pizzeria con pizza alla nutella

Mappa

Descrizione

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 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 pala unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall?80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. https://farinando.platform.app/takeaway

Nel panorama gastronomico di Ancona, trovare una pizzeria con pizza alla nutella autentica è diventato più semplice grazie a Farinando. Questo locale ha saputo conquistare i palati più esigenti della città marchigiana, offrendo un'esperienza culinaria che unisce la tradizione della pizza italiana alla golosità della crema spalmabile più amata al mondo. Farinando non è solo un'ordinaria pizzeria: è un luogo dove la passione per l'impasto si fonde con l'amore per i dolci, creando combinazioni uniche che soddisfano ogni desiderio. L'arte dell'impasto dolce: perché Farinando è speciale Ciò che rende Farinando un punto di riferimento per gli amanti della pizza dolce è l'attenzione maniacale alla qualità degli ingredienti e alla preparazione dell'impasto. Ogni pizza alla Nutella viene realizzata seguendo un processo artigianale che garantisce risultati eccezionali. La filosofia di Farinando si basa su alcuni principi fondamentali: > Utilizzo esclusivo di farine selezionate di alta qualità > Lievitazione naturale e prolungata dell'impasto (minimo 24 ore) > Cottura perfetta in forno a legna > Impiego di Nutella originale, applicata sull'impasto ancora caldo > Personalizzazione con ingredienti freschi a scelta del cliente L'impasto è il vero segreto del successo: leggero, fragrante e facilmente digeribile, diventa il supporto ideale per esaltare la cremosità della Nutella, creando un contrasto di consistenze che conquista al primo morso. Le varianti della pizza alla Nutella che conquistano tutti La pizza alla Nutella di Farinando non è una semplice proposta del menu, ma una vera e propria esperienza gastronomica disponibile in diverse varianti. Il team creativo della pizzeria ha sviluppato nel tempo ricette che soddisfano diversi gusti, mantenendo sempre l'alta qualità come denominatore comune. Qualità e innovazione: il metodo Farinando La pizza dolce alla Nutella di Farinando rappresenta il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Il processo di preparazione unisce tecniche artigianali consolidate a una costante ricerca di miglioramento e novità. L'attento bilanciamento degli ingredienti è fondamentale: l'impasto non deve essere né troppo spesso, per evitare che diventi pesante, né troppo sottile, per garantire che sostenga adeguatamente la Nutella senza piegarsi. La cottura, rapida e ad alta temperatura, p

Powered by SiHappy.it © 2025

ermette di ottenere un bordo croccante e un centro morbido, creando quel contrasto di c onsistenze che rende questa proposta così ir resistibile. Il team di Farinando seleziona per sonalmente ogni ingrediente, collaborando c on produttori locali per le materie prime fres che e garantendo così un prodotto finale di e ccellenza assoluta. La Nutella viene applicata con generosità ma senza eccessi, in modo d a creare un equilibrio perfetto con l'impasto, ed eventualmente con gli altri ingredienti sce lti per completare la pizza. Scegli Farinando ad Ancona per una pizza alla Nutella indime nticabile Degustare una pizza alla Nutella da Farinando significa vivere un'esperienza gast ronomica autentica nel cuore di Ancona. Qu esto locale ha saputo ritagliarsi uno spazio s peciale nei gusti dei residenti e dei visitatori, diventando sinonimo di qualità e innovazion e nel panorama delle pizzerie dolci. La magia di questo dessert sta nella sua apparente se mplicità, che nasconde in realtà un meticolos o lavoro di ricerca e perfezionamento. Ogni morso racconta una storia di passione per la buona cucina, di rispetto per le materie prim e e di amore per la soddisfazione del cliente. Che siate golosi incalliti o semplici curiosi in cerca di nuovi sapori, la pizza alla Nutella di Farinando saprà conquistarvi con la sua bon tà immediata e genuina. Vi aspettiamo nel n ostro locale per farvi scoprire perché tanti cli enti tornano regolarmente a gustare questa delizia: una visita da Farinando è l'occasione perfetta per concedersi un momento di dolc e piacere in buona compagnia.

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