



**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)

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

**Plancha Matto Tartufo (2-3 pers) - 40 € - new**

(Prosciutto Tartufo, Mortadelle Tartufo, salsicciotto dell'Abruzzo Tartufo,  
burratina à la truffe et pecorino Moltesino al tartufo)

### 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

<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>O'Bergines*</b> (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, aubergines frites, chips d'aubergines, caccioricotta et roquette)	<b>20.70</b>
<b>Scoglio</b> (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, scampis rouges de Gallipoli, coquillages de saison, calamars, poulpe)	<b>21.60</b>
<b>Carbo Gang</b> (crème de carbonara, pancetta, buffalo et crumble de guanciale)	<b>21.60</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 22,00

La vraie carbonara sans crème

### LINGUINE ALLE TELLINE COME A VENEZIA 25,00

aux coques simplement au  
peperoncino, persil et vin blanc)\*

### TAJARINI AL RAGÙ (RETOUR DU PIÉMONT) 26,50

de fines pâtes aux oeufs piémontaises avec  
un ragù de viande cuite de longues heures  
dans une sauce tomate et barolo

### PACCHERI "MI STAI SUL FINOCCHIO" 28,50

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

### POLPETTE ALLA NORMA 28,00

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

### SPAGHETTI AGLI ASPARAGI, VERDURE PRECOCI E SPUGNOLE 34,50

spaghetti faits maison aux asperges, ses  
Primeurs (petits pois, navets, carottes, ....) et ses  
morilles avec ail et persil

## 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 NERO 37,50

La vraie carbonara sans crème  
à la truffe de saison

## PESCE

### TARTARE DI TONNO ROSSO 30,50

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** 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

**PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO** 9,50  
jambon cuit 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 !

