



## occasione vendita specialita carne kobe giapponese ostia ardea

### 📍 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

ANTICA HOSTERIA è un ristorante che si trova ad Anzio, vicino Ostia e Ardea. Una delle nostre specialità è la cucina a base di giapponese se Kobe, una vera e propria prelibatezza! Scopri l'Autentica Cucina Giapponese a base di Kobe all'Antica Hosteria ad Anzio ???????? L'Antica Hosteria, situata nella pittoresca città di Anzio, a poca distanza da Ostia e Ardea, è un ristorante che offre un'esperienza culinaria unica, grazie alla sua specializzazione in cucina giapponese, in particolare nella preparazione di piatti a base di carne Kobe. La carne Kobe: una prelibatezza unica nel suo genere. La carne Kobe è una vera delizia gastronomica, apprezzata in tutto il mondo per la sua qualità superiore, la sua morbidezza e il sapore unico. Questo tipo di carne, proveniente dalla rara razza di manzo nero Wagyu, allevato nella provincia di Tajima, in Giappone, è rinomato per la sua straordinaria tenerezza. Con la sua consistenza quasi burrosa, la carne Kobe si scioglie letteralmente in bocca, rendendo superfluo l'uso del coltello. La cottura della carne Kobe: un'arte culinaria. Nonostante la carne Kobe possa essere utilizzata in una vasta gamma di ricette, la sua preparazione più tradizionale prevede l'uso della griglia o della brace. Questi due metodi di cottura permettono di esaltare al meglio il sapore della carne, rilasciando tutto il suo aroma e la sua morbidezza. Gli chef esperti dell'Antica Hosteria sanno come gestire con cura questo prodotto di alta qualità, per offrire ai loro clienti un'esperienza culinaria indimenticabile. La carne Kobe all'Antica Hosteria: un'esperienza unica. Una delle specialità proposte dall'Antica Hosteria è la carne Kobe servita su pietra lavica. Questo particolare metodo di cottura consente di mantenere la carne al caldo per tutto il tempo del pasto, esaltando ulteriormente la sua tenerezza e il suo sapore. Questa raffinata prelibatezza sarà sicuramente apprezzata dai palati più esigenti, che ne riconosceranno il gusto delicato e sofisticato. L'Antica Hosteria: un ristorante da scoprire. Oltre alla sua eccellente cucina a base di carne Kobe, l'Antica Hosteria offre un'atmosfera accogliente e rilassata, perfetta per una cena romantica, un pranzo di lavoro o un'occasione speciale. La sua posizione ideale, vicino alle città di Ostia e Ardea, lo rende facilmente raggiungibile da qualsiasi parte de

lla regione. In conclusione, se sei un amante della carne di alta qualità e desideri sperimentare l'autentica cucina giapponese, l'Antica Hosteria ad Anzio è la scelta perfetta. Non perdere l'occasione di assaporare la squisita carne Kobe, preparata con maestria e passione dai nostri chef. Ti aspettiamo all'Antica Hosteria per un'indimenticabile esperienza culinaria! ????????

## **Contatti**

---

### **ANTICA HOSTERIA**

Tel. 3913783889

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

Via Zagarolo, 37, Anzio, 00042

Nessun orario indicato

---