



stirata romana al taglio a lievitazione n aturale

Mappa

famando 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



Stirata romana al taglio a lievitazione natural e ad Ancona: Farinando - La Pizzeria Farinan do è una rinomata meta gastronomica, situa ta nel cuore pulsante di Ancona, una affascin ante città sulle coste adriatiche. Questo local e non si limita a servire semplici pizze, ma pr opone un'esperienza culinaria autentica, rad icata nella tradizione italiana della pizza cott a su pietra. Farinando si impegna a deliziare i palati dei clienti, sottolineando l'alta qualità della sua offerta e la meticolosa attenzione a ll'artigianalità. ???? **Autenticità e Tradizione : Fondamenti di Farinando** Farinando ha f atto della stirata alla romana il suo fiore all'o cchiello. Questa specialità culinaria, che si di stingue per la sua base sottile e croccante, r appresenta l'autenticità della tradizione culin aria romana. L'impasto, preparato con cura e pazienza, garantisce una consistenza perfett a e un gusto che narra una storia di tradizion e e alta qualità. ??????? **Ingredienti di Prim a Scelta: Il Segreto del Successo di Farinando ** La qualità è una priorità per Farinando. S olo i migliori ingredienti vengono accuratam ente selezionati, dai pomodori più succosi ai formaggi più ricchi e saporiti. Questa dedizio ne nella scelta degli ingredienti si riflette in o gni boccone della stirata alla romana. Ogni pi zza viene preparata al momento, garantend o non solo la freschezza, ma anche l'integrit à del gusto. ???????? **Farinando Pizzeria: U n Viaggio Gastronomico Indimenticabile** F arinando Pizzeria va oltre il classico concetto di pizzeria: è un vero e proprio viaggio senso riale che celebra la cultura culinaria italiana. È il luogo ideale per chi cerca un'atmosfera a ccogliente e autentica, dove ogni dettaglio p arla di passione e qualità. ??????? **Farinan do: La Tua Scelta per un'Aventura Culinaria A utentica a Ancona** Farinando offre la possi bilità di assaporare specialità uniche, sia con sumandole direttamente in loco che ordinan dole da portare via. La versatilità di Farinand o si riflette nel nostro menu, che offre pizze per ogni gusto. ??????? **La Pizza alla Pala C ome Esperienza Gourmet** Situata nella spl endida città di Ancona, la Pizzeria Farinando ti accoglie nel suo mondo dove la pizza alla pala diventa un'esperienza gourmet unica. L

a nostra pizzeria si distingue per la passione sihappy.it e l'attenzione nella selezione degli ingredient i, tutti a Km0 o di primissima qualità, scelti c

on cura tra i veri artigiani del gusto sparsi in t utta Italia. ????????? **Eccellenza dei Prod otti: Il Mantra di Farinando** In Farinando, l' eccellenza dei prodotti utilizzati è la nostra p riorità. Valorizziamo l'agricoltura e gli artigia ni locali, scegliendo sempre ingredienti a Km 0 o di altissima qualità. La nostra filosofia è q uella di creare una pizza che sia un trionfo di sapori autentici e genuini, un vero tributo all a tradizione italiana. ???????? **La Pizza Gour met: Un Connubio di Tradizione e Innovazio ne** La nostra pizza alla pala gourmet rappr esenta un incontro tra la tradizionale cucina italiana e l'arte della pizzaioleria. Ogni pizza è un'opera d'arte unica, creata con combinaz ioni esclusive di ingredienti che danno vita a sapori ricercati e inimitabili. Dalla scelta dell'i mpasto, alla lievitazione, fino alla cottura, og ni passaggio è eseguito con cura ed attenzio ne. ??????? **Ingredienti Esclusivi: Il Tocco Marchigiano** Tra i nostri ingredienti esclus ivi troverai i nostri amati moscioli, lo stoccafi sso, i paccasassi e molti altri prodotti tipici d el territorio marchigiano. Questi ingredienti v engono utilizzati per creare pizze gourmet c he potrai assaporare in una nuova veste, sco prendo sapori inediti e sorprendenti. ???????? **Farinando: Un Pezzo delle Marche da Gus tare** Con ogni morso della nostra pizza, po trai assaporare tutto l'amore e la passione c he mettiamo nella preparazione dei nostri pi atti. Dal momento in cui entra in forno, fino a quando arriva sul tuo tavolo, ogni pizza è u n 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 l a vera pizza alla pala gourmet, fatta con pas sione e ingredienti di qualità. Ti aspettiamo! ???? FARINANDO ???? viale della Vittoria, 52 -Ancona 6 071 8853070

Contatti

FARINANDO ANCONA

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

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 6012

Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30. Sabato e domenica: 16:30 - 21:30