

A Roma il ristorante giapponese che reinterpreta le osterie nipponiche del dopo lavoro

19 Febbraio 2025

di Redazione



ROMA – Sake Boutique è la nuova insegna romana di Sushi e Noodles, dedicata agli appassionati dei sapori e della cultura giapponese, in Piazza Albania n.1 all'Aventino.

Reinterpretazione contemporanea degli izakaya (osterie nipponiche dove si va dopo il lavoro), il locale propone una selezione esclusiva di etichette di sake e distillati del Sol Levante, abbinati a piatti tipici della tradizione, valorizzati nel gusto e nella presentazione.

Un punto di riferimento per chi desidera approfondire il fenomeno culturale e sociale dei celebri fermentati, in un contesto informale, studiato per celebrare il piacere della

conoscenza e della convivialità.

All'interno del locale, inoltre, oltre alle degustazioni e agli abbinamenti guidati da sake sommelier, vengono proposte masterclass e momenti di incontro, per approfondire la cultura di questa tipica bevanda. Durante questi eventi, si esplorano l'approccio attuale, le tendenze e le caratteristiche del sake giapponese, ottenuto dalla fermentazione del riso e classificato in diverse tipologie, a seconda del grado di raffinazione del chicco e dell'eventuale aggiunta di alcol a fine fermentazione.



Dietro al progetto c'è la visione di **Yuri e Giovanni Zhou**, affiancati dai soci **Alessandro Hong e David Giannini**, titolari dei tre ristoranti Sushi e Noodles, presenti a Roma dal 2013, con le sedi di Aventino, Prati e Tuscolana.

Insieme hanno creato un luogo con una sua identità precisa, in cui sake, cucina tradizionale e cultura giapponese si intrecciano in perfetta armonia, conservando lo stile di accoglienza, che

da sempre caratterizza il brand.

“Nell’ultimo decennio la considerazione del sake sta vivendo un momento di grande successo nel panorama gastronomico contemporaneo – racconta Yuri Zhou – perché rivalutato come eccellenza da gustare al calice in abbinamento ai piatti, servito freddo e trattato come un buon vino. Da qui, l’idea alla base di questo locale, con una sua identità ben definita nella cultura enogastronomica giapponese, per accompagnare i visitatori in un’esperienza nuova tra sapori e culture lontane”.

La Carta dei Sake

L’elemento distintivo di Sake Boutique Izakaya è senza dubbio la carta dei sake, studiata in collaborazione con Sake Company e Sake Sommelier Association, per valorizzare al meglio questa celebre bevanda fermentata, ancora poco nota in Italia.

La lista, attualmente composta da oltre 30 etichette, si distingue per varietà, criterio e qualità. Offre la possibilità di esplorare il sake sia in purezza che attraverso l’arte della mixology, con una selezione destinata ad ampliarsi nel tempo per arricchire ulteriormente l’esperienza di degustazione.

Si spazia tra varianti leggere e profumate, ideali per chi desidera scoprire questa bevanda, oppure sake più complessi e strutturati, per chi già la conosce e ancora riserve pregiate e speciali, rivolte agli intenditori più esigenti.

Prodotti esclusivi, provenienti da Prefetture sparse in tutto il Giappone, che si possono apprezzare al calice, abbinandole alle varie portate seguendo i consigli del sommelier o portare a casa e degustare quando si preferisce.

Mixology d’Oriente

Sake Boutique è anche un luogo dedicato alla prestigiosa tradizione dei distillati nipponici, con una selezione di whisky e gin, esaltata dall’arte della miscelazione, con una cocktail list che punta al Giappone.

La firma è del bar manager **Giordano Ciccolini**, che reinterpreta i grandi classici con proposte inedite, arricchite dall’utilizzo di sake e da materie prime “Made in Japan”.

Sapori intriganti e gusti nuovi come il Fuji Winter a base di bitter, sake junmai ginjo gekkeikan aromatico e profumato, spuma hibiscus e rose, il Sake Highball che combina il

sake con la dolcezza del “banana liqueur” e la ricchezza della soda al cocco e Yuzu Ginger che unisce Yuzu Juice, sciroppo di pompelmo rosa e Ginger Ale.

Il Menù tipico degli Izakaya giapponesi

Il menù, solo apparentemente semplice, riporta le radici alla tradizione culinaria tipica degli izakaya, reinterpretata con cura e materie prime di ottima qualità, per piatti che nascono con l'idea di essere anche condivisi. A dimostrare la versatilità del sake, la proposta culinaria si suddivide in specialità a base carne, pesce e opzioni vegetariane, pensate per esaltare le sfumature e i caratteri unici del calice scelto.

In lista si trova l'Oyakodon (chiamato anche Padre e figlio), un donburi di riso bianco con pollo, cipolla, e tuorlo crudo, e la Spicy Miso Carbonara, una rivisitazione giapponese della carbonara, con noodles cremosi, uovo, guanciale, gochujang (salsa piccante coreana) e gochugaru (peperoncino coreano). Tra le proposte di pesce spiccano l'Unagi-don, Domburi di riso bianco con filetti di anguilla alla griglia, i Salmon popcorn – croccanti Nuggets di salmone in tempura con panko al miele, e l'Hitsumabushi, piatto tradizionale a base di anguilla arrosto unagi servita su riso.

Il menù include anche una scelta di Gyoza e Udon, classici spaghetti giapponesi, affiancati da diverse preparazioni in tempura e alla griglia. Per un'esperienza culinaria completa non mancano i dolci, come il Matcha Tiramisu e i Nama Choco, cremosi quadratini di cioccolato artigianale giapponese.

Lo stile di Sake Boutique

La visione accogliente ed essenziale si ritrova anche nelle scelte stilistiche di questo nuovo spazio, realizzato dallo studio DLArchitecture di Domitilla Lepri, con sede a Roma e a Shanghai, che ha curato il design degli interni.

Con soli 30 coperti, Sake Boutique accoglie gli ospiti con un grande tavolo sociale per condividere storie e sapori, una scintillante specchiera, che ospita una selezione di pregiati sake giapponesi e alcuni tavoli più piccoli, pensati per chi preferisce maggiore riservatezza.

Le tonalità chiare e i materiali naturali utilizzati nell'arredamento riflettono un'armonia priva di eccessi, ma ricca di autenticità, richiamando, sempre in tono pacato, dettagli e simbologie del Sol Levante.