

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



天津市河西区台儿庄支路铂津湾南苑 5-108 底商

108 Horizon Capital (building 5), Taierzhuang Zhilu, Hexi District, Tianjin

☎: +86 1 86 22 91 63 85



关注我们的公众号

菜单



联系我们

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



欢迎光临全福庄意式披萨吧!

全福庄意式披萨吧主打意式薄饼披萨。在这里，我们将为您呈现正宗的意大利味道。意大利菜肴种类繁多，口味丰富，常应用大蒜、番茄、罗勒、牛至、奶酪、烟熏火腿、海鲜等口味浓厚或咸香的食材。披萨起源于意大利，在意大利菜系中占据重要地位。早在3000多年前意大利人就开始制作面包。随着酵母和番茄的发现和使用，意大利人开始了早期披萨的制做。如今披萨早已成为意大利人餐桌上的一道日常美食。

与昂贵的传统西餐不同，披萨是一道制作简单、食用方便又自带无限创意潜质的美食。为了保留意式披萨的随意风格，我们特别推出了DIY产品。在这里，您可以随心挑选几种食材和酱底搭配出您真正想吃的披萨。此外，我们还为您推荐了一些经典的意式披萨，可供您选择。

意大利街头的披萨店是朋友们分享美味和快乐时光的聚点。我们希望全福庄能够为您保留这种意式街头风情，期待前来用餐的食客在享用美味的同时也能在小店里度过轻松快乐的时光，您在这里可以上网、听音乐、看书、休息，喝上一杯爽口的冰饮，享受悠闲的时光。

二楼置有无线连接音响系统的IPAD，您可以用其选择并播放您喜欢的音乐（请在确保不打扰其他用餐顾客的情况下播放音乐）。

希望您在这里玩儿得开心，吃得可口。

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



DIY 自由组合披萨

我们竭力为您提供简单方便的点餐服务：您可以在基本的玛格丽特披萨（披萨酱底、马苏里拉芝士、牛至叶）上选择添加您喜欢的食材，我们的披萨师会根据您的选择为您烹饪。

- 请选择您的薄饼形式和披萨尺寸：

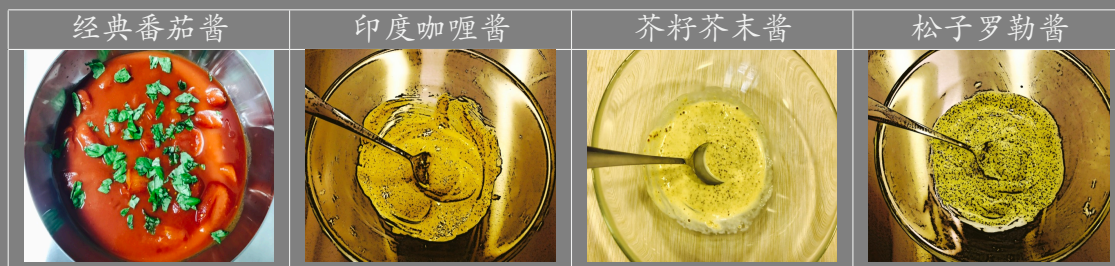
	经典那不勒斯薄脆		饺萨
	12 寸	16 寸	12 寸想当饺子的披萨
玛格丽特（不添加其他食材）	38 元	58 元	42 元
添加三种食材	68 元	108 元	68 元



12 寸披萨足够一人食用，16 寸披萨适合 2-3 人分享。

注：饺萨中包含一个鸡蛋。鸡蛋与披萨饼皮一起在烤箱中高温加热。正宗意式饺萨中的鸡蛋不会全熟，且会有蛋液流出，不存在任何健康风险。

- 您的披萨酱底：



番茄酱是经典的披萨酱底，百搭各种食材。

印度咖喱酱的味道更浓郁，比较适合自然（非后加工）的食材，如鸡肉、茄子、蘑菇等。

芥籽芥末酱味道偏淡，更适合搭配咸香味偏重的食材，如帕尔马火腿、库巴风干火腿、萨拉米、烟熏三文鱼等。

松子罗勒酱是一种香气很浓酱底，里面包含大量的罗勒、大蒜及帕玛森干酪，与各种食材百搭

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



- 您的配菜 (**进口食品**, 本地食品): 我们与当地供应商密切合作, 蔬菜 and 鲜肉都是从当地的农贸市场采购的, 由厨师进行后期的备料和处理。

— 蔬菜类:

烤青椒、烤茄子、焦糖洋葱、芝麻菜、圣女果、甜玉米、蘑菇。

— 肉类:

法式火腿、**帕尔马火腿**、**库巴风干火腿**、**意式萨拉米**、**美式萨拉米**、香草烤鸡胸, 手工羊肉丸儿、手工牛肉丸儿、**法式培根**、北京烤鸭。

— 海鲜类:

金枪鱼、烤虾仁、**烟熏三文鱼**。



烤茄子



烤鸡胸



焦糖洋葱



帕尔马火腿



烤青椒



意式萨拉米



法式火腿



库巴风干火腿



烟熏三文鱼

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



推荐组合

以下是我们为您推荐的一些经典意式披萨。有两种那不勒斯薄脆饼底供您选择：12寸（饼底直径30cm左右，一人量）；16寸（饼底直径40cm左右，两人量）；饺萨只有一个尺寸。

名字	12寸	16寸
玛格丽特..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、牛至叶。	38元	58元
豪华玛格丽特..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、圣女果、芝麻菜、牛至叶。	52元	86元
王后..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、法式火腿、鸡蛋、牛至叶。	68元	108元
饺萨（大饺子模式）..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、法式火腿、鸡蛋、牛至叶。	68元	
维苏威..... 番茄酱底、马苏里拉、蘑菇、烤青椒、手工牛肉丸儿、牛至叶。	68元	108元
三文鱼..... 芥末酱底、马苏里拉奶酪、黑烟三文鱼、圣女果、牛至叶。	68元	108元
素食美味..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、焦糖洋葱、烤青椒、牛至叶。	68元	108元
北京人..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、焦糖洋葱、北京烤鸭、甜面酱。	68元	108元



玛格丽特



豪华玛格丽特



王后



饺萨



维苏威



三文鱼



素食美味



北京人

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



咖喱 / 罗勒鸡肉..... 咖喱或罗勒酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、香草烤鸡胸、牛至叶。	68 元	108 元
喜肉者..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、手工牛肉丸儿、美式萨拉米、香草烤鸡胸、牛至叶。	68 元	108 元
帕尔马茄子..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、帕玛森奶酪盖茄子、牛至叶。	68 元	108 元
帕尔马..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、帕尔马火腿、牛至叶。	68 元	108 元
虾仁披萨..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、烤虾仁、法式火腿、牛至叶。	68 元	108 元
法式披萨..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、法式培根、法式火腿、芝麻菜、牛至叶。	68 元	108 元
乡村披萨..... 芥末酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、法式培根、法式火腿、鸡蛋、牛至叶。	68 元	108 元
库巴..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、库巴风干火腿、香草烤鸡胸、牛至叶。	68 元	108 元
美式披萨..... 番茄酱底、马苏里拉奶酪、蘑菇、美式萨拉米、法式火腿、牛至叶。	68 元	108 元
喜羊羊..... 咖喱酱底、马苏里拉奶酪、焦糖洋葱、手工羊肉丸儿、圣女果、牛至叶。	68 元	108 元
小猪猪..... 罗勒酱底、马苏里拉奶酪、法式火腿、萨拉米、圣女果、牛至叶。	68 元	108 元



如果您需要打包，每个包装盒将收取 2 元的包装费。

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



沙拉及小吃



我们的大碗沙拉搭配意式面包可供一人正餐食用，或作为前菜供多人分享。您可以根据自己的口味选择沙拉汁：

- 法式经典沙拉酱底油醋汁：橄榄油、豆油、大蒜、盐、胡椒、罗勒、黄芥末、意大利黑醋、白醋。
- 凯撒沙拉酱底：橄榄油、豆油、大蒜、盐、胡椒、黄芥末、鳀鱼、帕尔马奶酪分、蛋黄。

除沙拉外，我们也为您推荐意式火腿拼盘作为前菜。

素食沙拉.....	28 元
生菜、圣女果、黄瓜、红豆、甜玉米等。	
推荐沙拉汁：法式油醋汁。	
金枪鱼烤虾沙拉.....	42 元
拌蔬菜沙拉 + 金枪鱼 + 烤虾仁。	
推荐沙拉汁：凯撒汁。	
凯撒沙拉.....	42 元
拌蔬菜沙拉 + 烤鸡胸、帕玛森干酪。	
推荐沙拉汁：凯撒汁。	
海洋沙拉.....	42 元
拌蔬菜沙拉 + 烟熏三文鱼、烤虾仁。	
推荐沙拉汁：法式油醋汁。	
拉动沙拉.....	42 元
拌蔬菜沙拉 + 拉动。	
推荐沙拉酱底：法式油醋汁。	
意式烤面包.....	10 元
意大利火腿拼盘.....	52 元
库巴风干火腿、帕尔马火腿、萨拉米火腿、意式面包、罗勒酱。	

Casa Allegra Pizzeria

全福庄意式披萨吧



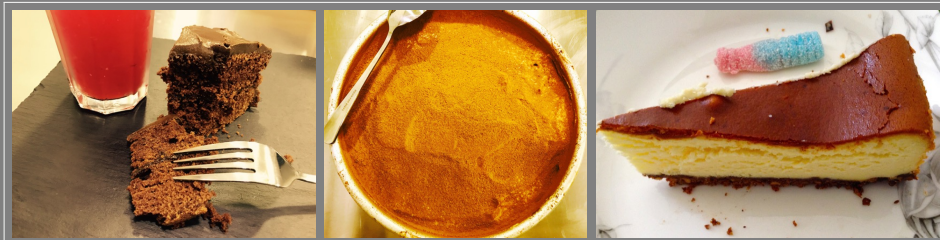
饮料



我们为您推荐以下饮品

零卡可乐, 零卡雪碧 (300mL)	5 元
冰茶 (glass/1L pitcher)	8 元 / 28 元
鲜榨柠檬汁、橙汁 (glass/1L pitcher)	8 元 / 28 元
西瓜汁 (glass/1L pitcher)	8 元 / 28 元

甜品



我们供应多种甜品:

- 巧克力饺萨 (28 元); 巧克力香蕉饺萨 (35 元)
甜品饺萨可供 2-3 人分享食用。
- 蛋糕 (28 元/份): 提拉米苏, 芝士蛋糕, 巧克力芝士蛋糕、双层巧克力蛋糕。
为保证食物新鲜, 我们每天限量供应以上甜品。
如您需预定整块蛋糕 (可供 8-10 人分享), 请提前一天告知我们, 200 元 / 整块。