

Aprire il primo locale di Roma interamente dedicato al katsusando e firmato dallo chef Koji Nakai

14 Aprile 2026

di Redazione



ROMA – Dopo i progetti che negli ultimi anni hanno contribuito a far conoscere una nuova idea di cucina giapponese contemporanea nella Capitale, lo chef **Koji Nakai** inaugura, in via Andrea Doria n.32, Sando ie Koji, un format compatto e specializzato dedicato a uno degli street food più iconici del Giappone: il katsusando, il celebre tramezzino con cotoletta.

Il nuovo locale nasce come spazio essenziale e dinamico, pensato principalmente per asporto e consumo veloce, con pochi posti interni e un dehors più ampio, in linea con lo spirito urbano dello street food giapponese. Aperto dalla tarda mattinata fino a sera con orario continuato, Sando propone una cucina immediata ma costruita su un lavoro artigianale

preciso, sviluppato a partire da un laboratorio produttivo dedicato.

Il katsusando: tecnica giapponese e filiera controllata

Protagonista assoluto è il katsusando, preparato con pane in cassetta soffice e leggermente tostato, selezionato dopo una lunga ricerca per avvicinarsi il più possibile allo shokupan giapponese, riconoscibile per profumo e consistenza burrosa. Il pane è realizzato dal Panificio Marè di Prati.

La proposta ruota attorno a quattro varianti principali: dalla versione classica con cotoletta di maiale alle interpretazioni con pollo allevato a crescita naturale, passando per una proposta vegetariana stagionale costruita sulle verdure del Mercato Trionfale e un'alternativa con straccetti di manzo saltati e conditi con salsa di soia. Ma tra tutte spicca ovviamente il Wagyu Sando, a base della pregiata carne di Wagyu, eccellenza giapponese e sinonimo di come – anche in un locale che fa street food – la ricerca della materia prima sia la base di tutto.

Le cotolette vengono prodotte internamente grazie alla collaborazione con il Gruppo Galli, partner del progetto e a un laboratorio dedicato alla lavorazione delle carni e alla produzione dei katsusando destinati non solo al nuovo locale ma anche agli altri ristoranti dello chef Koji Nakai.

Completano l'offerta le bento box composte da riso, verdure e proteine, e una nutrita selezione di patatine con condimenti ispirati alla tradizione giapponese (come yuzu, alga nori, miso, salsa teriyaki e katsuobushi), oltre a una selezione di bevande nipponiche.

Un nuovo tassello nel percorso di Koji Nakai

Sando ie Koji rappresenta il quarto progetto romano di Koji Nakai e nasce dalla volontà di valorizzare un prodotto popolare ma identitario della cultura gastronomica giapponese, mantenendone la dimensione artigianale pur guardando a un possibile sviluppo futuro del format.

Parallelamente all'attività imprenditoriale, lo chef continua il suo lavoro di divulgazione culturale attraverso collaborazioni con l'Istituto Giapponese di Cultura e iniziative dedicate alla comunità dei cuochi giapponesi presenti a Roma, promuovendo momenti di incontro e approfondimento sulla cucina autentica del Paese.

Con Sando ie Koji, Nakai aggiunge così un nuovo capitolo al suo percorso: uno spazio piccolo nelle dimensioni ma fortemente focalizzato, che porta nel quotidiano romano uno dei simboli

più riconoscibili dello street food giapponese contemporaneo.

Lo chef Koji Nakai

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; nel 2024 l'izakaya le Koji, entrambi accolti con grande favore dal pubblico; alla fine del 2025 è la volta di Sakaba le Koji, la prima sakaba romana.