

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

LUST AUF EINE HEISSE NACHT

Sorry, aber wir können leider nur Personal in die Nähe unseres Steinofens lassen. Bei 905 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 Parma Schinken geschmackliches Feuer unterm Hintern macht. Während du dich wundern musst, was Kalamato-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

Pizzatomaten, Kampanien
Wurst und Schinken, Kampanien
Parma Schinken, 24 Monate gereift DOP
Parmesan, 24 Monate gereift DOP
Mozzarella, Cilento
Balsamico, Modena
Slowfood Olivenöl, Neapel
Caputto Mehl, Neapel

GRIECHENLAND

Kalamata Oliven, Peleponnes

KAMBODSCHA

„Hennes Finest“ Kampot Pfeffer

DEUTSCHLAND

Frische Tomaten und Salat, Münchner Gärten
Saftschinken von der „Metzgerei Rezini“, Italien
Hühnchen vom BiO-Hühnerhof in Niederbayern
Salz aus der Saline Luisenhall, Göttingen
Breitsammer Honig, München
„Spaten-Löwenbräu“ Bier, München

EIGENES

Weine
Apfelsäfte
Rhabarber
Kaffeeröstung von „Man versus Machine“, München

CARPACCIO 11€

Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

FLAMMKUCHEN 6,5€

Schmand | Rote Zwiebeln | Lauch | Südtiroler Bacon | Bergkäse

CAPRESE 2.0 9€

Mozzarella Bufala Campana DOP | Cherry-Tomaten

+ Flatbread | Oregano | Oliven- + 1,5€

SCHLEMMERZUNGE RELOADED 5,0€

Flatbread | Provolone | Steirischer Bergkäse

SURF & TURF 17€

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€

Wild- und Edelsalatmix | Apfeldressing | Walnüsse | Cherry Tomaten | Parmesan-Cracker

+ Flatbread | Oregano | Oliven- + 1,5€

CAESAR SALAT 12€

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

+ Huhn vom BiO Geflügelhof (Naturland) | Gewürz Tuk Meric „Hennes Finest“ + 5€

OMAS SCHOKOPUDDING 6€

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

TIRAMISU 6€

Original Mascarpone aus Venetien | Löffelbiskuit mit „Rösterei Man versus Machine“ Espresso & Marsala

PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€

MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

A

MARGHERITA BUFALINA 12€

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

SALAME 11€

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

HELLBOY 13€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Chorizo Iberico | Oregano | Pimenton | Chili-Honig

N

MARINARA DE LUXE 8€

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

MARGHERITA 9€

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

HOLY GUACAMOLE 12€

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

N

POPEYE PIE 11€

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

JUST HAM 13€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Saftschinken

PARMA POWER 16€

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

SPECKENWOLF 13€

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

MR. BURNS 13€

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

ROCKY BALBOA'S SPECKBIRNE 14€

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

EXTRA

MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€

nine five

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

ADRESSE Herzogstr. 29 | 80803 München (Schwabing) | **TELEFON** 089-54849556

Öffnungszeiten: **MO** - **FR:** 11:30 - 14:30 | 17:30 - 23:00 **SA** - **SO** 12:00 - 23:00



/ nineOfFiveMunich



@ nineOfFiveMunich

Vertreten durch die persönlich haftende Gesellschafterin
Munich Hosts GmbH & Co. KG, Herzogstr. 29, 80803 München
Geschäftsführer: Florian Kopp
Handelsregister: Amtsgericht München, HRA 109594
Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE320072210

1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt
7 mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **13** ge-
wacht **a** Glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f** Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeug-
nisse **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l** Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

A
N
N
P

PIZZA SPECIALS

TUNAKING 15€

Yellow Fin Tuna | Schmandcreme | Babyspinat | Ingwer-Sesam Vinaigrette | geröstete Cashewkerne Lauch | Jaipur Curry

SPARGEL TWINS 15€

Ricottacreme | grüner & weißer Spargel (Schrobenhausen) | Saftschinken | Mozzarella Bufala Campana DOP

GENTLEMANS CUT 15€

Tomaten | Gebratene Salsiccia | Chorizo Iberico Negra | Südtiroler Pancetta | Ziegensalami | rote Zwiebeln | Radicchio

BAVARIAN BEAST 13€

Mittelalter Allgäuer BiO-Bergkäse | Kräuterseitlinge | Allgäuer Landrauchschinken | frischer Kren

EXTRA

MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€