



PIZZERIA

✓ MARINARA aceite, ajo y tomate	5	✓ PRIMAVERA ⁷ mozzarella y tomate fresco	7.5
✓ MARGHERITA mozzarella y salsa de tomate	6.5	✓ FUNGHI PORCINI mozz, tom, hongos porcini	9.5
✓ BUFALA ⁷ mozzarella bufala y tomate	9	CARPACCIO ⁷ mozz, tom, bresaola, ensalada, parmesano	9.5
✓ NAPOLI ^{4,7} mozzarella y tomate, alcaparras y alcanza	7	DELLA CASA ^{3,7} mozz, tom, setas, jamón, salchicha, huevo	10.5
TONNO E CIPOLLA ⁴ mozzarella, tomate, cebolla y atún	8.5	✓ ATOMICA mozz, tom, champiñones, capsuladoras, picante	7.5
✓ TRICOLORE ⁷ mozz, tom, arúgula, parmesano, tomate fresco	8	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA ⁷ mozz, tom, salchichas, queso y hojas de nabo	9
FUNGHI E SALAMINO mozzarella, tomate, champiñones, salami picante	7.5	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO ⁷ mozz, tom, gorgonzola, hojas de nabo, picante	9
SALSICCIA E CARCIOFI mozzarella, tomate, artichauts, saucisse	8	AMERICANA ⁷ mozzarella, tomate, salchicha alemana, patatas fritas	9
✓ PARMIGIANA ⁷ mozzarella, tomate, berenjena, parmesano	9	MAIALONA ⁷ mozzarella, tomate, salchicha, wüistel, jamón	9
SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI ⁷ mozz, tomate, salchicha, queso y hojas de nabo	8.5	✓ RADICCHIO E GORGONZOLA ⁷ mozzarella, tomate, achicoria y gorgonzola	8.5
BISMARCK ³ mozzarella, tomato, huevo, espinaca y tocino	8.5	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO ^{4,7} mozzarella, salmón, arúgula y tomate fresco	10
SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA ⁷ mozz, tomate, salchicha, cebolla, salami picante	8	✓ BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI ⁷ mozzarella, brie, champiñones y trufa	11.5
PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ mozzarella, tomate, jamón y champiñones	7.5	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA ⁷ stracchino, salchicha, ensalada, no mozz, no tomate	8
PROSCIUTTO E SALAMINO ⁷ mozzarella, tomate, jamón y salami picante	8	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO ⁷ focaccia, bufala, radicchio y jamón crudo	9.5
QUATTRO STAGIONI ⁷ mozz, tom, champiñ, alcachofas, jam, aceitunas	8.5	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE ⁷ focaccia gorgonzola, salami picante, calabacín	8.5
✓ QUATTRO FORMAGGI ⁷ tomate y 4 quesos	8.5	FOCACCIA CARPACCIO focaccia, bresaola, ensalada, parmesano	8
CAPRICCIOSA ⁷ mozz, tom, jamón, champiñones, salch.alemana, seta	8.5	FOCACCIA CASA ⁷ 4 quesos, tomate fresco, jamón seco, lechuga	9.5
DIAVOLA mozzarella, tomate, salami picante y aceitunas	7.5	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA ⁷ mozzarella y tomate y jamón	8
FIorentina mozz, tom, salami toscano, pimientos, alcaparras	8.5	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ mozzarella, tomate, jamón y champiñones	8.5
VEGETARIANA mozz, tom, alcachofas, berenjena y calabacín	8.5	CALZONE CASA ⁷ mozz, tomate, jamón, salchicha, salami picante	9.5
✓ CONTADINA mozz, tom, champiñón, alcaparra, pimienta	8.5	CALZONE FARCITO ⁷ mozz, tomate, jamón, alcachofas, champiñones	9.5
MARE E MONTI ^{1,2,3,4,7,9,12,14} mozzarella, tomato, champiñones, mariscos	11	SEGRETA ⁷ es un secreto!	9.5
FRUTTI DI MARE ^{1,2,3,4,7,9,12,14} tomate y marisco	9	CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO ⁷ mozz, tom, setas, jamón, salami picante, friarelli	12.5
✓ CAMPAGNOLA ⁷ 4 quesos, tomate, cebolla y aceitunas	9		

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 ALÉRGICOS.

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

SEGUNDOS PLATOS

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

ACOMPAÑAMIENTO

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



ENSALADAS

PRIMERO PLATOS

MINISTRONE DI VERDURE ⁹	6
sopa de verduras	
SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO ¹	6.5
spaghetti con salsa de tomate	
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE ^{1,7}	8
espaguetis con queso y pimienta	
SPAGHETTI CARRETTIERA ¹	7
spaghetti con salsa de tomate picante	
SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7}	7.5
spaghetti con bacon, huevo, pimienta negra	
PENNE STRASCICATE ^{1,7,9}	8
penne con salsa de carne y crema	
PENNE ALLA NORCINA ^{1,7}	9
penne con crema de trufa y salami	
PENNE BOSCAIOLA ^{1,7,9}	8.5
penne con champiñones, aceitunas, tomate	
RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{1,3,7}	7.5
ravioli con mantequilla y salvia	
RAVIOLI TARTUFATI ^{1,3,7}	9
ravioli con trufa y crema	
TAGLIATELLE AI PORCINI ^{1,3,7,9}	9.5
tagliatelle con setas	
TORTELLINI SPECK E PROVOLA ^{1,4,7}	8.5
tortellini speck y provola	
TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI ^{1,3,7}	8.5
tortellini con crema, jamón, champiñones	
RISOTTO VEGETARIANA ⁹	7.5
arroz con verduras	
GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI ^{1,3,7}	7.5
ñoquis con gorgonzola y espinacas y crema	
GNOCCHI ALLA BURRATA ^{1,3,7}	9.5
ñoquis con burrata	
TAGLIERINI S. JACOPINO ^{1,4,14}	9.5
salmón, tomate fresco y almejas	
SPAGHETTI PESCATORA ^{1,2,14}	9
con almejas, mejillones, camarones y tomate	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE ^{1,14}	12
spaghetti con almejas	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SUPER ^{1,2,14}	11
almejas, mejillones, camarones sin tomate salsa	
SPAGHETTI AL TONNO ^{1,4}	8.5
spaghetti con atún y tomates secos	
PENNE AL GRANCHIO ^{1,2,4,7}	8
con crema de cangrejo y salsa de tomate	
RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA ^{1,2,3,7}	7.5
camarones, rúcula, crema y salsa de tomate	
RISOTTO ALLA MARINARA ^{2,14}	11
arroz con aceite, ajo y marisco	
RISOTTO MARE E MONTI ^{2,7,9,14}	10
arroz, mariscos, guisantes, champiñones, tomate	
TAGLIERINI AL SALMONE ^{1,3,4,7}	8.5
taglierini con salsa de salmón y crema	
GNOCCHI PIRATA ^{1,2,3,4,14}	8
gmejillones, camarones y salsa de tomate fresco	
GNOCCHI SPINACI E SALMONE ^{1,3,4,7}	8.5
ñoquis con espinacas, salmón y crema	

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
 CHEESCAKE ^{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
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**