



FARINANDO - offerta pizza lunga lievitazione San Benedetto del Tronto

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

Ti aspettiamo da Farinando, ad Ancona e San Benedetto del Tronto Ancona, con una pizza a lunga lievitazione da gustare dove vuoi, quando vuoi. Croccante e leggera la nostra pizza è realizzata con un impasto di farine selezionate e locali, che viene fatto crescere nel rispetto dei tempi naturali di lievitazione. Vieni ad assaggiarla e te ne innamorerai! Chiamaci per prenotare la tua pizza anche da asporto! FARINANDO - Ancona Viale della Vittoria, 52 071 8853070 FARINANDO - San Benedetto del Tronto Viale De Gasperi, 70 0735 363048 .. .If you can't stay, take me away.

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.