



stirata romana al taglio a lievitazione naturale

📍 Mappa

□

farinando 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 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.plateform.app/takeaway>

📄 Descrizione

Stirata romana al taglio a lievitazione naturale ad Ancona: Farinando - La Pizzeria Farinando è una rinomata meta gastronomica, situata nel cuore pulsante di Ancona, una affascinante città sulle coste adriatiche. Questo locale non si limita a servire semplici pizze, ma propone un'esperienza culinaria autentica, 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: Fondamenti di Farinando** Farinando ha fatto della stirata alla romana il suo fiore all'occhiello. Questa specialità culinaria, che si distingue per la sua base sottile e croccante, 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 di Prima Scelta: 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 stirata alla romana. Ogni pizza viene preparata al momento, garantendo non solo la freschezza, ma anche l'integrità del gusto. **Farinando Pizzeria: Un Viaggio Gastronomico Indimenticabile** 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 Scelta per un'Aventura Culinaria Autentica a Ancona** Farinando offre la possibilità di assaporare 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 nella selezione degli ingredienti, tutti a Km0 o di primissima qualità, scelti c

on cura tra i veri artigiani del gusto sparsi in tutta Italia. **Eccellenza dei Prodotti: Il Mantra di Farinando** In Farinando, l'eccellenza dei prodotti utilizzati è la nostra priorità. Valorizziamo l'agricoltura e gli artigiani locali, scegliendo sempre ingredienti a Km 0 o di altissima qualità. La nostra filosofia è quella di creare una pizza che sia un trionfo di sapori autentici e genuini, un vero tributo alla tradizione italiana. **La Pizza Gourmet: Un Connubio di Tradizione e Innovazione** La nostra pizza alla pala gourmet rappresenta un incontro tra la tradizionale cucina italiana e l'arte della pizzeria. Ogni pizza è un'opera d'arte unica, creata con combinazioni esclusive di ingredienti che danno vita a sapori ricercati e inimitabili. Dalla scelta dell'impasto, alla lievitazione, fino alla cottura, ogni passaggio è eseguito con cura ed attenzione. **Ingredienti Esclusivi: Il Tocco Marchigiano** Tra i nostri ingredienti esclusivi troverai i nostri amati moscioli, lo stoccafisso, i paccasassi e molti altri prodotti tipici del territorio marchigiano. Questi ingredienti vengono utilizzati per creare pizze gourmet che potrai assaporare in una nuova veste, scoprendo sapori inediti e sorprendenti. **Farinando: Un Pezzo delle Marche da Gustare** Con ogni morso della nostra pizza, potrai assaporare tutto l'amore e la passione che mettiamo nella preparazione dei nostri piatti. Dal momento in cui entra in forno, fino a quando arriva sul tuo tavolo, ogni pizza è un 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 la vera pizza alla pala gourmet, fatta con passione 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, 60123

Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.

Sabato e domenica: 16:30 - 21:30
