



## Occasione carne di kobe giapponese nettuno

### 📍 Mappa

□



Il RISTORANTE ANTICA HOSTERIA, ad Anzio, è il tuo punto di riferimento

se vuoi gustare un'eccellente carne kobe, un rinomato tipo di carne giapponese. La carne kobe è ottenuta da uno specifico tipo di manzo, il cosiddetto wagyu, dal manzo nero, allevato in Giappone. La principale caratteristica della carne kobe è un'inedibile tenerezza, a tal punto che per tagliarla non è necessario l'uso del coltello. Principalmente la carne kobe si cucina alla brace o alla griglia, poiché questi due tipi di cottura ne esaltano particolarmente il sapore. Il personale del ristorante è a disposizione per consigliarti gli abbinamenti che renderanno maggiormente piacevole questa esperienza culinaria. Le peculiarità che hanno reso Antica Hosteria un rinomato ristorante per la clientela di Roma e provincia sono la cordialità del personale e la scelta e l'uso di materie prime, selezionate accuratamente e personalmente da gli chef del ristorante per la preparazione dei piatti proposti. Prenota un tavolo, non ti pentirai della scelta.

### 📄 Descrizione

Introduzione Antica Hosteria è un noto ristorante ante situato ad Anzio, un affascinante borgo marinaro incastonato tra Nettuno, Torvaianica, Pomezia, Ardea e Aprilia. Questo rinomato ristorante è famoso per la sua straordinaria varietà di piatti, tra cui spicca la specialità di carne giapponese Kobe. Il Kobe: una carne pregiata La carne Kobe, protagonista indiscussa del nostro menu, è una varietà pregiata di carne giapponese, famosa in tutto il mondo per la sua ineguagliabile tenerezza. Questa carne, infatti, ha una consistenza finemente marmorizzata che la rende così tenera da sciogliersi in bocca. L'origine della carne Kobe La carne Kobe proviene da una razza di bovini nipponici particolarmente rara, il Wagyu dal manto nero, la cui allevamento è rigorosamente controllato e si svolge nella remota provincia di Tajima, in Giappone. Questa razza di manzo è altamente apprezzata per la qualità della sua carne, che si distingue per il suo manto scuro e per la sua straordinaria tenerezza. Come viene preparata la carne Kobe La preparazione della carne Kobe permette di sperimentare una vasta gamma di ricette. Tuttavia, le più apprezzate sono quelle che prevedono la cottura alla brace o alla griglia. Questi due metodi, infatti, esaltano al meglio il sapore di questa squisita carne, rendendo ogni boccone un'esperienza culinaria indimenticabile. La carne Kobe alla Antica Hosteria All'Antica Hosteria, proponiamo la carne Kobe servita su pietra lavica. Questo metodo di cottura unico permette alla carne di mantenere tutto il suo sapore autentico, trasformando ogni assaggio in un'esperienza sensoriale indimenticabile. Perché scegliere la carne Kobe Se sei un amante della carne di alta qualità, non potrai resistere alla tentazione di assaggiare la nostra carne Kobe. Il suo gusto delicato e la sua consistenza inimitabile sapranno conquistare anche i palati più raffinati. Ma attenzione: la carne Kobe è un prodotto esclusivo e le imitazioni sono all'ordine del giorno. Da noi, però, avrai la garanzia di gustare l'autentico Kobe giapponese. Conclusione Scegli Antica Hosteria per un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile. Vieni a trovarci e lasciatevi trasportare dal gusto irresistibile della nostra carne Kobe. Ti aspetta! mo!

## **Contatti**

---

### **ANTICA HOSTERIA**

Tel. 3913783889

<http://www.ristoranteanticahosteriaanzio.it/#intro>

Via Zagarolo, 37, Anzio, 00042

Nessun orario indicato

---