

















# PIZZERIA

 <b>MARINARA</b> tomate, ail, huile, origan	5	 <b>PRIMAVERA</b> <sup>7</sup> mozzarella, basilic et tomate fraîche	8
 <b>MARGHERITA</b> tomate et mozzarella	6.5	 <b>FUNGHI PORCINI</b> tomate, mozzarella, porcini	9.5
 <b>BUFALA</b> <sup>7</sup> tomate et mozzarella di bufala	9	<b>CARPACCIO</b> <sup>7</sup> tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan	9.5
 <b>NAPOLI</b> <sup>4,7</sup> tomate, mozzarella, câpres, anchois	7	<b>DELLA CASA</b> <sup>3,7</sup> tomate, mozzarella, jambon cuit, saucisse, cèpes, œuf	10.5
<b>TONNO, CIPOLLA E CAPPERI</b> <sup>4</sup> Thon, oignon et câpres, tomate, mozzarella	9.5	 <b>ATOMICA</b> tomate, mozzarella, champignons, câpres, piment	8
 <b>TRICOLORE</b> tomate, mozz, roquette, parmesan, tomate fraîche	8	<b>SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA</b> <sup>7</sup> saucisse, friarielli, salami épicé, tomate, mozzarella	9
<b>FUNGHI E SALAMINO</b> Champignons, salami épicé avec tomate et mozzarella	8	<b>GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO</b> <sup>7</sup> gorgonzola, friarielli, salami épicé, tomate, mozzarella	9
<b>SALSICCIA E CARCIOFI</b> tomate, mozzarella, saucisse, artichauts	8	<b>AMERICANA</b> <sup>7</sup> tomate, mozzarella, saucisses et frites	9
 <b>PARMIGIANA</b> tomate, mozzarella, aubergines, parmesan	9	<b>MAIALONA</b> <sup>7</sup> mozzarella, tomate, saucisse, saucisses, jambon cuit	9
<b>SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI</b> <sup>7</sup> Saucisse, ricotta et friarielli, tomate, mozzarella	8.5	<b>ROSSA RADICCHIO, BURRATA E SPECK</b> <sup>7</sup> Tomate, radicchio, fromage burrata, speck	11
<b>SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA</b> <sup>7</sup> Saucisse, oignon, 'Nduja, tomate et mozzarella	8	<b>BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO</b> <sup>4,7</sup> mozzarella, saumon, roquette et tomates cerises	11
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>7</sup> jambon cuit, champignons tomate et mozzarella	7.5	 <b>BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI</b> <sup>7</sup> mozzarella, brie, champignons, truffe	12
<b>PROSCIUTTO E SALAMINO</b> <sup>7</sup> jambon cuit, salami épicé, tomate et mozzarella	8	<b>FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA</b> <sup>7</sup> Base de pizza avec Stracchino, saucisse, et roquette	8
 <b>RADICCHIO E GORGONZOLA</b> <sup>7</sup> radicchio, gorgonzola, tomate et mozzarella	8.5	<b>FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO</b> <sup>7</sup> Base de pizza, Mozz di Bufala, radicchio, et Jambon cru	9.5
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>7</sup> tomate, mozz, jambon, champignons, artichauts, olives	8.5	<b>FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE</b> <sup>7</sup> Base de pizza, Gorgonzola, salami épicé, et courgettes	9
 <b>QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>7</sup> tomate, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola	8.5	<b>FOCACCIA CARPACCIO</b> Base de pizza avec bresaola, roquette, et Parmesan	8
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>7</sup> tom, mozz, jambon, champignons, artichauts, saucisses	8.5	<b>FOCACCIA CASA</b> <sup>7</sup> Base de pizza 4 fromages, Jambon cru, laitue, tomate	9.5
<b>DIAVOLA</b> tomate, mozzarella, salami épicé et olives	8	<b>CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> <sup>7</sup> Jambon et mozzarella, tomate	8
<b>FIorentina</b> tomate, mozzarella, câpres, salami toscan et poivrons	8.5	<b>CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>7</sup> Jambon, mozzarella, champignons, tomate	8.5
<b>VEGETARIANA</b> tomate, mozzarella, aubergines, artichauts, courgettes	8.5	<b>CALZONE CASA</b> <sup>7</sup> Tomate, mozzarella, jambon cuit, saucisse, salami épicé	9.5
 <b>CONTADINA</b> tomate, mozz, champignons, artichauts et poivrons	8.5	<b>CALZONE FARCITO</b> <sup>7</sup> Jambon, champignons, artichauts	9.5
<b>MARE E MONTI</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> mozzarella, tomate, porcini, fruits de mer	11	<b>SEGRETA</b> <sup>7</sup> C'est un secret :)	9.5
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> tomate, fruits de mer	9	<b>CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO</b> <sup>7</sup> Tomate, mozzarella, jambon cuit, cèpes, friarielli, salami	12.50
 <b>CAMPAGNOLA</b> <sup>7</sup> tomate, 4 fromages, oignons et olives	9		

**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

<b>CROSTINI TOSCANI</b> <sup>1,4</sup> Crostinis au foie de poulet	4
<b>BRUSCHETTE</b> <sup>1</sup> Crostinis à la tomate fraîche	5
<b>CROSTINI DELLA CASA</b> <sup>1,4,7</sup> Crostinis avec sauces variées	5
<b>AFFETTATI MISTI PECORINO &amp; MIELE</b> <sup>7</sup> Charcuteries mixtes, Pecorino et miel	8
<b>CARPACCIO BRESAOLA</b> <sup>7</sup> Bresaola, roquette et Parmesan	8
<b>CESTINO DI SFOGLIA BURRATA &amp; CRUDO</b> <sup>1,7</sup> Feuilleté à la burrata et jambon cru	8.5
<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI</b> <sup>2,3,10</sup> Crevettes, laitue, sauce cocktail	8.5
<b>ZUPPA DI COZZE</b> <sup>1,4</sup> Soupe chaude aux moules, tomate et pain	8
<b>SALMONE E AVOCADO</b> <sup>4</sup> Saumon et Avocat	9.5

## DEUXIÈME COURS

<b>BISTECCA FIORENTINA</b> <sup>100g x</sup> Steak à la Fiorentina (100g) *minimum 500g	4.5
<b>LOMBATINA ALLA GRIGLIA</b> Côtelette de veau grillée	15
<b>PEPOSO</b> Bœuf au vin rouge, poivre, tomate et haricots	12.5
<b>FETTINA DI VITELLA AI FERRI</b> Escalope de veau	13
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b> <sup>7</sup> Émincé de bœuf avec roquette et Parmesan	15
<b>SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE</b> <sup>1</sup> Escalope de veau avec vin blanc / Marsala / citron	11.5
<b>SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI</b> <sup>1,9</sup> Escalope de veau aux cèpes	14.5
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> Poitrine de poulet grillée	10
<b>ENTRECOTE AL PEPE VERDE</b> <sup>1,7</sup> Entrecôte au poivre vert et crème	15
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> <sup>2</sup> Grosses crevettes grillées	14.5
<b>SPADA DELLO CHEF</b> <sup>4</sup> Épée du chef	13
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> <sup>4</sup> Saumon grillé	13

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

<b>PATATE FRITTE</b> <sup>1</sup> frites	4.5
<b>FAGIOLI BIANCHI</b> Haricots blancs	4.5
<b>SPINACI A PIACERE</b> épinards avec ail, huile, frisquet ou beurre	4.5
<b>INSALATA MISTA</b> Salade mixte	4.5

## PREMIER COURS

<b>SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO</b> <sup>1</sup> Spaghetti à la guitare avec tomate	6.5
<b>SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE</b> <sup>1,7</sup> Spaghetti à la guitare avec pecorino et poivre	8.5
<b>SPAGHETTI CARRETTIERA</b> <sup>1</sup> spaghettis avec tomate épicée	7
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>1,3,7</sup> spaghettis avec crème, pancetta et œuf	7.5
<b>PENNE STRASCICATE</b> <sup>1,7,9</sup> penne avec ragù de viande, crème et tomate	8
<b>PENNE ALLA NORCINA</b> <sup>1,7</sup> penne avec ragù de charcuterie, avec sauce truffée	9
<b>PENNE BOSCAIOLA</b> <sup>1,7,9</sup> Penne avec tomate, jambon, champignons, olives	8.5
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b> <sup>1,3,7</sup> Raviolis ricotta et épinards au beurre et sauge	7.5
<b>RAVIOLI TARTUFATI</b> <sup>1,3,7</sup> Raviolis ricotta et épinards avec sauce truffe	9
<b>TAGLIATELLE AI PORCINI</b> <sup>1,3,7,9</sup> Tagliatelles aux cèpes	9.5
<b>TORTELLINI SPECK E PROVOLA</b> <sup>1,4,7</sup> Tortellini speck et fromage provola	8.5
<b>TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI</b> <sup>1,3,7</sup> Tortellini avec crème, jambon et champignons	8.5
<b>RISOTTO VEGETARIANA</b> <sup>9</sup> Risotto aux légumes mixtes	7.5
<b>GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI</b> <sup>1,3,7</sup> Gnocchi gorgonzola et épinards	8
<b>GNOCCHI ALLA BURRATA</b> <sup>1,3,7</sup> Gnocchi avec tomate, fromage burrata	9.5
<b>TAGLIERINI S. JACOPINO</b> <sup>1,4,14</sup> Taglierini avec saumon, tomate fraîche et palourdes	9.5
<b>TAGLIERINI AL SALMONE</b> <sup>1,3,4,7</sup> Taglierini avec saumon et crème	8.5
<b>SPAGHETTI PESCATORA</b> <sup>1,2,14</sup> Palourdes, moules, calamars et sauce tomate	10
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE</b> <sup>1,14</sup> Spaghetti aux palourdes	12
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> <sup>1,2,14</sup> avec palourdes, moules, calamars, crevettes	12
<b>SPAGHETTI AL TONNO</b> <sup>1,4</sup> Spaghetti thon et tomate fraîche	8.5
<b>PENNE AL GRANCHIO</b> <sup>1,2,4,7</sup> Penne avec surimi de crabe, crème et tomate	8
<b>RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA</b> <sup>1,2,3,7</sup> Raviolis crevettes et roquette	8.5
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> <sup>2,14</sup> Riz avec huile, ail et fruits de mer	11
<b>RISOTTO MARE E MONTI</b> <sup>2,7,9,14</sup> Riz avec fruits de mer, pois, champignons et tomate	10
<b>GNOCCHI PIRATA</b> <sup>1,2,3,4,14</sup> Gnocchi avec moules, palourdes et tomates fraîches	9
<b>GNOCCHI SPINACI E SALMONE</b> <sup>1,3,4,7</sup> Gnocchi épinards et saumon	8.5
<b>MINISTRONE DI VERDURE</b> Soupe de légumes	6

## BOISSONS

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

## GRANDE SALADES

<b>GAMBERETTI</b> <sup>2,7</sup> Crevettes, roquette, laitue, tomates, olives et Parmesan	7.5
<b>TONNO</b> <sup>4</sup> Thon, salade mixte, olives, maïs, avocat	7.5
 <b>MOZZARELLA</b> <sup>7</sup> Mozzarella, salade mixte, artichauts, maïs et olives	7
<b>SALMONE</b> <sup>4</sup> Saumon, roquette, laitue, tomates, maïs, olives et avocat	8.5

## DESSERTS

 <b>CREMA CATALANA</b> crème catalane / crème brûlée	5.5
 <b>PANNA COTTA</b> <sup>7</sup> Crème et lait frais <u>chocolat</u> ou <u>baies sauvages</u>	5.5
 <b>CHEESECAKE</b> <sup>1,7</sup> au chocolat, caramel ou fruits des bois	5.5
<b>PROFITTEROL</b> <sup>1,7</sup> Choux à la crème et au chocolat	5.5
 <b>TIRAMISU</b> <sup>1,7</sup> homemade tiramisù	5.5
 <b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> Mousse au chocolat	5.5
<b>CHOCOLATE TEMPTATION</b> <sup>1,5,7,8</sup> Gâteau fourré à la crème de chocolat et noisette	5.5
<b>TORTA AL PISTACCHIO</b> <sup>1,5,7,8</sup> Gâteau à la crème de pistache et pépites de chocolat	5.5
<b>TORTA DELLA NONNA</b> Gâteau fourré à la crème pâtissière et recouvert de pignons et amandes	5.5
<b>TARTUFO BIANCO</b> <sup>1,3,7,8</sup> Semifreddo au café avec cœur de glace au sabayon, saupoudré de meringue écrasée	5.5
<b>TARTUFO NERO</b> <sup>1,6,7,8</sup> Semifreddo au sabayon et glace au chocolat enrobée de noisettes concassées et cacao	5.5
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> Sorbét au citron	5.5
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> Fruits de saison : poire, orange, pomme, ananas	3
<b>MACEDONIA</b> 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 SO<sub>2</sub> 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**