



pizzeria con pizza 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 stilate 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 stirlata romana a palato unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall'80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. <https://farinando.plateform.app/takeaway>

📄 Descrizione

Nel cuore di Ancona, la pizzeria con pizza da asporto Farinando rappresenta un punto di riferimento per gli amanti della pizza artigianale. Situata in una posizione strategica della città marchigiana, Farinando ha saputo conquistare residenti e turisti grazie alla qualità dei suoi prodotti e all'attenzione dedicata alla selezione delle materie prime. L'arte della pizza al taglio viene qui celebrata con ricette tradizionali e innovative, rendendo ogni visita un'esperienza gastronomica indimenticabile. L'eccellenza della pizza al taglio: cosa rende Farinando speciale Farinando non è una semplice pizzeria da asporto, ma un vero laboratorio del gusto dove la passione per la pizza incontra la ricerca della qualità. Ciò che distingue questa realtà nel panorama della ristorazione veloce è l'impegno verso l'eccellenza in ogni fase della preparazione. L'azienda ha fatto della genuinità il suo marchio di fabbrica, puntando su: > Impasti a lunga lievitazione, che garantiscono leggerezza e digeribilità > Ingredienti freschi e di stagione, selezionati dai migliori produttori locali > Ricette bilanciate che esaltano i sapori naturali > Cottura ottimale che preserva le proprietà organolettiche degli alimenti > Attenzione alle intolleranze alimentari con opzioni per diverse esigenze La filosofia di Farinando ruota attorno al concetto di pizza come piatto completo e nutriente. Ogni fetta racconta una storia di tradizione e innovazione, con un equilibrio perfetto tra sapori classici e combinazioni originali. Il menu e le specialità: un viaggio tra gusto e tradizione Il menu di Farinando propone un'ampia varietà di pizze al taglio che soddisfano qualsiasi palato. Le preparazioni seguono un preciso processo qualitativo: - Selezione degli ingredienti freschi - Preparazione degli impasti con tecniche di lievitazione naturale - Assemblaggio delle pizze con combinazioni studiate di ingredienti - Cottura ottimale nel forno professionale - Servizio immediato per garantire la massima freschezza Tra le specialità più apprezzate troviamo la pizza con pomodorini e stracciatella, la focaccia con rosmarino e sale grosso, e la pizza con mortadella e granella di pistacchi. Non mancano le proposte stagionali che seguono il ritmo naturale delle materie prime disponibili, garantendo sempre disponibilità e freschezza. Le farine selezionate provengono da grani italiani di alta qualità, spesso

o da agricoltura biologica, mentre i condimenti seguono la tradizione mediterranea con olio extravergine d'oliva, pomodori maturati al sole e formaggi artigianali. Ogni elemento è pensato per creare un'armonia di sapori che esalta la semplicità e la genuinità della vera pizza italiana. Qualità e servizio: un impegno quotidiano. La pizzeria con pizza al taglio da asporto Farinando ha fatto della qualità il suo punto di forza. L'impegno verso l'eccellenza si manifesta non solo nella preparazione delle pizze, ma anche nel servizio offerto ai clienti. Il personale, competente e cordiale, è sempre pronto a consigliare le migliori combinazioni e a soddisfare le richieste specifiche. Il servizio da asporto è organizzato per garantire che la pizza arrivi a destinazione nelle migliori condizioni possibili. Gli imballaggi sono studiati per mantenere la fragranza e il calore, permettendo di gustare il prodotto come appena sfornato anche a casa. Scegli Farinando ad Ancona per la tua pizza al taglio da asporto. La tradizione della pizza italiana trova in Farinando un interprete autentico e appassionato. L'attenzione ai dettagli, la selezione degli ingredienti e l'abilità nella preparazione degli impasti fanno di questa pizzeria un'eccellenza nel panorama gastronomico di Ancona. Che si tratti di una pausa pranzo veloce, di una cena informale o di un evento speciale, la pizza al taglio da asporto di Farinando rappresenta sempre la scelta ideale per chi non vuole rinunciare al gusto e alla qualità. Venite a scoprire il piacere di una pizza genuina e preparata con passione. La vostra esperienza gastronomica vi attende, con tutto il sapore della tradizione italiana interpretata con maestria e creatività.

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
