

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 sagemuwobenen 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

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

EIGENES

Selbst cuvétierte Weine mit unseren Lieblingswinzern
Apfel & Rhabarber Schorle, natürlich in Bio, aus den
Ausläufern des Sauerlandes
Espresso Mischung ·Ernst Kaffee· | Köln

BR
VO
V
&
CH
A
C
H
N

BLACK ANGUS CARPACCIO 11€

Carpaccio vom Black Angus | Rucolasalat | Parmesanchips | Flatbread

+ **MOZZARELLA DI BUFALA + 3€**

CAPRESE 2.0 8€

Mozzarella Bufala Campana DOP | Cherry-Tomaten | Bio Cherry Tomaten

+ **FLATBREAD | OREGANO | OLIVENÖL + 1,5€**

BRUSCHETTA 6,5€

Hausgemachtes Brot | veredelt mit besten Zutaten

ANTIPASTI „WOLLUST“ 14,5€

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

SURF & TURF 16,5€

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

ANCHOVIS | FLATBREAD 12,5€

FLAMMKUCHEN 5,5€

Schmand | Rote Zwiebeln | Lauch | Südtiroler Bacon | Bergkäse

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

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

+ **FLATBREAD | OREGANO | OLIVENÖL + 1,5€**

CAESAR SALAT 11€

Romana Salat | Homemade Caesar-Dressing | Südtiroler Bacon | Parmesan | 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

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 | Bio Cherry Tomaten | Süßkartoffelchips

POPEYE PIE 10€

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

JUST HAM 11€

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 Bresaola vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

MR. BURNS 12€

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

ROCKY BALBOA'S SPECKBIRNE 12,5€

Provolone | Birne | Bacon aus Südtirol | Rucolasalat | karamellisierte BIO Walnüsse

TUNAKING 13,5€

Herbst/Winter Edition Süßkartoffelcreme | Yellow Fin Thunfisch | Wildkräutersalat | Wasabi Nuts

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.

