



# PIZZERIA

✓ <b>MARINARA</b> Оливковое масло, чеснок и помидоры	5	✓ <b>PRIMAVERA</b> <sup>7</sup> Моцарелла и свежие помидоры	7.5
✓ <b>MARGHERITA</b> Моцарелла, томатный	6.5	✓ <b>FUNGHI PORCINI</b> Моцарелла, томатная и белые грибы	9.5
✓ <b>BUFALA</b> <sup>7</sup> tomato and bufala mozzarella	9	<b>CARPACCIO</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, говядина, руккола, пармезан	9.5
✓ <b>NAPOLI</b> <sup>4,7</sup> Моцарелла, томатный, каперсы и анчоусы	7	<b>DELLA CASA</b> <sup>3,7</sup> Моцарелла, томатная, грибы, ветчина, сосиски и яйцо	10.5
<b>TONNO E CIPOLLA</b> <sup>4</sup> Моцарелла, томатная паста, лук и тунец	8.5	✓ <b>ATOMICA</b> Моцарелла, томатная, грибы, каперсы, острое масло	7.5
✓ <b>TRICOLORE</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная паста, руккола, пармезан, свежие помидоры	8	<b>SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, сосиски, листья репы и острая салями	9
<b>FUNGHI E SALAMINO</b> Моцарелла, томатная, грибы и острая салями	7.5	<b>GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO</b> <sup>7</sup> Сыр Горгонзола, листья репы, острая салями	9
<b>SALSICCIA E CARCIOFI</b> Моцарелла, томатная паста, артишоки и сосиски	8	<b>AMERICANA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, немецкие колбаски и Картофель Фри	9
✓ <b>PARMIGIANA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, помидоры, пармезан, баклажан	9	<b>MAIALONA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная паста, сосиски, немецкие колбаски, ветчина	9
<b>SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, сосиски, листья репы и рикота	8.5	✓ <b>RADICCHIO E GORGONZOLA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, красный цикорий и бекон	8.5
<b>BISMARCK</b> <sup>3</sup> Моцарелла, томатная, яйцо, листья репы и бекон	8.5	<b>BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO</b> <sup>4,7</sup> Моцарелла, семга, руккола, свежие помидоры	10
<b>SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная паста, сосиски, лук и острая салями	8	✓ <b>BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI</b> <sup>7</sup> Моцарелла, Бри, грибы и трюфель	11.5
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, прошутто (ветчина) и грибы	7.5	<b>FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA</b> <sup>7</sup> Фокачча со стракино (сыр), мясными колбасками и рукколой	8
<b>PROSCIUTTO E SALAMINO</b> <sup>7</sup> tomato, mozzarella, ham, sausage	8	<b>FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO</b> <sup>7</sup> Фокачча с прошутто крудо, буйвол, красный цикорий	9.5
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, грибы, артишоки, ветчина, оливки	8.5	<b>FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE</b> <sup>7</sup> Фокачча с сыром Горганзола, острым салями и цуккини	8.5
✓ <b>QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>7</sup> Томатная паста и 4 вида сыра	8.5	<b>FOCACCIA CARPACCIO</b> основа для пиццы, брезаола, руккола, пармезан	8
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>7</sup> Моцарелла, томатная, ветчина, грибы, немецкая сосиска, артишоки	8.5	<b>FOCACCIA CASA</b> <sup>7</sup> 4 сыра, свежие помидоры, ветчина, зеленый салат	9.5
<b>DIAVOLA</b> Моцарелла, томатная паста, острая салями и оливки	7.5	<b>CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> <sup>7</sup> Кальцоне с моцареллой, помидорами и прошутто (ветчина)	8
<b>FIorentina</b> Моцарелла, томатная, тосканское салями, перец и каперсы	8.5	<b>CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>7</sup> моцареллой, помидорами, прошутто (ветчина), грибами	8.5
✓ <b>VEGETARIANA</b> Моцарелла, томатная паста, артишоки и кабачок	8.5	<b>CALZONE CASA</b> <sup>7</sup> моцареллой, помидорами, прошутто, сосисками, острой салями	9.5
<b>CONTADINA</b> Моцарелла, томатная, грибы, артишоки и перец	8.5	<b>CALZONE FARCITO</b> <sup>7</sup> моцареллой, помидорами, ветчиной, артишоками и грибами	9.5
<b>MARE E MONTI</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> Моцарелла, томатная, грибы и морское ассорти	11	<b>SEGRETA</b> <sup>7</sup> Секретная пицца	9.5
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> Пицца с томатным соусом и морепродукты	9	<b>CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO</b> <sup>7</sup> моцареллой, (брокколи), белыми грибами, ветчиной и острым салями	12.5
✓ <b>CAMPAGNOLA</b> <sup>7</sup> 4 вида сыра, томатная, лук и оливки	9		

**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.**

**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.**

# RESTAURANT



## ЗАКУСКИ

<b>CROSTINI TOSCANI</b> <sup>1,4</sup>	4
3 Тосты с куриной печенью (паштет)	
<b>BRUSCHETTE</b> <sup>1</sup>	5
3 поджаренного хлеба со свежими помидорами	
<b>CROSTINI DELLA CASA</b> <sup>1,4,7</sup>	5
4 Тосты с куриной печенью, помидорами ...	
<b>AFFETTATI MISTI PECORINO &amp; MIELE</b> <sup>7</sup>	8
Ассорти мясной нарезки с пекорино и медом	
<b>CARPACCIO BRESAOLA</b> <sup>7</sup>	8
Тонкие ломтики брезаолы с рукколой и сыром пармезан	
<b>CESTINO DI SFOGLIA BURRATA &amp; CRUDO</b> <sup>1,7</sup>	8.5
Корзиночка из слоенного теста с бурратой и сыровяленой ветчиной	
<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI</b> <sup>2,3,10</sup>	7.5
Коктейль из креветок с салатом и коктейльным соусом	
<b>ZUPPA DI COZZE</b> <sup>1,14</sup>	7.5
Горячий суп из мидий с помидорами и хлебом	
<b>SALMONE E AVOCADO</b> <sup>4</sup>	9.5
Семга и авокадо	

## ВТОРОЕ КУРСЫ

<b>BISTECCA FIORENTINA</b> <sup>100g x</sup>	4.5
Фьоринтийский стейк -- минимум 500гр	
<b>LOMBATINA ALLA GRIGLIA</b>	15
Свинная вырезка на гриле	
<b>PEPOSO</b>	12.5
Говядина тушеная в красном вине с чёрным перцем, помидорами	
<b>FETTINA DI VITELLA AI FERRI</b>	13
Кусок телятины на гриле	
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b> <sup>7</sup>	15
Порезанное филе говядины с руколой и пармезаном	
<b>SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE</b> <sup>1</sup>	11.5
Эскалоп из телятины с белым вином / марсалай / лимоном	
<b>SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI</b> <sup>1,9</sup>	14.5
Эскалоп из телятины с белыми грибами	
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b>	10
Куриная грудка на гриле	
<b>ENTRECOTE AL PEPE VERDE</b> <sup>1,7</sup>	15
Антрекот с соусом из зеленого перца	
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> <sup>2</sup>	14.5
Креветки на гриле	
<b>SPADA DELLO CHEF</b> <sup>4</sup>	13
Рыба-меч в соусе из свежих томатов	
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> <sup>4</sup>	13
Семга на гриле	

## ГАРНИР

<b>PATATE FRITTE</b> <sup>1*</sup>	4.5
Картофель Фри	
<b>FAGIOLI BIANCHI</b>	4.5
Белая фасоль	
<b>SPINACI A PIACERE</b>	4.5
Шпинат с <u>чеснок, масло, чили</u> / <u>сливочное масло</u>	
<b>INSALATA MISTA</b>	4.5
Смесь зеленого салата	

## ПЕРВЫЕ КУРСЫ

<b>MINISTRONE DI VERDURE</b> <sup>9</sup>	6
Овощной суп	
<b>SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO</b> <sup>1</sup>	6.5
Спагетти с томатным соусом	
<b>SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE</b> <sup>1,7</sup>	8
Спагетти с сыром и перцем	
<b>SPAGHETTI CARRETTIERA</b> <sup>1</sup>	7
Спагетти с острым томатным соусом	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>1,3,7</sup>	7.5
Спагетти Карбонара с беконом, яйцом и соусом из черного перца	
<b>PENNE STRASCICATE</b> <sup>1,7,9</sup>	8
Пенне с рагу и сливочным соусом	
<b>PENNE ALLA NORCINA</b> <sup>1,7</sup>	9
Пенне с трюфельным соусом, салями и сливками	
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b> <sup>1,3,7</sup>	7.5
Равиоли со сливочным маслом и шалфеем	
<b>RAVIOLI TARTUFATI</b> <sup>1,3,7</sup>	9
Равиоли с трюфелем в сливочном соусе	
<b>TAGLIATELLE AI PORCINI</b> <sup>1,3,7,9</sup>	9.5
Тальятелли с белыми грибами	
<b>TORTELLINI SPECK E PROVOLA</b> <sup>1,4,7</sup>	8.5
Тортеллини с салом, в сливочном соусе с копченым сыром	
<b>RISOTTO VEGETARIANA</b> <sup>9</sup>	7.5
Риззото (Рис) с овощами	
<b>GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI</b> <sup>1,3,7</sup>	7.5
Ньокки со шпинатом и сливочным соусом с горганзолой	
<b>GNOCCHI ALLA BURRATA</b> <sup>1,3,7</sup>	9.5
Ньокки с бурратой и томатным соусом	
<b>TAGLIERINI S. JACOPINO</b> <sup>1,4,14</sup>	9.5
тунцом и вялеными помидорами	
<b>SPAGHETTI PESCATORA</b> <sup>1,2,14</sup>	9
Спагетти с моллюсками, мидиями, кальмаром и	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE</b> <sup>1,14</sup>	12
Спагетти с моллюсками	
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SUPER</b> <sup>1,2,14</sup>	11
Спагетти с моллюсками, мидиями и креветками без соуса	
<b>SPAGHETTI AL TONNO</b> <sup>1,4</sup>	8.5
Спагетти с тунцом в томатном соусе	
<b>PENNE AL GRANCHIO</b> <sup>1,2,4,7</sup>	8
Пение в томатно-крабовом соусе	
<b>RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA</b> <sup>1,2,3,7</sup>	7.5
Равиоли с креветками, руколой, в томатном соусе	
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> <sup>2,14</sup>	11
Ризотто Маринара в оливковом масле с чесноком и морским ассорти	
<b>RISOTTO MARE E MONTI</b> <sup>2,7,9,14</sup>	10
Ризотто с морским ассорти, горохом, грибами, в томатном соусе	
<b>TAGLIERINI AL SALMONE</b> <sup>1,3,4,7</sup>	8.5
Паста тальерини с красной рыбой в сливочном соусе	
<b>GNOCCHI PIRATA</b> <sup>1,2,3,4,14</sup>	8
Ньокки с мидиями, креветками в соусе из свежих помидоров	
<b>GNOCCHI SPINACI E SALMONE</b> <sup>1,3,4,7</sup>	8.5
Ньокки со шпинатом, красной рыбой в сливочном соусе	




## САЛАТЫ

## НАПИТКИ

<b>ACQUA 0,75L</b> Вода 0,75L	2.5
<b>LATTINA</b> Жестяная банка: coca cola, sprite, fanta, lemon soda	3.5
<b>BIRRA   COCA COLA PICCOLA</b> Пиво/ кола - маленькая 0,25 cl	4
<b>BIRRA   COCACOLA MEDIA</b> Пиво   кола - средняя 0,40 cl	5.5
<b>BIRRA ROSSA PICCOLA</b> Красное пиво - маленькое	4.5
<b>BIRRA ROSSA MEDIA</b> Красное пиво - среднее	6
<b>1/4 VINO BIANCO   ROSSO</b> 1/4 Домашнее вино Белое   Красное	3
<b>1/2 VINO BIANCO   ROSSO</b> 1/2 Домашнее вино Белое   Красное	5
<b>CALICE DI VINO ROSSO</b> Кубок красного вина	4
<b>VINO DELLA CASA IN BOTTIGLIA</b> Бутылочное вино Белое   Красное	10
<b>VINO RISERVA</b> бутылки вина, попросить список вин (lista dei vini)	---
<hr/>	
<b>CAFFE'</b>	1.5
<b>NATIONAL LIQUEURS</b> - 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
<b>WHISKY</b>	3.5
<b>КРЫТАЯ, ХЛЕБ И ВОДА</b>	1.5

## САЛАТЫ

<b>GAMBERETTI</b> 2,7 Креветки, рукола, зеленый салат, помидоры, оливки и пармезан	7.5
<b>TONNO</b> 4 Тунец, оливки, кукуруза, авокадо, смесь зеленого салата	7.5
 <b>MOZZARELLA</b> 7 Моцарелла, артишоки, кукуруза, оливки и смесь зеленого салата	8
<b>SALMONE</b> 4 Красная рыба, рукола, салат, помидоры, кукуруза, оливки и авокадо	8.5

## ДЕСЕРТЫ

 <b>CREMA CATALANA</b> Каталанский крем	5.5
 <b>PANNA COTTA</b> 7 Панна Котта	5.5
 <b>CHEESECAKE</b> 1,7 Чизкейк с шоколадом, или лесными ягодами, или карамелью	5.5
<b>PROFITTEROL</b> 1,7 Профитроль	5.5
 <b>TIRAMISU</b> 1,7 Тирамису	5.5
 <b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> Шоколадный мусс	5.5
<b>CHOCOLATE TEMPTATION</b> 1,5,7,8 Торт наполненный шоколадом и кремом с фундуком	5.5
<b>TORTA AL PISTACCHIO</b> 1,5,7,8 Фисташковый торт	5.5
<b>TORTA DELLA NONNA</b> торт наполненный заварным кремом и посыпанный кедровыми орешками и миндалем	5.5
<b>TARTUFO BIANCO</b> 1,3,7,8 coffee semifreddo ice cream core in a Sabayon semifreddo icecream with sprinkled with crushed meringue	5.5
<b>TARTUFO NERO</b> 1,6,7,8 sabayon semifreddo ice cream and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.	5.5
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> Лимонный сорбет	5.5
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> Сезонные фрукты: груша, апельсины, яблоки, ананасы	3
<b>MACEDONIA</b> Фруктовый салат Македония	4.5

Некоторые десерты могут отсутствовать

**FOLLOW & TAG US**



**@SANJACOPINOPIZZERIA**



**ORDER & RESERVE WITH WHATSAPP**

**+39 055332516**

# ALLERGENS

**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.**

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

**1. Cereals containing gluten, namely:** wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:

- (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
- (b) wheat based maltodextrins (1);
- (c) glucose syrups based on barley;
- (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

**2. Crustaceans and products thereof;**

**3. Eggs and products thereof;**

**4. Fish and products thereof, except:**

- (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;

**5. Peanuts and products thereof;**

**6. Soybeans and products thereof, except:**

- (a) fully refined soybean oil and fat (1);
- (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;

**7. Milk and products thereof (including lactose), except:**

- (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- (b) lactitol;

**8. Nuts, namely:** almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

**9. Celery and products thereof;**

**10. Mustard and products thereof;**

**11. Sesame seeds and products thereof;**

**12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;**

**13. Lupin and products thereof;**

**14. Molluscs and products thereof.**

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**