

AUTENTICA NAPOLETANA

Fast Food mit kulturellem Hintergrund

Die neapolitanische Pizza unterscheidet sich durch ihre einzigartige Zubereitung und die besondere Konsistenz des Teiges von herkömmlichen Pizzen. Lange Gärzeiten und eine ausgewogene Rezeptur machen diese Pizza besonders bekömmlich.

Die kurze Backzeit bei sehr hohen Temperaturen intensiviert die Konsistenz des Teiges sowie den Geschmack der erlesenen Zutaten des Belags. Der überraschend dünne Teig und die charakteristischen dunklen Flecken am Rand sind Qualitätsmerkmale der echten Pizza Napoletana.

Für unsere Pizzen verwenden wir ausschließlich **San Marzano Tomaten D.O.P.**, den frischen **Fior di Latte** Mozzarella aus Kampanien sowie **Parmigiano Reggiano** Parmesankäse, der mindestens 24 Monate gereift ist. Ergänzt wird unser Sortiment durch ausgewählte Spezialitäten wie z.B.: **Büffel-Stracciatella** - das cremige Herz einer Burrata oder **frische Thunfischfilets**. Diese und weitere unserer Zutaten stammen von sorgfältig geprüften Lieferanten, die uns stets mit hochwertigen und frischen Produkten beliefern.

Dank des sorgfältigen Herstellungsprozesses des Teiges, der Auswahl exzellenter Zutaten sowie der präzisen Einhaltung von Zubereitung, Backzeit und Temperaturen, können wir mit Stolz sagen, dass unsere Pizza ein Stück **immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe** ist.

RENT JUST PIZZA

Am Wochenende

Live Event Catering:

Frische Pizza, wo Ihr wollt! Mit unseren mobilen Öfen machen wir Geburtstage, Hochzeiten und Gartenpartys zu echten Highlights – kontaktiert uns gerne.

Event Location:

Feiert bei uns im Laden – privat oder geschäftlich! Ob als Teambuilding-Event oder ein entspannter Abend exklusiv unter Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern – bei uns ist es möglich.

Pizza Workshops:

Pizza-Teig selber kneten und zusätzliche Pizza-Skills erlernen? In unseren Workshops zeigen wir Euch die Details der neapolitanischen Pizza mit viel Spaß und Genuss – erfragt die feststehenden Termine.

Special Events:

Gelegentlich öffnen wir unsere Tür zu besonderen Anlässen auch am Wochenende – und Ihr seid herzlich eingeladen! Schaut regelmäßig auf unseren Social-Media-Kanälen vorbei, um kein Highlight zu verpassen.



📍 Just Pizza
Bahnhofstr. 20
42499 Hückeswagen

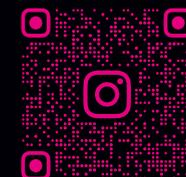
📞 02192 7914866

📅 Montag – Freitag: 17:00 - 21:00

🌐 just-pizza.de

@ info@just-pizza.de

📷 [@just.pizza.marco.esposito](https://www.instagram.com/just.pizza.marco.esposito)



SPRECHT UNS AN

Wir freuen uns auf Euch!

HIGHLIGHTS

Fuoco di Calabria | feurig 14

Nduja ist eine pikante Streichwurst-Spezialität aus Kalabrien, bekannt für ihren intensiven, scharfen Geschmack. Während die Kalabresen sie traditionell roh auf Brot genießen, ist sie gebacken auf einer Pizza ein echter Geheimtipp.

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | pikante Nduja Calabrese | Basilikum | extra natives Olivenöl |
After-Topping: milde Chilifäden

Regina Margherita | königlich 10

Benannt nach der italienischen Königin Margherita, wurde diese Pizza von Raffaele Esposito 1889 in Neapel kreiert. Bis heute gilt die Pizza Margherita als die Königsdisziplin unter den Pizzabäckern. Minimalistisch und pur, mit perfekt aufeinander abgestimmten Zutaten, setzt sie Maßstäbe, die keine andere Pizza erreicht. Sie bleibt die beliebteste Pizza – nicht nur in Neapel, sondern weltweit.

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Basilikum | extra natives Olivenöl

Verdure Fantasia | vegetarisch 15

Ein wahrer Genuss für Gemüse-Liebhaber! Diese Pizza vereint eine Vielfalt an frischem Gemüse auf einem perfekten, dünnen Teig. Toppings wie gegrillte Paprika, frische Champignons, und Artischocken werden harmonisch kombiniert und sorgen für einen intensiven, aromatischen Geschmack. Ein Fest für die Sinne, das sich jeder Veggie-Fan gönnen sollte!

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | gegrillte Paprika | Artischocken | frische Champignons | Basilikum | extra natives Olivenöl

DRINKS

Mineralwasser	0,25l	2
Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	0,33l	3
Sinalco Orange Sinalco Apfelschorle	0,33l	3
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3
Birra Peroni	0,33l	4

CLASSICS

Regina Margherita 10

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Basilikum | extra natives Olivenöl

Salame Milano 12

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Mailänder Salami | Basilikum | extra natives Olivenöl

Funghi Freschi 12

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | frische Champignons | Basilikum | extra natives Olivenöl

Prosciutto Cotto 12

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | ital. Kochschinken | Basilikum | extra natives Olivenöl

Tonno e Cipolle 14

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Thunfischfilet | rote Zwiebeln | Basilikum | extra natives Olivenöl

Prosciutto Cotto e Funghi 14

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | ital. Kochschinken | frische Champignons | Basilikum | extra natives Olivenöl

Verdure Fantasia 15

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | gegrillte Paprika | Artischocken | frische Champignons | Basilikum | extra natives Olivenöl

CREATIVES

Fuoco di Calabria 14

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | pikante Nduja Calabrese | Basilikum | extra natives Olivenöl |
After-Topping: milde Chilifäden

Parma Crudo e Freschezza 15

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Basilikum | extra natives Olivenöl |
After-Topping: Parmaschinken | Rucola | Parmesanohbel

Crema di Bufala 15

San Marzano Tomaten | Parmigiano Reggiano | Cherrytomaten | Basilikum | extra natives Olivenöl |
After-Topping: Büffel-Stracciatella

Quattro Latti | ohne Tomatensoße 16

Fior di Latte | Gorgonzola | Parmigiano Reggiano | Basilikum | extra natives Olivenöl |
After-Topping: Büffel-Stracciatella

Mortazza | ohne Tomatensoße 16

Fior di Latte | Parmigiano Reggiano | Basilikum | extra natives Olivenöl |
After-Topping: Pistazien-Mortadella | gehackte Pistazienkerne | Pistazien-Knoblauch-Creme | Büffel-Stracciatella

DESSERT

Nutella e Pistacchio | klein 5 | groß 9

gebackener Pizzateig
After-Topping: Nutella | gehackte Pistazienkerne | Puderzucker

Limited Editions

Manchmal gibt's bei uns exklusive Pizzen, die nur für kurze Zeit verfügbar sind. Neugierig? Fragt uns einfach oder checkt unsere Social-Media-Kanäle – dort erfahrt Ihr, was gerade heiß begehrt ist!

Customize Your Pizza

Ihr habt Lust auf eine komplett eigene Kreation? Kein Problem – Kombiniert die Zutaten die Ihr auf unserer Karte findet ganz nach eurem Geschmack. Ob klassisch oder ausgefallen – Eure Pizza, Euer Geschmack!

Vegan? Gluten-Free? No Problem!

Glutenfreier Teig und veganer Mozzarella? Haben wir für Euch – allerdings gegen Aufpreis und leider nicht immer vorrätig! Fragt einfach nach, ob gerade etwas vorrätig ist, oder bestellt für die nächsten Tage vor.

Freshness First

Qualität und Nachhaltigkeit stehen bei uns an erster Stelle: Wir setzen auf frische, hochwertige Zutaten, die mit Bedacht und Sorgfalt ausgewählt werden. Um das zu garantieren und gleichzeitig nachhaltig handeln zu können, **ist unser tägliches Kontingent begrenzt!**

* Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

** Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden