

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 sagemumwobenen 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 von Stormanns Augsburg

VORSPESSE

CARPACCIO 11€

Bresaola Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

FLAMMKUCHEN 6,5€

Schmand | Rote Zwiebeln | Lauch | Südtiroler Bacon | Bergkäse

CAPRESE 2.0 8,5€

Mozzarella Bufala Campana DOP | Cherry-Tomaten

+ Flatbread | Oregano | Olivenöl + 1,5€

SCHLEMMERZUNGE RELOADED 5,0€

Flatbread | Provolone | Steirischer Berg-

SURF & TURF 17€

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

FLATBREAD MIT HOMEMADE DIP 5,5€

- Wahlweise Oliventapenade oder Guacamole

ANTIPASTI „WOLLUST“ 14,5€

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

GARTEN EDEN SALAT klein | groß 5€ 9,5€

Edelsalatmix mit frischem BiO Gemüse | Vinaigrette mit Olivenöl, Verjus von Tement, Pauli Senf & more | Cherry Tomaten

- + Flatbread | Oregano | Olivenöl + 1,5€
- + Mozzarella di Bufala + 3,5€
- + Parmaschinken 24 Monate DOP + 5,5€
- + Südtiroler Bacon + 3€

A

PIZZA SPECIALS

TUNAKING 15€

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

N

CRAZY PUMPKIN

14€

Schmandcreme | Hokkaido Kürbis | allgäuer Bergkäse | Elstar Apfel in Honig Senf Vinaigrette | Südtiroler Bacon | geröstete Kürbiskerne | Ziegenfrischkäse

N

PASTA

Frische Ravioli mit Emmer Urkorn (Stormanns Pasta)

Mo - So durchgehend

RAVIOLI 11,5€

BiO Kirschtomaten | Pamigiano Reggiano 24 Mon. DOP | Knoblauchöl | geröstete Mandeln

I

RAVIOLI MIT SALSICCIA

13€

Salsiccia von Settele | BiO Kirschtomaten | Pamigiano Reggiano 24 Mon. DOP | Knoblauchöl | geröstete Mandeln

SAISONALES SPECIAL

RAVIOLI MIT KÜRBIS

13€

Hokkaido-Kürbis | Pamigiano Reggiano 24 Mon. DOP | Knoblauchöl | geröstete Mandeln

P

EXTRA

MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 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€

NACHSPREISE

TIRAMISU **4€**

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

NY. CHEESECAKE DESSERT **5,5€**

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

OMAS SCHOKOPUDDING **6,5€**

„Original Beans“ Schokolade | BiO Slowfood Vanille aus Madagascar

BY THE GLASS

BY THE GLASS SPARKLING

0,1L			
6,50 €	2017		SEKTHAUS GRIESEL & COMPAGNIE HESSISCHE BERGSTRASSE DEUT.
36			Spätburgunder trocken •Blanc de Noir• als Flasche
0,1L			
4,50 €			FIDORA VALDOBBIADENE ITALIEN
22			Prosecco •TRADISION• Unfiltered als Flasche

0,1L | 0,2L

BY THE GLASS ROSÉWEIN

3,5 6,5	2019		WEINGUT SEEHOF RHEINHESSEN DEUTSCHLAND
25			Spätburgunder Rosé trocken •Morstein• als Flasche

0,1L | 0,2L

BY THE GLASS WEISSWEIN

3,5 6,5	2018		WEINGUT KNEBEL MOSEL DEUTSCHLAND
25			Riesling feinherb als Flasche
4,5 8,5	2019		WEINGUT JULIAN HAART MOSEL DEUTSCHLAND
28			•Red Rock• Riesling trocken als Flasche
3,5 6,5	2018		WEINGUT SEEHOF RHEINHESSEN DEUTSCHLAND
25			Grauburgunder trocken als Flasche
5 9,5	2019		WEINGUT SECKINGER PFALZ DEUTSCHLAND
30			•NineOfive• Grauburgunder Weissburgunder NATURAL als Flasche
4 7,5	2018		WEINGUT TEMENT SÜDSTEIERMARK ÖSTERREICH
27			Sauvignon Blanc •STK• als Flasche
3,5 6,5	2019		WEINGUT HERBERT ZILLINGER WEINVIERTEL ÖSTERREICH
25			•Popcorn• Welschriesling Grüner Veltliner Traminer als Flasche

BY THE GLASSES



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

0,1L | 0,2L

BY THE GLASS ROTWEIN

4 | 7,5 2018
28
POLIZIANO | TOSKANA | ITALIEN
•Chianti• Sangiovese | Cannaiolo
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 | 7,5 2015
25
CHÂTEAU CHAMP DE TREILLES ROUGE | BORDEAUX | FRANKREICH
•Le Petit Champ• | Merlot | Cab.Sauvignon | Cab. Franc | Petit Verdot
als Flasche

nine five

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

LUNCH SPECIALS. FUGGERPLATZ 9. AUGSBURG

MONTAG- FREITAG

12 – 14:30 UHR

PIZZA SPECIALS ZUM LUNCH

MEDIUM SIZE PIZZA + SOFTDRINK 0,33l.....8,5€

/ Pizza Margherita

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

/ Pizza Margherita Bufalina

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

/ Pizza Salame

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

/ Pizza Hellboy

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

/ Pizza Mr. Burns

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

/ Pizza Popeye Pie

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

/ Pizza Marinara Deluxe

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

KAFFEE & SÜßES

KAFFEEGEDECK

/ CAPPUCCINO o. AMERICANO KULT BOHNE KAFFE AUS BAYERN

+ N.Y.CHEESECAKE *HOMEMADE*.....6€

/ N.Y.CHEESECAKE *HOMEMADE*.....4€

/ N.Y.CHEESECAKE *HOMEMADE*

+ WEIßES SCHOKO CRUMBLE *HOMEMADE*

+ FRISCHEN ERDBEEREN5,5€

/ WEIßES SCHOKO PARFAIT *HOMEMADE*

+ WEIßES SCHOKO CRUMBLE + FRISCHE ERDBEEREN.....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

BALIS Ananas-Minze 0,25l 3,5€
BALIS Basilikum-Ingwer 0,25l 3,5€

Elephant Bay ICE TEA PEACH (Pfirsich) 3,5€
Elephant Bay ICE TEA POME (Granatapfel) 3,5€
Elephant Bay ICE TEA RASPERRY(Himbeere) 3,5€

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 Kellerbier 0,5l 3,9€
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 von der Rösterei WILDKAFFEE aus Garmisch

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

SPIRITS

V.E.P. Chartreuse vert 2cl 10€
Roagna Chinato 2cl 5€
Gravensteiner / Vogelbeere / Reneklode 2cl 6€
RUM Reserva BOTUCAL 6€

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 **SO** - **DO:** 12:00 - 22:00 | **FR** - **SA** 12:00 - 23:00

Warme Küche: **MO** - **DO:** 12:00 - 14:30 | 17:30 - 22:00 **FR** - **SO:** DURCHGEHEND



/nineOfiveaugsburg



@nineOfive_augsburg

Vertreten durch die persönlich haftende Gesellschafterin
AUX 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