



## offerta osteria carne kobe giapponese pomezia genzano di roma

### 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'incredibile 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 l'osteria con carne Kobe giapponese ad Anzio, vicino Genzano di Roma e Pomezia! Scoprite la Carne Kobe Giapponese all'Antica Hosteria di Anzio: Un'esperienza gastronomica indimenticabile. Introduzione L'Antica Hosteria di Anzio, nelle vicinanze di Genzano di Roma e Pomezia, è un'oasi culinaria unica che offre una vasta gamma di delizie culinarie, tra cui la pregiata carne Kobe giapponese. Questa sofisticata osteria, situata in Via Zagarolo n. 47, è famosa per la sua eccellente selezione di carni di altissima qualità, preparate con abilità e passione dai nostri esperti chef. La Carne Kobe: Una prelibatezza rara. Tra le varie opzioni del nostro menu, la carne Kobe giapponese rappresenta una vera e propria prelibatezza e un'esperienza gastronomica che non dovete assolutamente perdervi. Questo tipo di carne è rinomato a livello mondiale per la sua straordinaria qualità e per il suo sapore unico e inconfondibile. La carne Kobe proviene da una razza di manzo giapponese chiamata Wagyu, ed è notoriamente conosciuta per la sua estrema tenerezza e per la sua marmorizzazione, che la rende incredibilmente succosa e ricca di sapore. La preparazione della Carne Kobe a carne Kobe è così tenera che non necessita l'uso del coltello. Essa può essere preparata in una miriade di modi, permettendo ai cuochi di sbizzarrirsi in una varietà di ricette. Tuttavia, generalmente, la carne Kobe viene preparata alla griglia o alla brace, due metodi di cottura che ne esaltano il sapore distintivo, rendendola ancora più deliziosa. La Carne Kobe all'Antica Hosteria All'Antica Hosteria, siamo orgogliosi di servire la nostra carne Kobe su pietra lavica, una tecnica che ne conserva l'umidità e ne esalta il gusto. Questa squisita carne è un'esperienza gastronomica davvero unica, un piatto da gustare lentamente e per apprezzare pienamente ogni singolo boccone. Ogni pezzo di carne Kobe servito nell'Antica Hosteria è attentamente selezionato e preparato con cura, rispettando le antiche tradizioni culinarie giapponesi. Conclusione Se siete alla ricerca di un'esperienza culinaria senza precedenti, fate un salto all'Antica Hosteria di Anzio. Qui, avrete l'opportunità di assaporare la vera carne Kobe giapponese, preparata e servita alla perfezione, in un ambiente accogliente e raffinato. Non aspett

ate, venite a trovarci e lasciatevi conquistare dal nostro menù ricco di prelibatezze. ????. Non vediamo l'ora di servirvi la nostra deliziosa carne Kobe, che vi lascerà sicuramente senza parole. Ricordate, siamo ad Anzio (RM) in Via Zagarolo n. 47. Ci vediamo presto!

## **Contatti**

---

### **ANTICA HOSTERIA**

Tel. 3913783889

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

Via Zagarolo, 37, Anzio, 00042

Nessun orario indicato

---