



pizza al taglio

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 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 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

La pizza al taglio rappresenta una delle tradizioni culinarie più amate nel panorama gastronomico italiano, e ad Ancona questa specialità trova la sua massima espressione grazie a Farinando. Questo locale ha saputo reinterpretare l'arte della pizza in teglia, portando nel capoluogo marchigiano un concetto di ristorazione che unisce tradizione e innovazione. Farinando non è semplicemente una pizzeria, ma un vero e proprio laboratorio del gusto dove ogni fetta racconta una storia di passione e ricerca della qualità. Perché Scegliere la Pizza in Teglia di Farinando? Ciò che rende la Pizza in Teglia di Farinando unica nel suo genere è l'attenzione maniacale per la qualità degli ingredienti e per il processo di lavorazione dell'impasto. I maestri pizzaioli di questo locale selezionano materie prime eccellenti, molte delle quali provenienti dal territorio marchigiano, per creare combinazioni di sapori autentici e sorprendenti. I principali punti di forza che distinguono la pizza in teglia di Farinando sono: > Impasto a lunga lievitazione (minimo 24 ore) per una digeribilità superiore > Farine selezionate e di alta qualità, spesso integrali o semi-integrali > Bilanciamento perfetto tra croccantezza esterna e morbidezza interna > Proposte innovative accanto ai grandi classici della tradizione Il Segreto dell'Impasto Perfetto: Tecniche e Ingredienti Il cuore di una grande pizza al taglio è senza dubbio l'impasto, e quello di Farinando è il risultato di anni di sperimentazione e perfezionamento. La vera differenza sta nell'approccio artigianale che privilegia la qualità rispetto alla quantità. Questo metodo richiede tempo e dedizione, ma il risultato è una pizza al taglio che si distingue per leggerezza e digeribilità, caratteristiche sempre più apprezzate dai consumatori attenti al benessere oltre che al gusto. I condimenti seguono la stessa filosofia: pomodori selezionati, mozzarella fiordilatte di alta qualità, verdure fresche di stagione e salumi artigianali compongono un'offerta variegata che soddisfa ogni tipo di palato. Esperienza e Tradizione nella Gastronomia Marchigiana Farinando rappresenta un punto di riferimento nel panorama gastronomico locale grazie alla capacità di innovare nel rispetto della tradizione. La pizza al taglio viene proposta in un ambiente accogliente e contemporaneo, dove la qualità del prodotto si acco

mpagna a un servizio attento e cordiale. Particolarmente apprezzata è la capacità di creare pizze al taglio che valorizzano i prodotti tipici marchigiani, creando un ponte tra street food e gastronomia locale di qualità. Ogni fetta diventa così un'esperienza di gusto che racconta il territorio e le sue eccellenze. Scegli Farinando ad Ancona per una Pizza al Taglio di Qualità Superiore. La pizza al taglio di Farinando rappresenta l'equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, un prodotto che rispetta i principi della buona alimentazione senza sacrificare il piacere del gusto. Visitare questo locale significa intraprendere un viaggio sensoriale attraverso sapori autentici e combinazioni creative, sempre nel segno della qualità e della genuinità. Se sei alla ricerca di un'esperienza gastronomica che vada oltre il semplice pasto veloce, Farinando ti aspetta con le sue creazioni artigianali. Una visita al locale ti permetterà di scoprire come la semplicità degli ingredienti, quando questi sono di prima qualità e lavorati con maestria, possa trasformare anche la più tradizionale delle pizze in un momento di autentico piacere culinario.

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
