



PIZZERIA

 MARINARA tomate, ail, huile, origan	5	MARE E MONTI 1,2,3,4,7,9,12,14 mozzarella, tomate, porcini, fruits de mer	12
 MARGHERITA tomate et mozzarella	6.5	FRUTTI DI MARE 1,2,3,4,7,9,12,14 tomate, fruits de mer	11
NAPOLI 4,7 tomate, mozzarella, câpres, anchois	7	 PRIMAVERA 7 mozzarella, basilic et tomate fraîche	8
 BUFALA 7 tomate et mozzarella di bufala	9	 FUNGHI PORCINI tomate, mozzarella, porcini	9.5
 TONNO, CIPOLLA E CAPPERI 4 Thon, oignon et câpres, tomate, mozzarella	9.5	CARPACCIO 7 tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan	9.5
RADICCHIO E PANCETTA 7 Mozzarella, tomate, radicchio, lard	8.5	DELLA CASA 3,7 tomate, mozzarella, jambon cuit, saucisse, cèpes, œuf	11.5
 TRICOLORE tomate, mozz, roquette, parmesan, tomate fraîche	8.5	ROSSA RADICCHIO, BURRATA E SPECK 7 Tomate, radicchio, fromage burrata, speck	11.5
FUNGHI E SALAMINO Champignons, salami épicé, tomate, mozzarella	8	 ATOMICA tomate, mozzarella, champignons, câpres, piment	8
SALSICCIA E CARCIOFI 7 tomate, mozzarella, saucisse, artichauts	8	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA 7 saucisse, friariell, salami épicé, tomate, mozzarella	9
SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI 7 Saucisse, ricotta et friarielli, tomate, mozzarella	9	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO 7 gorgonzola, friarielli, salami épicé, tomate, mozzarella	9.5
BISMARK 3,7 Lard, œuf, brocoli-rave, tomate, mozzarella	9.5	AMERICANA 7 tomate, mozzarella, saucisses et frites	9
SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA 7 Mozzarella, tomate, saucisse, oignons, salami épicé	8.5	MAIALONA 7 mozzarella, tomate, saucisse, saucisses, jambon cuit	9
PROSCIUTTO E FUNGHI 7 jambon cuit, champignons tomate et mozzarella	8	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO 4,7 mozzarella, saumon, roquette et tomates cerises	11
 PARMIGIANA Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan	9.5	 BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI 7 mozzarella, brie, champignons, truffe	12
PROSCIUTTO E SALAMINO 7 jambon cuit, salami épicé, tomate et mozzarella	8	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA 7 Base de pizza avec Stracchino, saucisse, et roquette	8
 RADICCHIO E GORGONZOLA 7 radicchio, gorgonzola, tomate et mozzarella	9	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO 7 Base de pizza, mozz de bufflonne, radicchio, jambon cru	9.5
QUATTRO STAGIONI 7 tomate, mozz, jambon, champignons, artichauts, olives	9	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE 7 Base de pizza, gorgonzola, salami épicé, courgettes	9
 QUATTRO FORMAGGI 7 tomate, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola	9	FOCACCIA CARPACCIO Base de pizza, bresaola, roquette, parmesan	8
CAPRICCIOSA 7 tom, mozz, jambon, champignons, artichauts, saucisses	9	FOCACCIA CASA 7 Base de pizz 4fromages, jambon cru, laitue, tomate fraîche	9.5
DIAVOLA tomate, mozzarella, salami épicé et olives	8	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA 7 Mozzarella, tomate, jambon	8
FIorentina tomate, mozzarella, câpres, salami toscan et poivrons	9	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI 7 Mozzarella, tomate, jambon, champignons	8.5
 VEGETARIANA tomate, mozzarella, aubergines, artichauts, courgettes	9	CALZONE CASA 7 Tomate, mozz, jambon cuit, saucisse, salami épicé	9.5
 CONTADINA tomate, mozz, champignons, artichauts et poivrons	9	CALZONE FARCITO 7 Jambon, champignons, artichauts	9.5
 CAMPAGNOLA 7 tomate, 4 fromages, oignons et olives	9.5	CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO 7 Tomate, mozz, jambon cuit, cèpes, friarielli, salami épicé	12.5

Vous pouvez créer votre pizza comme vous le souhaitez :)

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À UNE OU PLUSIEURS SUBSTANCES, VEUILLEZ NOUS INFORMER ET NOUS VOUS DIRONS QUELS PLATS ET BOISSONS NE CONTIENNENT PAS LES ALLERGÈNES SPÉCIFIQUES.

Comme presque toutes les pizzas contiennent de la mozzarella (allergène 7) et que vous pouvez demander à la retirer, nous indiquons cet allergène uniquement lorsqu'il y a d'autres produits qui le contiennent ou qui sont contaminés par celui-ci.

Tous les produits de la pizzeria contiennent du gluten (allergène 1) et il est impossible de supprimer les contaminations.

RESTAURANT



ENTRÉES

CROSTINI TOSCANI ^{1,4}
Crostinis au foie de poulet

 **BRUSCHETTE** ¹
Crostinis à la tomate fraîche

CROSTINI DELLA CASA ^{1,4,7}
Crostinis avec sauces variées

AFFETTATI MISTI PECORINO & MIELE ⁷
Charcuteries mixtes, Pecorino et miel

CARPACCIO BRESAOLA ⁷
Bresaola, roquette et Parmesan

CESTINO DI SFOGLIA BURRATA & CRUDO ^{1,7}
Feuilleté à la burrata et jambon cru

COCKTAIL DI GAMBERETTI ^{2,3,10}
Crevettes, laitue, sauce cocktail

ZUPPA DI COZZE ^{1,14}
Soupe chaude aux moules, tomate et pain

SALMONE E AVOCADO ⁴
Saumon et Avocat

DEUXIÈME COURS

BISTECCA FIORENTINA ^{100g x} **4.5**
Steak à la Fiorentina (100g) *minimum 500g

LOMBATINA ALLA GRIGLIA **15**
Côtelette de veau grillée

PEPOSO **12.5**
Bœuf au vin rouge, poivre, tomate et haricots

FETTINA DI VITELLA AI FERRI **13**
Escalope de veau

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA ⁷ **15**
Émincé de bœuf avec roquette et Parmesan

SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE ¹ **11.5**
Escalope de veau avec vin blanc / Marsala / citron

SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI ^{1,9} **14.5**
Escalope de veau aux cèpes

ENTRECOTE AL PEPE VERDE ^{1,7} **16**
Entrecôte au poivre vert et crème

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA **10**
Poitrine de poulet grillée

GAMBERONI ALLA GRIGLIA ² **14.5**
Grosses crevettes grillées

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ⁴ **17**
Crevettes, saumon, calamars, lotte

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 mixte

PREMIER COURS

 **SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO** ¹ **7**
Spaghetti à la guitare avec tomate

 **SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE** ^{1,7} **8.5**
Spaghetti à la guitare avec pecorino et poivre

 **SPAGHETTI CARRETTIERA** ¹ **7**
spaghettis avec tomate épicée

SPAGHETTI CARBONARA ^{1,3,7} **7.5**
spaghettis avec crème, pancetta et œuf

PENNE STRASCICATE ^{1,7,9} **9**
penne avec ragù de viande, crème et tomate

PENNE ALLA NORCINA ⁷ **9**
penne avec ragù de charcuterie, avec sauce truffée

PENNE BOSCAIOLA ^{1,7,9} **8.5**
Penne avec tomate, jambon, champignons, olives

 **RAVIOLI BURRO E SALVIA** ^{1,3,7} **7.5**
Raviolis ricotta et épinards au beurre et sauge

 **TAGLIATELLE AI PORCINI** ^{1,3,7,9} **9.5**
Tagliatelles aux cèpes

TORTELLINI SPECK E PROVOLA ^{1,4,7} **9**
Tortellini speck et fromage provola

TORTELLINI PANNA, PROSC, FUNGHI ^{1,3,7} **8.5**
Tortellini avec crème, jambon et champignons

 **RISOTTO VEGETARIANA** ⁹ **7.5**
Risotto aux légumes mixtes

 **GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI** ^{1,3,7} **8.5**
Gnocchi gorgonzola et épinards

 **GNOCCHI ALLA BURRATA** ^{1,3,7} **9.5**
Gnocchi avec tomate, fromage burrata

TAGLIERINI AL SALMONE ^{1,3,4,7} **8.5**
Taglierini avec saumon et crème

TAGLIERINI S. JACOPINO ^{1,4,14} **10.5**
Taglierini avec saumon, tomate fraîche et palourdes

SPAGHETTI PESCATORA ^{1,2,14} **11**
Palourdes, moules, calamars et sauce tomate

SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE ^{1,14} **12.5**
Spaghetti aux palourdes

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ^{1,2,14} **12.5**
avec palourdes, moules, calamars, crevettes

SPAGHETTI AL TONNO ^{1,4} **9**
Spaghetti thon et tomate fraîche

PENNE AL GRANCHIO ^{1,2,4,7} **9**
Penne avec surimi de crabe, crème et tomate

RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA ^{1,2,3,7} **8.5**
Raviolis crevettes et roquette

RISOTTO ALLA MARINARA ^{2,14} **11**
Riz avec huile, ail et fruits de mer

RISOTTO MARE E MONTI ^{2,7,9,14} **10**
Riz avec fruits de mer, pois, champignons et tomate

GNOCCHI PIRATA ^{1,2,3,4,14} **9**
Gnocchi avec moules, palourdes et tomates fraîches

GNOCCHI SPINACI E SALMONE ^{1,3,4,7} **9.5**
Gnocchi épinards et saumon

 **MINISTRONE DI VERDURE** **6**
Soupe de légumes

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	5.5
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 de la maison	2

GRANDE SALADES

GAMBERETTI ^{2,7} Crevettes, roquette, laitue, tomates, olives et Parmesan	8.5
TONNO ⁴ Thon, salade mixte, olives, maïs, avocat	8.5
 MOZZARELLA ⁷ Mozzarella, salade mixte, artichauts, maïs et olives	7.5
SALMONE ⁴ Saumon, roquette, laitue, tomates, maïs, olives et avocat	9.5

DESSERTS

 CREMA CATALANA ^{3,7} Crème catalane avec sucre caramélisé	5.5
 PANNA COTTA ⁷ Crème et lait frais <u>chocolat</u> ou <u>baies sauvages</u>	5.5
 CHEESECAKE ^{1,7} au chocolat, caramel ou fruits des bois	5.5
PROFITTEROL ^{1,7} Pâte à choux avec crème et chocolat	5.5
 TIRAMISU ^{1,7} homemade tiramisù	5.5
 MOUSSE AL CIOCCOLATO ^{3,7} Mousse au chocolat	5.5
CHOCOLATE TEMPTATION ^{1,5,7,8} Gâteau fourré à la crème de chocolat et noisette	5.5
TORTA AL PISTACCHIO ^{1,5,7,8} Gâteau à la crème de pistache et pépites de chocolat	5.5
TARTUFO BIANCO ^{1,3,7,8} Semifreddo au café avec un cœur de sabayon, enrobé de meringue concassée	5.5
TARTUFO NERO ^{1,6,7,8} Semifreddo au sabayon et glace au chocolat, enrobé de noisettes concassées et de cacao	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**