

PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE MONTEPR ANDONE

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 g enuini del nostro territorio e la voglia di mettersi in gioco offrendo un prodotto uni co e ricercato, danno vita, non ad una semplice pizzeria al taglio, ma ad un locale c urato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unica.

Descrizione

La passione comune per la pizza, i prodotti g enuini del nostro territorio e la voglia di mett ersi in gioco offrendo un prodotto unico e ric ercato, danno vita, non ad una semplice pizz eria al taglio, ma ad un locale curato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unic a. Potrete prenotare la vostra pizza e mangi arla comodamente a casa o decidere di gust arla qui da noi, troverete 24 posti per accom odarvi con famiglia o amici e un vasto numer o di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. Farinando nasc e dall"amore, dalla passione per la pizza e da i prodotti autentici della nostra terra, dalla v oglia di dare un "sapore- alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano seguendo il natur ale ciclo delle stagioni regalandovi profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genui ne, capaci di accontentare ogni palato. L'"uni ca stirata romana a pala con variante gourm et a San Benedetto : Gourmet per l"eccellenz a dei prodotti utilizzati. Ingredienti a Km0 e di primissima qualità, scelti attentamente sel ezionando in tutta Italia solo veri artigiani de l gusto. Gourmet per le combinazioni esclusi ve. L" haute cuisine incontra la pizza dando vita a sapori ricercati, incontrerete i nostri a mati moscioli, lo stoccafisso, i paccasassi e molti altri ingredienti esclusivi da assaporare in una nuova veste. Un vero "pezzo- di marc he da gustare. Dalla farina al gusto : un vero e proprio viaggio gastronomico che inizia dal la selezione delle migliori farine, grazie alla s tretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirat a romana a pala unica nelle Marche. Un cam mino da assaporare, interamente made in It aly come la selezione delle farine utilizzate. L a fragranza dell" impasto, costituito dall"80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina p reparata secondo tradizione.

Contatti

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