



PIZZERIA

MARINARA tomate, ajo, aceite, orégano	5	PRIMAVERA ⁷ mozzarella, albahaca y tomate fresco	7.5
MARGHERITA tomate y mozzarella	6.5	FUNGHI PORCINI tomate, mozzarella, porcini	9.5
BUFALA ⁷ tomate y mozzarella de búfala	9	CARPACCIO ⁷ tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, parmesano	9.5
NAPOLI ^{4,7} tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas	7	DELLA CASA ^{3,7} tomate, mozzarella, jamón, salchicha, boletus, huevo	10.5
TONNO, CIPOLLA E CARCIOFI ⁴ Atún, cebolla y alcachofas, tomate, mozzarella	9.5	ATOMICA tomate, mozzarella, champiñones, alcaparras, chile	7.5
TRICOLORE ⁷ tomate, mozzarella, rúcula, parmesano, tomate fresco	8	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA ⁷ salchicha, friarielli, salami picante, tomate, mozzarella	9
FUNGHI E SALAMINO champiñones, salami picante con tomate y mozzarella	7.5	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO ⁷ gorgonzola, friarielli, salami picante, tomate, mozz	9
SALSICCIA E CARCIOFI tomate, mozzarella, salchicha, alcachofas	8	AMERICANA ⁷ tomate, mozzarella, salchichas y patatas fritas	9
PARMIGIANA ⁷ tomate, mozzarella, berenjenas, parmesano	9	MAIALONA ⁷ mozzarella, tomate, salchicha, salchichas, jamón cocido	9
SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI ⁷ Salchicha, ricota y friarielli, tomate, mozzarella	8.5	ROSSA RADICCHIO, BURRATA E SPECK ⁷ Tomate, radicchio, queso burrata, speck	11
SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA ⁷ Salchicha, cebolla, 'Nduja, tomate y mozzarella	8	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO ^{4,7} mozzarella, salmón, rúcula y tomates cherry	10
PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ jamón, champiñones tomate y mozzarella	7.5	BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI ⁷ mozzarella, brie, champiñones, trufa	11.5
PROSCIUTTO E SALAMINO ⁷ jamón, salami picante, tomate y mozzarella	8	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA ⁷ Base de pizza con Stracchino, salchicha, y rúcula	8
RADICCHIO E GORGONZOLA ⁷ mozzarella, tomate, achicoria y gorgonzola	8.5	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO ⁷ Base de pizza, Mozz de búfala, radicchio, Jamón crudo	9.5
QUATTRO STAGIONI ⁷ tomate, mozz, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas	8.5	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE ⁷ Base de pizza, Gorgonzola, salami picante, y calabacines	8.5
QUATTRO FORMAGGI ⁷ tomate, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola	8.5	FOCACCIA CARPACCIO Base de pizza, bresaola, rúcula, y queso parmesano	8
CAPRICCIOSA ⁷ tomate, mozz, jamón, champiñones, alcachofas, salchichas	8.5	FOCACCIA CASA ⁷ Base de pizza 4 quesos, Jamón crudo, lechuga, tomate	9.5
DIAVOLA tomate, mozzarella, salami picante y aceitunas	7.5	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA ⁷ Jamón y mozzarella, tomate	8
FIorentina tomate, mozz, alcaparras, salami toscano y pimientos	8.5	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ Jamón, mozzarella, champiñones, tomate	8.5
VEGETARIANA tomate, mozz, berenjenas, alcachofas, calabacines	8.5	CALZONE CASA ⁷ Tomate, mozzarella, jamón, salchicha, salami picante	9.5
CONTADINA tomate, mozz, champiñones, alcachofas y pimientos	8.5	CALZONE FARCITO ⁷ Tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas	9.5
MARE E MONTI ^{1,2,3,4,7,9,12,14} mozzarella, tomate, porcini, mariscos	11	SEGRETA ⁷ es un secreto!	9.5
FRUTTI DI MARE ^{1,2,3,4,7,9,12,14} tomate, mariscos	9	CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO ⁷ Tom, mozz, jamón, setas porcini, friarielli, salami picante	12.5
CAMPAGNOLA ⁷ tomate, 4 quesos, cebollas y aceitunas	9		

Podéis crear vuestra pizza como más os guste :)

SI USTED ES ALÉRGICO O INTOLERANTE A UNA O MÁS SUSTANCIAS, POR FAVOR INFÓRMENOS Y LE DIREMOS CUÁLES PLATOS Y BEBIDAS NO CONTIENEN LOS ALÉRGENOS ESPECÍFICOS.

Dado que casi toda la pizza contiene mozzarella (alérgeno 7) y puede pedir que se retire, indicamos este alérgeno solo cuando hay otros productos que lo contienen o está contaminado por él.

Todos los productos de la pizzería contienen gluten (alérgeno 1) y es imposible eliminar las contaminaciones.

RESTAURANTE

ENTREMESES

CROSTINI TOSCANI ^{1,4} Crostinis con hígado de pollo	4
BRUSCHETTE ¹ Crostinis con tomate fresco	5
CROSTINI DELLA CASA ^{1,4,7} Crostinis con salsas variadas	5
AFFETTATI MISTI PECORINO & MIELE ⁷ Surtido de embutidos, queso Pecorino y miel	8
CARPACCIO BRESAOLA ⁷ Bresaola, rúcula y queso Parmesano	8
CESTINO DI SFOGLIA BURRATA & CRUDO ^{1,7} Hojaldre con burrata y jamón crudo	8.5
COCKTAIL DI GAMBERETTI ^{2,3,10} Camarones, lechuga, salsa rosa	8.5
ZUPPA DI COZZE ^{1,4} Sopa caliente con mejillones, tomate y pan	8
SALMONE E AVOCADO ⁴ Salmón y Aguacate	9.5

SEGUNDOS PLATOS

BISTECCA FIORENTINA 100g x Bistec a la Fiorentina (100g) *mínimo 500g	4.5
LOMBATINA ALLA GRIGLIA Chuleta de ternera a la parrilla	15
PEPOSO Carne de res con vino tinto, pimienta, tomate y frijoles	12.5
FETTINA DI VITELLA AI FERRI Filete de ternera	13
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA ⁷ Carne cortada con rúcula y Parmesano	15
SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE ¹ Escalope de ternera con vino blanco / Marsala / limón	11.5
SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI ^{1,9} Escalope de ternera con porcini	14.5
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Pechuga de pollo a la parrilla	10
ENTRECOTE AL PEPE VERDE ^{1,7} Entrecot con pimienta verde y crema	15
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ² Langostinos a la parrilla	14.5
SPADA DELLO CHEF ⁴ Espada del chef	13
SALMONE ALLA GRIGLIA ⁴ Salmón a la parrilla	13

ACOMPAÑAMIENTO

PATATE FRITTE ¹ Patatas fritas	4.5
FAGIOLI BIANCHI Frijoles blancos	4.5
SPINACI A PIACERE Espinacas con ajo, aceite, chile o mantequilla	4.5
INSALATA MISTA Ensalada mixta	4.5


PRIMERO PLATOS

SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO ¹ Espaguetis a la guitarra con tomate	6.5
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE ^{1,7} Espaguetis con queso pecorino y pimienta	8
SPAGHETTI CARRETTIERA ¹ Espaguetis con con tomate picante	7
SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7} Espaguetis con crema, panceta y huevo	7.5
PENNE STRASCICATE ^{1,7,9} Penne con ragú de carne, crema y tomate	8
PENNE ALLA NORCINA ^{1,7} penne con ragú de embutidos, con salsa trufada	9
PENNE BOSCAIOLA ^{1,7,9} penne con tomate, jamón, champiñones, aceitunas	8.5
RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{1,3,7} Raviolis de ricota y espinacas con mantequilla y salvia	7.5
RAVIOLI TARTUFATI ^{1,3,7} Raviolis de ricota y espinacas con salsa de trufa	9
TAGLIATELLE AI PORCINI ^{1,3,7,9} Tallarines con porcini	9.5
TORTELLINI SPECK E PROVOLA ^{1,4,7} Tortellini con speck y queso provola	8.5
TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI ^{1,3,7} con crema, jamón y champiñones	8.5
RISOTTO VEGETARIANA ⁹ Aroz con verduras mixtas	7.5
GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI ^{1,3,7} Ñoquis con queso gorgonzola y espinacas	7.5
GNOCCHI ALLA BURRATA ^{1,3,7} Ñoquis con tomate, queso burrata	9.5
TAGLIERINI AL SALMONE ^{1,3,4,7} Tallarines con salmón y crema	8.5
TAGLIERINI S. JACOPINO ^{1,4,14} Tallarines con salmón, tomate fresco y almejas	9.5
SPAGHETTI PESCATORA ^{1,2,14} Almejas, mejillones, calamares y salsa de tomate	9
SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE ^{1,14} Espaguetis con almejas	12
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SUPER ^{1,2,14} almejas, mejillones, calamares, camarones, sin tomate	12
SPAGHETTI AL TONNO ^{1,4} Espaguetis con atún y tomate fresco	8.5
PENNE AL GRANCHIO ^{1,2,4,7} Penne con surimi de cangrejo, crema y tomate	8
RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA ^{1,2,3,7} Raviolis de camarones y rúcula	8.5
RISOTTO ALLA MARINARA ^{2,14} Arroz con aceite, ajo y mariscos	11
RISOTTO MARE E MONTI ^{2,7,9,14} Arroz con mariscos, guisantes, champiñones y tomate	10
GNOCCHI PIRATA ^{1,2,3,4,14} Ñoquis con mejillones, almejas y tomates frescos	8
GNOCCHI SPINACI E SALMONE ^{1,3,4,7} Ñoquis con espinacas y salmón	8.5
MINISTRONE DI VERDURE Sopa de verduras	6

BEBIDA

ACQUA 0,75L agua 0,75l	2.5
LATTINA latas: coca-cola, fanta, 7up, chinotto	3.5
BIRRA COCA COLA PICCOLA cerveza de barril o coca cola 0,33cl	4
BIRRA COCACOLA MEDIA cerveza de barril o coca cola 0,50cl	5.5
BIRRA ROSSA PICCOLA cerveza roja de barril pequeña 0,30cl	4.5
BIRRA ROSSA MEDIA cerveza roja de barril mediana 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 copa de vino tinto	4
VINO DELLA CASA IN BOTTIGLIA vino de la casa en botella	10
VINO RISERVA vino reserva, ipide la lista!	---
<hr/>	
CAFE 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 DE LA CASA	2

ENSALADAS

GAMBERETTI ^{2,7}	7.5
Gambas, rúcula, lechuga, tomates, aceitunas y parmesano	
TONNO ⁴	7.5
Atún, mezcla de lechugas, aceitunas, maíz, aguacate	
MOZZARELLA ⁷	7
 Mozzarella, mezcla de lechugas, alcachofas, maíz y aceitunas	
SALMONE ⁴	8.5
Salmón, rúcula, lechuga, tomates, maíz, aceitunas y aguacate	

POSTRE

 CREMA CATALANA	5.5
Crema catalana con azúcar caramelizado	
 PANNA COTTA ⁷	5.5
Crema y leche fresca con chocolate o frutos del bosque	
 CHEESECAKE ^{1,7}	5.5
Cheesecake con chocolate, frutos del bosque o caramelo	
 PROFITTEROL ^{1,7}	5.5
Pasta choux con crema y chocolate	
 TIRAMISU ^{1,7}	5.5
Tiramisú casero	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	5.5
Mousse de chocolate	
CHOCOLATE TEMPTATION ^{1,5,7,8}	5.5
Pastel relleno de crema de chocolate y avellana	
TORTA AL PISTACCHIO ^{1,5,7,8}	5.5
Pastel con crema de pistacho y chispas de chocolate	
TORTA DELLA NONNA	5.5
Pastel relleno de crema pastelera y cubierto de piñones y almendras	
TARTUFO BIANCO ^{1,3,7,8}	5.5
Semifrío de café con núcleo de helado de sabayón, espolvoreado con merengue triturado	
TARTUFO NERO ^{1,6,7,8}	5.5
Semifrío de sabayón y helado de chocolate cubierto con avellanas trituradas y cacao	
SORBETTO AL LIMONE	5.5
Sorbete de limón	
FRUTTA DI STAGIONE	3
Fruta de temporada: pera, naranja, manzana, piña	
MACEDONIA	4.5
Ensalada de frutas	

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**