



PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE GROTTAM MARE

Mappa

□



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.

Descrizione

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 stilate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalando profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. L'unica stila 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'alta cucina incontra la pizza dando vita a sapori ricercati, incontrerete i nostri amatriciani, 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 stila 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/>

www.sihappy.it

Viale de Gasperi 70, San Benedetto
del Tronto, 63100

Dal lunedì al giovedì dalle 11.00 all
e 21.30. Dal venerdì alla domenica
dalle 11.00 alle 22.00.
