offerta pizza cotta al forno a legna lung omare senigallia - occasione pizza al pia tto leggera

€

Mappa

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

Descrizione

a pizzeria a Senigallia La Fornarina si distingue per l"impasto a lievitazione naturale delle pizze proposte e la cottura tradizionale al forno a legna. Questi due fattori combinati garantiscono una pizza leggera, altamente digeribile e cotta a puntino. In cucina, pizzaioli appassionati si divertono a sperimentare combinazioni di volta in volta diverse, realizzando pizze fantasiose e dai condimenti ricchi e originali. Per quanto riguarda le verdure adoperate, si tende a preferire quelle di stagione così da garantire un risultato salutare oltre che gustoso. Grazie alla lunga tradizione olearia di Senigallia, il cui territorio tra colline e mare regala una varietà di olive eccezionali, il giro d"olio finale conferisce alla pizza un aroma particolare e un sapore inconfondibile. Spesso, gli chef amano unire il trionfo del pescato di mare fresco con questo simbolo intramontabile della cucina italiana, per un risultato di sicuro effetto ma soprattutto prelibato. Seguici su Facebook clicca qui:

Contatti

LA FORNARINA
Tel. 0717990519

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024