



EATALIA
Cucina • Pizzeria • Enoteca

Heures d'ouverture

du mardi au samedi

11h30-14h30 et 18h30-22h00

Fermeture dimanche et lundi



**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)

Treccia & pomodorini - 9,50 €

Vitello Tonnato Harry's Bar (veau et sauce au thon) pour 2 p - **18 €**

Plancha Bella Toscana 2-3 personnes - 25 €

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

FRITURA

Crochette di parmigiano al tartufo - 9,50 €

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

Margherita* (tomates San Marzano, mozzarella)	12.50
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	15.75
Napoletana* (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)	15.75
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	18.00
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	18.00
Puissance 4* (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)	18.00

LE AUTENTICHE - LES AUTHENTIQUES

La Caprese* (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)	18.50
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	19.50
Veggie Foody* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)	19.50
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
O'Bergines* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, aubergines frites, chips d'aubergines, caccioricotta et roquette)	20.70
Scoglio (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, scampis rouges de Gallipoli, coquillages de saison, calamars, poulpe)	20.70
Carbo Gang (crème de carbonara, pancetta, buffalo et crumble de guanciale)	21.00
Foresta natura (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, cèpes, jambon cuit à la truffe noire de saison, mozzarella fumée, truffe fraîche de saison)	22.00

Tout supplément à partir de 2 € (en fonction des ingrédients) - * = végétarien



MENU TAKE AWAY

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PASTA

LA VERA CARBONARA 20,50

La vraie carbonara sans crème

LINGUINE ALLE VONGOLE COME A BORDIGHERA 24,00

palourdes tout simplement à l'ail, tomates
Datterino, peperoncino, ail, persil, romarin,
marjolaine et vin blanc

PACCHERI "MI STAI SUL CAVOLO" 27,00

grosses pâtes avec de la chair à saucisse au
fenouil, oignons de Tropea, chou
romanesco, sommité de choux fleur, le tout
revenu dans notre sauce Napoletana)

POLPETTE DELLA NONNA ALLA TRAPANESE 27,00

Boulettes de veau, parmesan et un mélange
d'herbes et de condiments dont le chef a le secret
avec sa délicieuse sauce napoletana relevée de
piments doux et adoucie par des raisins secs
gonflés au Marsala, servies avec des paccheri

SPAGHETTI PORCINI 34,00

(spaghetti faits maison avec ses premiers cèpes
de la saison, ail et persil)

TARTUFO NERO* 37,00

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

LA VERA CARBONARA AL TARTUFO NERO 37,50

La vraie carbonara sans crème à la truffe
de saison

PESCE

TARTARE DI TONNO 30,50 ROSSO

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

PESCE DEL GIORNO 34,50

poisson de saison à l'inspiration du
chef

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 SELLENESE

le top du jambon toscan

9,00

PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO

jambon cuit 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 PARM
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 !

