

M.I.P
GROUP

M.I.P GROUP



PIZZERIA
DA ASPORTO
CRESCENZAGO



PIZZERIA
& APERITIVO
P.TA VENEZIA



MANI IN PASTA
A CASA



RISTORANTE
CON PIZZA

Le Meraviglie

PIZZERIA
& APERITIVO
CORSO SEMPIONE



LA CRESCITA



SETTEMBRE 2014
PIZZERIA DA ASPORTO
"MANI IN PASTA"



GENNAIO 2019
RISTORANTE PIZZERIA
"LE MERAVIGLIE"

Le Meraviglie



SETTEMBRE 2022
PIZZERIA CON APERITIVO
"MANI IN PASTA"



DICEMBRE 2016
SECONDO PUNTO VENDITA.
PIZZERIA "MANI IN PASTA"



MANI IN PASTA
A CASA





MISSION VISION & DREAM

OGNI GIORNO PORTIAMO A TAVOLA LA CLASSICITA' ITALIANA STUDIANDO LA VERSIONE MIGLIORE DI TUTTE LE PORTATE CHE SIANO PER UNA PIZZERIA O PER UN RISTORANTE.

COSTANTE RICERCA DELLA QUALITÀ

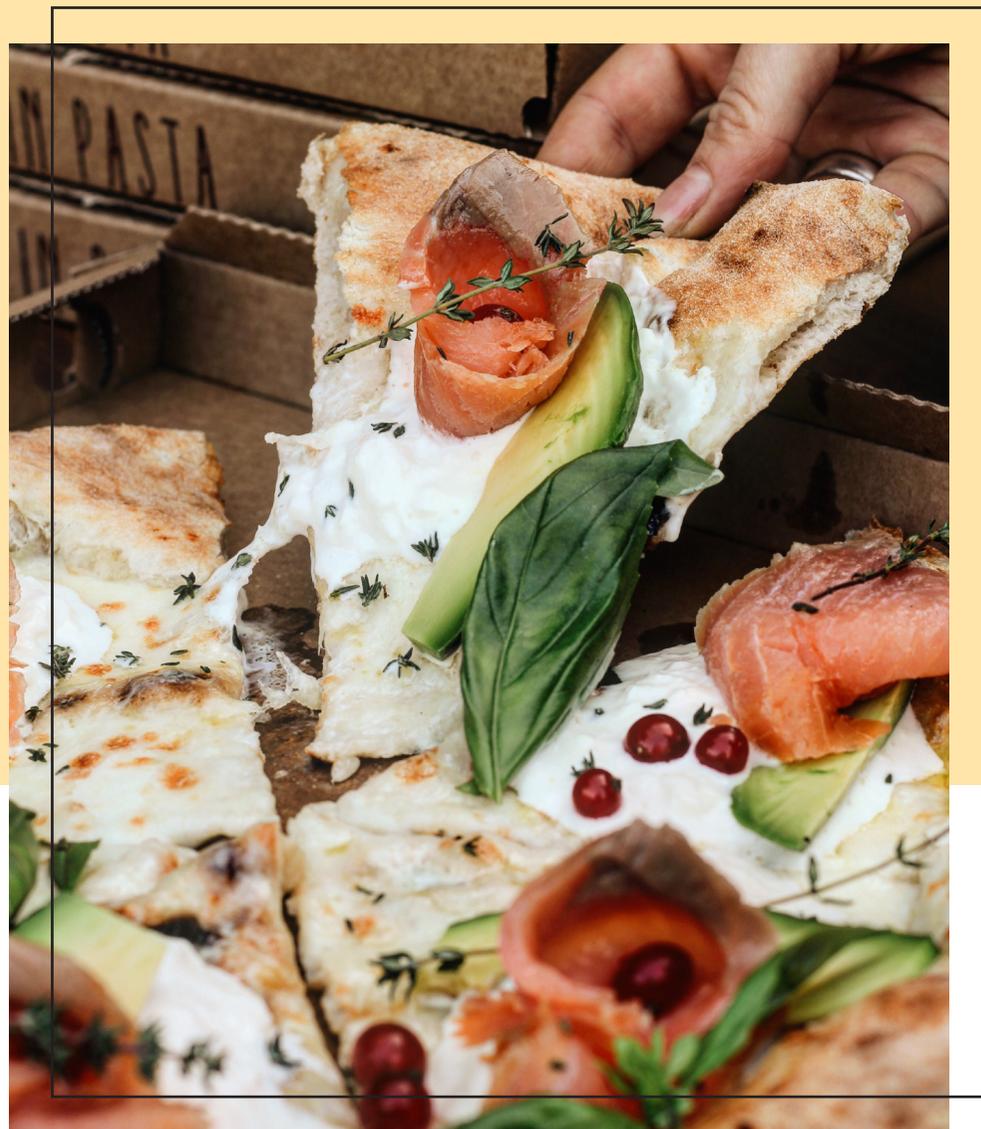
SIAMO TUTTI RAGAZZI GIOVANI, MOTIVATI E AMBIZIOSI, AMANTI DEL BUON GUSTO E DEL DESIGN SENZA TEMPO. IL NOSTRO IMPEGNO QUOTIDIANO E' RIVOLTO AD OFFRIRE AI NOTRI CLIENTI

“LA MIGLIORE ESPERIENZA POSSIBILE “

LA NOSTRA VISION E' QUELLA DI PORTARE LA NOSTRA FIRMA IN TUTTA EUROPA!

Settembre 2014

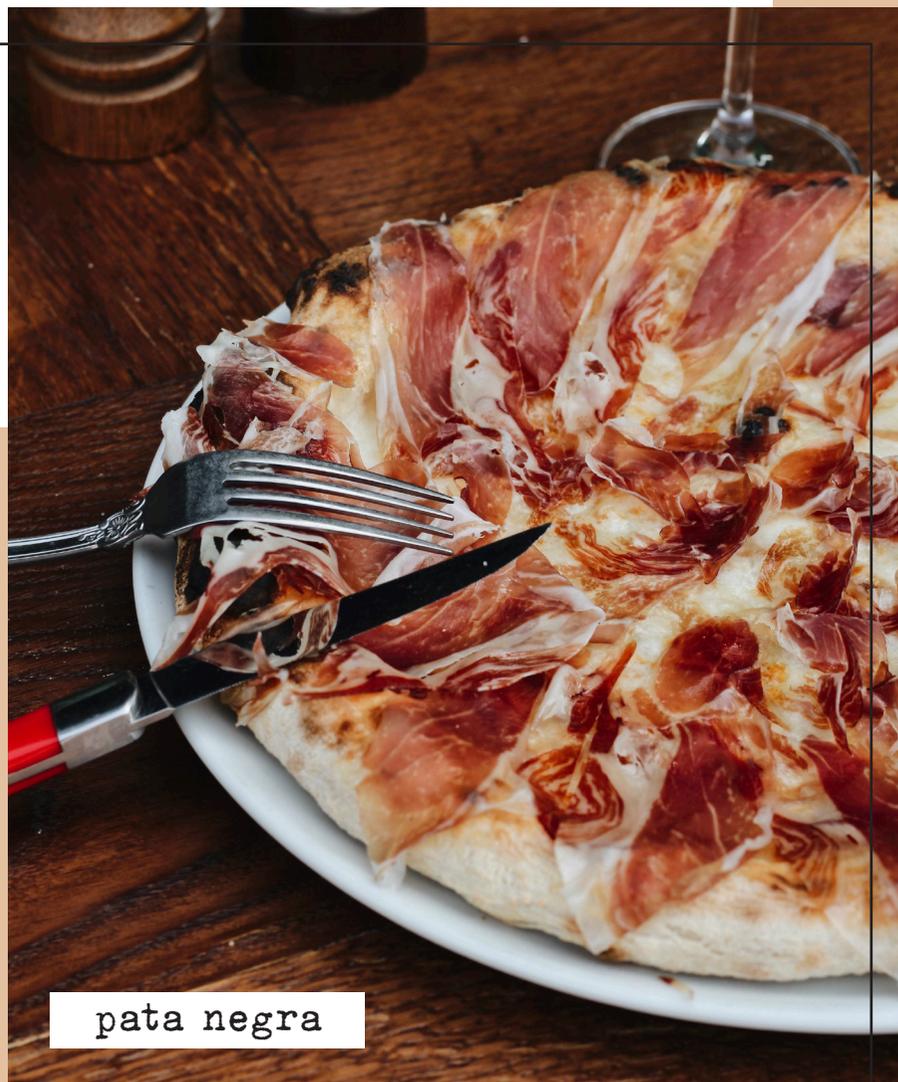
LA STORIA



Nasce il progetto **Mani in Pasta** con una **piccola pizzeria** da asporto. In quegli anni (prima di expo 2015) l'arte bianca era assopita, poca ricerca sulle materie prime come le farine e i prodotti, rendevano mediocre la pizza nello scenario milanese. **La Mission** era riportare la pizza di alta qualità a Milano: farine pregiate, **lievito madre vivo** e ingredienti di prima scelta con pizze classiche e Gourmet. Il successo fu immediato.

Dicembre 2016


MANI IN PASTA
PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE



pata negra



pizzeria

LA piccola pizzeria da asporto in periferia prende coraggio, si evolve e diventa **Pizzeria**, nella sua seconda veste, piu' in grande, in **Porta Venezia** sempre a Milano. Ogni giorno alla ricerca di miglioramenti, dell'ingrediente perfetto, con tanta dedizione e passione. Anche in questo caso la risposta fu subito positiva. Un Piccolo Dehors in una via tranquilla ma centrale, un design autentico e soprattutto, una pizza altamente digeribile e genuina. Questi gli ingredienti che hanno confermato il successo del Brand a Milano. **Mani in Pasta** era sulla bocca di tutti...



team



Gennaio 2019



Le Meraviglie



A poco più di 4 anni di distanza dalla prima apertura di una piccola pizzeria da asporto di 30 mq, **Mani in Pasta Group** apre il primo **Ristorante Pizzeria** di 1000 mq, con 250 posti interni e 200 esterni. Una rivoluzione non solo per il quartiere, che ha acquistato valore, ma per la città che ha conosciuto un nuovo modo di fare ristorazione. Stile Industrial che si arricchisce con il calore del Vintage tradizionale, ricca vegetazione e tendaggi rossi, cucine a vista senza barriere. Senza azioni di marketing, il locale viene preso d'assalto e i posti non bastano già dal primo giorno. Un'affluenza senza precedenti.



social table



chef

E' un grande passo avanti per il Gruppo, **40 dipendenti e 4 ml all'anno di fatturato**. Cresce l'esperienza e cresce la voglia di fare sempre meglio. Chef dal curriculum internazionale che vengono da grandi realtà portano alla società il know how di cui aveva bisogno. Piatti della tradizione italiana fatti come una volta. Il motto adesso è **"tutto fatto in casa"**. Dalla pasta fresca, ai dolci al sugo, ogni elemento presente nel menu' viene interamente processato in cucina. Ora **MIP GROUP** è entrata ufficialmente nel mondo della ristorazione a 360 gradi.

tutto fatto in casa



Cool menu





Settembre 2022



Corso Sempione

La Pandemia ha colpito duramente tutto il settore, ma la nostra azienda, molto solida, ha retto il colpo. Un quartiere storico, una via alberata a due passi da City Life e corso Sempione, con uno splendido dehor nasce Mani in Pasta in via Procida 1. Lo stile è rinnovato, pavimenti in cotto antico recuperato, mobili in legno scuro, entrando ci si trova immersi in un calore senza tempo. Forse questo posto è sempre esistito? Accolti caldamente da tutto il quartiere in breve tempo è un punto di riferimento anche per un aperitivo con un calice di vino ed una focaccia tagliata in condivisione croccante e sfiziosa.



MANI IN PASTA
PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE







squadra

PERCHE' LAVORARE CON NOI?

Ecco i valori in cui noi crediamo:

MERITOCRAZIA

Se sei bravo meriti di piu', per noi e' importante quello che fai e come lo fai.

IMPRENDITORI DENTRO

Ti renderemo partecipe dei profitti della nostra azienda, con possibilita' di grandi guadagni.

SQUADRA/TEAM

Facciamo gruppo, siamo uniti e insieme vinceremo ogni sfida.

PROFESSIONISTI SI DIVENTA

Corsi di formazione interni per migliorarsi e diventare quello che hai sempre sognato, entri cameriere e diventi direttore!

QUALITA' / ORGOGLIO

Sarai orgoglioso di quello che fai perche' usiamo solo prodotti selezionati, potrai dire con fierezza a familiari ed amici di venire a trovarti.



squadra

