



## offerta ristorante pizzeria fornarina - promozione dolci dessert ristorante pizzeria fornarina

### 📍 Mappa

□



Pizzeria con forno a legna e ristorante di Pesce e Carne a Marzocca di Senigallia (AN)

### 📄 Descrizione

In un ristorante pizzeria come La Fornarina, che desidera offrire un servizio completo e a pagamento alla propria clientela, non può mancare una ricca selezione di dolci. I dessert a Senigallia sono principalmente dolci della tradizione, realizzati grazie ad antiche ricette, i cui segreti si custodiscono gelosamente nelle famiglie autoctone per poi essere tramandati di generazione in generazione. Tranne poche eccezioni la maggior parte di essi è legata a ricorrenze e/o festività particolari come l'«sfrappe», tipico dolce di Carnevale, la «pizza di Pasqua» o la «pizza di Natale», le «ciambelle di Pasqua» e il classico «Bostrengo» a base di pane raffermo, riso, grano e grano turco, chiamato anche dolce «pulisci-credenza» per la grande quantità di ingredienti necessari a realizzarlo. Si tratta di dolce della cucina povera marchigiana ma che nella loro semplicità risultano incredibilmente gustosi. La cucina marchigiana racchiude una forte tradizione dolciaria tra cui spiccano: gli «scroccafusi», la «cicerchiata», le «ciambelle con il mosto profumate all'anice», preparate durante la vendemmia e il tipico «ciambellone alla marchigiana». Quest'ultimo dolce è un classico del Natale, normalmente accompagnato da un buon bicchiere di vino di visciole, una bevanda dolce preparata con visciole macerate in zucchero e vino rosso (di solito Sangiovese). La Fornarina propone un'ampia scelta di dessert a Senigallia motivo per il quale il carrello dei dolci del ristorante ospita dolci tradizionali ma anche più moderni. Per saperne di più visita il nostro sito:

### ☎️ Contatti

**LA FORNARINA**  
Tel. 0717990519

Lungomare Italia, 44 Senigallia, Senigallia, 60019  
Nessun orario indicato