




pizza al taglio d'asporto con ingredienti km0

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 stivate 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 stivata 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

Pizza al taglio d'asporto con ingredienti km0 ad Ancona da Farinando - ??????? Farinando Pizzeria, rinomata meta gastronomica, sorge nel cuore pulsante di Ancona, affascinante città adriatica. Questo locale non si limita a servire semplici pizze, ma propone un'autentica esperienza culinaria, radicata nella tradizione italiana della pizza cotta su pietra. Farinando si impegna a deliziare i palati dei clienti, sottolineando l'alta qualità della sua offerta e la meticolosa attenzione all'artigianalità. ??
?? ****Autenticità e Tradizione:** Le Colonne Portanti di Farinando** Il fiore all'occhiello di Farinando è la stivata alla romana, una specialità culinaria che si distingue per la sua base sottile e croccante. Questa pietanza, leggera ma ricca di sapore, rappresenta l'autenticità della tradizione culinaria romana. L'impasto, preparato con cura e pazienza, garantisce una consistenza perfetta e un gusto che narra una storia di tradizione e alta qualità. ???????
? ****Ingredienti Freschi e di Qualità:** Il Segreto del Successo di Farinando** La qualità è una priorità per Farinando. Solo i migliori ingredienti vengono accuratamente selezionati, dai pomodori più succosi ai formaggi più ricchi e saporiti. Questa dedizione nella scelta degli ingredienti si riflette in ogni boccone della stivata alla romana. Ogni pizza viene preparata al momento, garantendo non solo la freschezza, ma anche l'integrità del gusto. ??
?????? ****Farinando Pizzeria: Un Viaggio Gastronomico da Non Perdere**** Farinando Pizzeria va oltre il classico concetto di pizzeria: è un vero e proprio viaggio sensoriale che celebra la cultura culinaria italiana. È il luogo ideale per chi cerca un'atmosfera accogliente e autentica, dove ogni dettaglio parla di passione e qualità. ??????? ****Farinando: La Tua Destinazione per un'Esperienza Culinaria Autentica a Ancona**** Farinando offre la possibilità di gustare specialità uniche, sia consumandole direttamente in loco che ordinandole da portare via. La versatilità di Farinando si riflette nel nostro menu, che offre pizze per ogni gusto. ??????? ****La Pizza Alla Pala Come Esperienza Gourmet**** Situata nella splendida città di Ancona, la Pizzeria Farinando ti accoglie nel suo mondo dove la pizza alla pala diventa un'esperienza gourmet unica. La nostra pizzeria si distingue per la passione e l'attenzione e nella selezione degli ingredienti, tutti a Km

0 o di primissima qualità, scelti con cura tra i veri artigiani del gusto sparsi in tutta Italia. ??
?????????? **L'Eccellenza dei Prodotti: Il Mant
ra di Farinando** In Farinando, l'eccellenza
dei prodotti utilizzati è la nostra priorità. Val
orizziamo l'agricoltura e gli artigiani locali, sc
egliendo sempre ingredienti a Km0 o di altiss
ima qualità. La nostra filosofia è quella di cre
are una pizza che sia un trionfo di sapori aut
entici e genuini, un vero tributo alla tradizio
ne italiana. ??????? **La Pizza Gourmet: Un
Connubio di Tradizione e Innovazione** La n
ostra pizza alla pala gourmet rappresenta u
n incontro tra la tradizionale cucina italiana
e l'arte della pizzeria. Ogni pizza è un'ope
ra d'arte unica, creata con combinazioni escl
usive di ingredienti che danno vita a sapori ri
cercati e inimitabili. Dalla scelta dell'impasto,
alla lievitazione, fino alla cottura, ogni passa
ggio è eseguito con cura ed attenzione. ??????
?? **Ingredienti Esclusivi: Il Tocco Marchigia
no** Tra i nostri ingredienti esclusivi
troverai i nostri amati moscioli, lo stoccafiss
o, i paccasassi e molti altri prodotti tipici del
territorio marchigiano. Questi ingredienti ve
ngono utilizzati per creare pizze gourmet ch
e potrai assaporare in una nuova veste, scop
rendo sapori inediti e sorprendenti. ???????
**Farinando: Un Pezzo delle Marche da Gus
tare** Con ogni morso della nostra pizza, po
trai assaporare tutto l'amore e la passione c
he mettiamo nella preparazione dei nostri pi
atti. Dal momento in cui entra in forno, fino
a quando arriva sul tuo tavolo, ogni pizza è u
n pezzo di noi, un pezzo delle Marche. ?????
?? Invitiamo tutti gli amanti della pizza e della
buona cucina a visitare la Pizzeria Farinando
di Ancona, un luogo dove poter assaporare l
a vera pizza alla pala gourmet, fatta con pas
sione e ingredienti di qualità. Ti aspettiamo!
???? FARINANDO ???? viale della Vittoria, 52 -
Ancona ☎ 071 8853070

Contatti

FARINANDO ANCONA

Tel. 0718853070

<http://www.farinando.it>

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 6012
3

Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.

Sabato e domenica: 16:30 - 21:30
