



sushi e noodles®

Sushi e Noodles: presenti dal 2013 a Roma

Sushi e Noodles è un'insegna di ristorazione, che propone **cucina giapponese, cinese e fusion** a Roma.

La cucina del Sol Levante è il punto di partenza di una proposta unica, che abbraccia in ogni dettaglio il rigore orientale e l'accoglienza e la qualità tipici del Made in Italy.

Alla guida l'imprenditore **You Zhou (Yuri)**, che con passione, determinazione e professionalità, apre **nel 2013** il primo ristorante su **Viale Aventino**, avviando un percorso pionieristico, agli albori della cucina etnica nella Capitale.

Il locale minimalista e accogliente, disegnato dall'architetto **Danilo Maglio**, diventa subito un punto di riferimento e fa da apripista per l'apertura di altre due sedi: a **Prati nel 2016** e in zona **Tuscolana nel 2020**.



Ambienti lounge e confortevoli, cordialità e qualità e delle materie prime sono i tratti distintivi, che portano al consolidamento dell'insegna **Sushi e Noodles** a Roma.

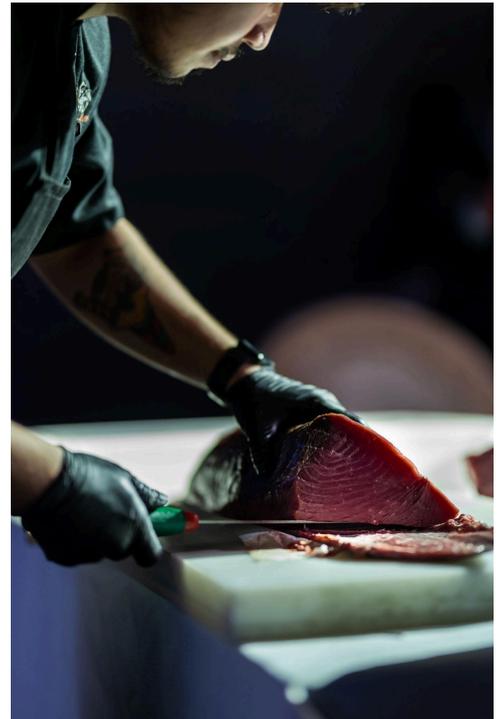
A breve l'avvio anche di una **piccola enoteca giapponese**, sempre a Viale Aventino.

In sinergia con i ristoranti, **Sushi e Noodles** promuove, inoltre, il servizio di **take away** e di food **delivery**, grazie allo sviluppo di una piattaforma all'avanguardia, appositamente potenziata per la gestione degli ordini online.

Dal 2021 nella struttura globale, rientra anche **Sushiside**, la linea take away per la grande distribuzione. Presente in 8 punti vendita della capitale, ha 10 dipendenti e porta 1 milione di euro di fatturato annuo.

La società vanta inoltre una **Accademy interna**, dove vengono formati gli chef e le figure professionali, secondo procedure unificate e rigorose per tutti i locali.

Il Gruppo ha chiuso il 2023, **con oltre 5 milioni di euro di fatturato e con 90 dipendenti**, distribuiti complessivamente tra sala e cucina.



Sushi e Noodles – La filosofia

L'insegna **Sushi e Noodles** è oggi un sistema di offerta di ristorazione, articolato in diverse aree, tutte accomunate dallo stesso obiettivo: **essere capace di modularsi a seconda dei cambiamenti e delle esigenze del gusto della clientela, rimanendo fedeli a se stessi.**

Alla base di questa affermazione c'è una **visione imprenditoriale**, che in 10 anni ha saputo **guardare avanti e anticipare i cambiamenti della società**, senza tuttavia mai perdere di vista la linea di partenza: costante attenzione ai clienti, ricerca di nuovi sapori e l'utilizzo di materie prime certificate e di qualità. Il tutto con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Sushi e Noodles - Il Concept



La filosofia è portata avanti con successo grazie al passaggio **da una gestione prettamente familiare a una manageriale**, in grado di controllare tutta la filiera: dall'acquisto in stock delle materie prime, al controllo e distribuzione dei prodotti, fino alla **gestione diretta dei tre ristoranti e dei servizi offerti.**

Ciò che i clienti trovano nel piatto è il frutto di diverse fasi di controllo e di scelte precise. Si parte dalla provenienza delle materie prime,

come l'acquisto del salmone norvegese da allevamenti controllati e attenti alla sostenibilità ambientale, i gamberi rossi e il tonno della Sicilia, fino ai processi di lavorazione, standardizzati per tutti i locali e per **Sushiside** - (il marchio che commercializza Sushi per la grande distribuzione).

La risorsa preziosa dalla quale attingere e formare gli chef e il personale di sala è **l'Academy interna**, che valorizza i talenti di ognuno, con la medesima visione d'insieme.

L'obiettivo è **offrire sempre lo stesso livello di alta qualità**, sia in termini di prodotti, sia per quanto riguarda gli standard di preparazione e realizzazione, che seguono procedure unificate e rigorose. Oltre ai corsi di formazione in cucina e sushi per lo staff, l'Academy offre **masterclass** sui vini, *con la collaborazione di cantine selezionate, sul sakè e i cocktail.*



Sushi e Noodles - Il Team





Founder - You Zhou detto Yuri è un vero esempio di professionalità, umiltà e dedizione. Nato in Cina nel 1984, arriva nel 1996 in Italia, con la passione per la cucina e l'accoglienza iscritti nel Dna della famiglia. Insieme al fratello, **Giovanni Zhou**, sono infatti alla seconda generazione di ristoratori ed entrambi hanno tra i primi ricordi di bambini storie di entusiasmo, sacrificio e determinazione, legati a questo mestiere.

Mantenendo poi fede alla tradizione cinese, dopo essersi sposato nel 2013, ha aperto il suo primo ristorante, a Roma in viale Aventino, percorrendo con scelte innovative, il trend della cucina asiatica di qualità.

Ed è da qui, che la tradizione millenaria della cucina asiatica ed una moderna strategia imprenditoriale trovano linfa, per scrivere la storia di questi dieci anni di successi.

Executive Chef - Il motore creativo che studia ed elabora le nuove ricette che verranno inserite in carta è **Giovanni Zhou**, fratello di Yuri.

I suoi primi passi in cucina sono a fianco del cuoco malesiano Soon, con esperienza a Singapore e in Giappone; insieme realizzano il menù che in parte si trova ancora oggi nei ristoranti Sushi e Noodles.

Oltre alla cucina Giovanni è anche docente in Academy e responsabile dell'ufficio acquisti per tutte le insegne del Gruppo.



Partner-Appassionato da sempre di cucina e cultura giapponese e amico di famiglia di Yuri, nel **2017** entra l'imprenditore **David Giannini**, come socio del ristorante **Sushi e Noodles di via Tuscolana** e responsabile delle **Relazioni commerciali** anche per **Sushiside**.

Anche a lui si deve lo sviluppo dell'e-Market, voluto fortemente per consolidare il mercato del takeaway e del delivery, con la creazione della piattaforma e-commerce, rivelatasi fondamentale durante il lockdown.

Partner – Soci e figure di riferimento per il locale di Prati sono i fratelli **Alessandro e Francesco Hong**.

Alessandro, dopo la scuola alberghiera e l'esperienza di cucina asiatica in un ristorante stellato, porta la sua maestria in Sushi e Noodles, dove cura in maniera impeccabile **la parte tecnica del menù**.



Preciso, empatico e sempre sorridente, **Francesco Hong è il manager di sala e accoglienza**.

Ha una naturale propensione a rendere ogni esperienza un percorso eccellente, ma soprattutto è un osservatore attentissimo.

Sushi e Noodles - I piatti più rappresentativi

Tra i piatti top seller troviamo il **Maki croccante new style**, un elegante roll avvolto in pasta filo kadaifi; il **Lemon Fresh**; la **Hanami tartar**, i **Jasper Gyoza**, deliziosi ravioli di salmone e il **South Sea**. Tra le novità sono imperdibili il **Black bao**, un bao al nero di seppia con ripieno a scelta, i **Truffle roll** e il **Tataki pistacho sake**.



Sushi e Noodles – Il Piatto celebrativo 10 Anni

Tradizione e innovazione si incontrano nei **Gunkan speciali 10 anni**. Questo piatto, che ricorda un bigné, rispecchia con fedeltà le tecniche di lavorazione culinaria orientale, ma unisce la creatività dello chef, nella ricerca di nuove declinazioni e assonanze di sapori, come uovo di quaglia, granella di pistacchio e tartufo. Ogni singolo Gunkan va gustato in un solo boccone, in modo da poter apprezzare al meglio sia i singoli ingredienti, che la poesia d'insieme.

Ufficio Stampa
Ester Gaiani +39 3298323740
ester@familywelcome.org