



**EATALIA**  
Cucina • Pizzeria • Enoteca

## 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

EAT ALIA

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)

### FRITURA

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

**Carciofi alla Giudia - 12,00 € - new**

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

**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

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

### LE AUTENTICHE - LES AUTHENTIQUES

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

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

### 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

### TAGLIATELLE AGLI GALLINACCI

tagliatelles faites maison avec une belle poêlée de girolles, ail et persil

34,50

### RISOTTO AL TARTUFO\*

37,80

## PASTA

### TARTUFO NERO\*

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

37,00

### LA VERA CARBONARA AL TARTUFO

la vraie carbonara à la truffe noire de saison

35,50

## 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** 7,50  
charcuterie calabraise pimentée

**CAPOCOLLO NAPELOTANO** 8,50  
la meilleure partie du cochon roulé dans du poivron et séché pendant 24 mois

**MORTADELLA DI BOLOGNA** 8,50  
Médaille d'Or

**PROSCIUTTO CRUDO DELLE COLLINE SELLENESE** 9,00  
le top du jambon toscan

**MORTADELLE A LA TRUFFE** 9,50  
mortadelle à la truffe noire

## FORMAGGI & OLIVE

PAR PORTION DE 100 GR

**PARMIGIANO 30 MESI BIO** 7,50

**OLIVE CERIGNOLA** 7,50

## OLIO

**HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE MURAGLIA** 50,00  
500 ML



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

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

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

