

Viva Italian Pizza

PIZZERIA ITALIANA

V.I.P

By Claudio Nigro



« MANGEONS MOINS,
MANGEONS MIEUX »
ON EST CE QU'ON MANGE !

Fraicheur - Qualité - Authenticité 100% ITALIANO !

La référence de la VRAIE PIZZA ITALIENNE !

« La Passion et l'Exigence mènent à l'Excellence... »



PIZZA « PAVONE »

www.vipizza.fr



MERCURE
D'OR 2014



VICE CHAMPION DE FRANCE 2015

AU CONCOURS DE LA PIZZA ETHIQUE & GASTRONOMIQUE



PATE A PIZZA ARTISANALE

réalisée dans notre laboratoire dans

les règles de l'art de la pizza italienne par votre **pizzaiolo**
diplômé de la fameuse « Scuola Italiana Pizzaioli ».

Ainsi nous vous offrons le goût

authentique et **unique** de la Vraie Pizza Italienne...

HAUT DE GAMME !



Etablissement labellisé **COMPAGNON PIZZAIOLO** pour une pizza PREMIUM !



PIZZA DI QUALITA 30CM/1 PERS.

POUR UNE DEMARCHE ETHIQUE, V.I.P ENCOURAGE LA FILIERE BIOLOGIQUE !

Service sur place : **1€ par personne**

Carte des pizza **VEGAN** : Voir site

Notre Mozzarella est de la **FIORDILATTE** Italienne au **goût incomparable !**



Pizze Rosse (base sauce tomate)



- MARGHERITA 11€** Tomato, Mozzarella, Basilic Frais, Huile D'olive Extra Vierge
- REGINA 12.50€** Tomato, Mozzarella, Jambon Superieur, Champignons Frais
- MARGHERITA VIP 12.5€** Tomato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P, Basilic, Huile D'olive
- CALZONE 12.90€** Tomato, Mozzarella, Jambon Sup., Champignons, Basilic, H. D'olive
- SPINACI 12.90€** Tomato, Mozzarella, Epinars, Provola Fumé, Ricotta, Tomates Cerises
- VEGETARIANA 12.90€** Tomato, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Courgettes, Olives, Basilic, H. d'Olive
- PARMIGIANA 12.90€** Tomato, Mozza di Bufala, Aubergines Grillées, Tom. Cerises, Parmigiano, Basilic
- TONNO 12.90€** Tomato, Mozzarella, Thon, Oignons, Capres, Olives, Origan Italien, Huile D'olive
- SICILIANA 13.90€** Tomato, Mozza di Bufala, Anchois, Olives, Câpres, Origan, Basilic, Huile d'Olive
- 4 FORMAGGI 13.90€** Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Grana Padano
- 4 STAGIONI 13.90€** Tomato, Mozzarella, Jambon Superieur, Champignons, Artichauts, Olives
- DIABOLICA 13.90€** Tomato, Mozzarella, Poivrons Grillés, Salsiccia Piccante, Oignons Rges, Olives, Basilic
- BOLOGNESE 13.90€** Tomato, Mozzarella, Boeuf cuisiné, Oignons Rouges, Parmigiano Reggiano, Basilic
- PARMA 14.50€** Tomato, Mozza di Bufala, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Basilic
- CAPRINELLA 14.50€** Tomato, Mozzarella, Chèvre, Miel, Speck (*jambon cru des Alpes*), Ricotta Salée
- AL POLLO 14.50€** Tomato, Mozzarella, Poulet cuisiné, Oignons Rouges, Poivrons Grillés, Pesto VIP
- BASILICO 14.50€** Tomato, Mozza di Bufala, Tom. Séchées, Parmigiano, Billes de Mozza, Basilic, Pesto
- LA SUPER VIP 14.50€** Tomato, Mozza di Bufala, Tomates Cerises, Stracciatella di Burrata, Pesto VIP, Basilic
- COPPA D'ITALIA 14.50€** Tomato, Mozzarella di Bufala, Artichauts, Coppa, Billes de Mozzarella, Basilic Frais
- PESCATORE 14.50€** Tomato, Mozzarella, Fruits de Mer Marinés, Crevette, Thon, Olives, Roquette, Citron
- 4F & PORCHETTA 15€** Pizza 4 Formaggi avec Porchetta (Jambon Roti aux herbes), Roquette, Parmigiano
- DON FABIO 15€** Tomato, Mozzarella, Jambon, Pancetta, Olives, Champignons, Poivrons Grillés, Oignons, Piment sec, Origan Italien



Pizze Nocciolata (pizzas dessert) 2 à 4 pers.

- PATE A TARTINER " NOCCIOLATA " BIO & SANS HUILE DE PALME (Version dispo)**
- NOCCIOLATA 10€** Nocciolata Bio, Amandes Bio Effilés, Sucre Glace
- COCONUT' 10€** Nocciolata Bio, Noix de Coco rapée, Sucre Glace
- CALZONUT' 10€** Nocciolata Bio /ou Pistache, Ricotta, Coulis ChocoNut, Sucre Glace
- BANANUT' 10€** Nocciolata Bio, Banane Bio, Miel, Cannelle, Sucre Glace
- PISTACCHIO 10€** Chocolat Blanc, Crema di Pistacchio, Pistaches éclatés, Top.Chocolat



Pizze Del Mese (pizzas du mois)

PIZZAS GASTRONOMIQUES & DIET'ETHIQUES à découvrir chaque mois...



SUPPLEMENT D'INGREDIENT : 1€ à 3€ (selon ingredient) BOL DE SALADE MESCLUN 2.50€ Prix TTC

MENU "PIZZA" 1 7.90€ (le midi)

1 Pizza
(prix en vert)



+

1 Boisson
(au choix)



+

1 Dessert
(au choix)



OU

1 Café
(+gourmandises)





Pizze Bianche (base crème)

- CAPRESE 12.90€**
- CARBONARA 12.90€**
- SPECK 12.90€**
- CARNOSA 13.90€**
- ALLE PATATE 13.90€**
- PULCINO 13.90€**
- SALMONE 15€**
- L'ALPINA 15.90€**

Pizza « Raclette »

Crème, Bufala, Tomates, Olives, Origan, Basilic, Huile d'Olive, Balsamique, Sel & Poivre
 Crème, Mozzarella, Pancetta/ Guanciaie, Grana Padano, Œuf Fermier
 Crème, Mozzarella, Speck (*jambon cru des Alpes*), Grana Padano
 Crème, Mozzarella, Bœuf cuisiné, Oignons Rouges, Champignons
 Crème, Mozzarella, Provola Fumé, Pomme de terre, Oignons, Pancetta
 Crème, Mozzarella, Poulet cuisiné, Champignons, Œuf Fermier
 Crème, Mozza, Saumon, Courgette, Olives, Câpres, Roquette, Huile D'olive
 Crème, Bufala, 3Fromages et 3Charcuteries du moment, Pomme de Terre, Roquette



Pizze Raffinate (pizzas de luxe)

- CRUDO&RUCOLA 15.90€**
- BRESAOLA 15.90€**
- V.I.PIZZA 15.90€**
- BOSCAIOLA 15.90€**
- FICHI & PARMA 15.90€**
- BURRATA 15.90€**
- GORGONZOLA 16.50€**

- MERIDIONALE 16.50€**

- LA FIGLIATA 17.50€**

- LA VALTELLINA 17.50€**

- LA SUD ITALIA 17.50€**

- MORTADELLATA 17.50€**

- CALZONISSIMO 17.50€**

- BURRATA DEL SOLE 17.50€**

- LA GOLOSA 17.50€**

- LA CULATTA 17.50€**

- LA CALABRESE 18.90€**

- TERRA & MARE 18.90€**

- NERO DI SEPPIA 19.90€**

- AL TARTUFO 19.90€**

- POSEIDONE 19.90€**

Tomate, Bufala, Parma, Roquette, Billes Mozza, Tom. Cerises, Parmigiano, H. Olive
 Tomato, Bufala, Bresaola, Roquette, Parmigiano, Huile D'olive au Citron, Tom. Cerises
 Tomato, Bufala, Artichauts, Misto di Funghi, Roquette, Tom. Confités, Ricotta Salé
 Crème Fraiche, Mozza, Misto di Funghi, Jambon, Oignons, Parmigiano, Romarin
 Tomato, Bufala, Figs, Parma, Roquette, Miel, Parmigiano Reggiano, H. D'olive
 Focaccia, Burrata, Parme, Roquette, Tom. Cerises, Parmigiano, Balsamique, H.D'olive
 Crème Fraiche, Mozzarella, Gorgonzola, Noix Eclatée, Speck, Roquette,
 Crema di Tartufo (*truffe*), Parmigiano Reggiano
 Tomato, Mozzarella di Bufala, Verdure Italienne, Salsiccia Piccante, Roquette, Burrata
 Fumée, Tom Cerises, Cacio Ricotta Pugliese, Huile D'olive
 Tomato, Bufala, Prosciutto Crudo, Figliata, Tom. Confités, Crème Tartufata, H. D'olive
 Tomato, Mozza di Bufala, Camembert de Bufala, Cèpes, Roquette, Bresaola,
 Stracciatella, Tomates Confités, Balsamique aux paillettes d'Or
 Tomato, Mozza di Bufala, Salsiccia Piccante, Oignons Rouges, Poivrons, Roquette,
 Burrata Pugliese, Ricotta Salé, Tom. Sechées, Piment de Calabre, Huile D'olive
 Tomato, Mozzarella, Courgette, Roquette, Mortadella di Bologna, Burrata Fumée,
 Tomates Confités, Pesto VIP, Eclat de Pistache de Sicile
 Tomato, Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme, Misto di Funghi, Roquette,
 Parmigiano Reggiano, Tomates Cerises, Basilic, Huile D'olive, Crema di Tartufo
 Focaccia, Roquette, Parmigiano, Tom. Cerises & Confités, Burrata, Légumes du Soleil
 Betterave, Endives carmine, Graines Santé, Pesto, Balsamique, H. D'olive
 Mascarpone, Mozzarella, Poulet cuisiné, Gorgonzola, Courgettes Grillées,
 Champignons, Balsamique à la Framboise, Roquette, Ricotta Salée, Tom. Cerises
 Crème Fraiche, Mozzarella, Culatta, Cèpes, Gorgonzola, Romarin, Roquette
 Tomates Cerises, Miel Italien, Parmigiano Reggiano, Poivre du Moulin
 Tomato, Mozza di Bufala, Provolone, Oignons Rouges (Tropéa), N'Duja Calabrese
 Piquante, Coppa, Burrata Fumée, Tomates Cerises, Spirale de Betterave
 Mascarpone et Artichauts Marinés, Gamberi Marinés puis Grillés, Lit de Roquette,
 Bresaola, Stracciatella, Tomates Cerises, Parmigiano, H. d'Olive au Citron
 Creme à l'Encre de Seiche, Poulpe Mariné, Gamberi, Perles culinaires, Ricotta et
 Tomates Cerises en Verrine, Roquette, Huile d'Olive au Citron, Paillettes d'Or
 Mozzarella di Bufala, Carpaccio de Truffe, Tomates Confités, Culatta
 Roquette, Parmigiano Reggiano, Huile de Truffe, Paillettes d'Or
 Crème à l'huile de Truffe, Stracciatella, Gamberi, Roquette, Saumon, Perles
 Culinaires, Balsamique, Mozzarelline, Huile D'olive au Citron, Paillettes d'Or



MENU "BAMBINO" 11€

1 Pizza Bambino (24cm)
(Margherita ou Regina)



1 Boisson
(sauf alcools et Bio)



1 Dessert
(au choix)



INVOLTINI



Pizza enroulée, garnie minute et passée au grill !

NOTRE GARNITURE DE BASE :

A EMPORTER : 10.90€

SUR PLACE servi avec Salade : 12.90€

Pâte à Pizza, Huile d'Olive, Tomates Cerise, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P, Roquette, Parmigiano Reggiano

PARMA Base, Parma

BRESAOLA Base, Bresaola

SALSICCIA Base, Salsiccia, Oignons

POLLO Base, Pesto, Poulet Cuisiné

MANZO Base, Boeuf Cuisiné, Oignons

SALMONE Base, Saumon, Courgettes

VEGETARIANO Base, Legumes Grillés / **IL VEGANO** version VEGAN !



PASTA

Toutes nos pâtes sont gratinées au four!



**PATES Bio
SANS GLUTEN**



SUR PRE-COMMANDE



BURRATA CREMEUSE ! (au choix)

Supplément +3€

PASTA SECCA en VERSION PASTA FRESCA

Orecchiette, Fileja, Maccheroni etc...

Supplément +1€



PASTA SECCA (Rigatoni) :

PASTA AL TONNO 10.90€ Sauce Tomate, Thon, Oignons Rouge, Olives, Mozzarella, Parmigiano

PASTA ALLA BOSCAIOLA 10.90€ Crème, Misto di Funghi, Jambon, Oignons, Mozza, Parmigiano, Romarin

PASTA ALLA CARBONARA 10.90€ Crème, Guanciale, Oeuf Fermier, Pecorino Pepato, Mozzarella

PASTA AL FORMAGGIO 10.90€ Crème Fraiche, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Oignons, Mozzarella

PASTA AL MANZO 10.90€ Crème Fraiche, Boeuf cuisiné, Oignons, Champignons, Mozzarella, Parmigiano

PASTA ALLE VERDURE 10.90€ Sauce Tomate, Courgettes, Poivrons, Champignons, Mozzarella, Parmigiano, Basilic

PASTA AL SALMONE 10.90€ Crème, Saumon Fumé, Oignons, Mozzarella, Parmigiano, Romarin

PASTA ALLA BOLOGNESE 10.90€ Sauce Tomate, Oignons, Boeuf cuisiné, Mozzarella, Parmigiano, Basilic

PASTA ALLA DIAVOLA 10.90€ Sauce Tomate, Salsiccia Piccante, Oignons, Poivrons, Mozzarella, Parmigiano, Basilic

PASTA POLLO & FUNGHI 10.90€ Crème fraîche, Poulet cuisiné, Champignons, Mozzarella, Parmigiano.

PASTA ARRABBIATA 10.90€ Sauce Tomate, Piment, Ail, Mozzarella, Pecorino, Basilic.

PASTA AMATRICIANA 10.90€ Sauce tomate, Guanciale, Pecorino, Piment, Mozzarella, Basilic.

PASTA ALLA NORMA 10.90€ Sauce tomate, Aubergines, Mozzarella, Ricotta Salata, Basilic.



LES SPECIALES : (Lasagne & Gnocchi) :

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 10.90€ Sauce Tomate, Oignons, Boeuf cuisiné, Mozzarella, Parmigiano, Basilic

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 10.90€ Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic, Huile d'Olive, Tom. Cerises, Parmigiano Reg.

GNOCCHI AL GORGONZOLA 10.90€ Crème, Gorgonzola, Mozzarella, Roquette, Parmigiano Reggiano

GNOCCHI AL PESTO 10.90€ Crème, Pesto V.I.P, Mozzarella, Tomates Cerises, Basilic, Huile d'Olive, Parmigiano Reg.

PASTA FRESCA : (Ravioli) : (HORS MENU)

RAVIOLI RICOTTA & SPINACI 12.90€ Sauce tomate ou Crème, Ricotta, Epinards, Mozzarella, Basilic, Parmigiano.

RAVIOLI AL TARTUFO 13.50€ Crème, Pesto de Truffe, Mozzarella, Roquette, Speck, Parmigiano, Huile de Truffe

RAVIOLI PARMA & BURRATA 13.50€ Sauce Tomate, Mozzarella, Burrata, Parma, Basilic. Parmigiano, Tom. Cerises

RAVIOLI MORTADELLA 13.50€ Crème, Pesto, Mozza, Pistache, Roquette, Stracciatella, Mortadella I.G.P, Parmigiano

RAVIOLI AI GAMBERI 13.50€ Crème Citronnée, Mozza, Crevettes, Stracciatella, Parmigiano, Roquette, Tom. Cerises

PASTA FRESCA DEL GIORNO Spécialité de pâtes fraîches du sud de l'Italie (Orecchiette, Fileja, Maccheroni etc...)

—> **A découvrir sur l'ardoise, recette du chef selon l'inspiration et la saison. (HORS MENU)**



MENU "PASTA" 16.90€ (le midi)

1 Pasta

(sauf Pasta Fresca)

1 Boisson

(au choix)

1 Dessert

(au choix)

1 Café

(+gourmandises)



+



+



OU



PANINI

Véritables **Panini** au **Pain Maison** à l'huile d'olive !
3 pains au choix : Nature, Sésame, Romarin

ITALIANO 5.90€
CLASSICO 5.90€
FORMAGGI 5.90€
LEGUMI 5.90€
BRESAOLA 6.90€
PARMA 6.90€
SPECK 6.90€
AL POLLO 6.90€
BISTECCA 6.90€
SALMONE 6.90€
GOURMET (H. Menu) 10€

Tomate, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Origan Italien, Basilic, Huile d'olive
Tomate, Mozzarella, Jambon Superieur, Origan Italien, Huile d'olive
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Roquette, Pesto V.I.P., Parmigiano
Tom. Confites, Mozzarella, Courgettes, Poivrons, Roquette, Parmigiano
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Roquette, Parmigiano, H. d'olive au Citron
Tomates Confites, Mozzarella, Jambon de Parme, Parmigiano, Basilic
Tomate, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Roquette, Huile d'Olive
Tomate, Mozzarella, Poulet cuisiné, Roquette, Pesto V.I.P.
Tomate, Mozzarella, Bœuf cuisiné, Oignons, Roquette, Parmigiano
Tomate, Mozzarella, Provola Fumé, Saumon, Roquette, Parmigiano
Tom. Confites, Bufala, Aubergines, Parme, Burrata, Pesto VIP, Roquette, Parmigiano



MENU "PANINO" 11.90€ (le midi)

1 Panino
(au choix)



+

1 Boisson
(au choix)



+

1 Dessert
(au choix)



OU

1 Café
(au choix)



INSALATE & ANTIPASTI

Savourez nos délicieuses salades italiennes ...

Accompagnées de Grissini / Pain Focaccia entrée : 5.90€ / plat : 10.50€



LA CAPRESE

Mesclun, Tomate, Mozzarella di Bufala, Basilic, Olives, Origan, Huile d'Olive, Balsamique

BRESAOLA

Mesclun, Carpaccio de Bresaola, Parmigiano, Tomates Cerises, Citron, Huile d'Olive

ITALIANA

Mesclun, Thon, Mozzarelline, Tomates Confites, Olives, Artichauts, Parmigiano, Balsamique

DEL MARE

Mesclun, Saumon, Crevettes, Mozzarelline, Tom. Cerises, Olives, H. d'Olive, Balsamique

DI PARMA

Mesclun, Parma, Mozzarella di Bufala, Tomates Cerises, Parmigiano, H. d'Olive, Balsamique

DI PASTA (plat)

Pâtes, Mesclun, Tomates Confites, Légumes Grillés, Olives, Parmigiano, Pesto VIP

VEGANA



Mesclun, Tomate, Haricots, Graines Germées, Légumes, Noix, H. d'Olive, Balsamique

SUPER BOWL



11.50€ Bol santé et équilibré, inspiré du « Buddha Bowl », Sans gluten, Vegan et Naturel !

(HORS MENU) (plat)

SUPPLEMENT +1€ : SAUMON , CHARCUTERIE, FROMAGE, SPIRULINE ... / MELON ou FIGUE FRAICHE (en période)

MENU "INSALATA" 15.90€ (le midi)

1 Insalata
(en plat)



+

1 Boisson
(au choix)



+

1 Dessert
(au choix)



OU

1 Café
(+gourmandises)



ANTIPASTO MISTO 13.90€

Assortiment de Charcuterie Italienne, Légumes marinés, Antipasti et Fromages

(HORS MENU - 1 à 2 pers.)

VOIR LE RESTE DE NOS ANTIPASTI SUR L'ARDOISE !

DOLCI & CAFFE

Découvrez nos **délicieux** desserts "**MAISON**" du jour...*

*Selon disponibilité, voir sur place !



TIRAMISU ARTISANALE 5.50€

Traditionnel au Café, Amarettos
Mascarpone, Savoïardi et Cacao
Ou Speculoos ou Sans Gluten ou Version VEGAN



PANNA COTTA 4.90€

Crème cuite au lait de coco saveur au
choix : Fruits Rouges, Caramel, Limoncello ...



« VELOUTE » PISTACCHIO 4.90€

Yaourt Grec & Mascarpone avec Crème de
Pistache, éclat de Pistache et fruits rouges



TORTA CAPRESE / SICILIANA 4.90€

Tarte au Chocolat à la Caprese ou à la crème
de Pistache à la Sicilienne



CANNOLO SICILIANO Piccolo 1.50€ (HORS MENU) Grande 4.90€

Biscuit sicilien fourré de Ricotta, Pépites de Chocolat
Pistache Eclatée, Cerise Confitée, saupoudré de Sucre Glace



GELATO ITALIANO GROM (d'origine naturelle) PRIX sur place

Les ingrédients de nos glaces GROM ne contiennent :

- Pas d'arômes
- Pas de colorants
- Pas de conservateurs
- Pas d'OGM
- Pas d'émulsifiants

G R O M
IL GELATO COME UNA VOLTA

Nos crèmes glacées sont fabriquées à base, de :

- Lait frais entier
- Œufs de poules élevées en liberté

Nos sorbets sont faits uniquement avec des fruits de saison !



CAFFÈ ITALIANO : Scanner le CODE



BEVANDE

Softs, vins italiens, apéritifs... **comme en Italie !**

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE San Benedetto / San Pellegrino (50cl) **2€**

THE PESCA / LIMONE / VERDE Estathé / Thé San Benedetto (33cl) **2.50€**

SODA Limonata / Aranciata / Melograno & Arancia / Mojito'Soda / Chino (33cl) **2.50€**

SUCCHI DI FRUTTA BIO Jus de Fruits Bio (diverses marques) (20/25cl) **2.50€**

SODA ABBONDIO Soda aux agrumes rafraichissant Cedrata (27.5cl) **3.90€** (Hors Menu)

THES et SODA BIO Thés et Sodas Galvanina Bio (35cl) / Lurisia (27.5cl) **3.90€** (Hors Menu)

BIRRA ITALIANA Nastro Azzurro / Birra Italia / Ichnusa (33cl) **3.50€** (Hors Menu)

BIRRA ARTIGIANALE BIO Birradamare 'naBio (33cl) **4.90€** (Hors Menu)



COLA BIO Cola Bio Equitable Oxfam 100% Naturel, sans Aspartame ! (33cl) **2.20€**

Soda Bio au goût vraiment unique et légèrement citronné !

MOLE COLA BIO Cola Bio bouteille en verre (33cl) **3.50€**



(Hors Menu)

BOISSONS « VIVANTES » 3.20€

Produits Locaux (33cl)



PLASMA SYNERGIE

Les bienfaits de l'eau de mer ! Un reminéralisant !

Qualità italiana

SELECTION DE VINS Conventionnels, Biologiques et Biodynamiques

disponible en différent formats (voir sur place)



VINS AU VERRE (voir l'ardoise)

NOS APERITIFS (voir la carte)



LOVEN KOMBUCHA

Boisson naturelle,
lacto-fermentée.

Un « Elixir de Vie » !

BOOSTEZ VOTRE ENERGIE !

LA VISION DU "PIZZAIOLO 3.0"



"Celui qui travaille avec ses mains est un ouvrier, celui qui travaille avec ses mains et sa tête est un artisan, celui qui travaille avec ses mains, sa tête et son cœur est un artiste."

San Francesco d'Assisi

Je m'efforce de faire la pizza à mon image, comme j'aimerais moi-même la retrouver dans un restaurant. Je suis constamment à la recherche de nouveaux produits, de nouvelles saveurs, d'innovation, d'évolution, et je suis mon intuition.

Conscient que j'ai un rôle à jouer en tant que restaurateur, j'ai choisi de vous proposer une pâte réalisée avec les meilleures techniques d'empâtement, (voir explication en couverture). Je favorise les produits biologiques, et ultra qualitatif et à défaut d'approvisionnement, je choisis la meilleure option (*Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, Agriculture raisonnée, Locale etc...*)

J'ai énormément de respect pour ma clientèle qui me fait vivre de ma passion.

Depuis déjà 11 ans que V.I.P est ouvert, vous me donnez l'énergie et la volonté de bien faire, de vous faire plaisir, et de vous surprendre.

Tout au long de mon parcours, j'ai traversé des situations et fait des rencontres, qui m'ont fait découvrir d'autres passions : la santé, la naturopathie, la nutrition...

Chemin naturel quand on veut être au maximum de son potentiel car pour donner le meilleur aux autres, il faut d'abord donner à soi-même.

Je suis un autodidacte et au fil de mes lectures, j'ai approfondi mes connaissances sur l'alimentation, nos besoins, et le rapport que nous en avons.

Je suis passionné de cuisine, des produits, des formes, des couleurs, des saveurs, de l'alchimie des éléments, de l'alimentation vibratoire et vivante...

Je souhaite apporter une autre dimension, une nouvelle expérience culinaire à la pizza, afin d'éveiller vos sens, donner de l'émotion et sublimer mon art...

Tout cela m'a permis d'évoluer, et la pizza n'est qu'un chemin, un moyen...

L'essentiel de mon travail se résume en 3 points pour aller vers l'excellence :

- 1) Proposer la meilleure qualité possible en pensant aussi à la santé des clients, et proposer un choix pour tous les régimes (Flexitarien, Vegan, Végétarien, etc)
- 2) Être rapide et efficace en prenant soin de moi pour être au top de ma forme et endurant lors des services intenses. Travailler avec art, maîtrise et dextérité.
- 3) Créer des pizzas qui émerveillent et nourrissent d'abord vos yeux, puis votre palais. Travailler sur la haute densité nutritionnelle et le haut taux vibratoire.



Je suis un Pizzaiolo 3.0 ! #pizzaiolotrepuntzero *Claudio Nigro*

Et Compagnon Pizzaiolo ! #compagnonpizzaiolo (voir la charte au comptoir)

La Qualité

Vivo Italian Pizza

* Une Pâte à pizza **ARTISANALE** élaborée selon des protocoles de fabrication professionnels (fermentation au levain / Biga / Poolish) et issue du subtil mélange entre les meilleures **farines italiennes Biologiques** ou agriculture raisonnée, riches en fibres et protéines, puis étalée à la main et garnie sous vos yeux dans les **règles de l'art**.

* Une **maturation** à froid de plus de **48hr** pour une pâte à pizza **Légère, Croustillante, Moelleuse, Digeste et Nutritive** !

* Des produits italiens de **qualité** et **ultra frais**, retravaillés « **maison** » avec soin et exigence pour un goût **typique, exceptionnel** !

* Une **eau filtrée** et **dynamisée** de manière **Naturelle** et **Ecologique** !

* V.I.P encourage l'agriculture et l'élevage **Biologique** en utilisant certains de nos **Produits Bio*** pour une démarche **éthique**!



* L'amour et la passion pour ce **vrai métier**, car la pizza est un **art** alliant saveurs, professionnalisme, créativité et dextérité !

* Un **savoir-faire** et des **compétences** qui ne s'improvisent pas, car la pizza est très complexe, d'où la formation de votre **pizzaiolo** dans l'une des **meilleures écoles** de pizza reconnue mondialement pour sa qualité d'enseignement (certificat de qualité **ISO 9001 :2000**.)

* Chez **V.I.P**, nous voulons vous faire découvrir l'authenticité de la **Vraie Pizza Italienne** artisanale à travers une carte réunissant le meilleur de la **grande gastronomie transalpine**, symbole et fierté de l'**Italie** ! (* BIO = Produits issus de l'agriculture biologique) **Claudio Nigro**



L'Hygiène

Vivo Italian Pizza

Afin de respecter et d'organiser au mieux les normes d'**hygiène** et de **sécurité HACCP**, nous travaillons avec l'**Appli HYGIE**, pour simplifier et optimiser nos démarches. Nous respectons quotidiennement ces normes afin de vous garantir un **MAXIMUM DE SECURITE** dans les produits de qualité que nous vous proposons et ainsi établir une relation de **CONFIANCE** entre **VOUS** et **NOUS**.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE
Impressions : F-Xtras Studio

MERCI DE COMMANDER ET RESERVER A L'AVANCE, SURTOUT LE WEEKEND ...

devenez
FAN V.I.P



RESERVER UNE TABLE

Vivo Italian Pizza

107 rue Sadi Carnot

59350 Saint-André-Lez Lille

Tel : 03-20-31-70-77

Service sur place : 1€ par personne

HORAIRES D'OUVERTURE :

Mardi au Vendredi de 11h30 à 14h

Jeudi au Dimanche de 18h30 à 21h30

Uniquement à EMPORTER Vendredi et Samedi soir

Modes de paiement acceptés :

Espèce - Titres Restaurant - CB



@ www.vipizza.fr

LIVRAISON

Vivo Italian Pizza V.I.P

