

PIZZERIA SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Mappa

Descrizione

Farinando, di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno), nasce dall'amore , dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nostra terra, dalla voglia di dare un "sapore" alla nostra regione. 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.

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. L'"unica stirata romana a pala con variante gourmet a San Benedetto : Gourmet per l"eccellenza dei prodotti utilizzati. Ingredienti a Km0 e di primissima qualità, scelti attentamente selezionando in tutta Italia solo veri artigiani del gusto. Gourmet per le combinazioni esclusive. L" haute cuisine incontra la pizza dando vita a sapori ricercati, incontrerete i nostri amati moscioli, lo stoccafisso, i paccasassi e molti altri ingredienti esclusivi da assaporare in una nuova veste. Un vero "pezzo- di marche da gustare. Dalla farina al gusto : 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 pala unica nelle Marche. Un cammino da assaporare, interamente made in Italy come la selezione delle farine utilizzate. La fragranza dell" impasto, costituito dall"80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione.

Contatti

FARINANDO SAN BENEDETTO
Tel. 0735 363048
https://www.farinando.it/

Powered by **SiHappy.it** © 2024

Viale de Gasperi 70, San Benedetto del Tronto, 63100
Dal lunedì al giovedì dalle 11.00 alle 21.30. Dal venerdì alla domenica dalle 11.00 alle 22.00.