

PIZZERIA ANCONA

Mappa

Descrizione

Farinando Ancona non è una semplice pizzeria al taglio, ma un locale dove degustare l'unica stirata romana a pala con variante gourmet ad Ancona. Una "pizza" dalla base croccante e la forte alveolatura, cotta su pietra, 100 % italiana fin dal grano, con solo ingredienti freschi e di stagione, Non vi resta che assaporarla, non la chiamerete più pizza !!

Contatti

FARINANDO ANCONA
Tel. 0718853070
http://www.farinando.it

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 60123
Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.
Sabato e domenica: 16:30 - 21:30

farinando Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passione comune per la pizza, i prodotti genuini del nostro territorio e la voglia di mettersi in gioco offrendo un prodotto unico e ricercato, danno vita, non ad una semplice pizzeria al taglio, ma ad un locale curato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unica. Potrete prenotare la vostra pizza e mangiarla comodamente a casa o decidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o amici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. Farinando nasce dall'amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nostra terra, dalla voglia di dare un ?sapore? alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalandovi profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. Un vero e proprio viaggio gastronomico che inizia dalla selezione delle migliori farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirata romana a pala unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall?80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. https://farinando.platform.app/takeaway

Powered by **SiHappy.it** © 2024