



EATALIA
Cucina • Pizzeria • Enoteca

Heures d'ouverture

du mardi au samedi

11h30-14h30 et 18h30-22h00


**Fermeture dimanche, lundi
et mercredi midi**



**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 pour 2 (250 gr) - 14,00 € - new

avec poires, courgettes et basilic, le must à partager !

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

Plancha Bella Emilia (2-3 pers) - 23 €- new

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

FRITTURA

Crochette di parmiggiano al tartufo (3 pièces) - 9,50 €

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

Arancini - 9,50 €

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

Burratina Bomba - 12 €

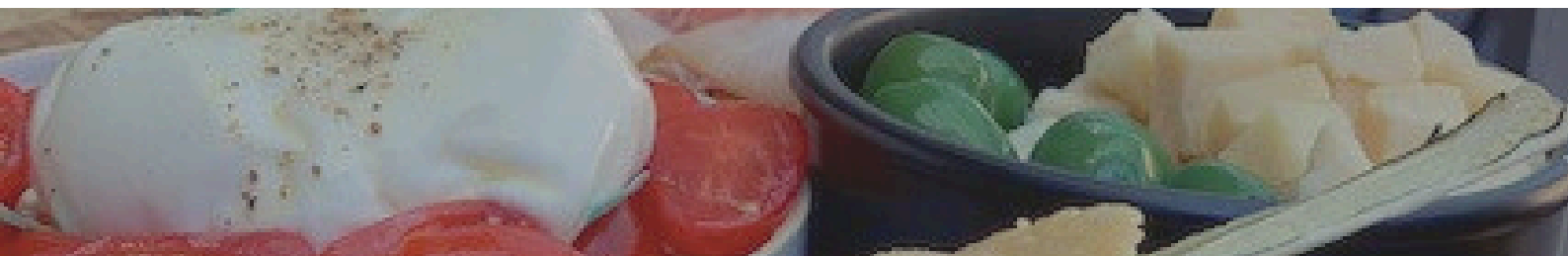
(magnifique burratina frite servie sur un coulis de tomates San Marzano)

Fritto Adriatico - 15,50 €

(calamars, seiches et petits poulpes)

FOCCACIA

Foccacia 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**.

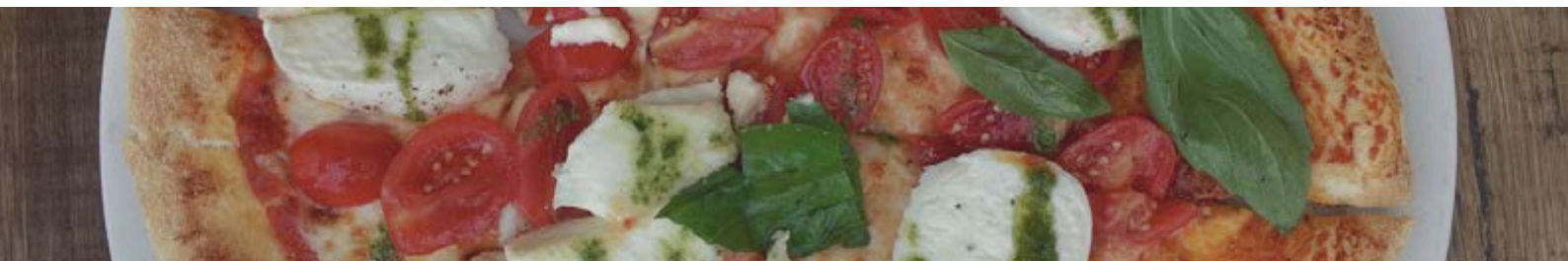
LE CLASSICHE - LES CLASSIQUES

Margherita* (tomates San Marzano, mozzarella)	13.00
Prosciutto (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)	16.50
Napoletana* (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)	16.50
4 stagioni (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)	19.00
Calzone (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)	19.00
Puissance 4* (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)	19.00

LE AUTENTICHE – LES AUTHENTIQUES

La Caprese* (tomates San Marzano, tomates fraîches, mozzarella di bufala fraîche et son pesto de basilic frais)	19.80
La mia Burrata (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)	20.25
Swing my Veggie* (tomates San Marzano, mozzarella di buffala, aubergines, courgettes, poivrons jaunes, tomates datterino, basilic frais) - new	20.25
Salsiccia (tomates San Marzano, spianata, saucisses fraîches, mozzarella de bufala, tomates semi séchées, oignons rouges)	20.70
Spicy Shot (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, spianata, ricotta, piments, oignons rouges)	20.70
Eatalia (tomates San Marzano, tomates cerises semi séchées, mozzarella di bufala, jambon San Daniele 24 mois & parmesan, roquette)	20.70
Hakuna Patata (pizza blanche, mozzarella di bufala, fontina, pommes de terre risolées, chips maison et speck d'Alto Adige) - new	20.70
Mia Mortadella (pizza blanche, mozzarella di bufala, crème de pesto basilic et pistache, mortadelle "Médaille d'Or et pistaches torréifiées) - new	21.60
Foresta natura (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, cèpes, jambon cuit à la truffe noire de saison, mozzarella fumée, truffe fraîche de saison)	22.50

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





MENU TAKE AWAY

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PASTA

LA VERA CARBONARA

La vraie carbonara sans crème

22,00

PAPPARDELLE AU RAGÙ DI CERVA

(pappardelle faites maison avec son ragù de biche mijoté de longues heures dans du Valpolicella et de la sauge)

27.00

LINGUINE ALLE VONGOLE DRAGO VERDE

(linguine avec ses vongole sauvages simplement à l'ail, peperoncino, persil et vin blanc)

27,00

PACCHERI EATALIA

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

28,80

POLPETTE DELLA NONNA

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

28,80

CASONCELLI ALLA ZUCCA

(ravioles faites maison avec sa farce de courges, guanciale et ricotta, servies sur une crème de parmesan Reggiano DOP et quelques girolles)

34.20

RISOTTO AUX GIROLLES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES*

35.50

PASTA

LA VERA CARBONARA AL TARTUFO

37,50

la vraie carbonara à la truffe noire de saison

TARTUFO NERO*

39.60

(linguine à la truffe noire de saison "fraîche, râpée généreusement)

PESCE

TARTARE D'ESPADON

32,80

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

POLPO E BORLOTTI

33.30

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

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 SELLENESI

le top du jambon toscan

9,00

MORTADELLE A LA TRUFFE

mortadelle 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

40,00

HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE MURAGLIA
500 ML

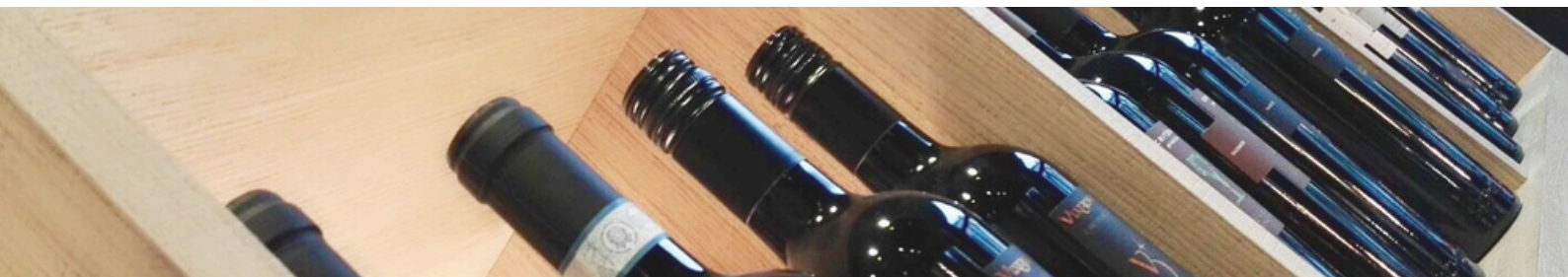
65,00



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**

 **EATALIA**

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

10:29

97

eatalia_wavre v •

