



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 !

Heures d'ouverture

Mardi et mercredi

11h30-14h30 et 18h30-22h00

Jeudi, vendredi et samedi

11h30-14h30 et 18h00-22h00

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

Cucina • Pizzeria • Enoteca

LUNCH - PRANZO

DU MARDI AU VENDREDI

ANTIPASTO
PRIMO
CAFE



25,00 €

2 rue du Pont du Christ
1300 Wavre
www.eataliawavre.be

APERITIVI

Martini blanc / rouge	9.00
Vin blanc doux	9.00
Bellini	10.00
Campari + soft ou orange pressée	11.00
Prosecco Bortholomiol (<i>blanc ou rosé</i>)	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	12.50
Vodka Sicilienne + soft	13.00
Glenffidish + soft	13.00
Gin Mare + Fever Tree Mediterranean	14.50
Gin Malfi Limone + fever Tree Elderflower	14.50

COCKTAILS

Aperol Spritz (il Vero con aqua di Seltz)	10.00
Limoncello Spritz	10.00
Campari Spritz + tonic	12.00
Eatalicus	12.00
Liqueur de bergamote et prosecco	
Negroni classic	12.50
Vermouth rouge, Campari, Gin	
Frutti Rossi	13.50
Granité de fruit rouge, vodka, liqueur de violette, prosecco	
Mojito Amalfi	14.00
Rhum blanc, citron d'Amalfi, menthe, sucre de canne, eau pétillante	
Daiquiri Oufiti	15.00
Rhum blanc, sprite, liqueur de violette et framboise, citron vert, cuberdon	

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	
Diavolo	9.00
Jus d'orange, citron, grenadine	

SOFTS

Aqua Panna - Eau plate 0,50cl	5.50
Aqua Panna - Eau plate 1 L	8.00
San Pellegrino - 0.50 cl	5.50
San Pellegrino - 1 L	8.00
Orangeade / Limonade	3.95
Tonic : Gingembre - Eldeflower -	3.95
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
Thé froid Eatalia	5.50
• suppl. grenadine	1.50

BIRRE

Jupiler 0 %	4.00
La Gamba (au fût) - 25 cl	5.00
La Houpe (au fût) - 33 cl	7.50

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.

Trebi | ABRUZZO | Talamonti - **new**

Un vin qui va vous ramener en vacances ... Note de melon et fleurs blanches, souple et élégant menant à une finale rafraichissante . Mieux qu'un Frisk !

Le Rime | TOSCANA | Castello Banfi IGT - **new**

Chardonnay et pinot grigio offre des notes de pêche et d'acacia. Ce vin qui est élaboré et vinifié à Montalcino vous offre un moment de détente et de plénitude gustative.

Un vin pour le Dalai-lama.

Müller Thurgau | TRENTINO | San Lorezn DOC - **new**

Un vin blanc tranchant qui ne laisse personne indifférent, entre des arômes de pomme verte et de silex. Grande minéralité et bouche équilibrée. Un beau vin blanc !

Nobu 1830 | ABRUZZO | Di Carlo IGP - **new**

Un 100% Pecorino qui offre une robe avec des reflets paille et un nez d'agrumes confits et d'amande douce. Vin goûtu. Le coup de cœur de Karina, la patronne !



7.00

32.00

7.50

35.00

8.00

40.00

8.00

40.00

9.00

45.00

LES ROUGES COMME UNE EVIDENCE



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.

Chianti Governo all'uso | TOSCANA | Colle Adimari DOCG - **new**

Un rouge couleur rubis avec saveur fraîche et harmonieuse . Ici le merlot est passerillé pour apporter gourmandise et craquant. Oh Cyril ! du craquant et du gourmandggg !

Montepulciano Moda | ABRUZZO | Talamonti DOC - **new**

Un cépage emblématique des Abruzzes ! Bouquet intense de fruits rouges sauvages et d'épices pour se marier avec tous les plats en sauce tomate ! Idéal avec l'Amatriciana.

Col di Sasso | TOSCANA | Castello Banfi IGT - **new**

Mélange de Sangiovese et cabernet sauvignon cultivés sur les pentes rocheuses de Montalcino. Un Vin concentré et extrêmement fruité avec des notes épicées .

Tullum | ABRUZZO | Vigneti Radica DOCG - **new**

Appellation très rare car seulement deux producteurs au monde qui offre une complexité gourmande et des tanins veloutés. Coup de cœur du Chef Eric !

7.00

32.00

7.50

35.00

8.00

40.00

8.50

42.00

11.00

55.00



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

ANTIPASTI

1 produit 10 € - 2 produits 19 € - 3 produits 28 € - 4 produits 33 €

Le plaisir de partager le retour de nos pérégrinations italiennes

IL BAR AI SALUMI

Prosciutto Nero dell'Abruzzo (le meilleur des jambons d'altitude)

Culatello di Zibello (probablement le meilleur jambon au monde) + 5 €

Prosciutto cotto al Tartufo (jambon cuit à la truffe)

Coppa di Parma Stagionata Simonini (la meilleure Coppa jamais goûtée)

Plancha Bella Emilia + 7 € - new

(Mortadella tartufo, Bresaola Black Angus, Ventricina piccante, salame di Bologna)

Arrosticini d'Abruzzo (mini brochettes de brebis grillées à déguster entre amis) + 3 €

IL BAR AI FORMAGGI

Burrata crémeuse da Maldera pour 2 (250 gr) avec datterino & aubergines rôties à la menthe - **new**
(le must à partager) + 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

IL BAR ALL' INSALATE

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

Burratina e pistacchio di Bronte e Mortadella + 3 €

Carpaccio de poulpe, vinaigrette de crustacés e bottarga

Polpo Tonnato (poulpe et sauce au thon) - **new**

Carpaccio de Chianina maturata e parmigiano vacche rosse 36 mesi + 5 €

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

LA FRITURA

Fritto del Mare Nostrum + 7 €

(poules, scampis rouges, calamars, seiches, polipetti, anchois frais)

Crochette di parmigiano al tartufo

Fiore di zucchine in tempura e stracciatella

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

Focaccia come una bruschetta + 3 €

(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*



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) **22.00**

Amatriciana al modo Eatalia **25.00**

De délicieux morceaux de guanciale affumicato fondant revenu dans notre sauce Napoletana et servis avec nos spaghettis faits main dans la casa.

Linguine alle vongole come a Sirolo **25.00**

(palourdes tout simplement à l'ail, tomates Datterino, peperoncino, ail, persil et vin blanc)*

Pasta, cozze e patate - new **26.00**

(une délicieuse crème de pommes de terre qui enrobe nos pâtes fraîches et des moules cuites 'minute' avec de la spianata de Naples - une tuerie !

Paccheri EATALIA - new **27.50**

(grosses pâtes avec de la chair à saucisse au fenouil, oignons de Tropea, le tout revenu dans notre sauce Napoletana) Ritorno alla base !

Triangoli al parmigiano, prosciutto crudo e pomodorini - new **34.00**

(de délicieuses ravioles farcies de parmesan 24 mois, servies avec une sauce aux tomates fraîches et au jambon noir des Abruzzes)

Paccheri alla Genovese polpo e scampi **36.00**

(Paccheri "fait maison" aux herbes avec de beaux morceaux de poulpe et de gros scampis de Sicile dans notre jus de carcasse et vin blanc aux oignons, olives taggiasche et câpres)

Tartufo Nero (truffe noire de saison) **39.00**

(linguine à la truffe noire fraîche venant de notre chasseur de truffes Massimo)*

La vera Carbonara al tartufo nero **39.50**

(la vraie carbonara à la truffe noire de saison)

RISOTTO (riso Aquarello, le meilleur riz d'Italie)

Risotto ai funghi del bosco (champignons des bois) - new **35.00**

Risotto al tartufo nero **39.50**

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 della Nonna Trapani - new

28.00

(boulettes de veau au parmesan avec mix de piments rouges doux et de menthe, le tout dans notre délicieuse sauce tomate relevée servies avec des Paccheri)

Cotelletta di Maialino come una saltimbocca - new

36.50

(une grosse côte de cochon de lait cuite en basse T°, poëllée et arosée amoureusement, servie avec jambon, parmesan et sauge)

Pollo & Coniglio All'Ischiana - new

38.50

(la rencontre entre le poulet fermier et le lapin sauvage, le tout cuit en basse température et servi avec un jus réduit et gnocchi fumé à la sauge)

Animelle & funghi del bosco Trifolato - new

43.00

(ris de veau croustillant aux champignons des bois, le tout relevé d'un jus à l'ail confit, persil et vin blanc)

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

35.00

(poisson de saison à l'inspiration des chefs)

TARTARE - TARTARES

Tartare di tonno rosso

32.00

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

Tartare di manzo al modo Eatalia

32.00

(viande de boeuf hachée minute, parmesan, basilic, tomates séchées, pignons de pin, mayonnaise à la collatura)

Tartare de langoustines et avocat au citron caviar et Bottarga alla grattugia

37.00

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 1,5 €

LE CLASSICHE - LES CLASSIQUES

Margherita (tomates San Marzano, mozzarella)*	13.00
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	16.50
Napoletana (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)*	17.00
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	19.50
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	19.50
Puissance 4 (4 fromages: gorgonzola, fontina, taleggio et parmesan)*	19.50

LE AUTENTICHE – LES AUTHENTIQUES

La Caprese (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)*	20.00
Veggie Foody (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)*	20.50
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	20.50
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella de bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	21.00
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	21.00
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	21.00
Buffala Bill (tomates San Marzano, buffala, burratina, crème de buffala et basilic)	22.00
Scoglio (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, scampis rouges de Gallipoli, coquillages de saison, calamars, poulpe)	22.50
Gallipoli (pizza blanche, stracciatella, scampis rouges de Gallipoli, ail, tomates datterino, basilic frais et zeste de citron vert)	22.50
Manarola (pizza blanche, buffala, tartare de thon rouge "Saku", salade mixte et zeste de citron vert)	23.00
Foresta natura (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, cèpes, jambon cuit à la truffe noire de saison, mozzarella fumée, truffe fraîche)	23.50

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



Cucina • Pizzeria • Enoteca

DOLCI - DESSERTS

La vie est courte, prenez un dessert.

Affogato (espresso avec glace italienne, gianduja et noisettes caramélisées) **9.00**
Chère semaine de stress, notre histoire s'arrête !

Tiramisù **10.00**
Ti amo ramisù

Il cornetto di gelato **10.00**
2 boules au choix (vanille – chocolat – noisette – confiture de lait)
La glace comme les italiens l'ont inventée pour terminer avec une fraîcheur en bouche.

Affogato sbagliato **11.00**
Notre fameux affogato avec une grosse larme de Frangelico, une magnifique liqueur de noisettes

Peppone - new **13.00**
Un délicieux biscuit moelleux à la vanille recouvert de framboises et de pêches servie avec sa glace pêche/citronnelle
Encore un fruit de saison que toute l'équipe aime travailler.

Moelleux au chocolat Gianduja et sa glace caramel beurre salé **13.00**
Je mange ton moelleux au chocolat pour ne pas que tu faires ton régime

Ferrero Sbagliato **13.00**
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.
Demain je me mets au régime mais là je suis diaboliquement gourmand

Siciliano Vero **13.00**
Un canolo farçi au chocolat de Modica et une glace à l'orange confite de Siracuse.
Plus Sicilien que cela, tu meurs

Assiette de fromages **14.50**
(pour ceux qui ne sont pas sucrés : fromages de saison, comme tous nos produits)

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	4.00
Caffè lungo	4.00
Double espresso	5.00
Cappuccino	5.00
Caffè latte	5.00
Caffè frappé	5.00
Latte macchiato	5.00
Grappa coffee	12.00
Italian coffee	12.00
Irish coffee	12.00
Jamaican coffee	12.00
Espresso Martini - new	12.50
Thé alla menta fresca	4.00
Infusion (fruits rouges, gingembre, thé noir)	4.00

LIQUORRE

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

GRAPPA

Grappa bianca Celini	7.00
Grappa di Moscato (2 anni)	8.00
Grappa d'Amarone (2 anni)	8.00
Grappa au miel de tilleul (dolce)	9.00
Grappa d'Amarone Barrique (3 anni)	10.00
Grappa Riserva (7 anni - Nardini)	15.00
Grappa d'Amarone Riserva Vintage (6 anni)	19.00
Grappa di Barolo (12 anni - Marolo)	20.00
Grappa Vecchia di Prosecco (8 anni)	21.00
Grappa Riserva Cuvée (7 anni)	22.50
Grappa Tête de Cuvée (8 anni)	25.00
Grappa Riserva (15 anni - Nardini)	25.00
Grappa Gran Riserva (9 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



EATALIA

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

