



offerta menu con carne giapponese kob e ristoranti ostia castelli romani

📍 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

Cerchi ristoranti con la carne kobe nel menu ai Castelli Romani, Ostia e nelle vicinanze? All'ANTICA HOSTERIA gusti la migliore carne giapponese! Se stai cercando un ristorante che propone nel suo menu la pregiata carne Kobe, con una posizione invidiabile ai Castelli Romani, Ostia e nelle aree limitrofe, la tua ricerca potrebbe concludersi all'Antica Hosteria. ? Nel nostro locale, possiamo orgogliosamente dire che offriamo la migliore selezione di carne giapponese, tra cui la celebre Kobe, un vero e proprio pezzo da novanta nel panorama gastronomico internazionale. ? La Kobe è una varietà di carne che proviene dalla razza di bovini Wagyu ed è rinomata per la sua straordinaria qualità. Questa carne è caratterizzata da una particolare marmorizzazione, che indica la presenza di sottili venature di grasso all'interno del tessuto muscolare. Questo particolare aspetto non solo rende la carne visivamente attraente, ma contribuisce anche a conferirle una straordinaria tenerezza e un sapore inconfondibile. La carne Kobe è così tenera che si scioglie letteralmente in bocca, rendendo quasi superfluo l'uso del coltello. Questa caratteristica, unita al suo sapore unico, la rende una delle scelte predilette da coloro che apprezzano la carne di alta qualità. Nel preparare la carne Kobe, si possono utilizzare diverse tecniche culinarie. Tuttavia, la cottura alla griglia e alla brace sono particolarmente popolari, in quanto queste metodologie esaltano al meglio il sapore della carne. La brace, con il suo calore intenso e la leggera affumicatura che conferisce alla carne, ne esalta il sapore, rendendola irresistibile. La griglia, d'altro canto, permette alla carne di cuocere in maniera uniforme, mantenendo intatta la sua succosità. Un'altra opzione che offriamo ai nostri ospiti è la possibilità di gustare la carne Kobe servita su pietra lavica. Questa tecnica di cottura, oltre a essere spettacolare da vedere, permette alla carne di mantenere la sua naturale succosità e di sviluppare un sapore ricco e intenso. All'Antica Hosteria, siamo orgogliosi di proporre ai nostri clienti solo il meglio. Sappiamo che la carne Kobe è una prelibatezza molto ricercata e per questo ci impegniamo a procurare solo la migliore disponibile sul mercato. Per questo motivo, invitiamo i nostri clienti a diffidare dalle

imitazioni e a metterci alla prova. Siamo certi che la nostra carne Kobe non vi deluderà. ?
??????? Vi invitiamo quindi a venire a trovarci in Via Zagarolo 37, Anzio, e a lasciarvi sedurre dal sapore irresistibile della nostra carne Kobe. Siamo certi che, una volta provata, diventerà una delle vostre prelibatezze preferite. ?
??????? Non perdetevi l'opportunità di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile all'Antica Hosteria. Vi aspettiamo! ???????

Contatti

ANTICA HOSTERIA

Tel. 3913783889

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

Via Zagarolo, 37, Anzio, 00042

Nessun orario indicato
