



OFFERTA PIZZA INTEGRALE OSIMO

📍 Mappa



Finalmente e' arrivata la bella stagione e si puo' mangiare una buona piz

a all'aperto !!! Siete alla ricerca di una pizzeria in centro a Osimo dove gustare ottime e pizze ad alta digeribilita" preparate a lunga lievitazione con impasto classico o integrale ? Prenotate un tavolo alla Pizzeria I Senza Testa Osimo ! Nel menu troverete tante pizze speciali e Maxi Pizze preparate con l'impasto che preferite : impasto con farina di Canapa , impasto normale e Farro , impasto semi integrale...insomma per tutti i gusti !! Dopo 48ore di lievitazione e' pronto l'impasto con farina di Canapa !!! Provate la pizza con impasto semi integrale o classico a 72h di lievitazione!! Alla Pizzeria I Senza Testa avrete sempre l'imbarazzo della scelta : la pizza con il ciauscolo al tartufo , la Super MaxiPizza , la pizza con ciauscolo , fave e pecorino , la pizza rossa con porcini , salsiccia e grana , la pizza integrale con spinaci , ciauscolo e grana , la pizza porchetta e funghi , la diavola con salsiccia e mozzarella di bufala , oppure la pizza al Carbone con Bufala , pomodorini e rucola . Effettuiamo consegne a domicilio. PIZZERIA I SENZA TESTA PIAZZA GALLO, 7 - 60027 OSIMO (AN) - TEL: 0717230482 Orari: venerdì 18:30 / 23.00 sabato 18:30 / 23.00 domenica 18:30 / 23.00 lunedì 18:30 / 23.00 martedì 18:30 / 23.00 mercoledì 18:30 / 23.00 giovedì 18:30 / 23.00 h <https://www.facebook.com/Pizzeriaisenzatesta/> <https://www.instagram.com/pizzeriaisenzatesta/?hl=it>

📄 Descrizione

Finalmente e' arrivata la bella stagione e si puo' mangiare una buona pizza all'aperto !!! Siete alla ricerca di una pizzeria in centro a Osimo dove gustare ottime pizze ad alta digeribilita" preparate a lunga lievitazione con impasto classico o integrale ? Prenotate un tavolo alla Pizzeria I Senza Testa Osimo ! Nel menu troverete tante pizze speciali e Maxi Pizze preparate con l'impasto che preferite : impasto con farina di Canapa , impasto normale e Farro , impasto semi integrale...insomma per tutti i gusti !! Dopo 48ore di lievitazione e' pronto l'impasto con farina di Canapa !!! Provate la pizza con impasto semi integrale o classico a 72h di lievitazione!! Alla Pizzeria I Senza Testa avrete sempre l'imbarazzo della scelta : la pizza con il ciauscolo al tartufo , la Super MaxiPizza , la pizza con ciauscolo , fave e pecorino , la pizza rossa con porcini , salsiccia e grana , la pizza integrale con spinaci , ciauscolo e grana , la pizza porchetta e funghi , la diavola con salsiccia e mozzarella di bufala , oppure la pizza al Carbone con Bufala , pomodorini e rucola . Effettuiamo consegne a domicilio. PIZZERIA I SENZA TESTA PIAZZA GALLO, 7 - 60027 OSIMO (AN) - TEL: 0717230482 <https://www.facebook.com/Pizzeriaisenzatesta/> <https://www.instagram.com/pizzeriaisenzatesta/?hl=it> Orari: venerdì 18:30 / 23.00 sabato 18:30 / 23.00 domenica 18:30 / 23.00 lunedì 18:30 / 23.00 martedì 18:30 / 23.00 mercoledì 18:30 / 23.00 giovedì 18:30 / 23.00 Per saperne di più clicca qui:

☎️ Contatti

PIZZERIA I SENZA TESTA

Tel. 071/7230482

<https://www.instagram.com/pizzeriaisenzatesta/?hl=it>

P. Gallo, 7 , Osimo, 60027

Nessun orario indicato