoncello d'Amalfi	9.00
Liquore Amaro di Bonollo	8.00
Fernet Branca	8.50
Genepi di Val d'Aosta (Bio)	9.00
Vecchio Amaro del Capo	9.00
Sambuca	9.00
Amaretto Amande Honorable	9.00
<i>(produit 100 % naturel et belge)</i>	
Amaretto Gozio	9.50
Amaro del Consiglio (Nardini)	10.00

GRAPPA



Grappa bianca Maschio	7.00
Grappa di Prosecco Bonollo (2 anni)	8.00
Grappa au miel de tilleul Bonollo (dolce)	9.00
Grappa Black Bonollo	10.00
Grappa Invecchiata del Trentino (3 anni)	14.00
Grappa di Brunello Bianca	15.00
Grappa d'Amarone Riserva Vintage (6 anni)	19.00
Grappa di Barolo (12 anni - Marolo)	20.00
Grappa Riserva Cuvée Bonollo (7 anni)	22.50
Grappa Tête de Cuvée Brent (8 anni)	25.00





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](https://www.instagram.com/eatalia_wavre)

 [EATALIA](https://www.facebook.com/EATALIA)

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

