



pizzeria aperta a pranzo

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



Nel cuore di Ancona, trovare una pizzeria ap

erta a pranzo rappresenta una preziosa opp ortunità per chi desidera concedersi una pau sa di gusto senza allontanarsi troppo dal pos to di lavoro. Farinando risponde perfettame nte a questa esigenza, proponendosi come punto di riferimento per gli amanti della pizz a artigianale anche nell'orario del mezzogior no. Questo locale accogliente ha rivoluzionat o il concetto di pausa pranzo in città, offrend o un'alternativa gustosa e di qualità ai classic i pasti veloci consumati frettolosamente. I se greti dell'impasto che conquistano anche a mezzogiorno Farinando si distingue nel pan orama gastronomico locale grazie alla partic olare attenzione dedicata alla preparazione degli impasti. Ciò che rende speciale questa pizzeria aperta all'ora di pranzo è l'utilizzo di: > Farine selezionate di altissima qualità, spes so biologiche e macinate a pietra > Lievito m adre per garantire maggiore digeribilità e sa pore autentico > Lunghe fermentazioni che permettono di sviluppare aromi complessi > Cottura perfetta in forni professionali che es altano profumi e consistenze La filosofia del locale si basa sul principio che la pizza non d ebba essere considerata un cibo pesante, in adatto alla pausa pranzo. Al contrario, grazie alle tecniche di lavorazione impiegate, i prodotti sfornati da Farinando risultano leg geri e facilmente digeribili, ideali anche per c hi deve tornare al lavoro dopo il pasto. Men u variegato per soddisfare ogni preferenza Quando si cerca una soluzione per il pranzo, la varietà è fondamentale. Il menu di Farinan do è stato studiato appositamente per offrir e numerose opzioni adatte a diverse esigenz e. La proposta gastronomica prevede un per corso che si sviluppa secondo precisi criteri qualitativi: - Selezione di ingredienti prevalen temente locali e stagionali - Creazione di abb inamenti equilibrati che esaltano i sapori - Pr oposte sia tradizionali che innovative per acc ontentare ogni palato - Attenzione alle intoll eranze con opzioni specifiche disponibili su r ichiesta Particolarmente apprezzate sono le pizze gourmet disponibili anche a pranzo, ch e combinano ingredienti ricercati in abbinam enti originali. Non mancano, tuttavia, le prop oste più classiche, sempre realizzate con www.sihappy.it terie prime d'eccellenza. Il locale offre anche soluzioni più veloci come tranci e focacce, pe

rfette per chi ha poco tempo ma non vuole ri nunciare alla qualità. Atmosfera e servizio: el ementi distintivi per la pausa pranzo perfett a L'esperienza in una pizzeria che serve a me zzogiorno non si limita al cibo. Farinando ha creato un ambiente accogliente dove la pau sa pranzo diventa un momento di vero piace re. Gli spazi sono stati progettati per essere c onfortevoli e rilassanti, con un'illuminazione studiata e un'acustica che permette di conve rsare piacevolmente. Il servizio rappresenta un altro punto di forza fondamentale per chi sceglie di pranzare fuori. Il personale è form ato per essere efficiente e rapido, aspetto es senziale durante la pausa pranzo, ma senza mai sacrificare la cortesia e l'attenzione vers o il cliente. I tempi di attesa sono ottimizzati grazie a un'organizzazione impeccabile della cucina e della sala. La posizione strategica n el centro cittadino rende inoltre il locale facil mente raggiungibile sia a piedi che con i mez zi pubblici, elemento non trascurabile per ch i lavora nelle vicinanze e dispone di un temp o limitato per la pausa. Scegli Farinando ad Ancona per la tua pizzeria aperta a pranzo C oncedersi un momento di qualità durante la giornata lavorativa è importante per ricaricare le energie e affrontare il pomeriggi o con rinnovato entusiasmo. Farinando rapp resenta la soluzione ideale per chi cerca un' alternativa gustosa, sana e di qualità per la p ausa pranzo. L'atmosfera accogliente, il servi zio attento e soprattutto la qualità superiore delle pizze proposte hanno fatto di questo lo cale un punto di riferimento per molti lavora tori e residenti della zona. Se desideri scoprir e il piacere di una vera pizza artigianale anch e nell'orario del pranzo, Farinando ti aspetta con le sue creazioni che uniscono tradizione e innovazione in un equilibrio perfetto di sap ori, per un'esperienza gastronomica che va b en oltre la semplice pausa pranzo.



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