



## offerta ristorante con carne giapponese kobe latina

### 📍 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 il ristorante con carne giapponese Kobe vicino Latina! ANTICA HOSTERIA: Un'esperienza culinaria unica con la carne giapponese Kobe vicino Latina Nell'incantevole scenario di Latina, vi invitiamo a scoprire ANTICA HOSTERIA, il nostro ristorante che si distingue per la sua offerta gastronomica di eccellenza. Tra le numerose specialità che rendono unica la nostra cucina, vi presentiamo la carne giapponese Kobe, rinomata in tutto il mondo per la sua qualità incomparabile. La carne Kobe: un prodotto di eccellenza Originaria del Giappone, la carne Kobe è riconosciuta a livello internazionale per la sua straordinaria qualità. Nota per la sua estrema tenerezza e il suo sapore ricco e intenso, la carne Kobe è caratterizzata da una particolare marmorizzazione, ovvero la presenza di venature di grasso intramuscolare che conferiscono un sapore unico e inimitabile. ANTICA HOSTERIA: La destinazione perfetta per gli amanti della carne ANTICA HOSTERIA si distingue per l'attenzione alla qualità dei prodotti e per l'abilità nel valorizzare al meglio le materie prime. La nostra cucina offre una grande varietà di piatti, ma uno dei protagonisti indiscussi è senza dubbio la carne Kobe. Il nostro ristorante è diventato un punto di riferimento per gli amanti di questa pregiata carne, che viene servita su pietra lavica, esaltandone il sapore e mantenendo inalterate le sue proprietà. Un'esperienza culinaria da non perdere La degustazione della carne Kobe all'ANTICA HOSTERIA non è semplicemente un pasto, ma un'esperienza culinaria da vivere. Il nostro staff, altamente qualificato e appassionato, saprà guidarvi attraverso una scoperta dei sapori unici e inconfondibili di questa carne pregiatissima, preparata con maestria e servita in un'ambientazione accogliente e raffinata. La qualità prima di tutto Siamo consapevoli che il mercato offre molte imitazioni della carne Kobe. Tuttavia, la nostra filosofia è basata sulla trasparenza e sulla qualità, e per questo motivo ci impegniamo a fornire solo il meglio ai nostri clienti. La carne Kobe che proponiamo è autentica, certificata e proveniente direttamente dal Giappone, per garantire un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile. Vi aspettiamo all'ANTICA HOSTERIA Vi invitiamo a visitare ANTICA HOSTERIA per scoprire di persona le n

ostre specialità. Siamo certi che la nostra carne Kobe, servita su pietra lavica, saprà conquistare anche i palati più esigenti. Lasciatevi trasportare dal sapore irresistibile di questa carne eccezionale e vivete un'esperienza gastronomica unica nel suo genere nel nostro ristorante vicino Latina.

## **Contatti**

---

### **ANTICA HOSTERIA**

Tel. 3913783889

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

Via Zagarolo, 37, Anzio, 00042

Nessun orario indicato

---