

# FARINANDO offerta Pizza al taglio Porto d'Ascoli

## Mappa

## Descrizione

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.

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 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 farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirata 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.

Powered by **SiHappy.it** © 2024