pizza al taglio d'asporto con ingredienti km0

Mappa

Descrizione

farinando Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passione 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

Pizza al taglio d'asporto con ingredienti km0 ad Ancona da Farinando - ???????? Farinando Pizzeria, rinomata meta gastronomica, sorge nel cuore pulsante di Ancona, affascinante ci ttà adriatica. Questo locale non si limita a servire semplici pizze, ma propone un'auten tica esperienza culinaria, radicata nella tradiz ione italiana della pizza cotta su pietra. Farin ando si impegna a deliziare i palati dei clienti , sottolineando l'alta qualità della sua offerta e la meticolosa attenzione all'artigianalità. ?? ?? **Autenticità e Tradizione: Le Colonne Por tanti di Farinando** Il fiore all'occhiello di Fa rinando è la stirata alla romana, una speciali tà culinaria che si distingue per la sua base s ottile e croccante. Questa pietanza, leggera ma ricca di sapore, rappresenta l'autenticità della tradizione culinaria romana. L'impasto, preparato con cura e pazienza, garantisce un a consistenza perfetta e un gusto che narra una storia di tradizione e alta qualità. ??????? ? **Ingredienti Freschi e di Qualità: Il Segret o del Successo di Farinando** La qualità è u na priorità per Farinando. Solo i migliori ingr edienti vengono accuratamente selezionati, dai pomodori più succosi ai formaggi più ricchi e saporiti. Questa dedizione nella scelt a degli ingredienti si riflette in ogni boccone della stirata alla romana. Ogni pizza viene pr eparata al momento, garantendo non solo la freschezza, ma anche l'integrità del gusto. ?? ?????? **Farinando Pizzeria: Un Viaggio Gastr onomico da Non Perdere** Farinando Pizzer ia va oltre il classico concetto di pizzeria: è un vero e proprio viaggio sensoriale che celebra la cultura culinaria italiana. È il luogo ideale per chi cerca un'atmosfera accogliente e aut entica, dove ogni dettaglio parla di passione e qualità. ???????? **Farinando: La Tua Desti nazione per un'Esperienza Culinaria Autentic a a Ancona** Farinando offre la possibilità di gustare specialità uniche, sia consumandole direttamente in loco che ordinandole da por tare via. La versatilità di Farinando si riflette nel nostro menu, che offre pizze per ogni gu sto. ???????? **La Pizza Alla Pala Come Esperi enza Gourmet** Situata nella splendida città di Ancona, la Pizzeria Farinando ti accoglie n el suo mondo dove la pizza alla pala diventa un'esperienza gourmet unica. La nostra pizz eria si distingue per la passione e l'attenzion e nella selezione degli ingredienti, tutti a Km

Powered by **SiHappy.it** © 2025

0 o di primissima qualità, scelti con cura tra i veri artigiani del gusto sparsi in tutta Italia. ?? ?????????? **L'Eccellenza dei Prodotti: Il Mantra di Farinando** In Farinando, l'eccellenza dei prodotti utilizzati è la nostra priorità. Valorizziamo l'agricoltura e gli artigiani locali, scegliendo sempre ingredienti a Km0 o di altissima qualità. La nostra filosofia è quella di creare una pizza che sia un trionfo di sapori autentici e genuini, un vero tributo alla tradizione italiana. ???????? **La Pizza Gourmet: Un Connubio di Tradizione e Innovazione** La nostra pizza alla pala gourmet rappresenta un incontro tra la tradizionale cucina italiana e l'arte della pizzaioleria. Ogni pizza è un'opera d'arte unica, creata con combinazioni esclusive di ingredienti che danno vita a sapori ricercati e inimitabili. Dalla scelta dell'impasto, alla lievitazione, fino alla cottura, ogni passaggio è eseguito con cura ed attenzione. ?????? **Ingredienti Esclusivi: Il Tocco Marchigiano** Tra i nostri ingredienti esclusivi troverai i nostri amati moscioli, lo stoccafisso, i paccasassi e molti altri prodotti tipici del territorio marchigiano. Questi ingredienti vengono utilizzati per creare pizze gourmet che potrai assaporare in una nuova veste, scoprendo sapori inediti e sorprendenti. ???????? **Farinando: Un Pezzo delle Marche da Gustare** Con ogni morso della nostra pizza, potrai assaporare tutto l'amore e la passione che mettiamo nella preparazione dei nostri piatti. Dal momento in cui entra in forno, fino a quando arriva sul tuo tavolo, ogni pizza è un pezzo di noi, un pezzo delle Marche. ?????? Invitiamo tutti gli amanti della pizza e della buona cucina a visitare la Pizzeria Farinando di Ancona, un luogo dove poter assaporare la vera pizza alla pala gourmet, fatta con passione e ingredienti di qualità. Ti aspettiamo! ???? FARINANDO ???? viale della Vittoria, 52 - Ancona ☎ 071 8853070

Contatti

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

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 60123
Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.
Sabato e domenica: 16:30 - 21:30