



FARINANDO offerta pizza alta digeribilit à ancona-pizza gourmet Ancona

Mappa

farmando Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passio ne comune per la pizza, i prodotti genuini del nostro territorio e la voglia di metter si 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 d ecidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o am ici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai v ari sapori. Farinando nasce dall'amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti au tentici della nostra terra, dalla voglia di dare un ?sapore? alla nostra regione. Le no stre 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 fari ne, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi nat urali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirata romana a pal a unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall?80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. https://farinando.platef orm.app/takeaway



Presso le pizzerie Farinando di Ancona e San Benedetto del Tronto, ti aspetta una pizza le ggera e ad alta digeribilità, grazie ad un imp asto a lunga lievitazione e una cottura su pie tra che la rendono croccante e dal sapore ge nuino. Scopri tutte le pizze del menu e scegli la tua preferita! Chiamaci per prenotare la tu a pizza da asporto! FARINANDO - Ancona Via le della Vittoria, 52 071 8853070 ...If you can't stay, take me away.



FARINANDO ANCONA

Tel. 0718853070 http://www.farinando.it

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 6012

Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30. Sabato e domenica: 16:30 - 21:30