offerta dove trovare la carne giappones e kobe Aprilia 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 manto 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.ù Prenota un tavolo, non ti pentirai della scelta.

Descrizione

ANTICA HOSTERIA ad Anzio, vicino Aprilia e ai Castelli Romani, è il ristorante dove trovare la carne giapponese "Kobe", di pregiatissima qualità! Nel cuore della suggestiva Anzio, nelle vicinanze di Aprilia e dei Castelli Romani, ANTICA HOSTERIA è un ristorante di riferimento per gli amanti della carne di qualità, e in particolare di quella giapponese Kobe. La sua cucina, ricca di specialità, si distingue per l'uso di ingredienti di altissima qualità e per la cura con cui vengono preparati i piatti. ???? La Carne Kobe: una prelibatezza giapponese ??? ? ANTICA HOSTERIA è conosciuta per la sua maestria nella preparazione di piatti a base di carne Kobe, una varietà di carne giapponese di altissima qualità. Questo tipo di carne si distingue per la sua tenerezza e per il suo sapore unico. Quando si assapora, si scioglie in bocca e non necessita dell'uso di coltelli, un dettaglio che la rende ancora più apprezzata. ???? La cottura: alla griglia e alla brace ??? ? La carne Kobe viene generalmente preparata alla griglia e alla brace. Questi due tipi di cottura esaltano particolarmente il sapore della carne, rendendola ancora più gustosa e irresistibile. La brace, infatti, conferisce alla carne una crosticina croccante all'esterno e un interno morbido e succulento. La griglia, invece, permette una cottura uniforme che fa sì che la carne mantenga la sua morbidezza e il suo sapore inconfondibile. ???? ANTICA HOSTERIA: l'esperienza della carne Kobe su pietra lavica ???? All'ANTICA HOSTERIA, non solo potrai assaporare la carne Kobe, ma avrai anche l'opportunità di vivere un'esperienza culinaria unica. La carne Kobe viene servita su pietra lavica, un dettaglio che arricchisce ulteriormente il piatto e lo rende ancora più speciale. La pietra lavica, infatti, mantiene la carne calda per tutta la durata del pasto e permette di assaporare la carne Kobe nel modo più autentico possibile. ???? Dove siamo ???? ANTICA HOSTERIA si trova ad Anzio (RM) in Via Zagarolo, 37. Un luogo accogliente e raffinato, in cui potrai goderti la tua esperienza culinaria in tutto relax. La nostra posizione strategica, a poca distanza da Aprilia e dai Castelli Romani, rende il ristorante facilmente raggiungibile sia per i residenti locali che per i turisti. ???? Conclusione ???? Il viaggio culinario offerto da ANTICA HOSTERIA non si limita alla carne Kobe. Il nostro ristorante offre una vas

Powered by **SiHappy.it** © 2024

ta gamma di piatti, preparati con la stessa cura e attenzione al dettaglio. Perché alla fine, per noi, quello che conta è offrire ai nostri clienti un'esperienza gastronomica indimenticabile. Ti aspettiamo presso ANTICA HOSTERIA per scoprire tutti i sapori della nostra cucina!

Contatti

ANTICA HOSTERIA
Tel. 3913783889
http://www.ristoranteanticahosteriaanzio.it/#intro

Via Zagarolo, 37, Anzio, 00042
Nessun orario indicato