

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 Siciliana (2-3 pers) - 23 € - new

(Sfincione e caponata, caciocavallo, capocollo, lonzino, saucisson de cochon noir aux pistaches)

Parmigiana Bomba - 12,50 € - new

(magnifique parmigiana faite comme à Catania)

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 €

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

FOCCACIA

Foccacia 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)	13.00
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	16.50
Napoletana* (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)	16.50
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	19.00
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	19.00
Puissance 4* (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)	19.00

LE AUTENTICHE – LES AUTHENTIQUES

La Caprese* (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)	19.80
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	20.25
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella de bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	20.70
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	20.70
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	20.70
Pikazzu* (crème de courgettes jaunes, parmesan, courgettes, burratina, pistache, menthe et zeste de citron)	20.70
Tonno - new (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, thon, poivrons confits, oignons rouges, ail, origan)	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

PARPADELLE ALLA NORMA & PORCHETTA

(parpadelle faites maison avec ses aubergines frites, sauce Napoletana et fines tranches de Porchetta fumée au feu de bois)

27,00

LINGUINE ALLE VONGOLE

(linguine à l'encre de seiche avec ses vongole sauvages simplement à l'ail, peperoncino, persil, tomates fraîches, herbes et vin blanc)*

27,00

PACCHERI "MI STAI SUL ROMANESCO"

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

28,80

POLPETTE DELLA NONNA

(boulettes de veau, parmesan, tomates fraîches avec paccheri et cacioricotta)

28,80

TAGLIATELLE AUX GIROLLES

(tagliatelle faite maison avec ses girolles sauvages, ail, persil, vin blanc et straciatella fumée et sa poudre de noisettes aux champignons)

34,20

RISOTTO AUX GIROLLES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES*

35,50

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 "SAKÙ"

31,50

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

POLPO ALLA LUCIANA

33,30

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

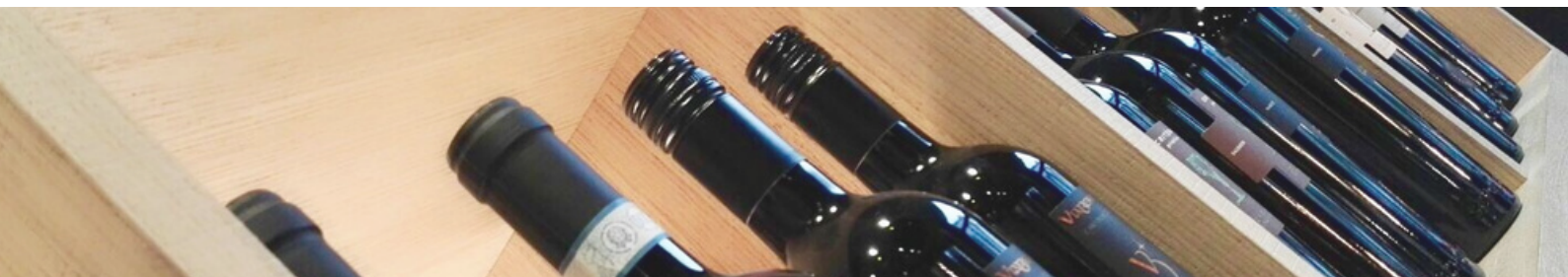
50,00



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 ▾ ●

+

≡

