

A Roma arriva Sakaba le Koji: un nuovo spazio dedicato al sake e alla cucina panasiatica

19 Gennaio 2026



ROMA - Apre a fine novembre a Roma, in via Emilio Fàa di Bruno 31, Sakaba le Koji, il nuovo progetto firmato dallo chef **Koji Nakai** insieme al socio **Roberto Salvati**. Un locale che nasce come naturale evoluzione dell'esperienza dell'izakaya le Koji, non molto distante, che in poco tempo è diventato uno dei riferimenti cittadini - ma che qui guarda con decisione al Giappone più moderno, al mondo del sake e a una cucina panasiatica pensata per essere condivisa, provata, assaggiata e vissuta in libertà.

Sakaba, in Giappone, è il luogo dove si va prima di tutto a bere: un rifugio urbano in cui sake, birre, vini e distillati scandiscono il ritmo della serata e il cibo accompagna, sorprende, invita a ordinare "un'altra piccola cosa". Il nuovo locale dello chef e imprenditore riprende proprio questo spirito, costruendo una proposta gastronomica di circa venti piatti, tutti disponibili in

mezze porzioni o porzioni intere, concepite per gli appetiti più diversi: perfette per l'aperitivo, per una cena informale o anche per un dopo-cena fatto di piccoli assaggi.

Con questo nuovo progetto Koji Nakai desidera dare ai clienti la possibilità di vivere il suo mondo gastronomico in modo più libero e contemporaneo.

Il progetto architettonico è firmato da **Valeria Vecellio**, che ha interpretato questo locale in chiave moderna attraverso spazi diversi ma comunicanti, con un design di arredo fresco e contemporaneo. All'ingresso, un lungo bancone in legno accoglie otto posti in cui lo chef prepara a vista tutta la parte cruda: un gesto che rompe le distanze e riporta la cucina al centro della sala. Le altre due sale alternano tavoli alti con sgabelli e un ambiente più tradizionale con sedute basse, per complessivi 32-34 coperti interni, a cui si aggiungono circa 15 posti all'esterno.

L'ambiente è lineare, dinamico e informale, attraversato dal legno e da superfici naturali, pensato per serate che possono iniziare con un sake e finire con una chiacchiera tra amici.

Il regno del sake

Uno degli elementi centrali del progetto è la collaborazione con Shibataya, azienda leader in Italia nella distribuzione e nella divulgazione del sake. All'interno del locale, una vetrina-bottigliera riunisce una selezione di circa venti etichette, disponibili sia in mescita sia per l'acquisto da asporto.

Due volte al mese Sakaba le Koji ospiterà serate di degustazione firmate Shibataya, mentre tutto il personale di sala ha seguito una formazione dedicata per accompagnare gli ospiti alla scoperta di un prodotto che si sta facendo conoscere in Italia.

Accanto al sake, troviamo vini naturali, vino giapponese, birre nipponiche e cocktail a base di distillati giapponesi a completare la proposta beverage, ampliando le possibilità di abbinamento con la cucina.

La cucina

In menu convivono tecnica giapponese, richiami internazionali e incursioni panasiatiche: carne, pesce, verdure e molte erbe e spezie - coriandolo, menta, anice stellato - costruiscono una cucina moderna, ricca di contrasti, dove spesso è presente la cottura alla brace. L'intento è offrire un'esperienza dinamica, in cui si possano assaggiare molti piatti in un'unica serata.

Tra le preparazioni più rappresentative c'è l'hakozushi, il tradizionale sushi pressato di Osaka.

Qui il riso e gli ingredienti – spesso cotti o marinati – vengono compattati in una scatola di legno, l’oshibako, e poi tagliati in pezzi regolari: una tecnica che restituisce un sushi più stabile e visivamente elegante, differente dal nigiri più diffuso.

Non mancano piatti caldi, tra cui il Kasu Jiru (zuppa di pesce nipponica a base di sake kasu, la feccia del sake) e l’Houbayaki (lambuga cotta nella foglia di magnolia direttamente sulla griglia), crudi preparati al bancone come il ceviche giapponese, proposte vegetali e combinazioni che riflettono l’esperienza internazionale dello chef, che si muove con naturalezza tra Giappone, Italia e altri riferimenti asiatici.

A pranzo obanzai al bancone

A pranzo Sakaba le Koji nei prossimi mesi proporrà una formula più rapida e quotidiana, ispirata agli obanzai, la cucina casalinga di Kyoto fatta di piatti semplici, stagionali e preparati con rispetto per gli ingredienti.

Sul bancone verrà allestita una selezione di piccole preparazioni che lo chef servirà direttamente agli ospiti: un rito informale che racconta un altro volto del Giappone. Il prezzo si aggira intorno ai 15 euro.

Chef Koji Nakai: un ponte tra Giappone e Italia

Nato a Kobe nel 1984, Koji cresce tra ristoranti giapponesi e il mercato ittico della sua città, formandosi molto presto grazie al nonno cuoco.

Dopo anni nelle cucine giapponesi e una specializzazione nella cucina italiana, arriva a Roma nel 2008 e da subito la percepisce come casa. Lavora tra Toscana, Udine e all’estero, fino all’esperienza come chef presso l’Ambasciata Italiana a Varsavia.

Nel 2022 apre Nakai, dove fonde cucina giapponese e romana, e nel 2024 l’izakaya le Koji, entrambi accolti con grande favore dal pubblico. Oggi Sakaba le Koji rappresenta il terzo capitolo del suo percorso romano.