




## pizza cotta su pietra

### 📍 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 regalando 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.plateform.app/takeaway>

### 📄 Descrizione

Pizza cotta su Pietra ad Ancona da Farinando - Alla ricerca di un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile? La Pizzeria Farinando di Ancona ti aspetta per farti scoprire il vero gusto della pizza cotta su pietra, una pizza che racchiude la passione e l'arte della tradizione culinaria italiana. Noi di Farinando siamo appassionati di cucina di alta qualità e mettiamo tutta la nostra maestria nell'offrire pizze eccezionali, preparate con ingredienti freschi e genuini. Autenticità e Tradizione: La Nostra Promessa La stirata alla romana, con la sua base sottile e croccante, è una vera delizia per il palato. Questo tipo di pizza si distingue per la sua leggerezza e per il sapore ricco e autentico che solo la vera tradizione romana sa offrire. Il nostro impasto, lavorato con cura e pazienza, garantisce una consistenza perfetta e un sapore che parla di storia e qualità. Ingredienti Freschi per un Sapore Indimenticabile A Farinando, la qualità è la nostra priorità. Selezioniamo con attenzione e solo i migliori ingredienti: dai pomodori più succosi ai formaggi più ricchi e saporiti. La nostra dedizione nella scelta degli ingredienti si riflette in ogni boccone della nostra stirata alla romana. Ogni pizza viene preparata al momento, assicurando non solo la freschezza, ma anche l'integrità del gusto che rende la nostra pizza unica. Un'Esperienza Culinaria da Non Perdere Venire da Farinando non significa soltanto mangiare una pizza, ma vivere un'esperienza che soddisfa i sensi e celebra la cultura culinaria italiana. La nostra pizzeria è il luogo ideale per chi cerca non solo di mangiare bene, ma di godere di un'atmosfera accogliente e autentica, dove ogni dettaglio parla di passione e qualità. Farinando: La Tua Destinazione per un'Esperienza Culinaria Autentica a Ancona. Alla Pizzeria Farinando ad Ancona, la passione per la pizza si trasforma in un'arte culinaria che va oltre la semplice preparazione di un piatto: qui vivrai un'esperienza gastronomica completa. Aperta sia a pranzo che a cena, Farinando offre la possibilità di gustare specialità uniche, sia consumandole direttamente in loco che ordinandole d'asporto, rendendola la scelta perfetta per ogni momento della tua giornata. La Versatilità di Farinando: Pizze per Ogni Gusto A Farinando, la varietà è una componente fondamentale del nostro menu. Oltre alla nostra celebr

e stirata alla romana, si distinguono due specialità che esaltano la ricchezza della cucina italiana: - Pizza al Taglio: Questa variante è perfetta per chi desidera una pizza gustosa e saziante. Caratterizzata da un impasto spesso e soffice, la pizza al taglio è un classico amato per la sua generosità e per il comfort che offre ad ogni morso. - Pizza alla Romana: Per gli amanti della crosta sottile e croccante, la pizza alla romana è l'ideale. La lunga lievitazione e la cottura a temperatura elevata garantiscono una consistenza perfetta e un sapore che evoca la tradizione romana, tutto arricchito da ingredienti locali di alta qualità. Ingredienti Locali e Freschezza Garantita La nostra filosofia è semplice: utilizzare solo ingredienti locali e freschi. Questo non solo supporta i produttori locali, ma assicura anche che ogni pizza sia ricca di sapore e genuinità. Presso Farinando, l'autenticità è il nostro impegno, e la qualità degli ingredienti è la promessa che manteniamo ad ogni cliente. Perché Scegliere la Stirata alla Romana di Farinando? > Autenticità: Una ricetta tradizionale che offre un'autentica esperienza culinaria romana. > Freschezza: Pizza preparata al momento con ingredienti freschi e di prima scelta. > Sapore: Una combinazione di ingredienti che garantiscono un gusto unico e irresistibile. > Atmosfera: Un ambiente caldo e accogliente che rende ogni pasto speciale. Invitiamo tutti, dai buongustai agli amanti della pizza tradizionale, a visitare la Pizzeria Farinando ad Ancona. Siamo certi che la nostra stirata alla romana ti conquisterà, lasciandoti il desiderio di tornare ancora per gustare non solo una pizza, ma un pezzo di storia culinaria italiana. Non aspettare, vieni a trovarci per un'esperienza che delizia il palato e riscalda il cuore. FARINANDOO ???? 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.

Sabato e domenica: 16:30 - 21:30

---