




## PIZZA ALLA PALA ANCONA

### 📍 Mappa

 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 palato 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>

### 📄 Descrizione

Una pizza già dal primo assaggio diversa dalle altre, fatta con ingredienti di prima qualità, preparata e servita con professionalità e cortesia in un locale ben arredato e moderno. In ingredienti a Km0 o di primissima qualità, scelti attentamente selezionando in tutta Italia solo i veri artigiani del gusto. L'alta cucina incontra la pizza dando vita a sapori ricercati. Le nostre stirate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalandovi profumi e gusti sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. Assaggiare per credere Dall'impasto ai gusti da Farinando Ancona la prima regola è LA SELEZIONE, per darvi solo prodotti genuini, a km0 o di primissima qualità e sempre 100% made in Italy. Vi ricordiamo che i nostri gusti cambiano con le stagioni, continuate a seguirci per scoprire di più...

### 📞 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