



PIZZERIA

MARINARA

aceite, ajo y tomate

MARGHERITA

mozzarella y salsa de tomate

BUFALA⁷

mozzarella bufala y tomate

NAPOLI^{4,7}

mozzarella y tomate, alcaparras y alcanza

TONNO E CIPOLLA⁴

mozzarella, tomate, cebolla y atún

TRICOLORE⁷

mozz, tom, arúgula, parmesano, tomate fresco

FUNGHI E SALAMINO

mozzarella, tomate, champiñones, salami picante

SALSICCIA E CARCIOFI

mozzarella, tomate, artichauts, saucisse

PARMIGIANA⁷

mozzarella, tomate, berenjena, parmesano

SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI⁷

mozz, tomate, salchicha, queso y hojas de nabo

BISMARCK³

mozzarella, tomato, huevo, espinaca y tocino

SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA⁷

mozz, tomate, salchicha, cebolla, salami picante

PROSCIUTTO E FUNGHI⁷

mozzarella, tomate, jamón y champiñones

PROSCIUTTO E SALAMINO⁷

mozzarella, tomate, jamón y salami picante

QUATTRO STAGIONI⁷

mozz, tom, champiñ, alcachofas, jam, aceitunas

QUATTRO FORMAGGI⁷

tomate y 4 quesos

CAPRICCIOSA⁷

mozz, tom, jamón, champiñones, salch.alemana, seta

DIAVOLA

mozzarella, tomate, salami picante y aceitunas

FIorentina

mozz, tom, salami toscano, pimientos, alcaparras

VEGETARIANA

mozz, tom, alcachofas, berenjena y calabacín

CONTADINA

mozz, tom, champiñón, alcaparra, pimienta

MARE E MONTI^{1,2,3,4,7,9,12,14}

mozzarella, tomato, champiñones, mariscos

FRUTTI DI MARE^{1,2,3,4,7,9,12,14}

tomate y marisco

CAMPAGNOLA⁷

4 quesos, tomate, cebolla y aceitunas

5	PRIMAVERA⁷	7.5
	mozzarella y tomate fresco	
6.5	FUNGHI PORCINI	9
	mozz, tom, hongos porcini	
9	CARPACCIO⁷	8.5
	mozz, tom, bresaola, ensalada, parmesano	
7	DELLA CASA^{3,7}	10.5
	mozz, tom, setas, jamón, salchicha, huevo	
8.5	ATOMICA	7.5
	mozz, tom, champiñones, capsuladoras, picante	
8	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA⁷	9
	mozz, tom, salchichas, queso y hojas de nabo	
7.5	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO⁷	9
	mozz, tom, gorgonzola, hojas de nabo, picante	
8	AMERICANA⁷	9
	mozzarella, tomate, salchicha alemana, patatas fritas	
9	MAIALONA⁷	9
	mozzarella, tomate, salchicha, wüistel, jamón	
8.5	RADICCHIO E GORGONZOLA⁷	8.5
	mozzarella, tomate, achicoria y gorgonzola	
8.5	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO^{4,7}	10
	mozzarella, salmón, arúgula y tomate fresco	
8	BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI⁷	11.5
	mozzarella, brie, champiñones y trufa	
7.5	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA⁷	8
	stracchino, salchicha, ensalada, no mozz, no tomate	
8	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO⁷	9.5
	focaccia, bufala, radicchio y jamón crudo	
8.5	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE⁷	8.5
	focaccia gorgonzola, salami picante, calabacín	
8.5	FOCACCIA CARPACCIO	8
	focaccia, bresaola, ensalada, parmesano	
8.5	FOCACCIA CASA⁷	9.5
	4 quesos, tomate fresco, jamón seco, lechuga	
8.5	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA⁷	8
	mozzarella y tomate y jamón	
8.5	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI⁷	8
	mozzarella, tomate, jamón y champiñones	
8.5	CALZONE CASA⁷	9
	mozz, tomate, jamón, salchicha, salami picante	
11	CALZONE FARCITO⁷	9
	mozz, tomate, jamón, alcachofas, champiñones	
8.5	SEGRETA⁷	9.5
	es un secreto!	
8.5	CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO⁷	12.5
	mozz, tom, setas, jamón, salami picante, friarelli	

Podéis crear vuestra pizza como más os guste :)

SI SOIS ALÉRGICOS O INTOLERANTES A UNA O MÁS SUBSTANCIAS, POR FAVOR INFORMARNOS Y OS DIREMOS LAS COMIDAS Y LAS BEBIDAS QUE NO CONTIENE ESOS ALÉRGENOS.

Since mostly all pizza contains mozzarella (allergen 7) and you can ask to remove it, we indicated this allergen just when there are other products that contains it or is contaminated by.

All pizzeria products contains gluten (allergen 1) and it's impossible to remove contaminations.

RESTAURANTE



ENTREMESES

CROSTINI TOSCANI ^{1,4} 3 tostada con salsa de hígado	4
BRUSCHETTE ¹ 3 tostada con tomate	5
CROSTINI DELLA CASA ^{1,4,7} 4 tostada con salsas diferentes	5
AFFETTATI MISTI PECORINO & MIELE ⁷ mixtos embutidos con pecorino y miel	8
CARPACCIO BRESAOLA ⁷ carpaccio de bresaola	8
CESTINO DI SFOGLIA BURRATA & CRUDO ^{1,7} canasta de hojaldre con burrata y jamón crudo	8.5
COCKTAIL DI GAMBERETTI ^{2,3,10} cóctel de camarón	7.5
ZUPPA DI COZZE ^{1,14} sopa de mejillones caliente	7.5
SALMONE E AVOCADO ⁴ salmón y aguacate	9.5

SEGUNDOS PLATOS

BISTECCA FIORENTINA 100g x Bife Florentino (100g) *mínimo 500g	4.5
LOMBATINA ALLA GRIGLIA ternera a la plancha	15
PEPOSO ternera, vino tinto, tomate, pimienta	12.5
FETTINA DI VITELLA AI FERRI trozo de vaquilla a la plancha	13
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA ⁷ corte de carne, ensalada de cohetes y parmesano	15
SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE ¹ escalope de vaquilla con limón o marsala	11.5
SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI ^{1,9} escalope de vaquilla con setas	14.5
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA pechuga de pollo a la parrilla	10
ENTRECOTE AL PEPE VERDE ^{1,7} entrecot con crema y pimienta verde	15
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ² gambas a la parrilla	14.5
SPADA DELLO CHEF ⁴ pez espada con salsa de tomate fresco	13
SALMONE ALLA GRIGLIA ⁴ salmón asado	13

ACOMPAÑAMIENTO

PATATE FRITTE ^{1*} patatas fritas	4.5
FAGIOLI BIANCHI alubias blancas	4.5
SPINACI A PIACERE espinacas, ajo, aceite, picante o con mantequilla	4.5
INSALATA MISTA ensalada mixta	4.5



ENSALADAS

PRIMERO PLATOS

MINISTRONE DI VERDURE ⁹ sopa de verduras	6
SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO ¹ spaghetti con salsa de tomate	6.5
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE ^{1,7} espaguetis con queso y pimienta	8
SPAGHETTI CARRETTIERA ¹ spaghetti con salsa de tomate picante	7
SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7} spaghetti con bacon, huevo, pimienta negra	7.5
PENNE STRASCICATE ^{1,7,9} penne con salsa de carne y crema	8
PENNE ALLA NORCINA ^{1,7} penne con crema de trufa y salami	9
PENNE BOSCAIOLA ^{1,7,9} penne con champiñones, aceitunas, tomate	8.5
RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{1,3,7} ravioli con mantequilla y salvia	7.5
RAVIOLI TARTUFATI ^{1,3,7} ravioli con trufa y crema	9
TAGLIATELLE AI PORCINI ^{1,3,7,9} tagliatelle con setas	9
TORTELLINI SPECK E PROVOLA ^{1,4,7} tortellini speck y provola	8.5
TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI ^{1,3,7} tortellini con crema, jamón, champiñones	8.5
RISOTTO VEGETARIANA ⁹ arroz con verduras	7.5
GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI ^{1,3,7} ñoquis con gorgonzola y espinacas y crema	7.5
GNOCCHI ALLA BURRATA ^{1,3,7} ñoquis con burrata	9.5
TAGLIERINI S. JACOPINO ^{1,4,14} salmón, tomate fresco y almejas	9.5
SPAGHETTI PESCATORA ^{1,2,14} con almejas, mejillones, camarones y tomate	9
SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE ^{1,14} spaghetti con almejas	11
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SUPER ^{1,2,14} almejas, mejillones, camarones sin tomate salsa	11
SPAGHETTI AL TONNO ^{1,4} spaghetti con atún y tomates secos	8.5
PENNE AL GRANCHIO ^{1,2,4,7} con crema de cangrejo y salsa de tomate	8
RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA ^{1,2,3,7} camarones, rúcula, crema y salsa de tomate	7.5
RISOTTO ALLA MARINARA ^{2,14} arroz con aceite, ajo y marisco	10
RISOTTO MARE E MONTI ^{2,7,9,14} arroz, mariscos, guisantes, champiñones, tomate	10
TAGLIERINI AL SALMONE ^{1,3,4,7} taglierini con salsa de salmón y crema	8.5
GNOCCHI PIRATA ^{1,2,3,4,14} mejillones, camarones y salsa de tomate fresco	8
GNOCCHI SPINACI E SALMONE ^{1,3,4,7} ñoquis con espinacas, salmón y crema	8.5

BEBIDA

ACQUA 0,75L agua 0,75l	2.5
LATTINA coca, sprite, fanta, lemon soda <u>lata</u>	3.5
BIRRA COCA COLA PICCOLA cerveza/coca cola tirada pequeña 0,30 cl	4
BIRRA COCACOLA MEDIA cerveza/coca cola tirada media 0,50cl	5.5
BIRRA ROSSA PICCOLA cerveza negra tirada pequeña 0,30cl	4.5
BIRRA ROSSA MEDIA cerveza negra tirada media 0,50cl	6
1/4 VINO BIANCO ROSSO 1/4 vino blanco/tinto	3
1/2 VINO BIANCO ROSSO 1/2 vino blanco/tinto	5
CALICE DI VINO ROSSO caliz vino tino	4
VINO DELLA CASA IN BOTTIGLIA vino embotellado de la casa	10
VINO RISERVA vino en botellas, pregunta por la lista	---
<hr/>	
CAFFE' café, comme vous le voulez!	1.5
LICORES NACIONALES - Averna - Ramazzotti - Brancamenta - Rabarbero Zucca - Fernet Branca - Elisir San Marzano Borsci - Amaro Montenegro - Amaretto di Saronno - Ferro China Bisleri - Amaro Lucano - Amaro Monti d'Abruzzi - Sambuca - Ponce al Mandarino Mugnetti - Lacrima d'Abeto - Martini Bitter - Punch Rum Barbieri - Cynar	3
WHISKY	3.5
CUBIERTO, PAN Y AGUA	1.5

ENSALADAS

GAMBERETTI ^{2,7} camarones, ensalada de cohetes, lechuga, tomates, aceitunas y parmesano	7.5
TONNO ⁴ atún, aceitunas, maíz, aguacate, ensalada mixta	7.5
MOZZARELLA ⁷ mozzarella, alcachofas, maíz, aceitunas y ensalada mixta	7
SALMONE ⁴ salmón, ensalada de cohetes, lechuga, tomates, maíz, aceitunas y aguacate	8.5

POSTRE

 CREMA CATALANA crema catalana	5.5
 PANNA COTTA ⁷ panna cotta con chocolate, caramelo o bayas	5.5
 CHEESECAKE ^{1,7} con chocolate, caramelo o bayas	5.5
PROFITTEROL ^{1,7} pasta choux con chocolate y crema pastelera	5.5
 TIRAMISU ^{1,7} tiramisù casero	5.5
 MOUSSE AL CIOCCOLATO mousse de chocolate	5.5
CHOCOLATE TEMPTATION ^{1,5,7,8} pastel de chocolate y crema de avellanas	5.5
TORTA AL PISTACCHIO ^{1,5,7,8} pastel con crema de pistacho y chispas de chocolate	5.5
TORTA DELLA NONNA pastel con crema pastelera y cubierto con piñones y almendras.	5.5
TARTUFO BIANCO ^{1,3,7,8} Núcleo de helado de semifreddo de café en un helado de semifreddo de Sabayón con merengue picado espolvoreado	5.5
TARTUFO NERO ^{1,6,7,8} helado de semifreddo de sabayón y helado de chocolate bañado con avellanas trituradas y cacao.	5.5
GELATO AL COCCO Helado de coco	5.5
SORBETTO AL LIMONE sorbete de limo	5.5
FRUTTA DI STAGIONE fruta de temporada	3
MACEDONIA ensalada de frutas	4.5

pueden faltar algunos postres

FOLLOW & TAG US



@SANJACOPINOPIZZERIA



ORDER & RESERVE WITH WHATSAPP

+39 055332516

ALERGIAS O INTOLERANCIAS

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

produits à base de ces céréales, à l'exception des:

a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);

b) maltodextrinas a base de trigo (1);

c) jarabes de glucosa a base de cebada;

d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;

b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);

b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;

d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;

b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**PLEASE,
ALWAYS NOTIFY US
OF ALLERGY OR INTOLERANCE**