

DESSERTS MAISON

PIZZA CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA ... 9€90

Chocolat noisettes sans huile de palme, ni gluten, pralines concassées

PIZZA LIMONCELLO ... 10€00

Crème de limoncello, meringues, chocolat

TIRAMISÙ CAFE ... 4€00

TIRAMISÙ FRAMBOISE ... 4€50

BOISSONS A EMPORTER

Lambrusco rosé demi-sec pétillant DOP Reggiano 75 cl 10€00

Lacryma Christi rosé sec DOC del Vesuvio 75 cl 11€00

Lacryma Christi rosé sec DOC del Vesuvio 37,5 cl 6€00

Chianti Campomatto rouge DOCG Toscane 75 cl 10€50

Chianti Campomatto rouge DOCG Toscane 37,5 cl 5€50

Biere blonde la 70 artisanale Toscane 7° 33cl 5€00

Biere blanche la 68 artisanale Toscane 5° 33 cl 5€00

Biere ambrée la 16 artisanale Toscane 7° 33 cl 5€00

Soda aranciata allegra Abbondio
(sans colorant ni conservateur) 27,5 cl 2€50

Soda cola Lola Abbondio
(sans colorant ni conservateur) 27,5 cl 2€50

Soda cedrata ambra Abbondino
(sans colorant ni conservateur) 27,5 cl 2€50



BRUSCHETTAS

(tartine de pain des Gaults artisanale, frottée à l'ail, grillée, et assaisonnée à l'huile d'olive)

ADRIATICO ... 10€00

Crème citronnée aneth, crottin de Chavignol AOP chèvrerie de la Motte, tomates séchées. Après cuisson = mozzarella di bufala Campana DOP, huile d'olive bio des Pouilles, saumon fumé

VEGANO ... 10€50

Crème d'aubergines, champignons frais, artichauts, poivrons, tomates séchées, tapenade d'olives noires.
Après cuisson = mozzarella di bufala Campana DOP, roquette, oignons rouges, huile d'olive bio des Pouilles, crème basilic

RUCOLA ... 9€50

Mozzarella fior di latte, tomates cerises.
Après cuisson = jambon cru San Daniele DOP, roquette, parmesan Reggiano qualité montagne affinage 24 mois, huile d'olive bio des Pouilles

IL PADRINO ... 9€00

Mozzarella fior di latte, tomates séchées, tomates cerises, tapenade d'olives noires. Après cuisson = soppressata piccante calabrese

CORLEONE ... 9€00

Mozzarella fior di latte, provolone stravecchio nero, tomates cerises, thym. Après cuisson = schiacciata piccante calabrese

POMODORO ... 8€50

Tomate Cirio, mozzarella di bufala Campana DOP, tomates cerises, tomates séchées, huile d'olive bio des Pouilles, crème basilic

RICOTTA ... 8€00

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, tomates cerises, ricotta, huile d'olive bio des Pouilles. Après cuisson = roquette, oignons rouges, crème balsamique

SARDO ... 9€50

Mozzarella fior di latte, pecorino collesardo, thym.
Après cuisson = coppa IGP de Parme

MESCOLA ... 11€00

Guanciale de montagne, taleggio DOP.
Après cuisson = mortadelle IGP de Bologna, speck fumé au bois de hêtre, jambon aux herbes italien, parmesan Reggiano qualité de montagne affinage 24 mois

SCARMOZZA ... 10€00

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, scarmozza fumée, tomates cerises. Après cuisson = jambon blanc italien

AUCUN SUPPLEMENT SUR LES BRUSCHETTAS



Fabrication traditionnelle

Produits frais

Pâte maison

Ouverture du
mercredi au dimanche

et les mardis jours de match Ligue des Champions



De juin à septembre : 18h - 22h30

D'octobre à mai : 17h - 21h30

(sauf les dimanches : ouverture à 18h)

Pour un meilleur service, pensez à commander vos pizzas
dès 9h30 du mercredi au dimanche



06.95.10.93.37



La Pizz' d'Huguette



<https://lapizzdhuguette.eatbu.com>

**2bis route de Bourges - 18110 PIGNY
(sur le parking du Guet-Apens)**

Règlement : chèque ou espèces

CLASSIQUES

MARINARA ... 8€00

Tomate Cirio, ail, huile d'olive bio des Pouilles

MARGHERITA ... 9€00

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte.

Après cuisson = crème basilic, huile d'olive bio des Pouilles

MARGHERITA EXTRA ... 11€00

Tomate Cirio, mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates cerises. Après cuisson = crème de basilic, huile d'olive bio des Pouilles, parmesan Reggiano DOP qualité de montagne affinage 24 mois

REGINA ... 10€90

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives noires. Après cuisson = jambon blanc italien

GIARDINO ... 13€90

Crème d’aubergines, mozzarella fior di latte, champignons frais, artichaux, poivrons, tomates cerises, tomates séchées, tapenade d’olives noires.

Après cuisson = mozzarella di Bufala Campana DOP, huile d’olive bio des Pouilles, oignons rouges, crème de basilic

PIQUANTES

DIAVOLA ... 13€50

Tomate Cirio, crème de 'nduja, mozzarella fior di latte, scarmozza fumée, poivrons. Après cuisson = schiacciata piccante calabrese, soppressata piccante calabrese, oignons rouges

SIGNORE ... 14€50

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, poivrons, champignons frais, guanciale de montagne.

Après cuisson = mozzarela di Bufala Campana DOP, huile d'olive bio des Pouilles, schiacciata piccante calabrese, jambon blanc italien,

CALABRESE ... 13€50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, crottin de Chavignol AOP chèvrerie de la Motte, guanciale de montagne, oeuf.

Après cuisson = soppressata piccante calabrese

BLANCHES

BIANCA ... 12€90

Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, gorgonzola crémeux cuillère DOP, après cuisson = parmesan Reggiano DOP qualité montagne affinage 24 mois

BIANCA EXTRA ... 14€90

Mozzarella fior di latte, camenbert di bufala, après cuisson = mortadelle IGP Bologna, coppa IGP de Parme, jambon aus herbes italien, speck fumé au bois de hêtre

CARBONARA ... 11€90

Mozzarella fior di latte, guanciale de montagne, oeuf, pécorino collosardo

Taille des pizzas : 29 cm

CONTEMPORAINES

COPPA ... 12€50

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte. Après cuisson = coppa IGP de Parme, roquette, huile d'olive bio des Pouilles, parmesan Reggiano DOP qualité de montagne affinage 24 mois

SPECK ... 12€90

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, gorgonzola crémeux cuillère DOP.

Après cuisson = roquette, huile d'olive bio des Pouilles, speck fumé au bois de hêtre, parmesan Reggiano DOP qualité de montagne affinage 24 mois

MIELE DI CAPRA ... 14€00

tomate Cirio, mozzarella fior di latte, crottin de Chavignol AOP chèvrerie de la Motte, pécorino collesardo, thym.

Après cuisson = jambon cru San Daniele DOP, miel du Rucher des Brosses

VENEZIA ... 14€50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pomme de terre bio de la ferme Du Montet, camembert di bufala, guanciale de montagne.

Après cuisson = jambon cru San Daniele DOP, roquette, huile d'olive bio des Pouilles

LOMBARDIA ... 13€50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pomme de terre bio de

la ferme Du Montet, champignons frais, taleggio DOP, origan.

Après cuisson = jambon aux herbes italien

TOSCANA ... 13€90

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, scarmozza fumée, pomme de terre bio de la ferme Du Montet, oeuf.

Après cuisson = schiacciata piccante calabrese, mortadelle IGP Bologna

POISSONS

SICILIENNE ... 11€90

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, câpres, tomates cerises, olives noires.

Après cuisson = anchois, huile d'olive bio des Pouilles, oignons rouges

TONNO BIANCO ... 12€50

Tomate Cirio, moutarde, mozzarella fior di latte, thon, tomates cerises, ricotta, oeuf. Après cuisson = oignons rouges, huile d'olive bio des Pouilles

SALMONE ... 12€90

Crème citronnée aneth, mozzarella fior di latte.

Après cuisson = mozzarella di bufala Campana DOP, huile d’olive bio des Pouilles, saumon fumé

PANINOS BAMBINI

(petites pizzas roulées pour les enfants)

base crème
mozzarella fior di latte
pécorino collesardo

7€50

base tomate Cirio
mozzarella fior di latte
jambon italien

7€50

CALZONES

CALZONE UNO ... 12€50

Tomate Cirio, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons frais, oeuf, origan

CALZONE DUE ... 13€50

Tomate Cirio, mozzarella di bufala Campana DOP, mortadelle IGP Bologna, pécorino collosardo, crème de basilic, huile d'olive bio des Pouilles

CALZONE TRE ... 13€90

Mozzarella fior di latte, gorgonzola crémeux cuillère DOP, crottin de Chavignol AOP chèvrerie de la Motte, taleggio DOP, ricotta, thym

CALZONE QUATTRO ... 14€00

Crème d'aubergines, mozzarella fior di latte, provolone stravecchio nero, champignons frais, tomates séchées, jambon aux herbes italien, oeuf

PIZZ' APERITIVO

(à commander 24h à l’avance)

Charcuteries et fromages italien

servis sur une pizza blanche huile d’olive romarin

PIZZ' SALUMI ... 18€90

Schiacciata piccante calabrese, mortadelle IGP Bologna, speck fumé au bois de hêtre, guanciale de montagne, coppa IGP de Parme, jambon cru San Daniele DOP, soppressata piccante calabrese, jambon aux herbes italien

PIZZ' FORMAGGIO ... 17€90

Scarmozza fumée, provolone stavecchio nero, pécorino collesardo, parmesan Reggiano DOP qualité de montagne affinage 24 mois, gorgonzola crémeux cuillère DOP, taleggio DOP, crottin de Chavignol AOP chèvrerie de la Motte

PIZZ' MISTO ... 19€90

Assortiment de charcuteries et fromages italien

SUPPLEMENT PIZZA

0€50 = ail, crème basilic, crème balsamique, miel, crème fraiche, tapenade d’olives noires

1€00 = crème d’aubergines, câpres, olives noires, crèmes de ’nduja, oeuf, pomme de terre bio, champignons frais, oignons rouges, tomates séchées, tomates cerises, roquette, poivrons, artichauts

1€50 = mortadelle IGP Bologna, schiacciata piccante calabrese, speck fumé au bois de hêtre, coppa IGP de Parme, guanciale de montagne, jambon blanc italien, scarmozza fumée, toleggio DOP, gorgonzola crémeux cuillère DOP, mozzarella fior di latte, sopressato piccante calabrese, pécorino collesardo

2€00 = provolone stravecchio nero, parmesan Reggiano DOP qualité de montagne affinage 24 mois, mozzarella di bufala Campana DOP, crottin de Chavignol AOP, thon, saumon fumé, anchois, jambon aux herbes italien, jambon cru San Daniele DOP