



pizzeria aperta a pranzo

📍 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 stirla 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.plateform.app/takeaway>

✓ Descrizione

Nel cuore di Ancona, trovare una pizzeria aperta a pranzo rappresenta una preziosa opportunità per chi desidera concedersi una pausa di gusto senza allontanarsi troppo dal posto di lavoro. Farinando risponde perfettamente a questa esigenza, proponendosi come punto di riferimento per gli amanti della pizza artigianale anche nell'orario del mezzogiorno. Questo locale accogliente ha rivoluzionato il concetto di pausa pranzo in città, offrendo un'alternativa gustosa e di qualità ai classici pasti veloci consumati frettolosamente. I segreti dell'impasto che conquistano anche a mezzogiorno Farinando si distinguono nel panorama gastronomico locale grazie alla particolare 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, spesso biologiche e macinate a pietra
- > Lievitazione naturale per garantire maggiore digeribilità e sapore autentico
- > Lunghie fermentazioni che permettono di sviluppare aromi complessi
- > Cottura perfetta in forni professionali che esaltano i profumi e le consistenze

La filosofia del locale si basa sul principio che la pizza non debba essere considerata un cibo pesante, in adattamento alla pausa pranzo. Al contrario, grazie alle tecniche di lavorazione impiegate, i prodotti sfornati da Farinando risultano leggeri e facilmente digeribili, ideali anche per chi deve tornare al lavoro dopo il pasto. Menu variegato per soddisfare ogni preferenza. Quando si cerca una soluzione per il pranzo, la varietà è fondamentale. Il menu di Farinando è stato studiato appositamente per offrire numerose opzioni adatte a diverse esigenze. La proposta gastronomica prevede un percorso che si sviluppa secondo precisi criteri qualitativi:

- Selezione di ingredienti prevalentemente locali e stagionali
- Creazione di abbinamenti equilibrati che esaltano i sapori
- Proposte sia tradizionali che innovative per accontentare ogni palato
- Attenzione alle intolleranze con opzioni specifiche disponibili su richiesta

Particolarmente apprezzate sono le pizze gourmet disponibili anche a pranzo, che combinano ingredienti ricercati in abbinamenti originali. Non mancano, tuttavia, le proposte più classiche, sempre realizzate con materie prime d'eccellenza. Il locale offre anche soluzioni più veloci come tranci e focacce, pe

rfette per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alla qualità. Atmosfera e servizio: elementi distintivi per la pausa pranzo perfetta. L'esperienza in una pizzeria che serve a mezzogiorno non si limita al cibo. Farinando ha creato un ambiente accogliente dove la pausa pranzo diventa un momento di vero piacere. Gli spazi sono stati progettati per essere confortevoli e rilassanti, con un'illuminazione studiata e un'acustica che permette di conversare piacevolmente. Il servizio rappresenta un altro punto di forza fondamentale per chi sceglie di pranzare fuori. Il personale è formato per essere efficiente e rapido, aspetto essenziale durante la pausa pranzo, ma senza mai sacrificare la cortesia e l'attenzione verso il cliente. I tempi di attesa sono ottimizzati grazie a un'organizzazione impeccabile della cucina e della sala. La posizione strategica nel centro cittadino rende inoltre il locale facilmente raggiungibile sia a piedi che con i mezzi pubblici, elemento non trascurabile per chi lavora nelle vicinanze e dispone di un tempo limitato per la pausa. Scegli Farinando ad Ancona per la tua pizzeria aperta a pranzo. Concedersi un momento di qualità durante la giornata lavorativa è importante per ricaricare le energie e affrontare il pomeriggio con rinnovato entusiasmo. Farinando rappresenta la soluzione ideale per chi cerca un'alternativa gustosa, sana e di qualità per la pausa pranzo. L'atmosfera accogliente, il servizio attento e soprattutto la qualità superiore delle pizze proposte hanno fatto di questo locale un punto di riferimento per molti lavoratori e residenti della zona. Se desideri scoprire il piacere di una vera pizza artigianale anche nell'orario del pranzo, Farinando ti aspetta con le sue creazioni che uniscono tradizione e innovazione in un equilibrio perfetto di sapori, per un'esperienza gastronomica che va ben oltre la semplice pausa pranzo.

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
