



**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)

**Treccia & pomodorini - 9,50 €**

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

**Plancha Bella Toscana 2-3 personnes - 25 €**

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

### FRITURA

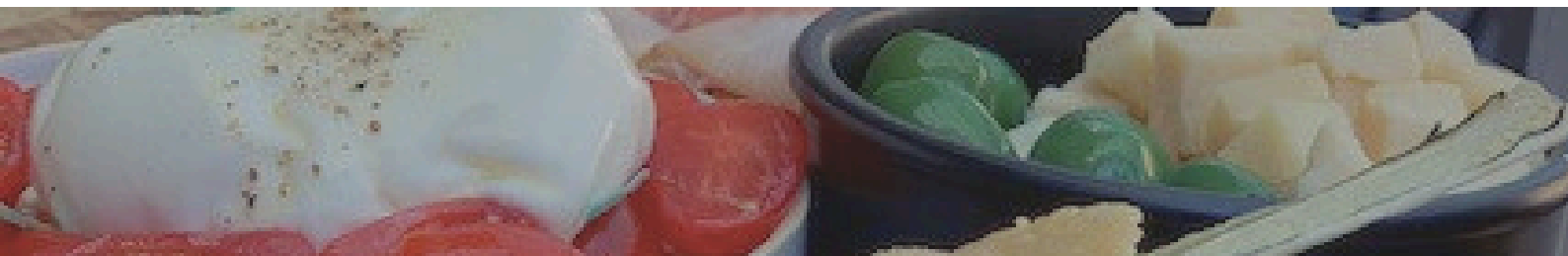
**Crochette di parmigiano al tartufo - 9,50 €**

**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**.

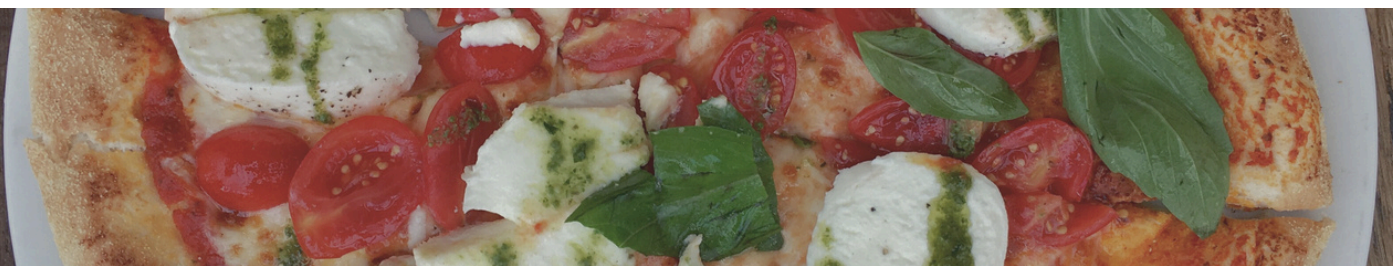
### LE CLASSICHE - LES CLASSIQUES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Margherita*</b> (tomates San Marzano, mozzarella)   | <b>12.50</b> |
| <b>Prosciutto</b> (tomates San Marzano, mozzarella, jambon)                                  | <b>15.75</b> |
| <b>Napoletana*</b> (tomates San Marzano, mozzarella, câpres & anchois)                       | <b>15.75</b> |
| <b>4 stagioni</b> (tomates San Marzano, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives) | <b>18.00</b> |
| <b>Calzone</b> (tomates San Marzano, mozzarella, tomates séchées, jambon, champignons)       | <b>18.00</b> |
| <b>Puissance 4*</b> (4 fromages: gorgonzola, fontina, talegio et parmesan)                   | <b>18.00</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>18.50</b> |
| <b>La mia Burrata</b> (tomates San Marzano, jambon, carpaccio de champignons, burrata entière, roquette)  | <b>19.50</b> |
| <b>Veggie Foody*</b> (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, légumes grillés de saison, roquette)   | <b>19.50</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>20.70</b> |
| <b>Carbo Gang</b> (crème de carbonara, pancetta, buffalo et crumble de guanciale)   | <b>21.00</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>22.00</b> |

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



## MENU TAKE AWAY

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

## PASTA

### LA VERA CARBONARA 20,50

La vraie carbonara sans crème

### LINGUINE ALLE VONGOLE COME A BORDIGHERA 24,00

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

### PACCHERI "MI STAI SUL CAVOLO" 27,00

grosses pâtes avec de la chair à saucisse au  
fenouil, oignons de Tropea, chou  
romanesco, sommité de choux fleur, le tout  
revenu dans notre sauce Napoletana)

### POLPETTE DELLA NONNA ALLA TRAPANESE 27,00

Boulettes de veau, parmesan et un mélange  
d'herbes et de condiments dont le chef a le secret  
avec sa délicieuse sauce napoletana relevée de  
piments doux et adoucie par des raisins secs  
gonflés au Marsala, servies avec des paccheri

### SPAGHETTI PORCINI 34,00

(spaghetti faits maison avec ses premiers cèpes  
de la saison, ail et persil)

### 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 30,50 ROSSO

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

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  
500 ML

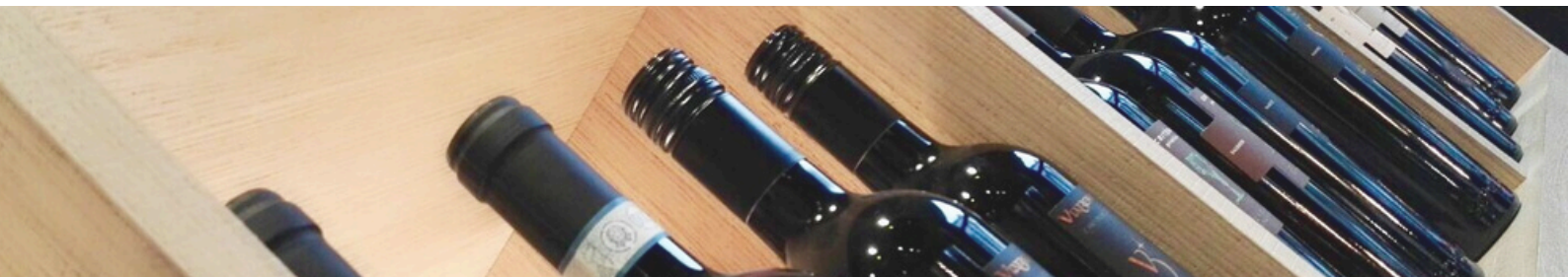
50,00



## 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 !

