



## FARINANDO offerta Pizza da asporto C entobuchi

### 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

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 regalando 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 farine, grazie alla stretta collaborazione e con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirtata romana a pala unica nelle Marche. 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/>

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.