

















# PIZZERIA

 <b>MARINARA</b> томат, чеснок, масло, орегано	5	 <b>PRIMAVERA</b> <sup>7</sup> моцарелла, базилик и свежий томат	8
 <b>MARGHERITA</b> томат и моцарелла	6.5	 <b>FUNGI PORCINI</b> томат, моцарелла, белые грибы	9.5
 <b>BUFALA</b> <sup>7</sup> томат и моцарелла из буйволиного молока	9	<b>CARPACCIO</b> <sup>7</sup> томат, моцарелла, брезаола, руккола, пармезан	9.5
 <b>NAPOLI</b> <sup>4,7</sup> томат, моцарелла, каперсы, анчоусы	7	<b>DELLA CASA</b> <sup>3,7</sup> томат, моцарелла, ветчина, колбаса., белые грибы, яйцо	10.5
<b>TONNO, CIPOLLA E CAPPERI</b> <sup>4</sup> Помидор, моцарелла, тунец, лук и каперсы	9.5	 <b>ATOMICA</b> томат, моцарелла, грибы, каперсы, перец чили	8
 <b>TRICOLORE</b> томат, моцарелла, руккола, пармезан, свежий томат	8	<b>SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA</b> <sup>7</sup> колбаса, брокколи, ('ндюя) острый салями, томат, моцарелла	9
<b>FUNGI E SALAMINO</b> Грибы, острый салями с томатом и моцареллой	8	<b>GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO</b> <sup>7</sup> горгонзола, брокколи, острый салями, томат, моцарелла	9
<b>SALSICCIA E CARCIOFI</b> томат, моцарелла, колбаса, артишоки	8	<b>AMERICANA</b> <sup>7</sup> томат, моцарелла, сосиски и картофель фри	9
 <b>PARMIGIANA</b> <sup>7</sup> томат, моцарелла, баклажаны, пармезан	9	<b>MAIALONA</b> <sup>7</sup> моцарелла, томат, колбаса, сосиски, ветчина	9
<b>SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI</b> <sup>7</sup> Колбаса, рикотта и брокколи, томат, моцарелла	8.5	<b>ROSSA RADICCHIO, BURRATA E SPECK</b> <sup>7</sup> Томат, радиккьо, сыр буррата, шпек	11
<b>SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA</b> <sup>7</sup> Колбаса, лук, 'Ндюя, томат и моцарелла	8	<b>BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO</b> <sup>4,7</sup> моцарелла, лосось, руккола и черри-томаты	11
<b>PROSCIUTTO E FUNGI</b> <sup>7</sup> ветчина, грибы томат и моцарелла	7.5	 <b>BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGI</b> <sup>7</sup> моцарелла, бри, грибы, трюфель	12
<b>PROSCIUTTO E SALAMINO</b> <sup>7</sup> ветчина, острый салями, томат и моцарелла	8	<b>FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA</b> <sup>7</sup> Основа пиццы со Страчино, колбасой и рукколой	8
 <b>RADICCHIO E GORGONZOLA</b> <sup>7</sup> радиккьо, горгонзола, томат и моцарелла	8.5	<b>FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO</b> <sup>7</sup> Основа пиццы с Моцареллой из буйволиного молока, радиккьо и Прощутто	9.5
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>7</sup> томат, моцарелла, ветчина, грибы, артишоки, оливки	8.5	<b>FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE</b> <sup>7</sup> Основа пиццы с Горгонзолой, острым салями и кабачками	9
 <b>QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>7</sup> томат, моцарелла, эмменталь, фонтин, горгонзола	8.5	<b>FOCACCIA CARPACCIO</b> Основа пиццы с брезаолой, рукколой и Пармезаном	8
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>7</sup> томат, моцарелла, ветчина, грибы, артишоки, сосиски	8.5	<b>FOCACCIA CASA</b> <sup>7</sup> Основа пиццы 4 сыра, Прощутто, салат, свежий томат	9.5
<b>DIAVOLA</b> томат, моцарелла, острый салями и оливки	8		
<b>FIorentina</b> томат, моцарелла, каперсы, тосканский салями и перцы	8.5	<b>CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> <sup>7</sup> Ветчина и моцарелла, томат	8
 <b>VEGETARIANA</b> томат, моцарелла, баклажаны, артишоки, кабачки	8.5	<b>CALZONE PROSCIUTTO E FUNGI</b> <sup>7</sup> Ветчина, моцарелла, грибы, томат	8.5
<b>CONTADINA</b> томат, моцарелла, грибы, артишоки и перцы	8.5	<b>CALZONE CASA</b> <sup>7</sup> Томат, моцарелла, ветчина, колбаса, острый салями	9.5
<b>MARE E MONTI</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> моцарелла, томат, белые грибы, морепродукты	11	<b>CALZONE FARCITO</b> <sup>7</sup> Ветчина, грибы, артишоки	9.5
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14</sup> томат, морепродукты	9	<b>SEGRETA</b> <sup>7</sup> Это секрет :)	9.5
 <b>CAMPAGNOLA</b> <sup>7</sup> томат, 4 сыра, лук и оливки	9	<b>CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO</b> <sup>7</sup> Томат, моцарелла, ветчина, белые грибы, брокколи, острый салями	12.5

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНOSИМОСТЬ К ОДНОМУ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ВЕЩЕСТВАМ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ, И МЫ СКАЖЕМ ВАМ, КАКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ НЕ СОДЕРЖАТ КОНКРЕТНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ.

Поскольку почти все пиццы содержат моцареллу (аллерген 7), и вы можете попросить убрать её, мы указываем этот аллерген только тогда, когда в других продуктах он содержится или имеется контаминация.

Все продукты пиццерии содержат глютен (аллерген 1), и невозможно устранить контаминацию.

# RESTAURANT



## ЗАКУСКИ

<b>CROSTINI TOSCANI</b> <sup>1,4</sup> Кростини с куриной печенью	4
✓ <b>BRUSCHETTE</b> <sup>1</sup> Кростини с свежими помидорами	5
<b>CROSTINI DELLA CASA</b> <sup>1,4,7</sup> Кростини с разными соусами	5
<b>AFFETTATI MISTI PECORINO &amp; MIELE</b> <sup>7</sup> Ассорти нарезки, сыр Пекорино и мед	8
<b>CARPACCIO BRESAOLA</b> <sup>7</sup> Брезаола, руккола и сыр Пармезан	8
<b>CESTINO DI SFOGLIA BURRATA &amp; CRUDO</b> <sup>1,7</sup> Слоеное тесто с бурратой и вяленой ветчиной	8.5
<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI</b> <sup>2,3,10</sup> Креветки, салат, коктейльный соус	8.5
<b>ZUPPA DI COZZE</b> <sup>1,14</sup> Горячий суп с мидиями, томатом и хлебом	8
<b>SALMONE E AVOCADO</b> <sup>4</sup> Лосось и Авокадо	9.5

## ВТОРОЕ КУРСЫ

<b>BISTECCA FIORENTINA</b> <sup>100g x</sup> Стейк Флорентийский (100г) *минимум 500г	4.5
<b>LOMBATINA ALLA GRIGLIA</b> Гриль лопатка телятины	15
<b>PEPOSO</b> Говядина с красным вином, перцем, помидорами и фасолью	12.5
<b>FETTINA DI VITELLA AI FERRI</b> Отбивная из телятины	13
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b> <sup>7</sup> Стейк с рукколой и сыром Пармезан	15
<b>SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE</b> <sup>1</sup> Эскалоп из телятины с белым вином / марсалай / лимоном	11.5
<b>SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI</b> <sup>1,9</sup> Эскалоп из телятины с белыми грибами	14.5
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> Грудка курицы на гриле	10
<b>ENTRECOTE AL PEPE VERDE</b> <sup>1,7</sup> Энтрекот с зеленым перцем и сливками	15
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> <sup>2</sup> Креветки на гриле	14.5
<b>SPADA DELLO CHEF</b> <sup>4</sup> Рыба-меч в соусе из свежих томатов	13
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> <sup>4</sup> Лосось на гриле	13

## ГАРНИР

✓ <b>PATATE FRITTE</b> <sup>1*</sup> Жареный картофель	4.5
✓ <b>FAGIOLI BIANCHI</b> Белые фасоли	4.5
✓ <b>SPINACI A PIACERE</b> Шпинат с <u>чеснок, масло, чили</u> / <u>сливочное масло</u>	4.5
✓ <b>INSALATA MISTA</b> Смесь зеленого салата	4.5


## ПЕРВЫЕ КУРСЫ

✓ <b>SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO</b> <sup>1</sup> Спагетти алла китара с томатом	6.5
✓ <b>SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE</b> <sup>1,7</sup> Спагетти алла китара с сыром пекорино и перцем	8.5
✓ <b>SPAGHETTI CARRETTIERA</b> <sup>1</sup> с острым томатом	7
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>1,3,7</sup> с сливками, панчеттой и яйцом	7.5
<b>PENNE STRASCICATE</b> <sup>1,7,9</sup> с рагу из мяса, сливками и томатом	8
<b>PENNE ALLA NORCINA</b> <sup>1,7</sup> с рагу из деликатесов, с трюфельным соусом	9
✓ <b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b> <sup>1,3,7</sup> Равиоли с рикоттой и шпинатом, с маслом и шалфеем	7.5
✓ <b>RAVIOLI TARTUFATI</b> <sup>1,3,7</sup> Равиоли с рикоттой и шпинатом, с трюфельным соусом	9
✓ <b>TAGLIATELLE AI PORCINI</b> <sup>1,3,7,9</sup> Тальятелле с белыми грибами	9.5
<b>TORTELLINI SPECK E PROVOLA</b> <sup>1,4,7</sup> Тортеллини со спеком и сыром провола	8.5
✓ <b>RISOTTO VEGETARIANA</b> <sup>9</sup> Ризотто с смешанными овощами	7.5
✓ <b>GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI</b> <sup>1,3,7</sup> Гночки с горгонзолой и шпинатом	8
✓ <b>GNOCCHI ALLA BURRATA</b> <sup>1,3,7</sup> Гночки с томатом, сыром буррата	9.5
<b>TAGLIERINI S. JACOPINO</b> <sup>1,4,14</sup> Тальерини с лососем, свежим томатом и моллюсками	9.5
<b>TAGLIERINI AL SALMONE</b> <sup>1,3,4,7</sup> Тальерини с лососем и сливками	8.5
<b>SPAGHETTI PESCATORA</b> <sup>1,2,14</sup> Моллюски, мидии, кальмары и томатный соус	10
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE</b> <sup>1,14</sup> Спагетти с моллюсками	12
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> <sup>1,2,14</sup> Спагетти с моллюсками, мидиями, кальмарами, креветками, без томата	12
<b>SPAGHETTI AL TONNO</b> <sup>1,4</sup> Спагетти с тунцом и свежим томатом	8.5
<b>PENNE AL GRANCHIO</b> <sup>1,2,4,7</sup> Пенне с крабовым сурими, сливками и томатом	8
✓ <b>RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA</b> <sup>1,2,3,7</sup> Равиоли с креветками и рукколой	8.5
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> <sup>2,14</sup> Рис с маслом, чесноком и морепродуктами	11
<b>RISOTTO MARE E MONTI</b> <sup>2,7,9,14</sup> Рис с морепродуктами, горошком, грибами и томатом	10
<b>GNOCCHI PIRATA</b> <sup>1,2,3,4,14</sup> Гночки с мидиями, моллюсками и свежими томатами	9
<b>GNOCCHI SPINACI E SALMONE</b> <sup>1,3,4,7</sup> Гночки со шпинатом и лососем	8.5
✓ <b>MINISTRONE DI VERDURE</b> Овощной суп	6

## НАПИТКИ

<b>ACQUA 0,75L</b> Вода 0,75L	2.5
<b>LATTINA</b> банки: coca-cola, fanta, 7up, chinotto	3.5
<b>BIRRA   COCA COLA PICCOLA</b> Пиво/ кола - маленькая 0,33 cl	4
<b>BIRRA   COCACOLA MEDIA</b> Пиво   кола - средняя 0,50 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)	---
<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>Обслуживание, хлеб и домашняя вода</b>	2

## САЛАТЫ

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

## ДЕСЕРТЫ

 <b>CREMA CATALANA</b>	5.5
Крем-каталана с карамелизированным сахаром	
 <b>PANNA COTTA</b> <sup>7</sup>	5.5
Сливки и свежее молоко с шоколадом или лесными ягодами	
 <b>CHEESECAKE</b> <sup>1,7</sup>	5.5
Чизкейк с шоколадом, лесными ягодами или карамелью	
<b>PROFITTEROL</b> <sup>1,7</sup>	5.5
Заварное тесто с кремом и шоколадом	
 <b>TIRAMISU</b> <sup>1,7</sup>	5.5
Домашний тирамису	
 <b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b>	5.5
Шоколадный мусс	
<b>CHOCOLATE TEMPTATION</b> <sup>1,5,7,8</sup>	5.5
Торт с начинкой из шоколада и крема с лесным орехом	
<b>TORTA AL PISTACCHIO</b> <sup>1,5,7,8</sup>	5.5
Торт с пистациевым кремом и шоколадными каплями	
<b>TORTA DELLA NONNA</b>	5.5
Торт с кремом-патисьер и покрытый кедровыми орешками и миндалем	
<b>TARTUFO BIANCO</b> <sup>1,3,7,8</sup>	5.5
Кофейный полуфреддо с сердцевинкой из мороженого и сабайоном, посыпанный измельченной бее	
<b>TARTUFO NERO</b> <sup>1,6,7,8</sup>	5.5
Сабайон полуфреддо и шоколадное мороженое, обваленное в измельченных лесных орехах и какао	
<b>SORBETTO AL LIMONE</b>	5.5
Лимонный сорбет	
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	3
Сезонные фрукты: груша, апельсин, яблоко, ананас	
<b>MACEDONIA</b>	4.5
Фруктовый салат	

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**