



PIZZA AL TAGLIO 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 metterci 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 stilate 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 stirlata romana a palato unico nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall'80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. <https://farinando.platfrom.app/takeaway>

✓ Descrizione

Inizia tutto dall'impasto... Farine selezionate di Molino Paolo Mariani, solo ingredienti genuini, una lunga lievitazione e tanta passione, tanto amore per regalarvi un "Pizza" leggera e gustosissima, provare per credere

☎ 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