

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

EATALIA est née en 2017 de la rencontre entre deux belges (Eric & Karine) 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.

Ouvert du mardi au samedi

11h30-14h30

et

18h30-22h00

**Fermeture dimanche, lundi et
mercredi midi**

Take Away disponible
durant nos heures d'ouverture

Pour toute réservation et/ou commande via notre
website : www.eataliawavre.be

Rejoignez nous sur nos réseaux sociaux Facebook & Instagram

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



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

APERITIVI & SPRITZ

Prosecco Bortholomiol (<i>blanc ou rosé</i>)	12.00
Martini blanc / rouge	9.00
Vin blanc doux	9.00
Campari*	10.00
Bellini (crème de pêche fraîche)	11.00
Aperol Spritz	11.50
Limoncello Spritz	11.50
Purple Prince Spritz (violet) - new	11.50
Cheri Cherry Spritz (cerises) - new	12.00
Eatalicus (Liqueur de bergamote et prosecco)	12.00

ALCOOL & GIN

JB Whisky*	11.00
Havana Spécial*	11.00
Whisky Puni Gold* (<i>Italian malt vieilli 5 ans dans des anciens fûts de bourbon</i>)	11.50
Rum Don Papa*	12.50
Vodka Sicilienne*	12.50
Glenfiddich*	12.50
Gin Malfi Limone*	13.00
Gin Tchin (un gin belge étonnant)*	13.00

(*)+ supplément soft (tonic, coca-cola, soda ou jus d'orange) 2.00

COCKTAILS

Negroni classic	12.50
Vermouth rouge, Campari, Gin	
Mojitoto Amalfi	14.00
Rhum blanc, menthe, citron d'Amalfi, sucre de canne, eau pétillante	
Frutti Rossi	14.00
Granité de fruits rouges, vodka, liqueur de violette, prosecco	
Godfather	14.00
Whisky et amaretto on the Rocks	15.00
Mojitoto Fragola	
Rhum blanc, menthe, fraises, sucre de canne, eau pétillante	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	9.00
Menthe, citron, sprite, sucre de canne	
Positano	9.00
Ananas, fruit de la passion, citron, grenadine	
Sweet Cherry - new	10.00
Sirop de cerises, tonic, cerises fraîches	

SOFTS

Aqua Panna - Eau plate 0,50cl	5.50
Aqua Panna - Eau plate 1 L	9.00
San Pellegrino - 0.50 cl	5.50
San Pellegrino - 1 L	9.00
Orangeade / Limonade	3.95
Tonic : Gingembre - Eldeflower - Raspberry or Mediterranean	3.95
Coca-Cola - Coca-Cola Zero	3.95
Lipton Ice Tea / Sprite	3.95
Jus de pomme Bio des Vergers de Dion	3.95
Jus de tomate Minute Maid	3.95
Big Tom (jus de tomate épicé)	4.00
Crodino Classico	5.00
Orange pressée	5.50
Kombucha Forest Infusion Bouleau	6.00
Kombucha Forest Infusion Myrtille	6.00
+ supp. grenadine	1.50

BIRRE

Jupiler 0 %	4.50
La Moretti (bouteille 33 cl)	5.50
La Super Fresca (au fût) - 33 cl	6.50
La Houpe (au fût) - 33 cl	8.00
Azzurra Triple (bouteille 33 cl)	8.00

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

I NOSTRI FAVORITI - NOS COUPS DE CŒUR

Pour tous ceux qui n'ont pas envie de se farcir toute la carte des vins

LES BLANCS QUI FONT PLAISIR

Grillo | SICILIA | Canapi

J'ai envie d'un petit coup de blanc facile et désaltérant.

Pecorino Giocheremo | ABRUZZO | Torre dei Beati - **new**

Un vin minéral, tendu comme un string, sur des notes de citrons confits et de fleurs blanches.

Chardonnay Cadetto | ABRUZZO | Castorani

Un chardonnay beurré avec une bouche sur l'amande. Le compagnon parfait de vos antipasti.

Custoza Superiore | VENETO | Monte del Frà - **new**

De la pêche, de la poire sur un fond de bouche minéral avec une finalité d'agrumes. Une véritable gourmandise.



7.00

32.50

8.50

44.00

9.00

48.00

9.00

48.00

LES ROSES DE L'ETE

Trevenize | VENETO | Canapi

Le rosé parfait pour la terrasse : nez floral et une bouche sur le goût du cuberdon.

Anima mia | PIEMONTE | Pico Maccario - **new**

Un Barbera rosé qui surprend ! Petit fruits rouges croquants et pastèque Le meilleur antioxydant possible ! Ce vin devrait être remboursé par la sécu.

7.50

35.00

8.00

40.00

LES ROUGES COMME UNE EVIDENCE

Modà | ABRUZZO | Talamonti

Entrée dans les Abruzzes par la grande porte avec ce Montepulciano plein de fraîcheur et axé sur les petits fruits rouges.

Bardolino Rosso | VENETO | Monte del Frà - **new**

Un vin à déguster légèrement frais qui vous emmène dans le Veneto en gondole . Une ode à la déconnexion .

Bolonero | PUGLIA | Torrento - **new**

Aglianico et Nero di Troia pour une bouche ample de fruits noirs sur des tannins fondus .

Un rapport prix plaisir imbattable!

Gaius | TOSCANA | Quercetta

Un Super Toscan de grande facture qui est le rapport qualité prix du moment ! Un corps musclé avec une tête bien faite ! Une pépite !



7.50

35.00

8.00

40.00

8.00

40.00

10.00

55.00

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

Les incontournables

ANTIPASTI

1 produit 10,5 € - 2 produits 20 € - 3 produits 29 € - 4 produits 37 €

Certains antipasti sont disponibles en plat moyennant un supplément de 7 €

Prosciutto crudo di Parma 24 mois

Mortadelle à la truffe

Burrata crémeuse de Maldera* pour 2 (250 gr) + 5 €

Parmigiano 24 mesi e olive verdi di Taranto*

Vitello Tonnato Harry's bar + 4 €

Fritto Adriatico + 7 €

Mixte de légumes grillés Bio*

Focaccia classique*

PRIMI PIATTI

(pâtes **SANS GLUTEN** sur demande)

La Vera Carbonara

(spaghetti, la vraie carbonara sans crème)

Linguine alle Telline

(coques simplement à l'ail, peperoncino, persil et vin blanc)*

Paccheri "Mi Stai sul Finocchio"

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

Linguine Tartufo Nero*

Risotto al tartufo*



SECONDI PIATTI



Polpette alla Norma

(boulettes de veau, parmesan, aubergines frites avec paccheri et cacioricotta)

Tagliata d'onglet Black Angus

(avec son jus au poivre vert, herbes et frico de pommes de terre)

Polpo alla Luciana

(poulpe de l'Adriatique grillé, servi avec son jus de carcasse et une réduction de tomates fraîches, olives et câpres)

Tartare de thon rouge "Saku"

24.50

28.00

31.50

41.00

41.95

31.50

39.50

36.50

35.00

DOLCE



Affogato

9.00

Tiramisù

10.50

Il cornetto di gelato

10.50

Moelleux au chocolat et sa glace

14.00

caramel beurre salé

Tutto è fatto in casa. E basta

Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang

* plat végétarien



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

Les suggestions du moment

ANTIPASTI

1 produit 10,5 € - 2 produits 20 € - 3 produits 29 € - 4 produits 37 €

Certains antipasti sont disponibles en plat moyennant un supplément de 7 €

Carciofi alla Giudia + 3 €

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

Plancha Matto Tartufo + 12,5€

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

Melon de Sicile et jambon de Parme + 3 €

(avec pistaches torréifiées et straciatela à l'estragon)

PRIMI PIATTI

(pâtes **SANS GLUTEN** sur demande)

Paccheri Torno a Taranto

(paccheri fait maison avec des gamberi rossi, moules, tomates fraîches, ail, piment et coulis de tomates au basilic)

31.00

Tagliatelle agli gallinacci

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

38.50

La vera Carbonara al tartufo nero

(la vraie carbonara à la truffe noire de saison)

39.50

SECONDI PIATTI

Tartare di manzo "EATALIA"

(à la façon italienne (pignons de pin, roquette, basilic et tomates confites), servi avec ses frites de pommes de terre au parmesan et son oeuf confit)

33.50

Tagliata di tonno "Ciccio del Mare"

(une belle pièce de thon rouge mi-cuite servie sur un lit de tomates confites, câpres et origan)

38.50

DOLCE

Cherry on the top

13.00

(magnifique panna cotta servie avec sa poêlée de cerises, tuile croquante et sa glace à la menthe)

Tutto è fatto in casa. E basta.

*Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang
Nos suggestions changent +/- tous les 15 jours*

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

LE PIZZE - LES PIZZAS

Toutes nos pizzas sont préparées avec la farine napolitaine de Molino Caputo et des produits frais de qualité supérieure et bio

Tout supplément à partir de 2 €

LE CLASSICHE - LES CLASSIQUES

Margherita* (tomates San Marzano, mozzarella)	14.00
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	17.95
Napoletana* (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)	17.95
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	20.50
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	20.50
Puissance 4* (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)	20.50

LE AUTENTICHE - LES AUTHENTIQUES

La Caprese* (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)	21.50
Veggie Foody* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)	22.00
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	22.00
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella de bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	22.50
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	22.50
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	22.50
Pikazzu (crème de courgettes jaunes, parmesan, courgettes, burratina, pistache, menthe et zeste de citron) - new	22.50
O'Bergines* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, aubergines frites, chips d'aubergines, caccioricotta et roquette)	23.00
Foresta natura (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, cèpes, jambon cuit à la truffe noire de saison, mozzarella fumée, truffe fraîche)	25.00

La carte change en fonction des arrivages et des saisons - Il menù cambia in funzione degli arrivi e delle stagioni.

Tout est fait maison. Tutto è fatto in casa. E basta.

*Nos étoiles indiquent nos plats "végétarien" - *Le nostre stelle segnalano i nostri piatti "vegani"

Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang



CAFFE - TE

Ristretto	4.00
Espresso	4.00
Decafeinato	4.95
Caffe lungo	4.95
Double espresso	5.95
Cappucino	5.95
Caffe latte	5.95
Latte macchiato	5.95
Caffe frappé (avec 2 boules de glace vanille)	9.00
Grappa coffee	13.00
Italian coffee	13.00
Irish coffee	13.00
Jamaican coffee	13.00
Espresso Martini	13.50
Negroni Coffee	13.50
Infusion (fruits rouges, gingembre, thé noir)	4.95
Thé alla menta fresca	5.50

GRAPPA

Grappa del Veneto (Bonollo)

Moscato Barricato	10.00
Grappa al miele (dolce)	10.00
Prosecco Barricato	12.00
Amarone Vintage	20.00

Grappa del Piemonte (Marolo)

Nebbiolo	15.00
Barolo 12 anni	21.00
Barolo 15 anni	24.00
Barolo 20 anni	26.00
Barolo 1989	30.00
Barolo 1988	35.00

LIQUORRE

Limoncello	7.50
Averna	7.50
Dia Maria - Liqueur de café	8.50
Fernet Branca	8.50
Limoncello d'Amalfi	9.00
Genepi di Val d'Aosta (Bio)	9.00
Vecchio Amaro del Capo	9.00
Sambuca	9.00
Amaretto Amande Honorable (produit 100 % naturel et belge)	9.00
Amaretto Gozio	9.50

EATALIA

LUNCH - PRANZO

ANTIPASTO - PRIMO - CAFE
28,00 €



MARDI, JEUDI, VENDREDI MIDI

2 RUE DU PONT DU CHRIST- 1300 WAVRE

☎ 010 602 930

WEBSITE : WWW.EATALIAWAVRE.BE



KID'S MENU



BOLO JUNIOR
14 €

CARBO JUNIOR
14 €

POLPETTE JUNIOR
17 €

**PIZZA MARGHERITA
JUNIOR**
11 €

**PIZZA PROSCIUTTO
JUNIOR**
13 €

N'hésitez pas à demander nos autres plats en format 'junior' pour vos enfants jusqu'à 12 ans

TAKE AWAY ONLY

SALUMI

par portion de 100 gr

Spianata **7,50€**
charcuterie calabraise pimentée

Capocollo napoletano **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 **9,00€**
le top du jambon de Parme

Prosciutto cotto al tartufo **9,50€**
jambon cuit à la truffe noire



FORMAGGI E OLIVE

Parmesan Reggiano **7,50€**
30 mois 100 gr

Burrata 100 gr **6,00€**

Burrata 250 gr **7,50€**

Olive Cerignola 100 gr **7,50€**



OLIO

Huile d'olive Extra **50€**
Vierge Muraglia
500 ml

une des meilleures huiles d'olive des Pouilles



VINI

-40 %

Un choix parmi plus de 70 selections de vins italiens disponibles via notre carte de vins - prix - 40 % du prix de la carte en take-away



"Commandez pendant votre visite, et votre commande sera prête à la fin de votre repas !"



MENU GROUPE A PARTIR DE 10 PERSONNES

EATALIA WAVRE

Chers et Chères client.e.s,

Nous sommes ravis de vous proposer nos menus spécialement conçus pour les groupes de 10 personnes ou plus.

Profitez d'une expérience culinaire exceptionnelle avec vos amis, votre famille ou vos collègues.

Nos Offres de Menu

Nous proposons deux menus pour satisfaire vos papilles (menus disponibles sur notre site web www.eataliawavre.be)

- **Menu à 55 € (entrée - plat - dessert)**
Un choix de plats préparés avec soin pour une expérience gastronomique mémorable.
- **Menu à 65 € (entrée - plat - dessert)**
Une sélection de mets raffinés pour les gourmets exigeants.

Note : Les prix indiqués sont hors boissons.

Forfait Boissons

Pour accompagner votre repas, nous offrons deux forfaits boissons :

- **Forfait à 22,50 €**
Inclut une sélection de vins, bières et boissons non alcoolisées.
- **Forfait à 32,50 €**
Une gamme premium de vins, bières et boissons non alcoolisées pour une expérience complète.

Réservation

Pour confirmer votre réservation, veuillez nous envoyer votre demande par mail à l'adresse suivante : eataliawavre@gmail.com

Nous vous remercions de nous choisir pour votre événement et avons hâte de vous accueillir très prochainement.

Squadra Eatalia



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 !

