



PIZZERIA

MARINARA tomate, huile, ail, origan	5	PRIMAVERA ⁷ mozzarella, tomate fraîche	7.5
MARGHERITA mozzarella, tomate	6.5	FUNGHI PORCINI mozzarella, tomate, cèpes	9
BUFALA ⁷ bufala mozzarella, tomate	9	CARPACCIO ⁷ mozzarella, tomate, bresaola, roquette, parmesan	8.5
NAPOLI ^{4,7} mozzarella, tomate, câpres, anchois	7	DELLA CASA ^{3,7} mozz, tom, champignons, jambon cuit, saucisse, oeuf	10.5
TONNO E CIPOLLA ⁴ mozzarella, tomate, thon, oignon	8.5	ATOMICA mozza, tomate, champignons, câpres, huile piquante	7.5
TRICOLORE ⁷ mozza, tomate, roquette, tomate fraîche, parmesan	8	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, grelos, 'nduja	9
FUNGHI E SALAMINO mozzarella, champignons, saucisson piquant	7.5	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO ⁷ mozza, tomate, gorgonzola, grelos, saucisson piquant	9
SALSICCIA E CARCIOFI mozzarella, tomate, artichauts, saucisse	8	AMERICANA ⁷ mozzarella, tomate, würstel et frites	9
PARMIGIANA ⁷ mozzarella, tomate, parmesan, aubergine	9	MAIALONA ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, würstel, jambon cuit	9
SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, ricotta, grelos	8.5	RADICCHIO E GORGONZOLA ⁷ mozzarella, tomate, chicorée, gorgonzola	8.5
BISMARCK ³ mozzarella, tomate, oeuf, grelos, lardons	8.5	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO ^{4,7} mozzarella, saumon, roquette, tomate fraîche	10
SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA ⁷ mozzarella, tomate, saucisse, oignon, 'nduja	8	BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI ⁷ mozzarella, brie, truffe, champignons	11.5
PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons	7.5	<hr/>	
PROSCIUTTO E SALAMINO ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit, saucisson piquant	8	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA ⁷ focaccia, stracchino, saucisse, roquette	8
QUATTRO STAGIONI ⁷ mozza, tomate, champignons, câpres, jambon, olives	8.5	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO ⁷ focaccia au bufala, radicchio et jambon cru	9.5
QUATTRO FORMAGGI ⁷ tomate et 4 fromages	8.5	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE ⁷ focaccia, gorgonzola, saucisson piquant, courgette	8.5
CAPRICCIOSA ⁷ mozz, tom, jam cuit, champignons, würstel, artichauts	8.5	FOCACCIA CARPACCIO focaccia, bresaola, roquette, parmesan	8
DIAVOLA mozzarella, tomate, olives, saucisson piquant	7.5	FOCACCIA CASA ⁷ 4 fromages, jambon cru, laitue et tomate fraîche	9.5
FIorentina mozza, tom, saucisson de la région, poivrons, câpres	8.5	<hr/>	
VEGETARIANA mozzarella, tomate, aubergines, courgettes, artichauts	8.5	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit	8
CONTADINA mozzarella, tomate, champignons, câpres, poivrons	8.5	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI ⁷ mozzarella, tomate, jambon cuit et champignons	8
MARE E MONTI ^{1,2,3,4,7,9,12,14} mozza, tomate, champignons porcini, fruits de mer	11	CALZONE CASA ⁷ mozz, tom, jambon cuit, saucisse, saucisson piquant	9
FRUTTI DI MARE ^{1,2,3,4,7,9,12,14} tomate, fruits de mer	8.5	CALZONE FARCITO ⁷ mozza, tom, jambon cuit, artichauts, champignons	9
CAMPAGNOLA ⁷ 4 fromages, oignons, olives, tomate	8.5	SEGRETA ⁷ c'est un secret!	9.5
		CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO ⁷ mozz, tom, jambon, cèpes, grelos, saucisson piquant	12.50

Vous pouvez créer votre pizza comme vous le souhaitez :)

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



ENTRÉES

CROSTINI TOSCANI ^{1,4}	4
3 pain grillé, avec du foie de poulet	
BRUSCHETTE ¹	5
3 pain grillé, avec de la tomate fraîche	
CROSTINI DELLA CASA ^{1,4,7}	5
4 pain grillé, sauces mélangées..	
AFFETTATI MISTI PECORINO & MIELE ⁷	8
charcuteries avec fromage pecorino et miel	
CARPACCIO BRESAOLA ⁷	8
carpaccio de bresaola, roquette et parmesan	
CESTINO DI SFOGLIA BURRATA & CRUDO ^{1,7}	8.5
pâte feuilletée avec burrata et jambon cru	
COCKTAIL DI GAMBERETTI ^{2,3,10}	7.5
cocktail de crevettes avec de la laitue, sauce cocktail	
ZUPPA DI COZZE ^{1,14}	7.5
soupe de moules chaudes avec tomate et pain	
SALMONE E AVOCADO ⁴	9.5
saumon et avocat	

DEUXIÈME COURS

BISTECCA FIORENTINA ^{100g x}	4.5
steak florentin (100g) *minimum 500g	
LOMBATINA ALLA GRIGLIA	15
surlonge sur le gril	
PEPOSO	12.5
boeuf, vin rouge, tomate, poivre noir	
FETTINA DI VITELLA AI FERRI	13
tranche de veau grillée	
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA ⁷	15
coupée avec la roquette et le parmesan	
SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE ¹	11.5
escalope aux vin blanc ou citron	
SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI ^{1,9}	14.5
escalope aux cèpes	
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	10
poitrine de poulet grillée	
ENTRECOTE AL PEPE VERDE ^{1,7}	15
entrecôte au poivre vert	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ²	14.5
crevettes grillées	
SPADA DELLO CHEF ⁴	13
espadon avec sauce tomate fraîche	
SALMONE ALLA GRIGLIA ⁴	13
saumon grillé	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PATATE FRITTE ¹	4.5
frites	
FAGIOLI BIANCHI	4.5
haricots blancs	
SPINACI A PIACERE	4.5
épinards avec ail, huile, frisquet ou beurre	
INSALATA MISTA	4.5
salade mélangée	

PREMIER COURS

MINISTRONE DI VERDURE ⁹	6
soupe aux légumes	
SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO ¹	6.5
spaghettis à la sauce tomate	
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE ^{1,7}	8
spaghettis au fromage et au poivre noir	
SPAGHETTI CARRETTIERA ¹	7
spaghettis sauce tomate piquante	
SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7}	7.5
spaghettis au bacon, oeuf, poivre noir, crème fraîche	
PENNE STRASCICATE ^{1,7,9}	8
penne au ragù et sauce à la crème fraîche	
PENNE ALLA NORCINA ^{1,7}	9
penne avec crème à la truffe et saucisse	
PENNE BOSCAIOLA ^{1,7,9}	8.5
tomato, jambon cuit, champignons, olives	
RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{1,3,7}	7.5
raviolis au beurre et à la sauge	
RAVIOLI TARTUFATI ^{1,3,7}	9
raviolis aux truffes et crème fraîche	
TAGLIATELLE AI PORCINI ^{1,3,7,9}	9
tagliatelle aux cèpes	
TORTELLINI SPECK E PROVOLA ^{1,4,7}	8.5
tortellini speck et provola	
TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI ^{1,3,7}	8.5
tortellini aux crème fraîche, jambon cuit, champignons	
RISOTTO VEGETARIANA ⁹	7.5
risotto végétarien	
GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI ^{1,3,7}	7.5
gnocchis au gorgonzola et épinards	
GNOCCHI ALLA BURRATA ^{1,3,7}	9.5
gnocchi à la burrata	
TAGLIERINI S. JACOPINO ^{1,4,14}	9.5
saumon, tomates fraîches, palourdes	
SPAGHETTI PESCATORA ^{1,2,14}	9
palourdes, moules, calmars, sauce tomate	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE ^{1,14}	11
spaghettis aux palourdes	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SUPER ^{1,2,14}	11
palourdes, moules, calmars, crevettes, pas de tomate	
SPAGHETTI AL TONNO ^{1,4}	8.5
thon spaghettis et tomates séchées	
PENNE AL GRANCHIO ^{1,2,4,7}	8
penne au crabe	
RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA ^{1,2,3,7}	7.5
raviolis aux crevettes et à la roquette	
RISOTTO ALLA MARINARA ^{2,14}	10
riz avec de l'huile, de l'ail, des crustacés	
RISOTTO MARE E MONTI ^{2,7,9,14}	10
riz aux fruits de mer, pois, champignons, tomate	
TAGLIERINI AL SALMONE ^{1,3,4,7}	8.8
taglierini au saumon	
GNOCCHI PIRATA ^{1,2,3,4,14}	8
gnocchis aux moules, crevettes, sauce tomate fraîche	
GNOCCHI SPINACI E SALMONE ^{1,3,4,7}	8.5
gnocchis aux épinards et au saumon	

↓ GRANDE SALADES

BOISSONS

ACQUA 0,75L eau 0,75L	2.5
LATTINA coca, sprite, fanta, lemon soda <u>canette</u>	3.5
BIRRA COCA COLA PICCOLA pression - bière coca 0,30 cl	4
BIRRA COCACOLA MEDIA pression - bière coca moyenne 0,50cl	5.5
BIRRA ROSSA PICCOLA bière rouge - petite 0,30cl	4.5
BIRRA ROSSA MEDIA bière rouge - moyenne 0,50cl	6
1/4 VINO BIANCO ROSSO 1/4 vin de la maison blanc/rouge	3
1/2 VINO BIANCO ROSSO 1/2 vin de la maison blanc/rouge	5
CALICE DI VINO ROSSO verre de vin rouge	4
VINO DELLA CASA IN BOTTIGLIA vin de la maison en bouteille blanc/rouge	10
VINO RISERVA réserve de vins, demander la liste	---
<hr/>	
CAFFE' café, comme vous le voulez!	1.5
NATIONAL LIQUEURS - 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
COUVERT, PAIN ET EAU	1.5

GRANDE SALADES

GAMBERETTI ^{2,7} crevettes crues, roquette, laitue, olives, tomates, parmesan	7.5
TONNO ⁴ thon, olives, maïs, avocat, salade mélangée	7.5
MOZZARELLA ⁷ mozzarella, artichauts, maïs, olives, salade mélangée	7
SALMONE ⁴ saumon, tomate, maïs, olives, avocat, salade verte	8.5

DESSERTS

 CREMA CATALANA crème catalane / crème brûlée	5.5
 PANNA COTTA ⁷ au chocolat, caramel ou fruits des bois	5.5
 CHEESECAKE ^{1,7} au chocolat, caramel ou fruits des bois	5.5
PROFITTEROL ^{1,7} pâtisserie à la crème et au chocolat	5.5
 TIRAMISU ^{1,7} homemade tiramisù	5.5
 MOUSSE AL CIOCCOLATO mousse au chocolat	5.5
CHOCOLATE TEMPTATION ^{1,5,7,8} gâteau fourré au chocolat et crème de noisettes	5.5
TORTA AL PISTACCHIO ^{1,5,7,8} gâteau à la crème de pistache et pépites de chocolat	5.5
TORTA DELLA NONNA gâteau rempli de crème pâtissière et garni de pignons de pin et d'amandes.	5.5
TARTUFO BIANCO ^{1,3,7,8} noyau de glace semifreddo café dans une glace semifreddo Sabayon avec des paillettes de meringue concassée	5.5
TARTUFO NERO ^{1,6,7,8} sabayon semifreddo ice cream and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.	5.5
GELATO AL COCCO Coconut Ice cream	5.5
SORBETTO AL LIMONE sorbet au citron	5.5
FRUTTA DI STAGIONE fruits de saison: poire, orange, pomme, ananas	3
MACEDONIA salade de fruits	4.5

Certains desserts peuvent manquer.

FOLLOW & TAG US



@SANJACOPINOPIZZERIA



ORDER & RESERVE WITH WHATSAPP

+39 055332516

ALLERGIES OU INTOLERANCES

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 OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES:

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:

- a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
- b) maltodextrines à base de blé (1);
- c) sirops de glucose à base d'orge;
- d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

- a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

- a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel

et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;

- c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
- d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

- a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques

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**