FARINANDO SAN BENEDETTO - offerta P izza al taglio Grottammare

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

Farinando nasce dall"amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nost ra terra, dalla voglia di dare un "sapore- alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano s eguendo il naturale ciclo delle stagioni regala ndovi profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare og ni palato. Un vero e proprio viaggio gastron omico che inizia dalla selezione delle migliori farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi natur ali di lievitazione fino alla cottura su pietra p er regalarvi una stirata romana a pala unica nelle Marche. La fragranza dell" impasto, cos tituito dall"80% di acqua, dona una pizza leg gera e genuina preparata secondo tradizion e

Contatti

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024