

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 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. 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 Kalamata-Oliven von der sagenumwobenen Halbinsel Peloponnes 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, Italien
Parma Schinken, 24 Monate gereift DOP
Parmesan, 24 Monate gereift DOP
Mozzarella, Cilento
Balsamico, Modena
Slowfood Olivenöl, Neapel
Meraner Mühle Mehl, Meran

GRIECHENLAND

Kalamata Oliven, Peloponnes

KAMBODSCHA

„Hennes Finest“ Kampot Pfeffer

DEUTSCHLAND

Frische Tomaten und Salat, regional
Hühnchen, Hackfleisch und Salsiccia Metzgerei Settele
Salz aus der Saline Luisenhall, Göttingen
Breitsammer Honig, München
Riegele Bier, Augsburg

EIGENES

Weine
Apfelschorle
Rhabarberschorle
Pasta/ Lasagne von Pastificio Middendorf

CARPACCIO 11€

Bresaola Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

FLAMMKUCHEN 6,5€

Schmand | Rote Zwiebeln | Lauch | Südtiroler Bacon | Bergkäse

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 5,5€ 10€

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

+ Flatbread | Oregano | Olivenöl + 1,5€

WEISSES SCHOKO PARFAIT 5€

Parfait aus weißer Original Beans Schokolade | homemade Pistazien-Crumble | frische Erdbeeren

NY. CHEESECAKE DESSERT 5,5€

Homemade Cheesecake mit homemade Pistazien/ weißes Schoko- Crumble und frischen Erdbeeren

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

MARINARA DE LUXE 8€ vegan

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€ vegan

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

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 | Bresaola Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

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€

A
N
N
P

PIZZA SPECIALS

TUNAKING 15€

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

GENTLEMANS CUT 15€

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



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	Fuggerplatz.	9		86150	Augsburg		TELEFON	0821/50814365								
Öffnungszeiten	18.05.	bis	25.05.:	MO	-	SO:	12:00	-	20:00		FR	-	SA	12:00	-	23:00
Öffnungszeiten		ab	25.05.:	MO	-	SO:	12:00	-	22:00							
Warme	Küche:		12:00	-	14:30		17:30	-	20:00/	22:00						
			/	nineOfiveaugsburg				@	nineOfive_augsburg							

Vertreten durch die persönlich haftende Gesellschafterin
Fugga Hosts GmbH, Fuggerplatz 9, 86150 Augsburg
Geschäftsführer: Daniel Hackbarth
Handelsregister: Amtsgericht Augsburg, HRB 34083
Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE326351708

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** gewachst **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 Erzeugnisse **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

BY THE GLASS

BY THE GLASS SPARKLING

0,1L
6,50 € 2015
36
SEKTHAUS GRIESEL & COMPAGNIE | HESSISCHE BERGSTRASSE | DEUT.
Riesling Sekt Brut •Tradition•
als Flasche

0,1L
4,50 €
22
ADAMI ABELE | VALDOBBIADENE | ITALIEN
Vino Frizzante •TRADISION• Unfiltered
als Flasche

0,1L | 0,2L

BY THE GLASS ROSÉWEIN

3,5 | 6,5 2018
25
ROCHE-AUDRAN | RHÔNE | FRANKREICH
Cote du Rhône AC | Cinsault | Syrah | Grenache
als Flasche

0,1L | 0,2L

BY THE GLASS WEISSWEIN

3,5 | 6,5 2018
25
WEINGUT KNEBEL | MOSEL | DEUTSCHLAND
Riesling feinherb
als Flasche

4,5 | 8,5 2018
28
WEINGUT WILLI SCHÄFER | MOSEL | DEUTSCHLAND
Riesling Kabinett •Graacher Domprobst•
als Flasche

3,5 | 6,5 2018
25
WEINGUT SEEHOF | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND
Grauburgunder trocken
als Flasche

4,5 | 8,5 2017
28
WEINGUT BREUER | RHEINGAU | DEUTSCHLAND
Riesling •Raenthal Estate•
als Flasche

4,0 | 7,5 2017
27
WEINGUT TEMENT | SÜDSTEIERMARK | ÖSTERREICH
Sauvignon Blanc trocken •STK•
als Flasche

BY THE GLASS

3,5 | 6,5 2017
25
WEINGUT REBENHOF | STEIERMARK | ÖSTERREICH
Gelber Muskateller **SPÄTFÜLLUNG NATURAL**
als Flasche

3,5 | 6,5 2018
25
WEINGUT HERBERT ZILLINGER | WEINVIERTEL | ÖSTERREICH
Grüner Veltliner •Neuland•
als Flasche

3,5 | 6,5 2019
25
WEINGUT HERBERT ZILLINGER | WEINVIERTEL | ÖSTERREICH
•Popcorn• Grüner Veltliner | Welschriesling | Traminer
als Flasche

4 | 7,5 2018
27
ALOIS LAGEDER | SÜDTIROL | ITALIEN
Chardonnay Alto Adige DOC
als Flasche

3,5 | 6,5 2018
25
FILLIPO ANTONELLI | UMBRIEN | ITALIEN
Grechetto
als Flasche

0,1L | 0,2L

BY THE GLASS ROTWEIN

4 | 7,5 2018
28
POLIZIANO | TOSKANA | ITALIEN
•Chianti• Sangiovese | Cannaiolo
als Flasche

4,5 | 8,5 2018
28
SANDRONE | PIEMONTE | ITALIEN
Dolcetto d'Alba
als Flasche

4 | 7,5 2017
25
MACCHIAROLA | APULIEN | ITALIEN
•Unodinoi• Primitivo Salento IGT **NATURAL**
als Flasche

3,5 | 6,5 2017
25
BUCCICATINO | ABBRUZZEN | ITALIEN
Montepulciano d'abruzzo
als Flasche

4,5 | 8,5 2017
28
DOMAINE L'ECU | LOIRE | FRANKREICH
•Nobis• Syrah
als Flasche

4,5 | 8,5 2015
28
CHÂTEAU CHAMP DE TREILLES ROUGE | BORDEAUX | FRANKREICH
•Le Petit Champ• | Merlot | Cab.Sauvignon | Cab. Franc | Petit Verdot
als Flasche

n i n e f i v e

APERITIV/SPRITZ

Vermouth Tonic	7,5€
nineOfive Spritz	8,5€
<i>Aperitivo naturel + Bergamotto + Prosecco DOCG unfiltered</i>	
Cedro Spritz	8,5€
<i>Acqua di Cedro -naturel Limoncello- + Bitter Lemon + Prosecco DOCG unfiltered</i>	
Basil-Ginger Spritz	8,5€
<i>Balis Basilikum-Ingwer Limonade + Prosecco DOCG unfiltered + BERTO Aperitivo</i>	
Pineapple-Mint Spritz	8,5€
<i>Balis Ananas-Minze Limonade + Prosecco DOCG unfiltered + Vermouth od. August Sloe Gin</i>	
AUX Mule (<i>August Gin</i>)	9,5€
Gin Tonic (<i>August Gin</i>)	9,5€

SOFTDRINKS

Mozartquelle <i>Fortissimo</i> 0,75l	5,9€
Mozartquelle <i>Silencio</i> 0,75l	5,9€
Mozartquelle <i>Fortissimo</i> 0,33l	3,0€
Mozartquelle <i>Silencio</i> 0,33l	3,0€
Afri Cola 0,33l	3,5€
Afri Cola Zero 0,33l	3,5€
Spezi 0,33l	3,5€
Spezi Energy 0,33l	3,5€
Chabeso Limo 0,33l	3,5€
VIO BIO Limonade 0,33l	3,5€
Bluna Orangenlimo 0,33l	3,5€
BiO Saftschorle nineOfive <i>total lokaler Ökoshit</i>	
Rhabarber 0,33l	4,0€
Apfel 0,33l	4,0€

n i n e f i v e

Balis Basilikum-Ingwer 0,25l	3,5€
Balis Ananas-Minze 0,25l	3,5€
Elephant Bay Peach	3,9€
Elephant Bay Lemon	3,9€
Fever Tree Ginger Beer 0,23l	3,5€
Fever Tree Indian Tonic 0,23l	3,5€
Fever Tree Sicilian B. Lemon 0,23l	3,5€

BIER & BIERMISCHGETRÄNKE

Tegernseer Hell 0,33l	3,0€
Riegele Feines Urhell 0,5l	3,9€
Riegele Helles alkoholfrei 0,5l	3,5€
Riegele Kellerbier 0,5l	3,9€
Riegele Augsburger Herrenpils 0,33l	3,5€

Chabeso Radler 0,33l	3,0€
Franziskaner Weißbier 0,5l	4,0€
Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5l	3,9€
Franziskaner Weißbier dunkel 0,5l	4,0€

KAFFEE (*Kult Bohne aus Bayern*)

Espresso	2,5€
Espresso doppio	3,5€
Espresso Macchiato	2,9€
Espresso doppio Macchiato	3,9€
Cappuccino	3,2€
Flat White	4,0€

TEE	3,0€
------------	------

Verschiedene Sorten, Specials

n i n e f i v e

Spirits & Drinks

ROCHELT	12€
<i>Schnapsbrennerei Tirol, 100% aus der reinen Frucht</i>	
V.E.P. Chartreuse vert. 2cl	10€
Roagna Grappa 2cl	10€
Roagna Chinato 2cl	5€
Gravensteiner 2cl (<i>Pflaume</i>)	6€
Sorbier des Oiseaux 2cl (<i>Vogelbeer</i>)	6€
Reneklode 2cl (<i>Apfel</i>)	6€
Coing 2cl (<i>Quitte</i>)	6€
Amaro Nonino 4cl	4€
Cedro 4cl	4€