



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
Rosmarino Spritz - new	11.50
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 Mare Capri* - new	13.00
Gin Eatalia* (infusé au romarin) - new	13.00

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

COCKTAILS

Negroni classic	12.50
Vermouth rouge, Campari, Gin	
Negroni Sfumato - new	12.50
Vermouth rouge, Campari, Gin romarin & romarin fumé	
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	
Milano Mule - new	14.00
Grappa, ginger beer, citron vert et vermouth	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	9.00
Menthe, citron, sprite, sucre de canne	
Positano	9.00
Ananas, fruit de la passion, citron, grenadine	
Basilico e limone - new	10.00
Citron frais, tonic, sirop de basilic et basilic frais	

SOFTS

Aqua Panna - Eau plate 0,50cl	5.50
Aqua Panna - Eau plate 1 L	9.50
San Pellegrino - 0.50 cl	5.50
San Pellegrino - 1 L	9.50
Orangeade / Limonade	3.95
Tonic : Gingembre - Eldeflower -	3.95
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
Iceatalia (Icetea maison) - new	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.

7.50

35.00

ZIN Bianco | PUGLIA | Pasqua

Un blend de Fiano et Chardonnay qui nous emmène en première classe dans les Trulli d'Alberobello.

8.00

40.00

Vermentino | SARDIGNA | Prendas

Un vermentino iodé et minéral qui annonce l'été indien.

8.50

44.00

Custoza Superiore | VENETO | Monte del Frà

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

9.00

48.00

LES ROSES DE L'ETE

ZIN Rosato | PUGLIA | Pasqua

Le rosé pour finir l'été en roue libre : tendu comme un string avec une fin de bouche opulente et langoureuse. On ne s'en lasse pas !

8.00

40.00

LES ROUGES COMME UNE EVIDENCE



Bardonilo 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.

8.00

40.00

Caviro | PUGLIA | Aprimondo - **new**

Un appassimento équilibré, bouquet de fruits rouges, léger tanin et acidité de griottes pour finir, coup de coeur de la quinzaine.

8.00

40.00

Nivura | CALABRIA | Vallano - **new**

Vin intense avec des notes de mûres et de figes. Aller simple pour Reggio di Calabria.

8.00

40.00

Nadir | SICILIA | Tenuta Rapitala

Une syrah plantée à 300 m d'altitude sur les pentes de l'Etna qui envoie du lourd ! Gourmandise et puissance à la fois. Idéal avec les champignons !

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

Prosciutto cotto al Tartufo (jambon cuit à la truffe)

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

(aux poires, courgettes et basilic)

Parmigiano 24 mesi e olive verdi Cerrignola*

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

24.50

(spaghetti, la vraie carbonara sans crème)

Linguine alle vongole Vallecrocchia

29.50

(linguine à l'encre de seiche avec ses vongole sauvages simplement à l'ail, peperoncino, persil, tomates fraîches, herbes et vin blanc)*

Paccheri EATALIA

32.00

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

Risotto aux girolles et

39.50

champignons sauvages*

Linguine Tartufo Nero de saison,

44.00

râpée avec générosité*

SECONDI PIATTI

Polpette della Nonna

32.00

(boulettes de veau, parmesan, tomates fraîches avec paccheri et cacioricotta)

Tartare d'espadon

36.50

(magnifique tartare d'espadon avec son tartare d'artichauts et citrons confits, jeunes oignons, mayonnaise aux piments et noisettes torréfiées)

Polpo e Borlotti - **new**

37.00

(poulpe de l'Adriatique confit, grillé et servi sur une purée douce et moëlleuse d'haricots Borlotti et légumes de saison avec son jus corsé)

Maialino e castagna - **new**

39.50

(une belle côte de cochon noir des Abruzzes en croûte de châtaignes du Piémont, servie avec son mille feuille de légumes et jus de viande corsé)

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 €

Crochette di parmigiano & tartufo

(3 crochettes de parmesan à la truffe)

Plancha Bella Emilia + 12,5€ - **new**

(Mortadelle 'Médaille d'Or', jambon de Parme 24 mois, parmesan 24 mois, salame di Langhirano et crescentine)

Arancini

(boulette de riz farcie al ragù et mozzarella, spécialité sicilienne)

Burratina Bomba + 3 €

(magnifique burratina frite servie sur un coulis de tomates San Marzano)

Carpaccio d'espadon fumé + 3 € - **new**

(espadon fumé, noix du Piémont et crème aigrelette)

PRIMI PIATTI

(pâtes **SANS GLUTEN** sur demande)

Pappardelle alla Norma & Porchetta

(pappardelle faites maison avec ses aubergines frites, sauce Napoletana et fines tranches de Porchetta fumée au feu de bois)

Tagliatelle aux girolles

(tagliatelle faite maison avec ses girolles sauvages, ail, persil, vin blanc et stracciatella fumée et sa poudre de noix aux champignons)

La vera Carbonara al tartufo nero

(la vraie carbonara à la truffe noire de saison)

30.00

38.00

41.50

SECONDI PIATTI

Stinco d'agnello

(belle souris d'agneau cuite basse température, poêlée de champignons sauvages, croquette à la truffe et jus corsé)

Terre e Mare - **new**

(gâteau de soles et Saint Jacques à la truffe, tartin de pommes de terre et son émulsion corsée)

39.00

42.00

DOLCE

Millefoglie di pere e gorgonzola - 14.00

Mille feuille de poires aux épices et sa glace au miel et gorgonzola

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 20 jours

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)	14.50
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	18.50
Napoletana* (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)	18.50
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	21.00
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	21.00
Puissance 4* (4 fromages: gorgonzola, fontina, taleggio et parmesan)	21.00

LE AUTENTICHE - LES AUTHENTIQUES

La Caprese* (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)	22.00
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	22.50
Swing my Veggie* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, aubergines, courgettes, poivrons jaunes, tomates datterino, basilic frais) - new	22.50
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella di bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	23.00
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	23.00
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	23.00
Hakuna Patata (pizza blanche, mozzarella di bufala, fontina, pommes de terre risolées, chips maison et speck d'Alto Adige) - new	23.00
Mia Mortadella (pizza blanche, mozzarella di bufala, crème de pesto basilic et pistache, mortadelle "Médaille d'Or et pistaches torréfiées) - new	24.00
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



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

CAFFE - TE

Ristretto	4.00
Espresso	4.00
Decafeinato	4.95
Caffè lungo	4.95
Double espresso	5.95
Cappuccino	5.95
Caffè latte	5.95
Latte macchiato	5.95
Caffè 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	9.00
(produit 100 % naturel et belge)	
Amaretto Gozio	9.50



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**](mailto: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



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

