



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

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

ANTIPASTI

**LE PLAISIR DE PARTAGER ET GOÛTER ENSEMBLE
DES PRODUITS D'EXCEPTION**

FORMAGGI & SALUMI

Burrata crémeuse da Maldera - 14,00 €

pour 2 (250 gr) servie avec des tomates Datterino & aubergines rôties à la menthe
(le must à partager)

Treccia & pomodorini - 9,50 € - new

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

Vitello Tonnato sbagliato pour 2 p - **18 € - new**

(délicieuses tranches de thon mi-cuit, légèrement fumé
avec sa mayonnaise montée au jus de viande)

Plancha Bella Toscana 2-3 personnes - 24 € - new

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

Planche Tartufo pour 2-3 personnes - 30 €

(jambon à la truffe , salsicciotto à la truffe , mortadelle à la truffe ,
burrata à la truffe et pecorino à la truffe , le tout parsemé de truffes noires de saison)

FRITURA

Crochette di parmiggiano al tartufo - 9,50 €

La zucchigiana - 9,50 € - new

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)	19.35
Veggie Foody (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)*	19.35
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
Porno Veggie (pizza blanche, crème de courgettes et pesto, courgettes & aubergines frites, tomates cerises avec ses chips de pomme de terre et roquette)* - new	20.70
Buffala Bill (tomates San Marzano, buffala, burratina, crème de buffala et basilic)	21.00
Scoglio (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, scampis rouges de Gallipoli, coquillages de saison, calamars, poulpe)	
Carbo Gang (crème de carbonara, pancetta, buffala et crumble de guanciale)	21.00
Andouille toi même (pizza blanche, crème de courges, buffala, nduja, basilic, tuile de parmesan)	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)



MENU TAKE AWAY

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PASTA

LA VERA CARBONARA 20,70

La vraie carbonara sans crème

LINGUINE ALLE VONGOLE COME A SIROLO 23,80

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

PACCHERI EATALIA 26,50

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

POLPETTE DEL NONNO PRIMAVERA 27,00

boulettes de veau et canard confit aux cèpes et parmesan, le tout dans une délicieuse crème de butternut, moutarde et morilles servies avec des fusillone

LINGUINE PRIMAVERA E BURRATINA* 28,00

linguine sautées avec les premiers légumes du printemps, pesto de basilic et roquette, graines de courges rôties et burrata Bio

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 29,30

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

POLPO GRIGLIATO 31,50

poulpe de l'Adriatique grillé, purée de céleri-rave et jus fumé

PESCE DEL GIORNO 34,60

poisson de saison à l'inspiration des chefs

FULL VEGGY

POIREAU ROTI* 25,20

aux amandes du Piémont, têtes de brocolini et choux fleur, crème de butternut et huile fumée à la roquette et tomates séchées

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
250 ML

25,00

HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE MURAGLIA
500 ML

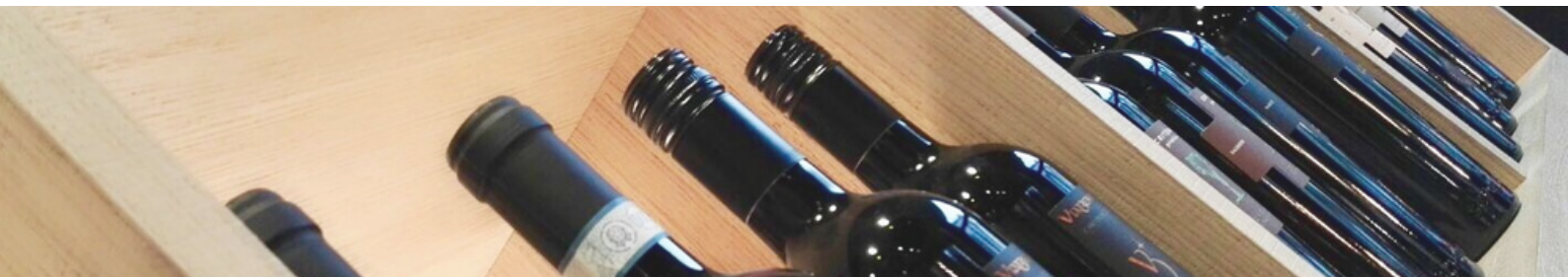
40,00



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 !

