

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 et lundi

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

LUNCH - PRANZO

ANTIPASTO - PRIMO - CAFE
28,00 €



DU MARDI AU VENDREDI MIDI

2 RUE DU PONT DU CHRIST- 1300 WAVRE

☎ 010 602 930

WEBSITE : WWW.EATALIAWAVRE.BE

EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

APERITIVI

Prosecco Bortholomiol (blanc ou rosé)	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
Eatalicus	12.00
Liqueur de bergamote et prosecco	

ALCOOL & GIN

JB Whisky*	11.00
Havana Spécial*	11.00
Whisky Puni Gold* (Italian malt vieilli 5 ans dans des anciens fûts de bourbon)	11.50
Rum Don Papa*	12.50
Vodka Sicilienne*	12.50
Glenffidich*	12.50
Gin Rock&Roll Winter Edition*	13.00
Gin Giardini di Parlermo*	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 - new	14.00
Granité de fruits rouges, vodka, liqueur de violette, prosecco	
Godfather - new	14.00
Whisky et amaretto on the Rocks	
Cuba Libre - new	14.00
Rhum, citron vert, coca	
Mojitoto Passion - new	15.00
Rhum blanc, menthe, fruit de la passion, 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	
Virgin Passion - new	10.00
Menthe, fruit de la passion, sprite, sucre canne	
Rose Marin	10.00
Fraises, mûres, jus de citron, romarin	

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 - new	6.00
Kombucha Forest Infusion Myrtille - new	6.00
+ supp. grenadine	1.50

BIRRE

Jupiler 0 %	4.00
La Lutgarde Blanche (au fût) - 25 cl	5.00
La Houppe (au fût) - 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

		
Grillio SICILIA Canapi J'ai envie d'un petit coup de blanc facile et désaltérant.	7.00	32.50
Pecorino MARCHE Offida Ce Pecorino joue sur des notes de pêche et abricot, un vin avec beaucoup d'élégance.	8.00	40.00
Incrocio Manzoni VENETO Cecchetto Un nez de fruits jaunes mûré pour une bouche très ample, une touche d'amande et de pêches blanches en finale.	8.50	45.00
Custoza Superiore VENETO Monte del Frà - new Une ode à l'équilibre ! Un nez fin et puissant avec ses fruits jaunes et sa bouche beurrée . Un petit truc en plus Merci Arthus	9.00	48.00
Vermentino TOSCANA Pepi Lignana - new Un vermentino de La Maremma qui offre une belle minéralité avec une finale sur les agrumes . Un voyage sur la Côte Toscane qui est méconnue !	9.00	48.00

LES ROUGES COMME UNE EVIDENCE

		
Lianto Primitivo PUGLIA Schola Sarmanti Un pinard rond et facile, un bon début pour découvrir les Pouilles.	7.50	35.00
Amore Riposato IGT VENETO Villa Fura - Il a tout d'un grand ! Corvina, Rondinella, tout comme un grand ripasso mais en plus jeune ! Le nouveau 007 de notre carte ! Discret mais explosif.	8.00	40.00
Primitivo di Manduria PUGLIA Capo Zafferano Un primitivo de niche qui sent bon les fruits noirs et l'amour du vin bien fait ! Aussi bon qu'un rendez-vous Tinder.	9.00	48.00
Gaius TOSCANA Quercetta - new Un Super Toscan de grande facture qui est le rapport qualité prix du moment ! Un corps musclé avec une tête bien faite ! Une pépite !	10.00	55.00
Poggio Colombi TOSCANA Pepi Lignana - new Un 100% cabernet sauvignon planté sur la côte toscane qui offre un palais puissant de fruits noirs, bois de santal et chêne . AC/DC mis en bouteille!	12.00	69.00



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

ANTIPASTI

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

IL BAR AI SALUMI

Prosciutto crudo delle Colline Sellenese (le top du jambon toscan)

Duo de mortadelle et gnoccho au romarin + 5 €

(Mortadelle Médaille d'Or et Mortadelle de sanglier à la truffe)

Prosciutto cotto al Tartufo (jambon cuit à la truffe)

Plancha del Piemonte + 10 € - new (Bomba !)

(Prosciutto crudo di Cuneo, mortadelle de sanglier à la truffe, jambon de cerf, fromage de vache enroulé de feuilles de châtaignes et grisini)

IL BAR AI FORMAGGI

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

avec datterino & aubergines rôties à la menthe (le must à partager)

Parmigiano 24 mesi e olive verdi di Taranto

(parmesan 24 mois et grosses olives vertes Cerigniola)

Full Mozzarella Jacket (la bufala dans tous ses états) + 7 €

Treccia di mozzarella, bufala & pomodoro, bocconcino fritto, crochette al telefono

IL BAR ALL' INSALATE

(ces salades peuvent être prises en plat moyennant un supplément de 7€)

Polpo Pazzo + 7 €

(tentacules et mini poulpes frits avec mayo aux piments doux et citron, carpaccio de poulpe avec sa vinaigrette de crustacés, poulpe grillé servi sur crème de petits pois gourmand)

Carpaccio di manzo Holstein e tartufo + 5€

Vitello Tonnato Harry's Bar (veau et sauce au thon) comme à Venise + 4 €

Pressé de tomates d'hiver et mozzarella di Buffala, fondant de jambon San Daniele - new

LA FRITURA

Fritto Adriatico + 7 €

(calamars, seiches et petits poulpes)

Crochette di parmigiano al tartufo

Oeuf frit, espuma céleri truffe et effiloché de cochon confit - new

Misto di verdure grigliate del giorno (mixte de légumes grillés du jour et de saison Bio)*

liste non-exhaustive : aubergines, courgettes, artichauts, champignons, poivrons, fenouil

Focaccia classica à l'huile d'olive, parmesan, romarin

(fine pâte à pizza cuite au feu de bois, idéal à l'apéro ou en accompagnement de vos antipasti)

* Tous nos légumes sont Bio, frais et viennent du jardin de Dounia à Corroy-Le-Grand 3 x / semaine
Pour connaître la liste des allergènes, merci de vous adresser à votre chef de rang



EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

PRIMI PIATTI - Les pâtes

Tutta la nostra pasta è fresca e fatta in casa, alcuna pasta secca che lavoriamo è della pasta di artigiano
Toutes nos pâtes sont fraîches et faites dans la maison, les quelques pâtes sèches que nous travaillons sont des pâtes d'artisan

Toutes nos préparations de pâtes, à l'exception, des ravioles, peuvent être remplacées par des pâtes de qualité
SANS GLUTEN

La vera Carbonara (spaghetti, la vraie carbonara sans crème)	24.50
Linguine alle telline come a Venezia (linguine aux coques simplement à l'ail, peperoncino, ail, persil et vin blanc)*	27.50
Tajarini al Ragù (retour du Piémont) (de fines pâtes aux oeufs piémontaises avec un ragù de viande cuite de longues heures dans une sauce tomate et barolo)	29.00
Paccheri "Mi Stai sul Cavolo" (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)	31.00
Spaghetti ai cardoncelli e spugnole (spaghetti faits maison avec ses cardoncelli (champignons sauvages typique des Pouilles) et morilles, avec ail et persil)	38.00
Quadrati agli scampi - new (grosses ravioles farcies aux langoustines, servies sur un confit de tomates et jus de carcasse aux herbes accompagnées de son canneloni au chou vert farci aux langoustines)	39.50
Tartufo Nero* (truffe noire de saison) (linguine à la truffe noire fraîche venant de notre chasseur de truffes Massimo)*	41.00
La vera Carbonara al tartufo nero (la vraie carbonara à la truffe noire de saison)	41.95
RISOTTO (riso Aquarello, le meilleur riz d'Italie)	
Risotto ai cardoncelli, spugnole & salsiccia (cardoncelli (champignons sauvages typique des Pouilles) et morilles)	38.95
Risotto al tartufo nero della stagione*	41.95

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



SECONDI PIATTI - Viandes et poissons

Serviti con verdure di stagione - Servis avec des légumes de saison

CARNE - VIANDE

(toutes nos viandes sont issues de fermes travaillant en biodynamie)

Polpette della Nonna alla Trapanese

31.00

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

Tagliata di fianco di manzo « Black angus » al modo di Treviso

38.95

(une belle pièce d'onglet Black angus avec son jus au poivre vert, herbes, radicchio di Treviso et frico de pommes de terre)

Maialino Bel'Abruzzo

38.95

(belle côte de cochon Bio cuite en basse température avec son jus corsé aux olives Taggiasche et une magnifique poêlée d'artichauts aux tomates confites)

Fracosta di manzo Chianina - new

42.50

(une belle entrecôte de 400 gr Chianina, le meilleur de la race toscane, servie en tagliata, servie avec salade de roquette et parmesan et son frico de pommes de terre et sa béarnaise au balsamique)

PESCE - POISSON

(tous nos poissons et crustacés sont issus de la pêche durable et petit bateau)

Polpo alla Luciana

36.50

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

Pesce del giorno

38.50

(poisson de saison à l'inspiration des chefs)

TARTARE - TARTARES

Tartare di tonno rosso

35.00

(tartare de thon rouge "Saku" aux raisins et citron confit et frites de polenta)

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

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
O'Bergines* (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, aubergines frites, chips d'aubergines, caccioricotta et roquette)	23.00
Scoglio (tomates San Marzano, mozzarella di bufala, scampis rouges de Gallipoli, coquillages de saison, calamars, poulpe)	24.00
Carbo Gang (crème de carbonara, pancetta, buffalo et crumble de guanciale)	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

DOLCI - DESSERTS

La vie est courte, prenez un dessert.

Affogato (espresso avec glace italienne, gianduja et noisettes caramélisées) <i>Chère semaine de stress, notre histoire s'arrête !</i>	9.00
Tiramisù <i>Ti amo ramisù</i> <i>Demain je me mets au régime mais là je suis diaboliquement gourmand</i>	10.50
Il cornetto di gelato 2 boules au choix (vanille - chocolat - noisette - confiture de lait) <i>La glace comme les italiens l'ont inventée pour terminer avec une fraîcheur en bouche.</i>	10.50
Moelleux au chocolat Gianduja et sa glace caramel beurre salé <i>Je mange ton moelleux au chocolat pour ne pas que tu faires ton régime</i>	14.00
Brooklyn by the way Un délicieux brownie crousti-fondant incrusté de cookies et de peanuts caramélisés et sa glace au Marsala qui vous fera tomber les dents.	14.00
Baba Amalfi - new Un magnifique Baba "fait maison" au citron d'Amalfi servi avec son sirop à base de Limoncello et crème épaisse fouettée à la bergamote. <i>Encore un fruit de saison que toute l'équipe aime travailler.</i>	15.00
Assiette de fromages (pour ceux qui ne sont pas sucrés : fromages de saison, comme tous nos produits ...)	15.00

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.

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 <i>(produit 100 % naturel et belge)</i>	9.00
Amaretto Gozio	9.50



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