




OCCASIONE PIZZERIA AL TAGLIO CON PIZZA A LIEVITAZIONE NATURALE – PROMOZIONE STIRATA ALLA ROMANA LIEVITAZIONE NATURALE

€

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 mettersi 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 palato unico nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall'80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. <https://farinando.platfrom.app/takeaway>

Descrizione

Vieni da Farinando e scopri la nostra selezione di gustose pizze al taglio e la stirata alla romana a lievitazione naturale. Siamo appassionati di pizza e ci impegniamo a offrire prodotti di alta qualità preparati con cura e passione. La nostra pizza al taglio è preparata quotidianamente utilizzando ingredienti freschi e genuini. La base è leggera e soffice, con una crosta croccante che ti farà desiderare ogni morso. Scegli tra una varietà di condimenti deliziosi, dai classici ai più creativi, per soddisfare tutti i gusti. La pizza stirata alla romana con lievitazione naturale è una vera specialità che ti conquisterà con la sua consistenza leggera e il suo sapore autentico. Da Farinando, crediamo nell'importanza della qualità e della tradizione. Per questo motivo, utilizziamo solo ingredienti selezionati e lasciamo il tempo necessario per una lievitazione perfetta. Il risultato è una pizza irresistibile che ti farà innamorare della cucina italiana. Vieni a Farinando e assapora la nostra pizza al taglio e la stirata alla romana con lievitazione naturale. Siamo pronti a deliziare il tuo palato con il gusto autentico e l'amore per la buona cucina. Goditi una pausa gustosa o ordina da asporto per portare a casa il sapore di Farinando. La nostra passione per la pizza si riflette nel gusto e nella qualità dei nostri prodotti. Unisciti a noi e scopri il piacere di gustare la vera pizza al taglio e la stirata alla romana con lievitazione naturale. Farinando ti aspetta per offrirti un'esperienza culinaria indimenticabile. FARINANDO ??? viale della Vittoria, 52 - Ancona ☎ 071 8853070

Contatti

FARINANDO ANCONA
Tel. 0718853070
<http://www.farinando.it>

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 60123
Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.
www.sihappy.it

Sabato e domenica: 16:30 - 21:30
