

Tako Sushi apre la sua terza sede a Roma: nuovo locale in zona Aurelia con cucina fusion e design d'autore

9 Giugno 2025



ROMA - Dopo le prime due sedi in zona Nomentana-Talenti e via Ostiense, Tako Sushi inaugura il suo terzo indirizzo a Roma, in zona Aurelia, precisamente in via Baldo degli Ubaldi 231.

Un nuovo spazio contemporaneo pensato per offrire un'esperienza gastronomica ricca, dinamica e sempre diversa.

La storia dietro il progetto

Dietro al progetto ci sono **Linda Lu** e **Marco Xie**, coppia nella vita e nella ristorazione. Lei, arrivata in Italia da giovanissima, si è avvicinata alla ristorazione nel 2016. Insieme, nel 2019, fondano Tako Sushi, aprendo la prima sede a Roma nord. Nel 2023 arriva la seconda apertura in zona Ostiense.

L'Aurelia rappresenta oggi la nuova tappa di una crescita coerente, fondata su una passione autentica per il sushi e una conoscenza approfondita del mercato.

Il format e i prezzi

Il format, che unisce menu alla carta e la formula All You Can Eat, resta invariato ma si arricchisce di novità che riflettono l'evoluzione del progetto. I prezzi sono pensati per offrire un'esperienza di qualità accessibile: 20,90 euro a pranzo (23,90 euro dal venerdì alla domenica) e 30,90 euro a cena, bevande e dolci esclusi.

Cucina fusion e novità nel menu

La cucina, più ampia rispetto alle altre sedi, ha permesso l'introduzione di nuove preparazioni e una spinta più decisa verso la cucina fusion. Non manca la sezione "Tako Special Tasting", che raccoglie piatti stagionali, sperimentali e in continua evoluzione, con salse home made che variano a seconda della stagione.

Accanto, il menu propone piatti caldi e freddi che raccontano la personalità del brand e la sua attenzione alla creatività: dal Nigiri Passion Flambé, con salmone flambé, salsa mango, teriyaki, chips di patate e pistacchio, al Nigiri Maguro Busshu, con tonno marinato e porro fritto. Tra i piatti caldi da provare il Riso Tako (con uova, frutti di mare, peperoni e salsa agropiccante) e il Manzo in salsa thai con verdure miste e anacardi.

Ampia anche la scelta dei roll, che include proposte stagionali sempre nuove. Tra i signature, l'Uramaki rosa con spigola tartufata, con riso alla barbabietola, surimi, avocado, carpaccio di spigola flambé e salsa al tartufo, e il Tako Roll, con calamaro in tempura, avocado, philadelphia, cipolla fritta, spicy mayo e teriyaki. Completano il menu tataki, sashimi e tartare, oltre a specialità come i Tacos Tuna (con tacos artigianali, tonno, philadelphia, guacamole e teriyaki) e la purea di patate con scampo.

Drink list e novità aperitivo

A completare l'offerta gastronomica, una drink list con 20 signature cocktail Tako, tra proposte classiche e contemporanee. La carta vini include circa 40 etichette, accompagnata da una selezione essenziale ma raffinata di sakè. Nei prossimi mesi sarà introdotta anche una nuova formula aperitivo, pensata per valorizzare l'esperienza Tako anche nella fascia pre-serale.

Location, design e atmosfera

Lo spazio, con 250 coperti, è pensato per essere vissuto anche come luogo di incontro e socialità. È possibile riservare salette per feste private, eventi o compleanni, con proposte ad hoc.

Grande attenzione è stata riservata anche al design: il locale è stato ideato da ColliDanielarchitetto, lo studio fondato a Roma nel 2009 da **Daniela Colli**, che firma tutte le sedi del brand, ciascuna con uno stile unico. Per la sede dell'Aurelia, lo studio ha creato un ambiente dal carattere eclettico e irriverente, ispirato al movimento Memphis di **Ettore Sottsass** e alla pop art.

Pavimenti a scacchi, insegne al neon, arredi bold, texture tattili e palette vivaci convivono in un'atmosfera ottimista e coinvolgente, all'insegna delle positive vibes. Il cliente è al centro di uno spazio concepito come scenografia dell'esperienza, dove ogni dettaglio stimola i sensi e genera sorpresa.