



## pizzeria con pizza al taglio da asporto

### 📍 Mappa

□

 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 metterci 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 decidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o amici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. 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 palata unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall'80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. <https://farinando.platform.app/takeaway>

### 📌 Descrizione

Nel panorama gastronomico di Ancona, trovare una pizzeria con pizza al taglio d'asporto di qualità può fare la differenza nella tua pausa pranzo o in una cena informale. Farinando rappresenta l'eccellenza in questo settore, portando sulla tavola degli anconetani prodotti freschi e genuini che rispettano la tradizione italiana del buon cibo. Situata in una posizione strategica, questa pizzeria ha rivoluzionato il concetto di pizza al taglio, combinando tecniche tradizionali con innovazione e attenzione maniacale agli ingredienti. Perché Farinando è la pizzeria al taglio che stavi cercando Farinando non è semplicemente un posto dove acquistare la pizza al taglio, ma un vero e proprio laboratorio di gusto dove la passione per l'arte bianca si trasforma in creazioni uniche. La filosofia aziendale si basa su pilastri fondamentali che garantiscono un'esperienza gastronomica indimenticabile: > Impasti a lunga lievitazione > Ingredienti selezionati > Varietà di proposte: dalle ricette classiche alle creazioni gourmet più originali > Attenzione alle esigenze alimentari. Ciò che veramente distingue questa realtà nel panorama della ristorazione veloce è l'equilibrio perfetto tra qualità artigianale e praticità dell'asporto, rendendo accessibile a tutti un prodotto premium senza compromessi. Dal campo alla tavola: il segreto della pizza al taglio di Farinando. La bontà delle pizze di Farinando inizia molto prima della cottura. Il processo produttivo segue fasi ben precise che assicurano un risultato finale eccezionale. Innanzitutto, la selezione delle farine avviene con criteri rigorosi, privilegiando prodotti italiani di alta qualità. Questa attenzione ai dettagli si traduce in una pizza al taglio con una croccantezza esterna e una sofficità interna ideali, caratteristiche che hanno reso Farinando un punto di riferimento per chi cerca qualità anche nel cibo veloce. I condimenti, sempre stagionali e freschi, esaltano il sapore della base senza mai sovrastarla, creando un perfetto equilibrio di gusto. L'esperienza d'asporto reinventata per i clienti esigenti. Il concetto di pizza al taglio d'asporto viene completamente reinterpretato da Farinando, che ha sviluppato soluzioni innovative per mantenere inalterata la qualità del prodotto anche quando viene consumato a casa o in ufficio. Il packaging ecosostenibile è studiato apposta

mente per preservare temperatura e consistenza ottimali, permettendo di gustare la pizza come appena sfornata. La praticità del servizio d'asporto si abbina alla possibilità di prenotare in anticipo le proprie selezioni, riducendo i tempi di attesa e garantendo la disponibilità delle varietà preferite. Il personale, competente e cordiale, è sempre pronto a consigliare le combinazioni migliori in base ai gusti personali o all'occasione. Le ricette tradizionali si affiancano a proposte stagionali che valorizzano prodotti del territorio, creando un menù dinamico che sorprende e soddisfa anche i palati più esigenti. La ricerca continua e l'innovazione sono parte integrante della filosofia aziendale, che non si accontenta mai dei risultati raggiunti ma punta sempre a migliorarsi. Scegli Farinando ad Ancona per la tua pizza al taglio d'asporto. Quando cerchi una soluzione veloce ma di qualità per il tuo pranzo o la tua cena, Farinando rappresenta la scelta ideale per chi non vuole rinunciare al gusto autentico della vera pizza italiana. La combinazione di ingredienti genuini, tecniche di lavorazione artigianali e praticità del servizio d'asporto risponde perfettamente alle esigenze della vita moderna senza sacrificare il piacere di un'esperienza gastronomica appagante. Se sei alla ricerca di un'alternativa alle solite pizze industriali, scopri il mondo di sapori che Farinando ha da offrirti. Passa a trovarci in negozio per un assaggio o ordina la tua selezione preferita: il nostro staff sarà felice di accompagnarti in un viaggio di gusto che cambierà la tua idea di pizza al taglio.

## **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

---