

# nine five

p i z z a a n d w i n e p l a c e t o b e

## LUST AUF EINE HEISSE NACHT?

Sorry, aber wir können leider nur Personal in die Nähe unseres Steinofens lassen. Bei nineOfive Grad Fahrenheit verbrennt man sich schnell mal die Finger. Außerdem braucht unser Teig noch seine 72 Stunden Ruhe. Muss ja schmecken.

Denn bei uns hast du nicht einfach nur irgendeine Pizza zu erwarten. Wir machen's nur original neapolitanisch. Kreativ. Lecker. Heiß. Da lassen wir nichts anbrennen und importieren dir nur ausgesuchte, nachhaltige Zutaten vom feinsten. Und wir glauben kaum, dass du auf einer anderen Pizza Tomaten, Mozzarella, Wurst oder Schinken frisch aus Italien finden wirst. Oder dass eine andere Pizza dir mit 24 Monate gereiftem Parmesan und Parmaschinken geschmackliches Feuer unterm Hintern macht. Während du dich wundern musst, was Kalamata-Oliven von der sagenumwobenen Insel Peleponnes auf deinem Essen zu suchen haben.

Wenn du jetzt schon Feuer und Flamme bist, wirf einen Blick auf unsere Weinkarte. Unsere hauseigenen Sorgenbrecher werden zwar auch nicht zur Abkühlung beitragen. Sind aber ausgezeichnet.

## A GOOD COOK NEVER REVEALS HIS SECRETS. GOOD THING WE DO PIZZA.

### ITALIEN

Tomaten, San Marzano, | Kampanien  
Wurst und Schinken  
Parmaschinken, 24 Monate gereift DOP | Parma  
Parmesan, 24 Monate gereift DOP | Parma  
Mozzarella, Cilento | Kampanien  
Balsamico | Modena  
Olivenöl ·Frantoio Romano·, Slowfood | Kampanien

### GRIECHENLAND

Kalamata Oliven | Peleponnes

### KAMBODSCHA

·Hennes Finest· Kampot Pfeffer

### KOLUMBIEN

·Equiori·, Kolumbiens einzige Bio-Fairtrade  
Schokolade | Bogotá

### DEUTSCHLAND

Salat ·Bio Hof Frings· | Eifel  
Rheinischer Saftschinken ·Schlösser Metzgerei· | Düsseldorf  
Salz aus der Saline Luisenhall | Göttingen  
·Kürzer· Altbier | Düsseldorf

### EIGENES

Weine  
Apfelsaft  
Rhabarbersaft  
Espresso Mischung ·Ernst Kaffee· | Köln

EXTRA  
NACH & VOR

## CAPRESE 2.0 8€

Mozzarella Bufala Campana DOP | Cherry-Tomaten

+ FLATBREAD | OREGANO | OLIVENÖL + 1,5€

## FLAMMKUCHEN 5,5€

Schmand | Rote Zwiebeln | Lauch | Südtiroler Bacon | Bergkäse

## BRUSCHETTA 6,5€

Hausgemachtes Brot | Guacamole | Schinken | Champignons | Oliven-Tapenade

## SCHLEMMERZUNGE RELOADED 4€

Flatbread | Provolone | Steirischer Bergkäse

## SURF & TURF 16,5€

Baskische „Nardin“ Anchovis (100g Dose) | Parmaschinken 24 Monate | Flatbread

## ANCHOVIS | FLATBREAD 12,5€

## ANTIPASTI „WOLLUST“ 14,5€

Parmaschinken 24 DOP | Südtiroler Bacon | Salami | Black Angus-Bresaola | Bufala | Parmesan 24 DOP | Saftschinken Kalamata-Oliven | Flatbread

## GARTEN EDEN SALAT klein | groß 6,5 | 11,5€

Unsere Lieblings Salat Zusammenstellung | Apfeldressing | BIO Walnüsse | Cherry Tomaten | Parmesan-Cracker

+ FLATBREAD | OREGANO | OLIVENÖL + 1,5€

## CAESAR SALAT 11€

Romana Salat | Homemade Caesar-Dressing | Bacon | Parmesan 24 DOP | Flatbread

+ BIO HUHN VON SCHICKERMOOSER (SAUERLAND) | GEWÜRZ TUK MERIC „HENNES FINEST“ + 3,9€

## OMAS SCHOKOPUDDING 4€

BIO „Original Beans“ Schokolade | BIO Slow Food Vanille aus Madagaskar

## TIRAMISU 6€

Original Mascarpone aus Venetien | Löffelbiskuit mit „Rösterei Ernst“ Espresso & Marsala

## MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

## PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€

## **MARGHERITA BUFALINA 10€**

Tomaten | Mozzarella Bufala Campana DOP | Basilikum | Olivenöl Extra Vergine „Gold“-Frantoio Romano (Kampanien)

## **SALAME 10€**

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Fenchel-Salami aus der Toskana

## **HELLBOY 12,5€**

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Chorizo Iberico | Oregano | Pimenton | Chili-Honig mit BIO Honig der „Domimkerei“

## **MARINARA DE LUXE 8€**

Tomaten | Cherry-Tomaten | Oregano | Knoblauch | „Capperi di Pantelleria IGP“ (Kapern)

## **MARGHERITA 8,5€**

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Basilikum | Olivenöl Extra Vergine „Gold“-Frantoio Romano (Kampanien)

## **HOLY GUACAMOLE 11€**

Avocado-Basilikumguacamole | Rucola | Kreuzkümmel | Kalamata Oliven | Cherry Tomaten | Süßkartoffelchips

## **POPEYE PIE 10€**

Steirischer Bergkäse | Fior di Latte Mozzarella | Baby-Spinat | Knoblauch | Pfeffer „Hennes Finest“

## **JUST HAM 14,5€**

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Rheinischer Saftschinken aus der „Schlösser Metzgerei Düsseldorf“

## **PARMA POWER 15,5€**

Tomaten | Parmaschinken 24 Monate | Fior di Latte Mozzarella | Parmesan 24 Monate DOP

## **SPECKENWOLF 12€**

Provolone | Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Südtiroler Bacon | Zwiebeln

## **CARPACCIO 14€**

Fior di Latte Mozzarella | Fontina d'Aosta | Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

## **MR. BURNS 12€**

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Nduja (Salami aus Kalabrien) | Rote Zwiebeln | Peperoni

## **ROCKY BALBOA'S SPECKBIRNE 12,5€**

Provolone | Birne | Südtiroler Bacon | Rucola | karamellisierte BIO Walnüsse

## **TUNAKING 13,5€**

Thunfisch Sashimi | Baby-Spinat | Ingwer-Sesam | Jaipur Curry | Cashew

## **GENTLEMEN'S CUT 13,5€**

Tomaten | Radicchio | Schalotten | Salsiccia | Südtiroler Bacon | Chorizo | Ziegensalami vom Kolvenbacher Hof

## **PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€**

# n i n e f i v e

p i z z a a n d w i n e p l a c e t o b e

## NINEFIVE FLINGERN

**ADRESSE** Ackerstrasse 181 | 40233 Düsseldorf (Flingern) | **TELEFON** 0211 94 21 81 81

Öffnungszeiten: **MO – MI:** 17:00 – 22:30 **DO:** 12:00 – 22:30 **FR:** 12:00 – 23:00 **SA:** 12:00 – 23:00 **SO/FEIERTAG:** 12:00 – 22:00

## NINEFIVE CARLSPLATZ

**ADRESSE** Carlsplatz 26 | Stand Nr. E 06 | 40213 Düsseldorf | **TELEFON** 0211 86 299 332

Öffnungszeiten: **MO – FR:** 11:00 – 18:00 **SA:** 11:00 – 17:00 **SO/FEIERTAG:** Ruhetag



/ n i n e O f i v e o f f i c i a l



@ n i n e O f i v e o f f i c i a l

**ALLE UNSERE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER ZUM ZEITPUNKT DES KAUFES GÜLTIGEN GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND BEDienungSGELD. GÜLTIGE WÄHRUNG IST €.**

**DIE VOLLSTÄNDIGE LISTE ALLER ZUSATZSTOFFE IST AN DER KASSE EINSEHBAR.**

