

FARINANDO offerta Pizzeria Ancona

Mappa

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

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

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 6012 3
Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.
Sabato e domenica: 16:30 - 21:30

Powered by **SiHappy.it** © 2024