



I T A L I A N T A B L E S T O R I E S

Professional 2017







BORMIOLI ROCCO GROUP 4

CHI SIAMO / WHO WE ARE 4
BORMIOLI ROCCO NEL MONDO /
BORMIOLI ROCCO IN THE WORLD 5
TABLEWARE 6
COLLABORAZIONI D'ECCellenZA /
PRESTIGIOUS PARTNERS 6
I NOSTRI BRAND / OUR BRANDS 7
ITALIAN TABLE STORIES 8
UN NUOVO SYSTEM PACK /
A NEW SYSTEM PACK 9



inAlto 10

IL PROGETTO / THE PROJECT 12
ALTA QUALITÀ / HIGH QUALITY 13
ARTE 14
UNO 22
TRE SENSI 30
INVITO 36
QUATTRO STAGIONI I GENIETTI 64



Classy & Casual Dining 40

WHAT'S NEW 42

STONE 44
ESTE 46
LOUNGE 47
INCONTRI 48
PREMIUM COCKTAIL BOWL 50
RISERVA VINI ROSSI MATURI /
MATURE RED WINES 51
RISERVA SPARKLING WINES 51
NEW PILSNER 52
NEW WEIZEN 54
IRISH PINT 55
CUBE, KALEIDO, DOTS 56
CASSIOPEA 58
OFFICINA1825 59
QUATTRO STAGIONI 60
EMILIA 62
QUATTRO STAGIONI VASO CON MANICO /
JAR WITH HANDLE 63
QUATTRO STAGIONI I GENIETTI 64

WHAT'S NEW 42

WHAT'S NEW 42

STONE 44
ESTE 46
LOUNGE 47
INCONTRI 48
PREMIUM COCKTAIL BOWL 50
RISERVA VINI ROSSI MATURI /
MATURE RED WINES 51
RISERVA SPARKLING WINES 51
NEW PILSNER 52
NEW WEIZEN 54
IRISH PINT 55
CUBE, KALEIDO, DOTS 56
CASSIOPEA 58
OFFICINA1825 59
QUATTRO STAGIONI 60
EMILIA 62
QUATTRO STAGIONI VASO CON MANICO /
JAR WITH HANDLE 63
QUATTRO STAGIONI I GENIETTI 64

DRINKWARE 118

CALICI / STEMWARE 120
EXCLUSIVE 122
CASUAL DINING 132
EVERY DAY 141

BICCHIERI / TUMBLERS 150
EXCLUSIVE 152
CASUAL DINING 163
EVERY DAY 172

SPECIALIST 182
DECANTER, CARAFFE
E BOTTIGLIE /
DECANTERS, PITCHERS
AND BOTTLES 190



BUSINESS SOLUTION 66

WINE SOLUTION 68
BEER CLUB 78
COCKTAIL & MORE 90
SERVING CREATIVITY 100

PERFORMANCE 106

INFINITY COLOR 108
SALVASPAZIO / EASY TO STOCK 110
RESISTENZA / RESISTANCE 112
PRECISIONE / PRECISION 116



DINNERWARE 198

SOTTOPIATTI E PIATTI PORTATA /
CHARGER & SERVING PLATES 200

PIATTI PIZZA /
PIZZA PLATES 204

COLLEZIONI PIATTI /
DINNERWARE COLLECTIONS 206

COPPE / BOWLS 214

DESSERT 220

HOT DRINK 226



TABLE & MORE 234

ARREDO TAVOLA /
TABLE ACCESSORIES 236

QUATTRO STAGIONI 239

FIDO 244

INFO 246

STAR GLASS 248
VETRO OPALE / OPAL GLASS 249
XLT 250
VETRO COLORATO /
COLOURED GLASS 251
PLUS DI PRODOTTO /
PRODUCT PLUS 251
CONSIGLI D'USO /
USE & CARE 252
CURA DEL VETRO /
GLASS CARE 253
COME LEGGERE IL CATALOGO /
HOW TO READ THE CATALOGUE 254
SYSTEM PACK 255
ORGANIZZAZIONE VENDITE /
SALES ORGANIZATION 256
INDICE ALFABETICO /
ALPHABETICAL INDEX 258

CHI SIAMO WHO WE ARE



Bormioli is a major industrial Group, organized in two business units – **Casa** and **Pharma** – operating in four areas:

CASA

Tableware: glassware collections for the table and the food service industry.
Glassblock: glass bricks for interior and exterior design.

PHARMA

Pharma: glass and plastic packaging for the pharmaceutical industry.
Tubing: tubular glass for bottles and vials.

Siamo un grande Gruppo industriale organizzato in 2 divisioni: **Casa** e **Pharma**, che operano in 4 aree di Business:

CASA

Tableware: collezioni in vetro per la tavola e la ristorazione.

Glassblock: mattoni in vetro per architettura di interni ed esterni.

PHARMA

Pharma: packaging in vetro e plastica per l'industria farmaceutica.

Tubing: vetro tubolare per flaconi e fiale.



BORMIOLI ROCCO NEL MONDO BORMIOLI ROCCO IN THE WORLD

Headquarter: Fidenza (Italy)

BU CASA

SITI PRODUTTIVI PRODUCTION PLANTS

FIDENZA (ITALY)
ALTARE (ITALY)
AZUQUECA (SPAIN)

FILIALI COMMERCIALI SALES OFFICES

AZUQUECA (SPAIN)
ROISSY CHARLES DE GAULLE (FRANCE)
MOSCOW (RUSSIA)
NEW YORK (USA)
HONG KONG
HÖHR GRENZHAUSEN (GERMANY)

BU PHARMA

SITI PRODUTTIVI PRODUCTION PLANTS

CASTELGUELFO (ITALY)
RIVANAZZANO (ITALY)
SAINT SULPICE (FRANCE)
BERGANTINO (ITALY)
SAN VITO AL TAGLIAMENTO (ITALY)

TABLEWARE



Bormioli Rocco Tableware vanta un ampio portafoglio di prodotti per accompagnare l'esperienza della tavola e della cucina con il calore del vivere italiano. Con il nostro assortimento presidiamo tre canali:

Retail: stile, design e qualità si fondono per offrire soluzioni sempre in linea con le tendenze dell'home decoration.

Food Service: soluzioni per il professionista che vuole stupire i suoi clienti, rinnovando ogni giorno la propria proposta di ristorazione.

Per dare il meglio ai professionisti condividiamo la passione per l'eccellenza con due partner d'eccezione: AIS e ALMA.

B2B: proposte personalizzate per aziende alla ricerca di soluzioni per promuovere il proprio business.

Bormioli Rocco Tableware has a wide range of products, which enrich your cooking experience and dress your table with the warmth of Italian living. Our assortment covers three distribution channels:

Retail: a combination of style, design and quality offers solutions, which are in line with home decoration trends.

Food Service: solutions for those professionals who want to surprise clients with new place settings.

We share a passion for excellence with two outstanding partners: AIS (Italian Sommelier Association) and ALMA (International School of Italian Cooking).

B2B: customized solutions for companies looking for ways to promote their business.



Collaborazioni d'eccellenza Prestigious partners

Per offrire la migliore esperienza a tavola con i nostri prodotti, collaboriamo come partner ufficiali e fornitori esclusivi con:

We are official partner and exclusive supplier of these associations and we aim at providing the finest table experience with our products:



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

L'associazione che riunisce i migliori professionisti dedicati a promuovere la cultura enologica.

The association of best professionals, who are strongly committed to promote the wine culture.

ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Il più prestigioso centro di formazione della cucina italiana riconosciuto a livello internazionale.

International School of Italian Cooking, internationally recognized as the most prestigious training center for Italian cuisine.

frigoverre

Da più di trent'anni il brand che coniuga funzionalità e design per la conservazione in vetro.

For more than thirty years, the brand has combined functionality and design in food storage.



Dal 1825 bicchieri, calici, piatti e complementi in vetro per creare una vera esperienza a tavola con stile e personalità.

Since 1825, water glasses, wine glasses, plates and table accessories have created a truly magical experience at the table with style and personality.



Un marchio storico, simbolo della conservazione casalinga sottovuoto e del Made in Italy, sempre aperto a nuove idee.

The iconic Made in Italy brand and the symbol of home canning, always open to new ideas.



Il progetto top di Bormioli Rocco per il professionista della ristorazione.

Bormioli Rocco top offer for food service professionals.



Fido

Dal 1968 Fido è l'iconico vaso a chiusura ermetica dai mille utilizzi.

Since 1968, the iconic jar with the airtight lid and endless uses.



ITALIAN TABLE STORIES

In Bormioli Rocco crediamo nella tavola italiana come luogo in cui si costruiscono, si rafforzano e si celebrano le relazioni più autentiche e più profonde. È dove si festeggiano le ricorrenze, ma anche dove si può trasformare ogni giorno in un giorno un po' speciale. A tavola puoi incontrare gli amici, ritrovare la famiglia e concludere affari. È dove ti senti davvero a casa, dove puoi essere semplicemente te stesso.

Dal 1825 lavoriamo il vetro per dare alle tue storie l'ambientazione migliore.

Perché quello che vedi, che senti e che tocchi anticipa già il sapore della prossima storia che vivrai.

At Bormioli Rocco we believe in the Italian table as the place where some of the deepest and most authentic relationships are created, revived and celebrated. It is the place where we celebrate special events and anniversaries, as well as the place where each day can be made a bit more special. It is at the table that we meet friends, find our family and do business. It is where you truly feel at home, where you can simply be yourself.

Since 1825 we have made glass to give your stories their best setting.

Because what you see, what you feel and what you touch anticipates the sense of your next story.

Una nuova identità visiva. Un nuovo system pack.

Nuovo logo:
la forma tonda, l'archetipo del vetro.

Un nuovo system pack
che presenta i prodotti Bormioli Rocco
in una veste grafica equilibrata.



**A new visual identity.
A new pack system.**

A new logo:
a round shape, the archetype of glass.

A new system
that presents Bormioli Rocco products
with an eye-catching dress.



inAlto



inAlto

Alta Qualità Top Quality

Il design e lo stile tipicamente italiani, gli standard qualitativi elevatissimi, le prestazioni tecniche formidabili: sono questi i punti di forza che fanno di inAlto l'offerta ideale per soddisfare tutte le richieste dei professionisti più esigenti.

Quintessential Italian design and style, cutting-edge qualitative standards, unparalleled technical performances: these are the main strengths of inAlto, making it the ideal pick to satisfy all the needs of the most demanding professionals

Il Progetto

inAlto è il top di Bormioli Rocco per il professionista della ristorazione. Nata nel 2014 con il lancio della prima collezione Uno, che ha definito i nuovi parametri estetici e qualitativi del progetto, inAlto si completa nel 2015 con la serie Tre Sensi dedicata all'alta sommellerie e i fondamentali accessori della serie Invito.

L'ultimo nato è la collezione Arte, una sapiente combinazione di design, alta qualità e performance, espressa in una gamma completa di sei calici e quattro bicchieri, perfetti per coprire tutte le necessità dell'alta ristorazione.



The Project

inAlto by Bormioli Rocco offers the highest end collections, dedicated to fine dining and luxury restaurants.

First conceived in 2014 with the launch of the Uno collection, which defined the new aesthetic and qualitative parameters of the project, in 2015 inAlto is supplemented by the Tre Sensi series, being devoted to quality sommellerie, and by the fundamental accessories of the Invito series.

The 2016 new collection is Arte, a wise combination of design, top quality, and performance, coming in a complete set of six stem glasses and four tumblers, perfect to satisfy all the needs of fine dining.



Massima piacevolezza della degustazione grazie ai bordi sottili e alla precisione del taglio laser.
Enjoy maximum tasting pleasure, thanks to the presence of thin, laser cut rims.



Eleganza e stile in ogni occasione, grazie all'estrema leggerezza e alla perfetta distribuzione del vetro.
Elegance and style for every occasion, thanks to the extreme lightness and perfect distribution of glass.



Eleganza e resistenza, garantite dal gambo stirato.
Each glass features a sense of elegance, combined with resistance against breakage, thanks to the pulled stem.



Massima stabilità in tavola e durante il servizio, grazie al nuovo piattello, sottile e perfettamente planare.
Achieve maximum stability on the table and during serving, thanks to a thin and perfectly flat base.



CRYSTAL
GLASS

Per apprezzare al meglio un grande vino, ne vanno colte tutte le sfumature di colore: massimizza la tua esperienza di degustazione grazie all'ineguagliabile trasparenza e purezza del vetro sonoro superiore Starglass.

Truly visible colors of wine maximize your wine tasting experience, thanks to the unequalled transparency and purity of crystal glass Starglass.



EXTRA
RESISTANCE

Estrema resistenza dello stelo alle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni, uso quotidiano), grazie al trattamento XLT, che dura per tutta la vita del prodotto

Stems are extremely resistant to the most frequent causes of breakage (washing, twisting, daily use) and last the entire life of the product, thanks to the XLT stem-strengthening treatment.



Arte

Arte

Arte del design, arte della tavola, arte della degustazione. Tre anime che si fondono e danno vita alla nuova collezione ARTE; una gamma di sei calici e quattro bicchieri che soddisfa tutte le necessità della ristorazione più esigente.

L'eleganza non convenzionale del design, studiato per le migliori performance di vini e distillati, si combina con l'alta qualità che contraddistingue il progetto inAlto: la brillantezza grazie al vetro Star Glass, la resistenza dello stelo grazie al Trattamento XLT, la leggerezza grazie a una migliore distribuzione del vetro e la stabilità grazie al nuovo piattello dei calici.

Art of design, art of the table, art of the tasting. Three different souls merge into one: the new ARTE collection coming with a set of six stem glasses

and four tumblers to satisfy all the needs of the most demanding fine dining restaurants.

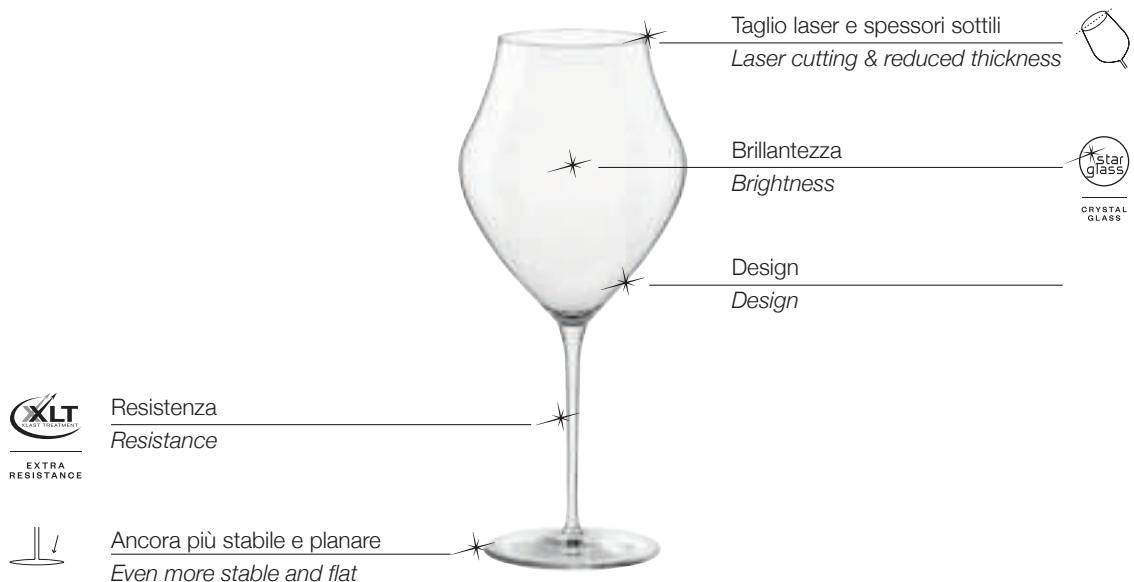
The unconventional elegance of design, conceived for the best showcasing of wines and spirits, perfectly matches with the high quality features of the inAlto project:

Brightness, thanks to the Star Glass, stem resistance, thanks to the special XLT treatment, lightness, thanks to a better glass distribution and stability, thanks to the new base of the stem glasses.



Il caratteristico profilo della collezione Arte è il frutto di un'articolata ricerca da parte dell'Atelier di design di Bormioli Rocco.

L'osservazione della natura dei liquidi, che con i loro movimenti danno vita a forme fluide, morbide e sinuose, ha generato un design elegante e originale, che supera i limiti della convenzionalità.



The distinctive outline of the Arte collection is the outcome of a complex research work led by the Bormioli Rocco Design Atelier.

The observation of the nature of liquids, which through their movements engender fluid, soft, and sinuous shapes, gave birth to a smart and unique design going beyond the limits of conventionality.



Arte



ARTE
XL

65,5 cl - 22 1/4 oz
h 243 mm - 9 1/2"
Ø 107 mm - 4 1/4"
SR6 K2 Q.P. 44

Cod. 3.65780



ARTE
Large

57 cl - 19 1/4 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 102,5 mm - 4"
SR6 K4 Q.P. 48

Cod. 3.65781



ARTE
Medium

46,5 cl - 15 3/4 oz
h 220 mm - 8 3/4"
Ø 92,5 mm - 3 3/4"
SR6 K4 Q.P. 64

Cod. 3.65782



ARTE
Small

38,5 cl - 13 oz
h 210 mm - 8 1/4"
Ø 87,5 mm - 3 1/2"
SR6 K4 Q.P. 64

Cod. 3.65783



ARTE
XS

22,5 cl - 7 1/2 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 75 mm - 3"
SR6 K4 Q.P. 100

Cod. 3.65784



ARTE
Flûte

32 cl - 10 3/4 oz
h 239 mm - 9 1/2"
Ø 75,5 mm - 3"
SR6 K2 Q.P. 80

Cod. 3.65785

Vini consigliati Recommended Wines

XL
Barolo Riserva
Storzato Di Valtellina
Romanée-Conti
Pauillac

Large
Hermitage
Barbaresco
Châteleuf Du Pape
Alto Adige Lagrein

Medium
Pinotage Sud Africa
Gevrey Chambertin
Collio Sauvignon
Pomerol

Small
Chenin Blanc
Pouilly Fuissé
Grüner Veltliner
Alto Adige Gewürztraminer

Vini consigliati Recommended Wines

XS
Vin de Paille
Porto Ruby
Picolit
Madeira

Flûte
Champagne
Franciacorta
Trento Metodo Classico
Crémant d'Alsace





Uno

Uno

UNO è la prima serie del progetto inAlto, che nel 2014 ha definito i nuovi parametri estetici e qualitativi dell'offerta di Bormioli Rocco dedicata all'alta ristorazione: la brillantezza grazie al vetro Star Glass, la resistenza dello stelo grazie al Trattamento XLT, la leggerezza grazie a una migliore distribuzione del vetro e la stabilità grazie al nuovo piattello dei calici. Le forme essenziali e sofisticate ideate dal designer Aldo Cibic, hanno dato vita a una collezione che è già diventata un'icona di eleganza.

UNO is the first series of the inAlto project, which in 2014 defined the new aesthetic and qualitative parameters of the Bormioli Rocco offering for fine dining: brightness, thanks to the Star Glass, stem resistance, thanks to the special XLT treatment, lightness, thanks to a better glass distribution, and stability, thanks to the new base of the stem glasses. The essential and sophisticated shapes, conceived by the designer Aldo Cibic, gave birth to a collection which has already become an icon of elegance.



“La sfida di questo progetto è stata creare una nuova forma che fosse riconoscibile e innovativa, superando i limiti della tecnologia produttiva di Bormioli Rocco. Abbiamo disegnato una linea che all'inizio poteva apparire oltre questi limiti e, attraverso un lavoro lungo e sofisticato in equipe con Bormioli Rocco, siamo riusciti a spingerci oltre le abituali potenzialità produttive”.

“The challenge in this project has been creating a new shape, unique and innovative, going beyond Bormioli Rocco technical limitations. We designed a collection that appeared to be farther than these limitations and, with a long and sophisticated process together with Bormioli Rocco, we have been able to push ourselves beyond the traditional potentials”.

inAlto UNO porta la prestigiosa firma di Aldo Cibic, designer di fama mondiale. Lo stile italiano al servizio di una collezione Made in Italy in tutte le fasi del proprio sviluppo: dalla progettazione alla produzione.

The essential and sophisticated shapes, conceived by the designer Aldo Cibic, gave birth to a collection which has already become an icon of elegance.



Aldo Cibic & Tommaso Corà
Cibicworkshop, Gennaio - January, 2014

M.C.

Uno



UNO

XL

64 cl - 21 3/4 oz
h 243 mm - 9 1/2"
Ø 104 mm - 4"
SR6 K2 Q.P. 30

Cod. 3.65700



UNO

Large

56 cl - 19 oz
h 233 mm - 9 1/4"
Ø 100 mm - 4"
SR6 K2 Q.P. 48

Cod. 3.65710



UNO

Medium

47 cl - 16 oz
h 220 mm - 8 3/4"
Ø 94,5 mm - 3 3/4"
SR6 K4 Q.P. 64

Cod. 3.65720



UNO

Small

38 cl - 12 3/4 oz
h 207 mm - 8 1/4"
Ø 88,5 mm - 3 1/2"
SR6 K2 Q.P. 64

Cod. 3.65730



UNO

Flûte

28,5 cl - 9 1/2 oz
h 243 mm - 9 1/2"
Ø 74 mm - 3"
SR6 K2 Q.P. 66

Cod. 3.65740

Vini consigliati Recommended Wines

XL

Brunello di Montalcino
Vosne-Romanée
Rioja Gran Reserva
Amarone della Valpolicella

Large

Chianti Classico
Margaux
Ribera del Duero
Saint-Emilion

Medium

Chablis
Napa Valley Chardonnay
Rheingau Riesling
Collio Sauvignon

Vini consigliati Recommended Wines

Small

Sancerre
Albariño Rias Baixas
Marlborough Sauvignon Blanc
Greco di Tufo

Flûte

Champagne
Prosecco
Cava
California Sparkling



UNO
Bibita
Long drink

41,5 cl - 14 oz
h 126 mm - 5"
Ø 81,5 mm - 3 1/4"
SR6 K4 Q.P. 112

Cod. 3.65757



UNO
D.O.F.

45 cl - 15 1/4 oz
h 103 mm - 4"
Ø 92 mm - 3 1/2"
SR6 K4 Q.P. 128

Cod. 3.65750



UNO
Acqua
Water

34 cl - 11 1/2 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
SR6 K4 Q.P. 144

Cod. 3.65756



Tre Sensi

Tre Sensi

La collezione TRE SENSI, sviluppata in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), garantisce la migliore esperienza nella degustazione del vino.

Tre sono i sensi coinvolti nell'attività di degustazione: vista, olfatto e gusto.

Vista: un ottimale esame visivo del vino è garantito dalla trasparenza

del vetro Star Glass, privo di sfumature di colore e di impurità.

Olfatto: il bulbo ampio alla base e che si stringe alla bocca è stato studiato

per percepire al meglio l'intensità degli aromi e favorirne la persistenza.

Gusto: il bevente ultra sottile consente la perfetta aderenza del labbro inferiore
al bordo e garantisce un altissimo equilibrio gustativo.

The collection TRE SENSI, developed in close collaboration with the Italian Sommelier Association (AIS), ensures the ultimate wine tasting experiences. The wine tasting activity involves three senses: sight, smell, and taste.

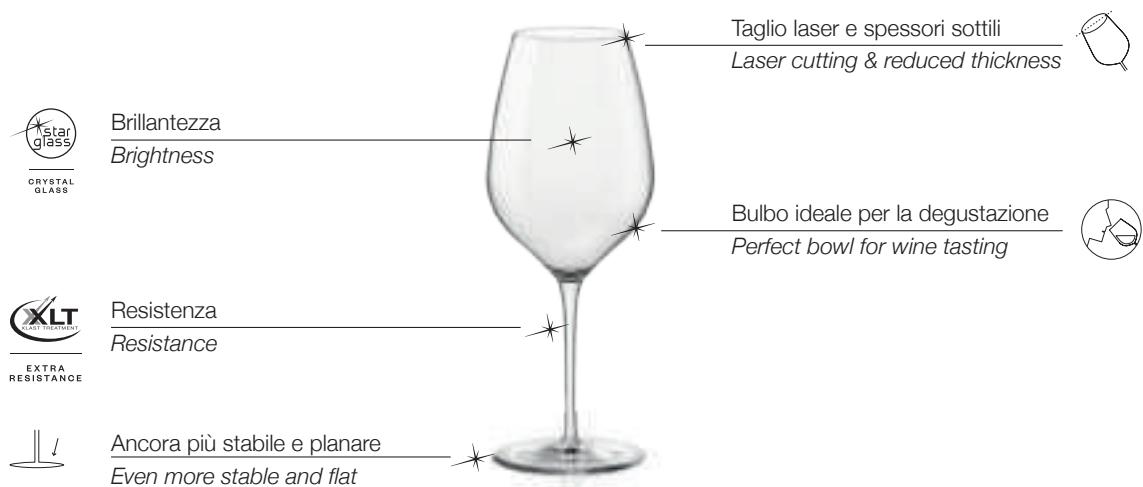
Sight: an excellent visual test of wine is ensured thanks to the transparency of the Star Glass, which is completely free from impurities and features no color nuances.

Smell: the bowl large at the bottom and tapering inward at the rim was conceived in order to enable the best perception of aromas intensity and to increase their persistence.

Taste: the ultra-thin rim enables perfect lower lip adherence to the rim by thus guaranteeing the utmost balance of flavor and aromas.

AIS Partnership

AIS PARTNERSHIP

ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

La serie TRE SENSI è stata sviluppata con il prezioso contributo dei migliori professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier, che hanno individuato le conformazioni ideali per sublimare l'esperienza della degustazione.

Fondata nel 1965, AIS – Associazione Italiana Sommelier – promuove in Italia e all'estero la cultura del cibo e del vino a partire dalla formazione professionale della figura del Sommelier, che assume il ruolo di ambasciatore del vino, della sua cultura, del suo inestimabile valore. Attiva a livello nazionale attraverso le sue sedi territoriali, AIS è socio fondatore della Worldwide Sommelier Association.



The TRE SENSI series has been developed with the precious contribution of the best professionals of the Italian Sommelier Association, who have identified the ideal shapes to make the most of wine tasting.

Established in 1965, AIS – the Italian Sommelier Association – promotes the culture of food and wine in Italy and abroad, starting from professional training of Sommeliers, playing the role of ambassador of wine, of wine culture and its priceless value. AIS operates at a national level through its local branches and is one of the founding members of the Worldwide Sommelier Association.

Tre Sensi



TRE SENSI
XL

65 cl - 22 oz
h 243 mm - 9 1/2"
Ø 97,5 mm - 3 3/4"
SR6 K2 Q.P. 36

Cod. 3.65745



TRE SENSI
Large

55 cl - 18 1/2 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 91,5 mm - 3 1/2"
SR6 K4 Q.P. 64

Cod. 3.65742



TRE SENSI
Medium

43 cl - 14 1/2 oz
h 220 mm - 8 3/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
SR6 K4 Q.P. 64

Cod. 3.65743



TRE SENSI
Small

30,5 cl - 10 1/4 oz
h 204 mm - 8"
Ø 76,5 mm - 3"
SR6 K4 Q.P. 80

Cod. 3.65744



TRE SENSI
XS

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 69 mm - 2 3/4"
SR6 K4 Q.P. 120

Cod. 3.65746



AIS PARTNERSHIP
ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

Vini consigliati
dall'Associazione
Italiana Sommelier

Recommended Wines by
Italian Sommelier
Association

Vini consigliati Recommended wines

XL

Bordeaux Graves
Shiraz Australia
Mendocino Merlot
Amarone della Valpolicella

Large

Chianti Classico
Côtes du Rhône Reserve
Margaux
Ribera del Duero

Medium

Collio Friulano
Chablis
Mosel Riesling
Napa Valley Chardonnay

Small

Alto Adige Sauvignon
Sancerre
Albariño di Rias Baixas
Marlborough Sauvignon Blanc

Vini consigliati Recommended wines

XS

Sauternes
Tokaj
Pedro Ximenez
Ice Wine



Invito

Invito



INVITO
Caraffa Con Manico
Jug With Handle 1 L

103 cl - 34 3/4 oz
h 275 mm - 10 3/4"
Ø 150 mm - 6"
SR1 K4 Q.P. 144

Cod. 3.65764

INVITO
Caraffa Con Manico
Jug With Handle 0,5 L

61 cl - 20 3/4 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 129 mm - 5"
SR1 K4 Q.P. 180

Cod. 3.65765

INVITO
Caraffa Con Manico
Jug With Handle 0,25 L

30 cl - 10 1/4 oz
h 187 mm - 7 1/4"
Ø 105 mm - 4 1/4"
SR1 K4 Q.P. 336

Cod. 3.65766



INVITO
Caraffa
Jug 1 L

109 cl - 36 3/4 oz
h 290 mm - 11 1/2"
Ø 107 mm - 4 1/4"
SR1 K6 Q.P. 162

Cod. 3.65761

INVITO
Caraffa
Jug 0,5 L

59 cl - 20 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 88 mm - 3 1/2"
SR1 K6 Q.P. 216

Cod. 3.65762

INVITO
Caraffa
Jug 0,25 L

29 cl - 9 3/4 oz
h 184 mm - 7 1/4"
Ø 71 mm - 2 3/4"
SR1 K6 Q.P. 480

Cod. 3.65763

Elegante, contemporaneo, ergonomico, il decanter INVITO è lo strumento ideale per apprezzare al meglio i vini più prestigiosi. La cupola sul fondo, elemento distintivo del design, ha una duplice funzione: accentuare il movimento circolare del vino favorendone l'ossigenazione e rendere il decanter facile da maneggiare durante il servizio.

Stappando la bottiglia qualche ora prima del consumo e versando il contenuto nel decanter, sarà facile scoprire quanto sia perfetto sia per i vini rossi di lungo invecchiamento, in modo da separarli dal deposito del vino presente nella bottiglia, sia per i vini bianchi maturi, permettendo all'aroma del vino di esprimersi pienamente.

Elegant, contemporary, ergonomic, the INVITO decanter is an ideal way for enjoying the most prestigious wines at their best. The dome at the bottom is the distinctive element of the design and has a double function: to accentuate the swirling movement of the wine, thereby encouraging the oxygenation process, and to make the decanter easy to handle while serving.

Uncork the bottle some hours before consumption and pour the contents into the decanter: you'll soon find how perfect it is for aged red wines, as they become separated from the sediment in the bottle, as well as for mature white wines, which can express their aroma to the full.





Classy & Casual Dining



What's new?

2017



What's new?



C'è sempre qualcosa di nuovo: nella moda, nell'arte, nel design, nella cucina.

Cogliamo le tendenze che nascono nel mondo e le esigenze dei professionisti della ristorazione per tradurle in nuove idee con una sensibilità tutta italiana. Così nascono oggetti innovativi che hanno in sé tutto lo stile Bormioli Rocco, sintesi di creatività, funzionalità e alta qualità. Oggetti innovativi, nuove forme, suggestioni.

Newness is everywhere: fashion, art, design, and in food & beverage!

At Bormioli Rocco we translate new trends and needs of the food & beverage world into new ideas, with a strong Italian soul. In this way we deliver innovative products, combining creativity, functionality and high quality standards.

Innovative concepts, new shapes, and allure.

Calici / Stemware

- 48 Incontri
- 50 Premium
- 51 Riserva

Bicchieri / Tumblers

- 44 Stone
- 46 Este
- 47 Lounge
- 48 Incontri
- 52 New Pilsner
- 54 New Weizen
- 55 Irish Pint
- 59 Officina1825

Decanter, caraffe e bottiglie / Decanters, pitchers and bottles

- 58 Cassiopea
- 59 Officina1825
- 62 Emilia

Hot Drink

- 56 Kaleido, Cube, Dots

Quattro Stagioni

- 60 Quattro Stagioni
- 63 Quattro Stagioni vaso con manico / Quattro Stagioni jar with handle
- 64 Quattro Stagioni I Genietti





Stone

Lo stile vintage dei primi del '900 rivive in chiave contemporanea negli intagli e nei rilievi propri di questa linea. Perfetti per servire cocktail e distillati in un'atmosfera glamour e di tendenza.

A contemporary reinterpretation of the early '900 gives birth to this new vintage collection. Stone is the perfect line to serve cocktails and spirits in a glamourous and trendy ambience.



STONE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz

Pag. 153



Este

L'armonia delle linee rivela un carattere distintivo per questa collezione completa di bicchieri ideata per servire con stile cocktail che stupiscono, distillati di tendenza e ogni creazione originale.

The harmony of the lines gives a distinctive character to this collection, making Este the ideal choice to serve cocktails, spirits and every mixology creation with style.



ESTE
Acqua
Water

30 cl - 10 1/4 oz

Pag. 153



ESTE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz

Pag. 153



ESTE
Long Drink

29 cl - 9 3/4 oz

Pag. 153



ESTE
Cooler

49 cl - 16 1/2 oz

Pag. 153



Lounge

Dettagli sapientemente intagliati e giochi di luce, per portare un tocco di glamour e originalità anche nella più classica delle ambientazioni.

Sophisticated cut patterns and light effects add a glamorous touch to any setting, even the most classic.



LOUNGE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz

Pag. 153



Incontri

Giochi di luce e una lavorazione raffinata per illuminare il posto tavola nelle occasioni speciali.

Light effects and refined decorations to add texture and intrigue to your bar and table.



INCONTRI
Medium

42,8 cl - 14 1/2 oz

Pag. 129/162

INCONTRI
Acqua
Water

30 cl - 10 1/4 oz

Pag. 129/162



Premium

La fantasia e la creatività sono l'ispirazione per questa linea. Coppe capienti per contenere ghiaccio e altri ingredienti, bocca ampia per massimizzare le possibilità di decorazione dei cocktail. Eleganza e massima resistenza grazie al trattamento XLT.

*This line is inspired by imagination and creativeness.
A large bowl to fit ice cubes and other ingredients. A wide mouth to garnish any type of cocktail.
Elegance resistance to breakages, thanks to the XLT treatment.*



PREMIUM

Cocktail bowl

75,5 cl - 25 1/2 oz

Pag. 128



Riserva

Ricerca delle forme per esaltare le diverse proprietà organolettiche di ogni vino: Riserva Vini Rossi Maturi, con la sua base ampia e piatta, è pensato per vini complessi e corposi, mentre Riserva Sparkling Wines è studiato per apprezzare il perlage e gli aromi di bianchi e spumanti.

Perfect shapes to enhance the organoleptic properties of every wine: Riserva Mature Red Wines features a large and flat surface area for complex full-bodied wines; Riserva Sparkling Wines is designed to emphasize the bouquet of white and sparkling wines and guarantee long-lasting bubbles.



RISERVA

Vini rossi maturi
Mature red wines

55 cl - 18 1/2 oz

Pag. 134



RISERVA

Sparkling wines

39 cl - 13 1/4 oz

Pag. 134



New Pilsner

Una linea perfetta per birre chiare e leggere.
Il design slanciato è pensato per esprimere al meglio tutte le qualità organolettiche di Pils e Lager.

*A perfect collection for pale and light beers.
The slender design aims at enhancing organoleptic properties of Pils and Lager beers.*



NEW PILSNER
Birra 58
Beer 58

58 cl - 19 1/2 oz

Pag. 179

NEW PILSNER
Birra 42
Beer 42

42 cl - 14 1/4 oz

Pag. 179

NEW PILSNER
Birra 29
Beer 29

29 cl - 9 3/4 oz

Pag. 179



New Weizen

Tutto è studiato per valorizzare le birre di frumento: dal profilo svasato che esalta gli aromi, alla parte superiore che si restringe per trattenere la schiuma.

Every detail is studied to enjoy wheat beers at their best: the tapered body enhances aromas while the narrow mouth retains a foamy head.



NEW WEIZEN
0,5

66 cl - 22 1/4 oz

Pag. 179



NEW WEIZEN
0,3

40,7 cl - 13 3/4 oz

Pag. 179



Irish Pint

Una forma iconica reinterpretata nel design per celebrare le birre scure. La nuova silhouette enfatizza le caratteristiche delle Stout e la loro schiuma compatta.

An iconic design has been reinterpreted to celebrate dark beers. The new shape enhances the properties of stout beers and their compact head.



IRISH PINT

56,8 cl - 19 1/4 oz

Pag. 179



Kaleido, Cube, Dots

Per mixare pattern e fantasia senza rinunciare alla funzionalità. Le tazze da Tè e Cappuccino soddisfano ogni esigenza in una combinazione perfetta di stile, grazie al design italiano e praticità, poiché temperate e quindi extra-resistenti e idonee al microonde.

Where imaginations meets convenience. The new Kaleido, Cube and Dots cups can meet every needs, combining Italian style with tempered glass, which is break-resistant and micro-wave safe.



KALEIDO

Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz

Pag. 228



CUBE

Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz

Pag. 228



DOTS

Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz

Pag. 228



KALEIDO

Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz

Pag. 228



CUBE

Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz

Pag. 228



DOTS

Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz

Pag. 228



Cassiopea

Forme distinte e d'effetto per un decanter dal design contemporaneo e ricercato.
La formula perfetta per servire con classe e funzionalità qualsiasi distillato o liquore.

*A new decanter featuring a distinctive, contemporary, and sophisticated design.
The perfect shape to serve spirits with a classy touch.*



CASSIOPEA
Decanter
85 cl - 28 3/4 oz
Pag. 155/192



CASSIOPEA
33 cl
33 cl - 11 1/4 oz
Pag. 155



Officina 1825

Un decanter e un bicchiere dallo stile vintage e industriale.
Perfetti per liquori e distillati da degustare in un mood senza tempo e di tendenza.

*A decanter and a glass featuring vintage industrial design.
The ideal set to taste spirits with a timeless, trendy attitude.*



OFFICINA1825
Decanter
100 cl - 33 3/4 oz
Pag. 160/192



OFFFICINA1825
D.O.F.
30 cl - 10 3/4 oz
Pag. 160



Quattro Stagioni

I due nuovi formati offrono soluzioni innovative e iper-funzionali per una mise en table creativa, inconsueta ed efficace: dai cocktail, ai dessert fino alla vaso-cottura i vasi Quattro Stagioni vanno alla conquista della cucina sperimentale e di tutte le tendenze del buon magiare. L'unione tra le capacità e la nuova forma con l'ampia imboccatura rende i vasi ideali per la conservazione in freezer e per la vaso-cottura a bagnomaria.

The new cylindrical jars provide innovative and ultra-functional solutions for creative, unconventional and efficient table settings. From cocktails and dessert presentations to home canning our Quattro Stagioni jars are conquering experimental cuisine and fine dining. The new sizes, together with the wide mouth, make the new jars ideal for storing foods in the freezer and water-bathing.



QUATTRO STAGIONI
20 cl

20 cl - 6 3/4 oz

Pag. 240



QUATTRO STAGIONI
32 cl

32 cl - 10 3/4 oz

Pag. 240



Emilia

Il classico set per il servizio dell'acqua si rinnova con nuovi profili e nuovi dettagli, per un servizio più attuale e originale. La nuova funzionalità del collo ampio è ideale anche per i professionisti più esigenti.

Emilia gives a new look and feel to the simple action of serving water, adding contemporary and modern details. The large neck meets the needs of every restaurant and bar.



EMILIA
Bottiglia
Bottle 1 l
100 cl - 33 3/4 oz
Pag. 196



EMILIA
Bottiglia
Bottle 0,5 l
50 cl - 17 oz
Pag. 196



EMILIA
Bottiglia
Bottle 0,25 l
25 cl - 8 1/2 oz
Pag. 196



Quattro Stagioni

Un nuovo colore di tendenza ideale per servire drink, frullati e cocktail dai sapori estivi. Perfetto per l'uso professionale grazie al colore permanente idoneo al lavaggio in lavastoviglie.

A new trendy color for summer drinks, smoothies and cocktails. The new mug can withstand heavy use because the color is infused in the glass and does not wear off over time.



QUATTRO STAGIONI
41,5 cl Pink
41,5 cl - 14 oz
Pag. 241



Quattro Stagioni I Genietti

L'iconico vaso Quattro Stagioni diventa ancora più versatile grazie ai nuovi coperchi I Genietti realizzati in acciaio inox per rivoluzionare l'uso dei vasi: il tappo con il foro è ideale per servire in modo originale cocktail con la cannuccia, il tappo setaccio è perfetto per spolverizzare cacao e cannella. Queste sono solo alcune idee, tante altre saranno le ispirazioni.

The new I Genietti lids, made of stainless steel, shake up the world of Quattro Stagioni and allow for a variety of uses. The lid with the hole can be used for fancy presentations of cocktails that require a straw, while the sieve is perfect for sprinkling cocoa and cinnamon. Look for more inspirations and find your own creative idea!



QUATTRO STAGIONI
Lavagna
Chalkboard

Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 242



QUATTRO STAGIONI
Grattugia
Grater

Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 242



QUATTRO STAGIONI
Sale e spezie
Salt & spice dispenser

Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 242



QUATTRO STAGIONI
Setaccio
Sieve

Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 242



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo zucchero
Jar with sugar lid

25 cl - 8 1/2 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 243



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo grattugia
Jar with grater lid

25 cl - 8 1/2 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 243



QUATTRO STAGIONI
Vaso c/tappo sale e spezie
Jar with salt&spice lid

25 cl - 8 1/2 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 243



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo setaccio
Jar w/sieve lid

25 cl - 8 1/2 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 243



QUATTRO STAGIONI
Cocktail

Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 242



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo cocktail
Jar with cocktail lid

41,5 cl - 14 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 70 mm - 2 3/4"
Pag. 243



QUATTRO STAGIONI
Bottiglia con tappo cocktail
Bottle w/cocktail lid

40 cl - 13 1/2 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 56 mm - 2 1/4"
Pag. 243

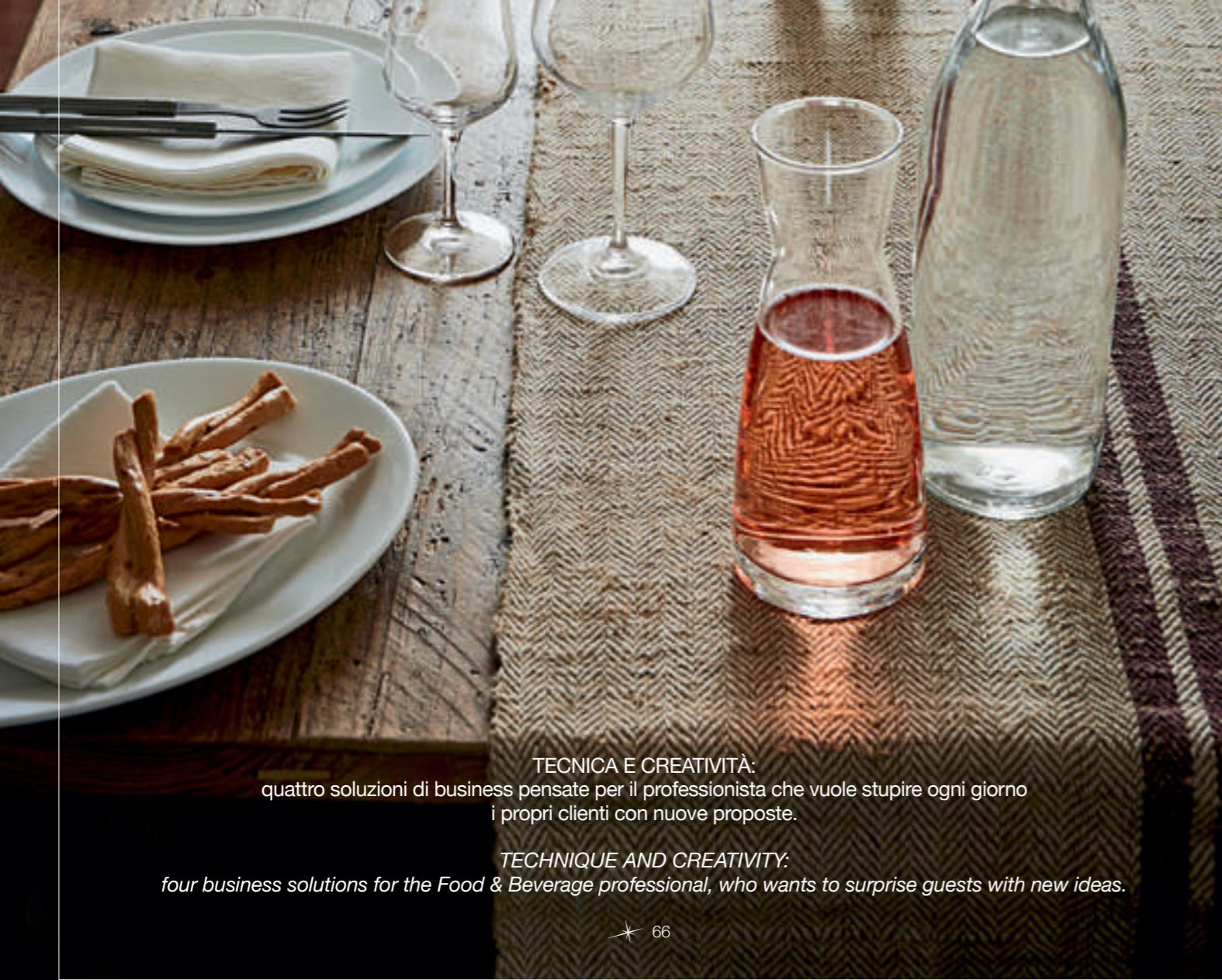


QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo olio
Jar w/oil pourer

40 cl - 13 1/2 oz
Ø Tappo / Lid
Ø 56 mm - 2 1/4"
Pag. 243



Business Solution



TECNICA E CREATIVITÀ:
quattro soluzioni di business pensate per il professionista che vuole stupire ogni giorno i propri clienti con nuove proposte.

TECHNIQUE AND CREATIVITY:
four business solutions for the Food & Beverage professional, who wants to surprise guests with new ideas.



WINE SOLUTION

Vini fruttati, bianchi, rosé e rossi:
una guida al calice giusto, corredata
di consigli per il servizio.

*The perfect handbook to choose the right glass
for fruity wines, whites, rosé, reds, and more.
You'll also find precious tips for a perfect service.*

PAG. 68



BEER CLUB

Entra nel nostro club esclusivo
per scoprire come servire tutti i tipi di birra
in modo professionale.
Una linea completa di prodotti e consigli
per ogni esigenza.

*Discover our exclusive Beer Club
and learn how to serve every beer at its best.
A full range to satisfy every needs.*

PAG. 78



Alla scoperta del mondo Cocktail e Spirits.
Una guida essenziale per offrire spunti,
consigli e ispirazione a ogni professionista.

*Discover the world of Cocktails & Spirits.
Ideas, suggestions and inspirations,
all in one place.*

PAG. 90

SERVING Creativity

Lasciati catturare dalle nostre soluzioni
innovative e iper funzionali
per presentazioni originali e scenografiche.
*Let yourself be fascinated with innovative,
functional and eye-catching ideas to present
foods and drinks.*

PAG. 100



WINE SOLUTION

VINI FRIZZANTI / SPARKLING WINES / PAG. 70

VINI BIANCHI / WHITE WINES / PAG. 72

VINI ROSÉ / ROSÉ WINES / PAG. 74

VINI ROSSI / RED WINES / PAG. 76

AIS PARTNERSHIP



ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

In collaborazione con
l'Associazione Italiana Sommelier

In partnership with
Sommelier Italian Association

Vini frizzanti

Sparkling Wines

Il calice ideale

The Ideal Wine Glass

Per gli Spumanti «Metodo Classico» il flûte ha un corpo stretto e allungato per enfatizzare il perlage e favorire la percezione degli aromi. Per i vini frizzanti aromatici e gli spumanti «Metodo Charmat» la coppa può essere meno slanciata e più ampia per esaltarne i sentori fruttati e fragranti.

For the «Classic Method» Sparkling Wines, the flute has a narrow, long body to accentuate their perlage and favour the perception of aromas.

For the aromatic sparkling wines and «Charmat Method» sparkling wines, the bowl can be less slender and larger to bring out the fruity, fragrant smells of those wines.



ELECTRA

Flûte

23 cl - 7 3/4 oz
cod. 1.92343
— 0,1 L cod. dec. 128

Pag. 124

Champagne
Blanquette de Limoux
Cava
Sekt



PREMIUM

N.2

38,5 cl - 13 oz
cod. 1.70031

Pag. 127

Crémant de Loire
Espumante Colheita
Prosecco
Lugana Spumante



PREMIUM

N.3

26 cl - 8 3/4 oz
cod. 1.70061
— 0,1 L cod. dec. 128

Pag. 127

Champagne
Franciacorta
Cava
Blanquette de Limoux



RISERVA

Champagne

20,5 cl - 7 oz
cod. 1.26281

Pag. 134

Champagne
Sekt
Crémant d'Alsace
Trento Classico



RISERVA

Sparkling wines

39 cl - 13 1/4 oz
cod. 1.67223

Pag. 134

Franciacorta Satin
Perlwein
Prosecco
South Africa Sparkling



PROFESSIONAL

Flûte

15 cl - 5 oz
cod. 2.33101
— 0,1 L cod. dec. 128

Pag. 136

Prosecco
Perlwein
Moscato d'Asti
South Africa Sparkling

Temperatura di servizio

Serving Temperature

4-6° C

4-6° C

Per apprezzare le componenti acido-sapide degli spumanti secchi dalla struttura meno complessa.

To appreciate the acid-sapid components of dry Spumante with a less complex structure.

6-8° C
Per favorire le componenti più aromatiche dei vini dolci e quelle più complesse di crosta di pane dei vini più strutturati.

To favor the aromatic components of dessert wines and the complex notes of full body wines.

Temperatura di servizio

Serving Temperature

6-8° C

Tipologie

Metodo Charmat (o Martinotti) caratterizzato da tempistiche di produzione e affinamenti più brevi, sentori più fruttati e fragranti; struttura meno complessa. Ideali per aperitivi e piatti semplici.

Metodo Classico (o Champenoise) usato per la produzione di Champagne, Franciacorta, Prosecco e Cava, con una struttura più importante, perlage più fine e persistente; sentori più complessi ed evoluti grazie ai lunghi affinamenti. Si prestano come "tutto pasto" per accompagnare anche piatti elaborati.



Types

Méthode Charmat (or Martinotti): characterized by shorter production and aging schedules, fruitier and more fragrant flavors, less complex structure. Perfect as an aperitif or to accompany simple dishes.

Méthode Classique (or Champenoise): production technique as for Champagne, Franciacorta, Prosecco and Cava, with a more complex structure, a finer and persistent perlage, more complex and developed flavors from long aging. Ideal through the entire dining experience or to pair with elaborate dishes.

Vini bianchi

White Wines

Il calice ideale

The Ideal Wine Glass

La coppa deve avere un'ampiezza da moderata a media a seconda della struttura del vino. Una maggiore profondità sul fondo della coppa rispetto a quella dei vini rossi, permette di apprezzare la brillantezza e le sfumature del colore.

The bowl width must range from moderate to average according to the wine structure. A greater depth of the bowl bottom compared to that for red wines allows drinkers to admire its colour brightness and hues.



ELECTRA

Small

35 cl - 11 3/4 oz
cod. 1.92341
— 0,1 L cod. dec. 128

Pag. 124

Alto Adige Sauvignon
Sancerre
Albariño de Rias Baixas
Marlborough Sauvignon Blanc



PREMIUM

N.6

60 cl - 20 1/4 oz
cod. 1.70041
— 0,2 L cod. dec. 129

Pag. 127

Pouilly-Fuissé 1er Cru
Sonoma Chardonnay
Pessac-Léognan
Rías Baixas Albariño



RISERVA

N.11

33 cl - 11 1/4 oz
cod. 1.70191
— 0,1 L cod. dec. 128

Pag. 127

Fiano di Avellino
Côtes du Jura
Reingau Riesling
Etna Bianco



NEW SARA

Burgundy

43,5 cl - 14 3/4 oz
cod. 1.36210

Pag. 144

Viognier
Marsanne
Fumé Blanc
Alvarinho

Chenin Blanc
Arbois Vin Jaune
Vitouska
Collio Ribolla Gialla

Temperatura di servizio

Serving Temperature

8-10° C

8-10° C

Per apprezzare la bevibilità e la freschezza gustativa di vini bianchi giovani e dalla struttura poco complessa.

To appreciate young white wines, fresh and easy to drink to their less complex structure.

Temperatura di servizio

Serving Temperature

10-12° C

10-12° C

Per favorire la percezione delle componenti più morbide e avvolgenti dei vini bianchi più strutturati ed evoluti che hanno fatto un passaggio in botti di legno.

Per apprezzare l'avvolgenza in bocca ma allo stesso tempo favorire la percezione fresco-sapida dei vini passiti e liquorosi bianchi, che se serviti a temperature più elevate risultano stucchevoli.

To favor the perception of softer and enveloping components in the mouth of more structured and full-bodied white wines that have been aged in wooden barrels. To appreciate the enveloping taste in the mouth while favoring the fresh-sapid sensation of fortified wines and passito wines, which would result too sweet if served at higher temperatures.

Tipologie

I vini bianchi giovani e poco strutturati hanno caratteristiche di facile bevibilità, data dalla freschezza gustativa (acidità) e pulizia di bocca, che li rendono ideali per accompagnare aperitivi o piatti semplici perché non ne coprono il sapore.

I vini bianchi evoluti e strutturati hanno subito particolari lavorazioni e/o lunghe evoluzioni e sono dotati di un corredo gusto-olfattivo importante e variegato; possono accompagnare anche secondi di carne bianca.



Types

Young, less structured white wines are easy to drink thanks to their fresh flavor (acidity) and a clean feel in the mouth. They are an ideal accompaniment for appetizers or simple dishes as they do not cover their taste.

Full-bodied and structured white wines have been subject to specific production and/or long aging. They are endowed with persistent and varied olfactory-flavor features. They can also be paired with poultry.

Vini rosé

Rosé Wines

Il calice ideale

The Ideal Wine Glass

La coppa deve avere un profilo slanciato e un equilibrio tra altezza e larghezza della base per convogliare al meglio l'aroma dei vini e, nel caso di vini più complessi, favorirne l'ossigenazione.

The bowl must have a slender contour and a balance between height and width of the base in order to convey the wine aroma at its best and, in case of more complex wines, to favour its oxygenation.



ELECTRA

Medium

44 cl - 15 oz
cod. 1.92351
—, 0,20 L cod. dec. 129

Pag. 124

Côtes du Rhône Rosé
Anjou Rosé
Franciacorta Rosé
Bellet Rosé



PREMIUM

N.2

38,5 cl - 13 oz
cod. 1.70031

Pag. 127

Garda Chiaretto
Côtes du Rhône Tavel
Côtes de Provence Rosé
Tempranillo Rosé



PREMIUM

N.10

47 cl - 15 7/8 oz
cod. 1.70181

Pag. 127

Schiava Rosé
Bandol Rosé
Somerset Rosé



RESTAURANT

Vini bianchi
White wines

43,5 cl - 14 3/4 oz
cod. 1.96121

Pag. 137

Franciacorta Rosé
Stellenbosch Pinot Noir Rosé
Zweigelt Spatlese Rosé



RISERVA

Cabernet

37 cl - 12 1/2 oz
cod. 1.26261

Pag. 134

Touriga Nacional Rosé
Portugieser Rosé
Cincault Rosé



Temperatura di servizio

Serving Temperature

8-10° C

8-10° C
Per favorire la percezione degli aromi fruttati, floreali e freschi dei vini rosati dalla struttura semplice.

To favor the perception of fruity, floral and fresh flavors of rosé wines with a basic structure.

Temperatura di servizio

Serving Temperature

10-12° C

10-12° C
Per favorire lo sviluppo delle componenti sapide e più strutturate di vini rosati provenienti da zone calde.

To favor the development of sapid and more structured components of complex rosé wines, produced in warmer regions.

Tipologie

Nei vini rosati non si parla in genere di evoluzione ma di tipologia/struttura in base alla modalità e al vitigno da cui è stato ottenuto il vino rosato.

I vini rosati dalla struttura semplice (fermi o spumanti) sono caratterizzati da componenti particolarmente delicate fruttate e floreali, più simili a quelle di vini bianchi mediamente strutturati.

I vini rosati più strutturati possono essere paragonati come componenti aromatiche ai vini rossi mediamente semplici, da cui possono sprigionarsi aromi più evoluti di frutti rossi e componenti sapide persistenti in bocca.



Types

When it comes to rosé wines, the term 'body' is not frequently used; we rather speak of their type or structure based on the grapes as well as the wine-making technique.

Less structured rosé wines (still wines or Spumante) are characterized by particularly delicate fruity and floral notes, which are reminiscent of medium-bodied white wines.

More structured rosé wines can be compared to medium-bodied red wines, for their structure and aromatic components. They release more developed aromas of red berries and have a sapid and more persistent taste.

Vini rossi

Red Wines

Il calice ideale

The Ideal Wine Glass

La forma della coppa deve tendere a quella di una semisfera e allargarsi nella zona più bassa. Più il vino rosso è evoluto e ricco di aromi terziari e più la base deve essere ampia, per aumentarne l'ossigenazione permettendo al vino di «aprirsi» e sprigionare al meglio gli aromi.

The shape of the glass must be like a semi-sphere and broaden in the bottom. The more the red wine is mature and abundant in tertiary aromas, the more the base must be large in order to increase its oxygenation, thus allowing the wine to «breathe» and release its aromas at its best.



PREMIUM
N.XL

63 cl - 28 oz
cod. 1.91491
— 0,2 L **cod. dec. 129**

Pag. 127

Barolo
Gevrey-Chambertin
Ribera del Duero
Carménère Reserva



PREMIUM
N.10

47 cl - 15 7/8 oz
cod. 1.70181

Pag. 127

Barbera d'Alba
Beaujolais Village
Müller-Thurgau
Alsace Pinot Noir



RISERVA
Vino rosso fruttato

44 cl - 15 oz
cod. 3.87593

Pag. 134

Cannoneau di Sardegna
Merlot
Côtes du Rhône Syrah
Mendocino Pinot Noir



PREMIUM
N.4

67,5 cl - 22 3/4 oz
cod. 1.70011
— 0,2 L **cod. dec. 129**

Pag. 127

Barolo
Bolgheri
Sassicaia
Mendoza Malbec



RISERVA
Bordeaux

54,5 cl - 18 1/2 oz
cod. 1.67221
— 0,1 L **cod. dec. 128**

Pag. 134

Pomerol
Coonawarra Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero



RISERVA
Vino rosso maturi

55 cl - 18 1/2 oz
cod. 1.67222

Pag. 134

Chianti Riserva
Valtellina Superiore
Malbec Reserva
Sonoma Cabernet Sauvignon

Temperatura di servizio

Serving Temperature

12-14° C / 14-16° C

12-14° C

Per esaltare le componenti più fruttate e fresche di vini rossi delicati e poco tannici che a temperature più elevate andrebbero disperse.

To highlight the fruitier and fresher components of delicate and less tannic red wines, which would not be perceived at higher serving temperatures.

14-16° C

Per ammorbidente le componenti dure dei tannini dei vini rossi di media evoluzione che altrimenti, a temperature più basse, risulterebbero eccessive o sgradevoli al palato.

To soften the gripping tannin feel of medium-bodied red wines, which would otherwise be too strong or unpleasant to the palate if served at lower temperatures.

Temperatura di servizio

Serving Temperature

16-18° C

Tipologie

I vini rossi giovani, fruttati e poco strutturati sono da bersi in gioventù per apprezzarne la componente fruttata e aromatica e l'asciuttatezza che solitamente lasciano al palato.

I vini rossi di media struttura, che talvolta possono fare anche un breve passaggio in legno, sono adatti a molte tipologie di cibi mediamente lavorati e complessi come primi piatti saporiti.

I vini rossi evoluti e strutturati hanno un ampio e variegato bagaglio gusto-olfattivo. Si consiglia di aprirli qualche ora prima del servizio e, se possibile, decantare per permettere a profumi e aromi di sprigionarsi.



Types

Young, fruity and less structured red wines are best when young, in order to appreciate their fruity and aromatic components and their dry feel in the mouth.

Medium-bodied red wines, which are sometimes aged for a short period in wooden barrels, are ideal to pair with semi-elaborate dishes, such as pasta with a strong sauce.

Full-bodied and structured red wines offer a wide and varied olfactory-flavor range. They should be opened a few hours before service and, if possible, poured into a decanter to allow the development of their perfumes and aromas.



BEER CLUB

B E E

QUALITY

R



Beer Club is a complete range of glasses and goblets designed to enhance the sensorial characteristics of beer's endless nuances. Each beer can be enjoyed at its best thanks to a goblet designed specially to underscore its qualities.

C L U B

GLASS
STEMWARE



Solo una mescita corretta permette di apprezzare a pieno profumo, gusto e tutte le sfumature della birra. La birra va versata lentamente iniziando con il bicchiere inclinato a 45° e terminando in verticale. Regolando la velocità di versamento si ottiene la schiuma desiderata, che non deve essere inferiore alle due dita. Temperature di servizio: da 4 a 7 °C per birre a bassa fermentazione; da 8 a 12°C per birre ad alta fermentazione.

The full fragrance of beer, its flavour and many different nuances can only be appreciated if it is poured correctly. Beer should be poured slowly, with the glass held initially at a 45° angle and then gradually righted as it fills. The faster beer is poured, the greater the amount of froth will form, and this should never be less than two fingers thick. Serving temperature: 4-7 °C for bottom-fermented beers; 8-12 °C for top-fermented beers.

GLASS
GOBLETS



Lager Beers,
Pilsner Beers,
Bock Beers

Colonna conica: l'imboccatura larga è ideale per controllare la schiuma ed enfatizzare la percezione degli aromi.

Tapered glass: the large mouth is ideal to check the foam and enhance the perception of aromas.

Pag. 82



PALLADIO



HARMONIA



NEW PILSNER



Kristallweizen,
Dunkelweizen,
Weizenbock

Weizenbecker: la svasatura alla sommità contiene l'abbondante schiuma delle birre di frumento.

Weizenbecker: the wider top contains the generous foam of wheat beers.

Pag. 83



NEW WEIZEN



Belgian Beers, Bière De Garde, Lambic Fruit, Ale Beers, Ipa

Calice a tulipano: svasato, ideale per esaltare i profumi delle birre aromatiche e dalla schiuma corposa.

Tulip glass: flared glass, ideal to make the most of the scents characterizing aromatic and full-bodied foam beers.

Pag. 84



ALE



EXECUTIVE



NEW CERVEZA



Abbey Beers, Quadrupel, Dubbel, Trappist Beers

Coppa: forma emisferica, che abbassa progressivamente la schiuma ed esalta il profumo delle birre corpose.

Goblet: bowl-like shape so as to gradually lower the beer head and exalt the scent of full-bodied beers.

Pag. 85



ABBAY



Barleywine, Scotch Ale/Wee Heavy, Stout Beers, Strong/Dark Ale, Porter

Snifter: la bocca stretta cattura gli aromi e la base ampia facilita il riscaldamento della birra con la mano.

Snifter: narrow mouthed rim to trap aromas with a wider bowl designed to be cupped in the hand to warm the beer.

Pag. 85



SNIFTER



Lager Beers, American Pale Ale (Apa), India Pale Ale (Ipa), Stout Beers

Pinta: la forma che si allarga subito sotto il bordo favorisce la persistenza della schiuma.

Pint: this glass forms a bulge just under the rim which enhances head retention.

Pag. 86



NONIX



IRISH PINT



Marzen/Oktoberfest, Pilsner Beers, Doppelbock, Lager Beers

Boccale: il manico e il vetro spesso permettono di conservare la freschezza della birra.

Mug: the handle and the glass thicks enable to maintain the beer freshness.

Pag. 87



MALLE



STERN



BAVIERA



Altbier, Czech Pilsner, Bock Beers, Kolsch

Altglass: cilindrico, per non esaltare né mortificare la schiuma delle birre di gradazione alcolica moderata.

Altglass: cylindrical, so as not to dull neither enhance head formation in low-grade beers.

Pag. 88



BODEGA



CAÑA



TUBOS



SESTRIERE



NEWHOBS



Lager Beers, American Pale Ale (Apa), India Pale Ale (Ipa), Stout Beers

Colonna biconica: la bocca allargata al centro e la forma a chiudere leggermente lo rendono adatto a molteplici tipi di birre Pilsner.

Two-cone shaped: the slightly narrow-mouthed rim and the widening walls towards the middle make this glass suitable for many types of Pilsner beers.

Pag. 89



WILLY



Figure dalla forma allargata al centro e dall'imboccatura larga, caratterizzate dall'estrema eleganza.
Ideali per servire molteplici tipologie di birre chiare, come le vivaci e profumate birre danesi.

SHAPES FEATURING A LARGE SECTION IN THE MIDDLE AND A LARGE MOUTH, CHARACTERIZED BY THE FINEST ELEGANCE.
IDEAL TO SERVE MULTIPLE TYPES OF LAGERS, SUCH AS THE LIVELY AND SCENTED DANISH BEERS.

Cat. Colonna conica / Tapered glass



star
glass



NEW



NEW

PALLADIO		
Birra Beer 0,4	Birra Beer 0,3	Birra Beer 0,2
54,5 cl 18 1/2 oz	38,5 cl 13 oz	28,5 cl 9 3/4 oz
cod. 1.65281 cod. 1.65271 cod. 1.65261		

Pag. 140

HARMONIA		
Birra Beer 0,4	Birra Beer 0,3	Birra Beer 0,2
58 cl 19 1/2 oz	38,5 cl 13 oz	27,5 cl 9 1/4 oz
cod. 1.28980 cod. 1.28970 cod. 1.28960		

Pag. 140

NEW PILSNER		
Birra Beer 58	Birra Beer 42	Birra Beer 29
58 cl 19 1/2 oz	42 cl 14 1/4 oz	29 cl 9 3/4 oz
cod. 4.61253 cod. 4.61252 cod. 4.61254		

Pag. 179



NEW

0,5	0,3
66 cl 22 1/4 oz	40,7 cl 13 3/4 oz
cod. 6.66235 cod. 6.66234	

Pag. 179



AMERICAN LAGER — AMBER/RED LAGER — AMERICAN PALE ALE — DARK LAGER: chicken and game — DOPPELBOCK:
chicken and game / creamy puddings — DORTMUNDER/EXPORT LAGER — DOUBLE/IMPERIAL PILSNER — GERMAN PILSNER
— HAPPOSU — JAPANESE RISE LAGER — LIGHT LAGER: hamburgers / Indian cuisine — MAIBOCK/HELES BOCK —
MUNICH DUNKEL LAGER — MUNICH HELLES LAGER — PALE LAGER — VIENNA LAGER.



82

La svasatura alla sommità è stata studiata per le birre di frumento perché ne contiene l'abbondante schiuma
e la parte stretta del bicchiere ne esalta il caratteristico colore opaco e dorato.

THE SLIGHTLY WIDER TOP OF THE GLASS HAS BEEN SPECIFICALLY DESIGNED FOR WHEAT BEER, TO PROVIDE ROOM FOR ITS FOAMY HEAD,
WHILE THE BOTTOM IS NARROWER TO HIGHLIGHT ITS TYPICAL PALE GOLDEN COLOR.

Cat. Weizenbecker

83

La caratteristica forma a tulipano facilita la creazione di bollicine, impedisce una schiumatura troppo abbondante e favorisce la percezione olfattiva del profumo. Per birre aromatiche e dalla schiuma cremosa come le belghe d'abbazia.

THE PECULIAR TULIP-LIKE SHAPE ENHANCES BUBBLES FORMATION WITHOUT OVER FOAMING BY FAVOURING AT THE SAME TIME THE OLFACTORY PERCEPTION OF SCENT.
IDEAL FOR AROMATIC BEERS WITH CREAMY HEAD SUCH AS THE BELGIAN ABBEY ALES.

Cat. Calice a tulipano / Tulip glass



La forma ampia ed emisferica favorisce sorsi abbondanti e una buona ritenzione della schiuma, valorizzando il gusto delle birre corpose e ricche di aromi quali le birre trappiste o d'abbazia.

THE WIDE-MOUTHED AND BOWL-LIKE SHAPE PERMITS DEEP SIPs AND A GOOD HEAD RETENTION, BY THUS MAKING THE MOST OF THE TASTE OF THE FULL-BODIED AND AROMATIC BEERS SUCH AS THE TRAPPIST OR THE ABBEY-STYLE ALES.

Cat. Coppa / Goblet



Calice dalla caratteristica forma a chiudere per esaltare la schiuma e catturare gli aromi. La superficie ampia favorisce lo scambio termico, perché facilita il riscaldamento della birra con la mano. Ideale per birre da meditazione, corpose.

THIS GLASS THANKS TO ITS TYPICAL NARROW-MOUTHED RIM ALLOWS A BIG FOAMY HEAD AND COMPLEX AROMAS TO DEVELOP. THE WIDER BOWL INSTEAD FAVOURS HEAT EXCHANGE, BECAUSE IT IS DESIGNED TO BE CUPPED IN THE HAND SO AS TO WARM THE BEER INSIDE. IDEAL FOR FULL-BODIED MEDITATION BEERS.

Cat. Snifter



EXECUTIVE		
Birra Beer 0,4	Birra Beer 0,3	Birra Beer 0,2
52,9 cl 18 oz	37,5 cl 12 3/4 oz	26,1 cl 8 3/4 oz
cod. 1.28550	cod. 1.28540	cod. 1.28530

Pag. 148



ALE		
Ale 50	Ale 42	
50,4 cl 17 oz	42,5 cl 14 1/4 oz	
cod. 3.30245	cod. 3.30246	

Pag. 149



NEW CERVEZA		
Calice		
Stemware 29		
29,5 cl 10 oz		
cod. 1.36240		

Pag. 149



ABBEY	
41,8 cl 14 1/4 oz	
cod. 1.28870	

Pag. 149



SNIFFER	
53 cl 18 oz	
cod. 1.30210	

Pag. 149



ABBEY BEERS — BELGIAN ALE: starters — BELGIAN IPA — BELGIAN STRONG DARK ALE — BERLINER WEISS — DUBBEL — QUADRUPLE — TRAPPIST BEERS: starters / young cheese / ripe cheese / red meat / chicken and game / creamy puddings.



AMERICAN BARLEYWINE — BARLEYWINE: ripe cheese / creamy puddings — BELGIAN DARK ALE — BELGIAN PALE ALE — BELGIAN STRONG DARK ALE — BELGIAN STRONG PALE ALE — DOUBLE/IMPERIAL IPA — DOUBLE/IMPERIAL STOUT: creamy puddings — GUEUZE: young cheese / ripe cheese — LAMBIC-FRUIT: starters / chicken and game / fruit desserts — OLD ALE YOUNG: cheese / ripe cheese / roast beef — QUADRUPLE — RED ALE — RUSSIAN IMPERIAL STOUT — SCOTCH ALE/ WEE HEAVY — STRONG ALE: canapés — TRIPEL — WHEATWINE.



BELGIAN DARK ALE — BELGIAN IPA — BELGIAN PALE ALE — BELGIAN QUAD — BELGIAN STRONG DARK ALE — BELGIAN STRONG PALE ALE — BIÈRE DE GARDE: ripe cheese — DOUBLE/IMPERIAL IPA — FARMHOUSE ALE — FLANDERS OUD BRUIN — FLANDERS RED ALE: pizza, Mexican cuisine — GUEUZE: young cheese / ripe cheese — LAMBIC FRUIT: starters, chicken and game, fruit desserts — SAISONS — SCOTCH ALE — WILD ALE.

*Cat. Pinta / Pint***NONIX**

Nonix 58 Nonix 29

58,5 cl 29,4 cl
19 3/4 oz 10 oz**cod. 5.17220 cod. 5.17210****Pag. 178****IRISH PINT**56,8 cl 29,4 cl
19 1/4 oz 10 oz**cod. 6.66236****Pag. 179**

La forma a cono rovesciato e lo largo subito sotto il bordo neutralizzano qualsiasi velleità di schiuma delle Bitter Ale e valorizzano la schiuma cremosa delle Stout.

AN INVERTED CONE SHAPE AND THE UPPER BULGE JUST UNDER THE RIM PREVENT FOAMING IN BITTER ALES WHILE MAKING THE MOST OF THE CREAMY HEAD IN STOUTS.



ADJUNCT LAGER — AMBER/RED ALE — AMBER/RED LAGER — AMERICAN PALE ALE (APA) — BALTIC PORTER — BLACK ALE — BLACK & TAN — BLONDE ALE — BROWN ALE: chicken and game / roast beef — CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER — CREAM ALE — DARK WHEAT ALE — DOUBLE/IMPERIAL STOUT: creamy puddings — ENGLISH BITTER — ENGLISH INDIA PALE ALE (IPA) — ENGLISH PALE ALE — EXTRA SPECIAL/STRONG BITTER (ESB) — IRISH DRY STOUT: oysters — IRISH RED ALE — MILK STOUT — OATMEAL STOUT — OLD ALE: young cheese / ripe cheese / roast beef — PORTER: young cheese / ripe cheese / roast beef / fish / creamy puddings / fruit desserts — PUMPKIN ALE — RUSSIAN IMPERIAL STOUT — RYE BEER — SCOTCH ALE/WEE HEAVY — STOUT: ripe cheese / fruit desserts — STRONG ALE: canapés — WINTER WARMER — WITBIER: fruit desserts.

		
MALLE	STERN	BAVIERA
Birra Beer 0,5	Birra Beer 0,4	Birra Beer 0,5
67 cl 22 3/4 oz	50,3 cl 17 oz	69,8 cl 23 1/2 oz
cod. 1.33930 cod. 1.33920	cod. 1.33640 cod. 1.33650	cod. 1.33450 cod. 1.33440
Birra Beer 0,3	Birra Beer 0,25	Birra Beer 0,3
37,5 cl 12 3/4 oz	31 cl 10 1/2 oz	39,2 cl 13 1/4 oz
cod. 1.33910 cod. 1.33900	Pag. 181	cod. 1.33430 cod. 1.33420
	Pag. 181	Pag. 181



Tipici boccali realizzati in vetro spesso, per conservare la temperatura di cantina. Il manico evita di riscaldare la birra. La forma è generalmente cilindrica per valorizzare il perlage. Adatto alle Ales e in particolare alle Pale Ales.

TYPICAL MUGS MADE IN THICK GLASS, TO KEEP BEER AT CELLAR TEMPERATURE. HANDLE AVOIDS TO WARM IT UP BY CONTACT WITH YOUR HAND.
THE SHAPE IS USUALLY CYLINDRICAL TO ENHANCE THE PERLAGE. SUITABLE FOR ALES AND PALE ALES IN PARTICULAR.

Cat. Boccale / Mug

AMBER/RED ALE — AMERICAN PALE ALE (APA) — BALTIC PORTER — BLACK ALE — BLONDE ALE — BOCK: red meat / chicken and game / Mexican cuisine — BROWN ALE: chicken and game / roast beef — CREAM ALE — CZECH PILSNER — DOPPELBOCK: chicken and game, creamy puddings — ENGLISH BITTER — EURO DARK LAGER — EXTRA SPECIAL/STRONG BITTER (ESB) — GERMAN PILSNER — IPA — IRISH DRY STOUT: oysters — IRISH RED ALE — KELLER BIER/ZWICKEL BIER — MAIBOCK/HELLES BOCK — MARZEN/OCTOBERFEST — MILK STOUT — OATMEAL STOUT — PORTER: young cheese / ripe cheese / roast beef / fish / creamy puddings / fruit desserts — SCOTTISH ALE — STOUT: ripe cheese / fruit desserts — STRONG ALE: canapés — VIENNA LAGER — WITBIER: fruit desserts.

B

BODEGA - Pag. 170
CAÑA - Pag. 178
TUBOS - Pag. 180



Cilindrici e sottili, esaltano la freschezza della birra senza enfatizzare né mortificare la formazione della schiuma. Sono particolarmente indicati per le birre di gradazione alcolica moderata, come le Altbier.



BODEGA
Maxi
50,5 cl - 17 oz
cod. 7.10880

BODEGA
Medium
35,5 cl - 12 oz
cod. 7.10870

BODEGA
Mini
22,5 cl - 7 1/2 oz
cod. 7.10860



TUBOS VIP
30,4 cl - 10 1/4 oz
cod. 4.11950

C

CAÑA
Lisa 50
47,6 cl - 16 oz
cod. 4.10610

CAÑA
Lisa 20
21,5 cl - 7 1/4 oz
cod. 4.10590

CAÑA
Lisa 18
17,7 cl - 6 oz
cod. 4.10580

Cylindrical and thin, extol the freshness of the beer without either enhancing or dulling foaming. They are particularly suitable for low-grade beers such as the Altbier variety.



T

SESTRIERE
Pinta
Birra
Beer 0,3
58,8 cl
20 oz
cod. 3.90410 cod. 3.90390

Pag. 170



NEWHOBS
48,3 cl
16 1/4 oz
cod. 4.09877

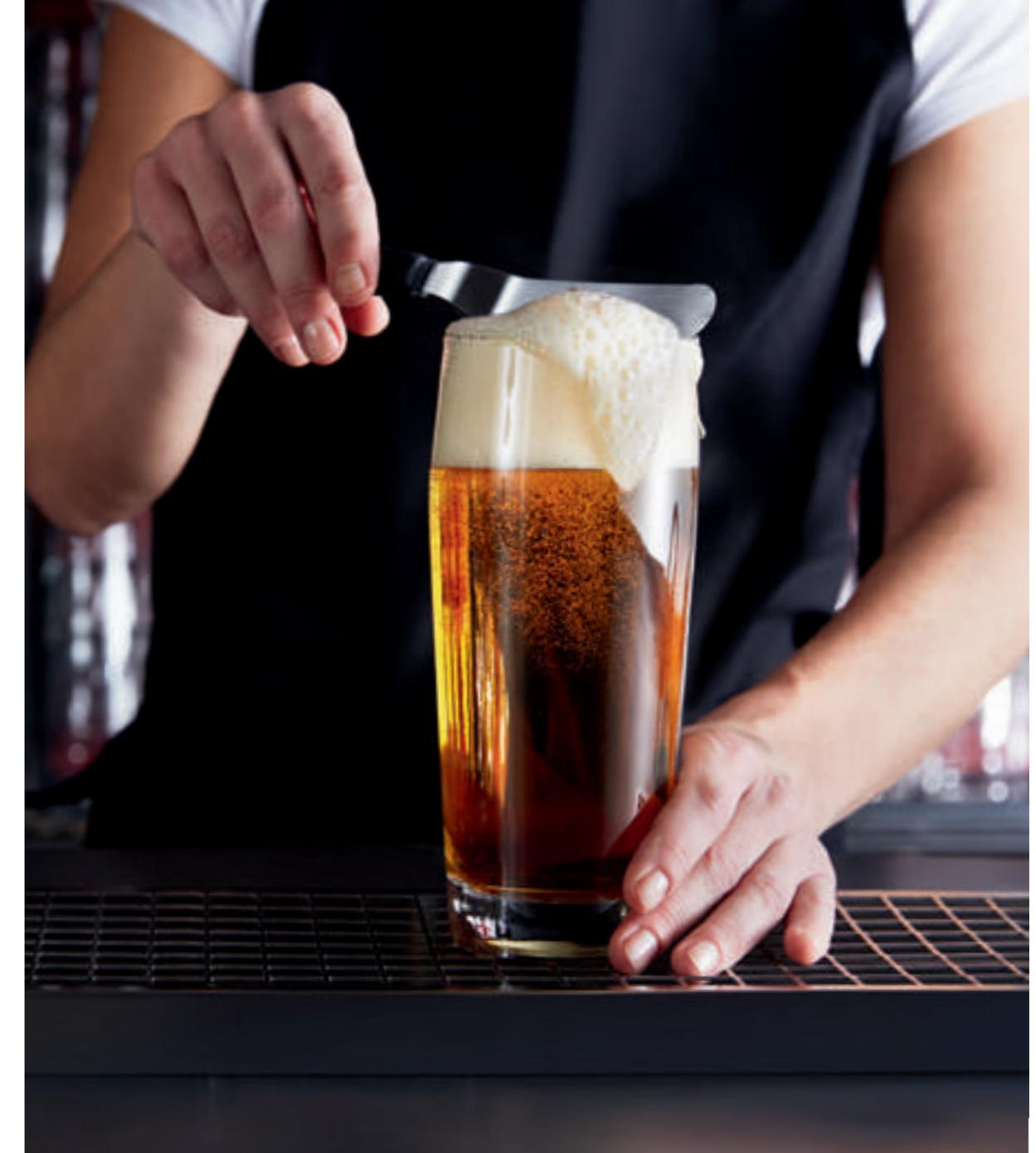
Pag. 180



ALTBIER — BOCK: red meat / chicken and game / Mexican cuisine — CZECH PILSNER — GOSE —
GUEUZE: young cheese / ripe cheese — KOLSCH — LAGER: white meat / salmon — LAMBIC.

La colonna biconica sale apprendosi verso il centro e poi chiude in testa.
È un bicchiere impiegato per servire birre belghe o pils alle quali viene "decapitata" la schiuma con una spatola.
ITS WALLS WIDEN TOWARDS THE MIDDLE AND THEN GET NARROW AT THE TOP. THIS GLASS IS COMMONLY USED TO SERVE BELGIAN BEERS OR PILS AFTER CUTTING THEIR HEADS OFF WITH A HEAD CUTTER.

Cat. Colonna biconica / Two-cone shaped



WILLY	0,5	0,3	0,2
	65,5 cl	38 cl	28 cl
	22 1/4 oz	13 oz	9 1/2 oz
cod. 4.80577	cod. 1.20400	cod. 1.20380	
0,4	0,25		
	48,5 cl	32,8 cl	
	16 1/2 oz	11 oz	
cod. 1.20410	cod. 1.20390		
			Pag. 180

	BELGIAN PILS — PILS — LAGER — HELLES.
---	---------------------------------------



COCKTAIL / PAG. 92
DISTILLATI / SPIRITS / PAG. 96



Cocktail

Varietà e funzionalità per valorizzare i cocktail più creativi.
Una gamma in equilibrio tra fantasia e praticità.

*Variety and functionality to enhance the most creative cocktails.
The perfect balance between creativity and functionality.*



SHAKEN

Durante lo shaking il ghiaccio si scioglie completamente. La capacità ideale è intorno ai 40 cl.

*During shaking the ice melts completely.
Ideal volume is 40 cl – 13.5 oz.*

	YPSILON Cocktail		YPSILON Margarita		CASSIOPEA D.O.F.		LOUNGE D.O.F.		CORTINA Cooler
--	----------------------------	--	-----------------------------	--	----------------------------	--	-------------------------	--	--------------------------



STIRRED

Gli ingredienti vengono mescolati direttamente nel bicchiere tramite uno stirrer. Per questa tipologia di cocktail servono calici e bicchieri larghi.

Ingredients are mixed directly in the glass using a stirrer. Large bottomed glasses and stemware are indicated for this type of cocktails.

	PREMIUM Cocktail bowl		ESTE Cooler		STONE D.O.F.		YPSILON Cooler		BODEGA Maxi
--	---------------------------------	--	-----------------------	--	------------------------	--	--------------------------	--	-----------------------



STRAINED

Questa tecnica è usata per filtrare il ghiaccio per non annacquare il cocktail. Il servizio è fatto in calici dalle piccole capacità rigorosamente freddissimi!

This technique is used to filter the ice so that the cocktail does not become diluted. Drinks are served in small stemware, which needs to be 100% chilled!

	YPSILON Cocktail		YPSILON Flute		DIAMANTE Cocktail 170		RISERVA Champagne
--	----------------------------	--	-------------------------	--	---------------------------------	--	-----------------------------



PESTATI MUDDLED

Si pestano delicatamente solo gli ingredienti solidi: solitamente zucchero, frutta e menta. Bicchieri temperati sono indispensabili per questi cocktail.

Only solid ingredients, such as sugar, fruit and mint, are delicately pressed. Tempered glasses are key for this type of cocktails.

	ROCK BAR Long drink		ROCK BAR LOUNGE Long drink Peach		ROCK BAR LOUNGE Long drink Mint		ROCK BAR LOUNGE Long drink Ice		ROCK BAR Rocks
--	-------------------------------	--	--	--	---	--	--	--	--------------------------



FROZEN

Tutti gli ingredienti vengono tritati insieme al ghiaccio, riducendoli in piccoli pezzi. Per il servizio è meglio prediligere bicchieri dalle grandi capacità.

All ingredients are crushed together with ice. Frozen drinks require large drinking vessels.

	YPSILON Margarita		PALLADIO 0,4		ESTE Cooler		ALE 50
--	-----------------------------	--	------------------------	--	-----------------------	--	------------------



BUILT

Cocktail shot, giocati sulle diverse consistenze dei liquidi, che rimangono stratificati.

Playful layered drinks, made with liquids with different texture.

	YPSILON Shot glass		BISTRÒ 57		DUBLINO One shot		ROCK BAR One shot		EXCELSIOR 156
--	------------------------------	--	---------------------	--	----------------------------	--	-----------------------------	--	-------------------------



GIN TONIC

1/3 GIN - 2/3 TONIC

Esalta al meglio il tuo gin tonic

Best exalt your Gin and Tonic

PARTI DAL GIN

1 CHOOSE THE GIN

ABBINA LA TONICA

2 ADD TONIC WATER

SCEGLI IL BICCHIERE GIUSTO

3 SELECT THE RIGHT GLASS

BICCHIERE GIUSTO
RIGHT GLASS

Bicchieri dal design tagliente per i garnish speziati e i twist di agrumi.

Serve in sharp design tumblers ideal for spices, berry garnishes and twists of citrus fruits.

BICCHIERE GIUSTO
RIGHT GLASS

Bicchieri dalla grande capacità per contenere frutta e ghiaccio. Serve in our Premium Cocktail Bowl that provides room for fruit garnishes and plenty of ice.

TIKI DRINK

La cultura tropicale di bere rum miscelato a frutta esotica.

Anni '30: a Hollywood nasce il primo Tiki bar.

Anni '50: esplode la moda polinesiana.



BORMIOLI ROCCO CONSIGLIA / BORMIOLI ROCCO SUGGESTS

Per un servizio originale scegli bicchieri dalle capacità importanti da guarnire con fiori e frutta.

For a creative presentation, choose large glasses and garnish with flowers and fruit.



NEGRONI

3 CL VERMOUTH ROSSO
3 CL BITTER
3 CL GIN

La sapidità del Gin lega le note amare del Bitter e la morbidezza del Vermouth in maniera unica.

An exclusive cocktail where the tasty flavor of Gin meets the typical notes of Bitter and the softness of Vermouth.

STORICO VERMOUTH DI TORINO

Gusto ricco con vibranti note di cacao e arancio amaro.

Full taste with vibrant notes of cocoa and bitter orange.



Il classico Negroni ha bisogno di un bicchiere che rispetti le tradizioni.

A classic Negroni requires a traditional glass.

VERMOUTH ROSSO BELLE EPOQUE

Sentori di vaniglia che ammorbidiscono le note amare del Bitter.

Scents of vanilla soften the notes of Bitter.



Leggermente svasato per disperdere le note di vaniglia.

A slightly wider mouth to release the notes of vanilla.

VERMOUTH BIANCO

Leggero, secco ma non pungente.

Light, dry, but not stinging.



Per esaltare la finezza, l'eleganza e delicatezza del Vermouth bianco.

Finesse, elegance and delicacy of white Vermouth are enhanced.



Distillati

Spirits

La precisione delle forme e la varietà delle dimensioni fanno godere appieno di un rituale senza tempo.
Una gamma che esalta aromi intensi dei distillati da tutto il mondo.

*The precision of shapes and the variety of sizes improve the enjoyment of a timeless ritual.
A collection that highlights the intense flavors of distilled liquors from all around the world.*

	WHISKY WHISKEY	Provenienza Origin Scozia, Irlanda, Giappone, USA, Canada, Scandinavia, Sud Africa, Sud America, India, Australia Scotland, Ireland, Japan, USA, Canada, Scandinavia, South Africa, South America, India, Australia	Materia prima Raw materials Cerealicoli Cereals	 GINA D.O.F.	 STONE D.O.F.	 ESTE D.O.F.	 LOUNGE D.O.F.	 PREMIUM F
---	-----------------------	--	--	--	---	--	--	--

	VODKA	Provenienza Origin Russia, Polonia ed Est Europa. Russia, Poland and Eastern Europe	Materia prima Raw materials Patate, segale, grano Potatoes, rye, wheat	 RISERVA Grappa	 DUBLINO 57	 VEGA Vega 22	 FOIRE Schnaps
---	--------------	--	---	---	---	---	--

	RUM	Provenienza Origin Area caraibica Caribbean Area	Materia prima Raw materials Canna da zucchero Sugar cane	 PREMIUM F	 ESSENZA Juice	 RISERVA Degustazione Wine tasting	 LOUNGE D.O.F.
---	------------	---	---	--	--	--	--

	BRANDY: COGNAC & ARMAGNAC	Provenienza Origin Francia France	Materia prima Raw materials Vino Wine	 ELECTRA XS	 PREMIUM F	 PREMIUM N.9
---	--------------------------------------	--	--	---	--	--

	TEQUILA	Provenienza Origin Messico Mexico	Materia prima Raw materials Agave	 SORGENTE Liquore Liqueur	 DUBLINO 34	 YPSILON Shot glass	 CARAVELLE Mod. 10	 PIEMONTESE
---	----------------	--	---	---	---	---	--	--

	GRAPPA & STONE FRUIT	Provenienza Origin Italia Italy	Materia prima Raw materials Vinacce Marc	 RISERVA Cognac 480	 PREMIUM F	 RISERVA Grappa	 GLOBO Cognac
		Provenienza Origin Mondo World	Materia prima Raw materials Frutta Fruit				



BRANDY: ARMAGNAC & COGNAC

Brandy è il nome generico dell'acquavite distillata dal vino. Cognac e Armagnac sono due differenti tipi di brandy francesi che devono il loro nome alle rispettive regioni di provenienza.

Brandy is a spirit produced by distilling wine. Cognac and Armagnac are two different types of French brandy. They were named after the regions where their respective grapes are grown.

CLASSIFICAZIONE CLASSIFICATION	INVECCHIAMENTO AGING	CARATTERISTICHE FEATURES
Tre Stelle Very Superior	2,5 anni 2,5 years	L'imboccatura più stretta di questo calice concentra i profumi al naso. <i>The narrower mouth of this glass concentrates the flavors to the nose and allows hands to easily warm the liquor.</i>
Very Superior Old Pale Reserve	4,5 anni 4,5 years	La forma pancia e ampia assicura una buona ossigenazione del distillato, equilibrando la percezione degli aromi. <i>The bellied shape of this snifter guarantees good oxygenation of distilled drinks, resulting in a well balanced perception of the aromas.</i>
Napoleon Royal Extra Old	6 anni 6 years	

Curiosità

Uno dei più famosi cocktail a base di Cognac è il **Brandy Alexander**
3 cl cognac / 3 cl crème de cacao /
3 cl panna liquida

Servito in **Coppa Ypsilon Cocktail**
o **Ypsilon After Dinner**
per un servizio più contemporaneo.



Interesting facts

*One of the most famous Cognac-based cocktails is **Brandy Alexander**.
3 cl cognac / 3 cl crème de cacao /
3 cl panna liquida*

*Serve it in a **Coppa Ypsilon Cocktail**
o **Ypsilon After Dinner**
for a more contemporary touch.*



*** GRAPPA E STONE FRUITS ***



TIPOLOGIA TYPES	CARATTERISTICHE FEATURES	MATERIA PRIMA RAW MATERIALS	SERVIZIO HOW TO SERVE
Acquaviti morbide <i>Mild eau de vie</i>	Grappe morbide e setose <i>Mild and silky grappas</i>	Uve bianche <i>White grapes</i>	8-10°C 46-50°F 
Acquaviti secche <i>Dry eau de vie</i>	Grappe secche e robuste con alcol più elevato <i>Dry and strong grappa with higher alcohol content</i>	Uve rosse <i>Red grapes</i>	12-15°C 54-59°F 
Grappe barricate e torbate <i>Grappa aged in barrels or obtained from smoked marc</i>	Grappe affinate in legno o invecchiata od ottenute da vinacce affumicate. Maggiore struttura e rotondità <i>Grappa aged in small barrels or distilled from marc smoked with peat. Greater roundness and structure</i>	Blend di più uve <i>A blend of several grapes</i>	18-20°C 46-68°F 
Stone fruit	Distillati da frutti a nocciola, con aromi intensi di frutta dal retrogusto ammorbidente <i>Distilled beverages from stone fruit, with intense fruit flavors and an almond aftertaste to release fruitier aromas</i>	Pesche, albicocche, ciliegie e altra frutta a nocciola <i>Peaches, apricots, cherries and other stone fruits</i>	12-15°C 54-59°F 

*** TEQUILA ***

Come berla

L'usanza messicana è quella di bere la Tequila giovane in un piccolo bicchiere, con sale e limone. Una Tequila invecchiata si gusta invece con cannella, caffè, cacao amaro o zucchero di canna.



How to drink

Mexican tradition says a young Tequila should be served in a small glass with salt and lemon, an old one should be paired with cinnamon, coffee, unsweetened cocoa powder or brown sugar.



BORMIOLI ROCCO CONSIGLIA / BORMIOLI ROCCO SUGGESTS

Servita in bicchieri piccoli e che si aprono in bocca.
Serve in small glasses with a flared mouth.

				
---	---	---	---	---



SERVING

Creativity

FOR EATING / PAG. 102

FOR DRINKING / PAG. 104

FOR DECORATING / PAG. 105

The PROJECT

SOLUZIONI INNOVATIVE ED IPER-FUNZIONALI
PER UNO STILE CREATIVO ED EFFICACE

INNOVATIVE AND HYPER-FUNCTIONAL SOLUTIONS
FOR A CREATIVE AND DISTINCTIVE STYLE



1. QUATTRO STAGIONI
250 ML

25 cl - 8 1/2 oz

cod. 3.57750

Pag. 240

2. FIDO
200 ML

20 cl - 6 3/4 oz

cod. 1.41360

Pag. 245

3. SWING
250 ML

25 cl - 8 1/2 oz

cod. 3.14730

Pag. 196



1. QUATTRO STAGIONI
500 ML

50 cl - 17 oz

cod. 3.49750

Pag. 240

2. FIDO
500 ML

50 cl - 17 oz

cod. 1.49210

Pag. 245

3. FIDO
125 ML

12,5 cl - 4 1/4 oz

cod. 1.41370

Pag. 245

**FOR DRINKING**

Bere in un contenitore non convenzionale più che una tendenza è diventato uno stile di consumo. Perfetti per shakerare nello stesso contenitore in cui si serve, vasi e bottiglie in vetro consentono di preparare in anticipo i cocktail e conservarli perfettamente per il consumo sul posto o per il take away, garantendo una presentazione ad effetto.

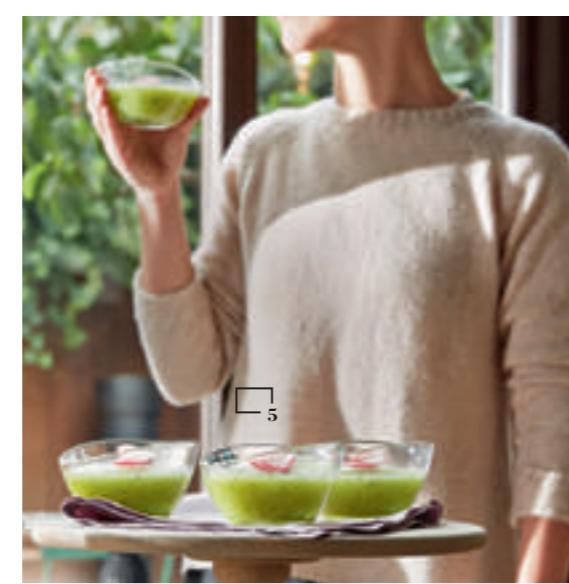
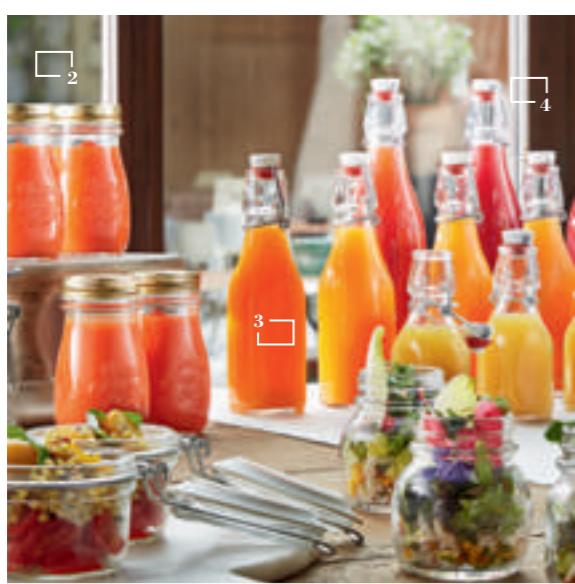
Drinking from unconventional containers has become a consumption style rather than a fashionable trend. Perfect to shake in the same container you use to serve, glass jars and bottles enable to prepare any cocktails in advance and to perfectly preserve them so as clients can have them later either to stay or to go, by guaranteeing an impressive presentation.

**FOR DECORATING**

Il multi-talento del contenitore di vetro si esprime anche come elemento di decorazione: inedito portafiori, creatore d'ambiente come portacandele, scrigno insolito per piccoli oggetti, pratico segnaposto, bello e funzionale come recipiente di dispensa.

Glass containers are multi-talented: they can also be used as decorative elements such as unconventional flower stands, instant ambience creating candle holders, unconventional jewel cases, convenient placeholders, smart and nice cupboard containers.

1. QUATTRO STAGIONI con manico 415 ml <i>with handle 415 ml</i>	2. QUATTRO STAGIONI 200 ML	3. SWING 250 ML	4. GIARA 500 ML	5. ARIA Beta
41,5 cl - 14 oz	20 cl - 6 3/4 oz	25 cl - 8 1/2 oz	50 cl - 17 oz	25 cl - 8 1/2 oz
cod. 3.57768	cod. 3.65641	cod. 3.14730	cod. 6.66261	cod. 2.35682
Pag. 241	Pag. 241	Pag. 196	Pag. 197	Pag. 222



1. QUATTRO STAGIONI 500 ML	4. QUATTRO STAGIONI 200 ML
50 cl - 17 oz	20 cl - 6 3/4 oz
cod. 3.49750	cod. 3.65641
Pag. 240	Pag. 241

2. QUATTRO STAGIONI 250 ML	5. SWING 250 ML
25 cl - 8 1/2 oz	25 cl - 8 1/2 oz
cod. 3.57750	cod. 3.14730
Pag. 240	Pag. 196

3. QUATTRO STAGIONI 150 ML	6. QUATTRO STAGIONI 400 ml
15 cl - 5 oz	40 cl - 13 1/2 oz
cod. 3.57760	cod. 3.65642
Pag. 240	Pag. 241



Performance

LA FUNZIONALITÀ AL SERVIZIO DEL RISTORATORE:
risposte efficaci ai bisogni del professionista più esigente.

FUNCTIONALITY TO MEET THE NEED OF FOOD SERVICE:
efficient solutions for the most demanding professionals.



Infinity color

PAG. 108



Salvaspazio

EASY TO STOCK
PAG. 110



Resistenza

RESISTANCE
PAG. 112



Precisione

PRECISION
PAG. 116

Infinity color



100% Lavabile in lavastoviglie
100% Dishwasher safe

Eco friendly

Infinity Color è l'esclusiva tecnologia di colorazione che nasce dall'essenza stessa del vetro e dura all'infinito.

Infinity Color is the exclusive coloring technology which stems from the ultimate essence of glass itself and lasts forever.



Per tutta la vita dei prodotti, il colore è resistente ai lavaggi in lavastoviglie, agli urti e alle scheggiature. Rimangono inoltre inalterate le proprietà tipiche del vetro come brillantezza, trasparenza, riciclabilità e igienicità.

For their whole life cycle, glassware items keep proving colour fastness against washing in the dishwasher, impacts and chipping. The typical characteristics of glass such as brightness, transparency, recyclability and hygiene also remain unchanged.

Infinity color

Collezioni / Collections

SORGENTE	Onyx	Ocean Blue	Violet
Acqua Water			
Pag. 154			

CASSIOPEA	Onice Onyx
33 cl	

DIAMOND	Forest Green	Ocean Blue	Rock Purple
Cooler			

D.O.F.			

Acqua Water			

Pag. 156

Coppa dessert jr
Jr dessert bowl

Pag. 223

Sottopiatto
Charger plate

Pag. 201 / 225

PULSAR	Forest Green	Ocean Blue	Rock Purple
Cooler			

D.O.F.			

Pag. 157

Acqua Water

Pag. 217

QUATTRO STAGIONI	Light Blue	Pink
41,5 cl		

Pag. 241



= +

ARCHE	Candy Blue	Candy Pink	Candy Lime
Acqua Water			

Pag. 158

NAOS	Candy Blue	Candy Pink	Candy Lime
Acqua Water			

Pag. 158

NETTUNO BLUE	Blue
D.O.F. Acqua Water	
Pag. 159	

Pag. 159

MURANO	Cobalto
Bibita cobalto Blue long drink Acqua cobalto Blue water	
Pag. 159	

Pag. 159

ROCK BAR LOUNGE	Peach	Mint	Ice
Long drink			

Rocks

Pag. 167

ZENO	Azzurro Sky Blue	Verde Green	Lilla Lilac
Acqua Water			

Pag. 175

BAHIA	Blue
Go-Go Coppa dessert Dessert bowl Dessert Ice Cream	
Pag. 224	

Pag. 224

Salvaspazio / Easy to stock



Impilabilità / Stackability

I prodotti impilabili offrono la massima praticità d'uso: ottimizzano lo spazio di stivaggio e sono facilmente trasportabili. Un'accurata progettazione del design garantisce una sovrapponibilità ottimale, riducendo il rischio di rottura.

Stackable products offer utmost convenience when it comes to use: they optimize storage room and are easily transportable. A thorough designing phase guarantees the optimal stackability by thus minimizing the risk of breakage.

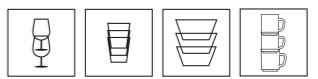


Sono firmati Bormioli Rocco i best seller Rock Bar, il bicchiere più performante della propria categoria, che garantisce un'impilabilità sicura fino a 16 bicchieri; Regolo e Colosseo, calici perfetti per la ristorazione collettiva; Mr Chef e Pompei, le coppe indispensabili in una cucina professionale.

Here you are the best sellers by Bormioli Rocco: Rock Bar, the best performing glasses in their category, ensuring a safe stackability up to 16 glasses; Regolo and Colosseo, the perfect stem glasses for the food service; Mr Chef and Pompei, the must-have bowls in a professional kitchen.

Salvaspazio / Easy to stock

Collezioni / Collections



REGOLO

Calice 27,1 cl
Stemware 27,1 cl
Calice 22,7 cl
Stemware 22,7 cl

Pag. 146



COLOSSEO

Acqua
Water
Vino
Wine

Pag. 146



ROCK BAR ROCK BAR LOUNGE

Super Cooler
Cooler
Long drink

D.O.F.
Rocks
Juice

One shot
Slim
Breakfast

Pag. 165



LYON

20 cl
16 cl
Coppetta 8,5
Bowl 8,5

Pag. 177



NONIX

58 cl
29 cl

Pag. 178



IRISH PINT

56,8 cl

Pag. 179



POMPEI

Insalatiera 26
Salad bowl 26
Insalatiera 23
Salad bowl 23

Pag. 216



Insalatiera 20
Salad bowl 20
Insalatiera 17
Salad bowl 17
Coppetta 14
Small bowl 14

Coppetta 12
Small bowl 12
Coppetta 10,5
Small bowl 10,5
Coppetta 8
Small bowl 8
Coppetta 6
Small bowl 6

Pag. 217



MR CHEF

Insalatiera 30
Salad bowl 30
Insalatiera 26
Salad bowl 26

Pag. 211/219



Coppetta 14
Small bowl 14
Coppetta 11
Small bowl 11
Coppetta 9
Small bowl 9

Pag. 217



PERFORMA

Insalatiera 17
Salad bowl 17
Coppetta 14
Small bowl 14
Coppetta 10
Small bowl 10

Pag. 211/219



MILKY

Mug 34
Mug 25

Pag. 232



PERFORMA

Tazza 28 cl
Cup 28 cl
Tazza 22 cl
Cup 22 cl
Tazza 13 cl
Cup 13 cl

Pag. 211/233



Resistenza / Resistance



Vetro temperato / Tempered Glass

Il processo di tempesta consiste nel sottoporre il vetro a uno shock termico: da una temperatura di circa 600 °C il prodotto viene rapidamente raffreddato. Questo sbalzo termico repentino consente alle molecole di congiungersi, fornendo al vetro elevata resistenza agli shock termici e meccanici.

Tempered glass is obtained from glass that has been undergoing a thermal shock: glass is quickly cooled down after reaching a temperature of about 600°C - 1112°F. Such a sudden thermal shock allows the molecules to join by thus providing the glass with the utmost resistance to both thermal and mechanical shocks.



Il vetro temperato Bormioli Rocco è 2,5 volte più resistente rispetto al vetro non temperato ed è in grado di garantire un elevato livello di affidabilità.

Tempered glass by Bormioli Rocco is 2.5 times more resistant than non-tempered glass and can guarantee the highest degree of reliability.

Resistenza / Resistance

Collezioni / Collections



NEW KALIX

Burgundy
Goblet
Acqua
Water



REGOLO

Calice 27,1 cl
Stemware 27,1 cl
Calice 22,7 cl
Stemware 22,7 cl



Pag. 146

Vino Wine

Calice 41,5 cl
Stemware 41,5 cl
Calice 38 cl
Stemware 38 cl



COLOSSEO

Acqua
Water
Vino
Wine



Pag. 146

ONYX

Acqua
Water
Vino
Wine



Pag. 146

NEW DULCINEA

Acqua
Water
Vino
Wine
Flûte



Pag. 144

NEW SARA

Burgundy
Acqua
Water
Vino
Wine
Flûte



Pag. 144

NEW CERVEZA

Calice 29 cl
Stemware 29 cl



Pag. 149

Resistenza / Resistance

Collezioni / Collections

MURANO
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 159



ROCK BAR & ROCK BAR LOUNGE
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 166/167



NEW KALIX
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 169



VEGA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 169



BODEGA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 170



SABOYA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 176



PERUGIA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 176



CIBELES
Vino
Wine

Pag. 176



DUCAL
Acqua
Water

Pag. 176



LYON
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 177



HABANA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 177



CAÑA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 178



NONIX
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 178



IRISH PINT
56,8 cl

Pag. 179



NEWHOBS
48 cl

Pag. 180



TUBOS
Vip

Pag. 180



CARAJILLO
Bombom

Pag. 186



Resistenza / Resistance

Collezioni / Collections

RONDA
Sottopiatto
Charger plate

Pag. 203



PIATTO PIZZA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 205



PARMA RECTANGULAR
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 207



PARMA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 208



PROMETEO
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 209



PERFORMA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 210



TOLEDO
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 212



POMPEI
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 216



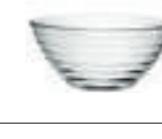
MR CHEF
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 217



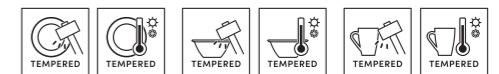
VIVA
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 218



ECLISSI
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 218



DOTS, KALEIDO, CUBE
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 228



EASY BAR
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 229



ICON
Mug

Pag. 229



YPSILON
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 230



OSLO
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 230



YPSILON BRIOS
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 231



MILKY
Collezione completa a
See complete collection on

Pag. 232



ICON WHITE
Mug

Pag. 232



Precisione / Precision



Linea di grammatura MID / MID Gauge Mark

Per garantire ai professionisti della ristorazione una mescita ottimale, gli articoli a ciò destinati vengono muniti di un'apposita taratura, garanzia di qualità e di efficienza del servizio, certificata secondo la Direttiva Europea 2014/32/UE (MID).

To guarantee optimal serving to the restaurants and catering professionals, all items are provided with suitable stamping and lining in compliance with Measuring Instruments Directive 2014/32/UE (MID), a guarantee of top quality and efficiency in service.



Al passo con il crescente affermarsi del servizio al calice e al bicchiere di vini, birre e altre bevande, una tendenza sempre più consolidata, Bormioli Rocco espande la sua offerta di articoli con linea di grammatura MID, per essere ancora più vicino alle esigenze del professionista della ristorazione.

Serving wine, beer, and other beverages by the glass is becoming increasingly popular. To keep the pace with this trend Bormioli Rocco now enlarges its collection of MID Directive complying stamped and lined glassware in order to be even closer to the needs of catering professionals.



Precisione / Precision



Collezioni principali / Main Collections*

ELECTRA

Large	—> 0,25 L
Medium	—> 0,2 L
Small	—> 0,1 L
Flûte	—> 0,1 L

Pag. 124



HARMONIA

Birra 0,4 l	—> 0,4 L
Beer 0,4 l	
Birra 0,3 l	—> 0,3 L
Beer 0,3 l	
Birra 0,2 l	—> 0,2 L
Beer 0,2 l	

Pag. 140



PREMIUM

XL	—> 0,2 L
3	—> 0,1 L
4	—> 0,2 L
6	—> 0,2 L
11	—> 0,1 L

Pag. 127/128



RISERVA

Bordeaux	—> 0,1 L
Barolo	—> 0,1 L
Degustazione	—> 0,1 L
Wine tasting	
Grappa	—> 2 cl

Pag. 134/135



PROSECCO

Fluttino	—> 0,1 L
----------	----------

Pag. 147



PROFESSIONAL

Fluttino	—> 0,1 L
----------	----------

Pag. 136



PALLADIO

Birra 0,4 l	—> 0,4 L
Beer 0,4 l	
Birra 0,3 l	—> 0,3 L
Beer 0,3 l	
Birra 0,2 l	—> 0,2 L
Beer 0,2 l	

Pag. 140



EXECUTIVE

Birra 0,4 l	—> 0,4 L
Beer 0,4 l	
Birra 0,3 l	—> 0,3 L
Beer 0,3 l	
Birra 0,2 l	—> 0,2 L
Beer 0,2 l	

Pag. 148



ROCK BAR

Rocks	—> 0,2 L
-------	----------

Pag. 166



SESTRIERE

Pinta	—> 0,4 L
Pint	
Birra 0,3 l	—> 0,3 L
Beer 0,3 l	

Pag. 170



CORTINA

Bibita	—> 0,2 L
Long drink	
Acqua	—> 0,2 L
Water	

Pag. 173



WILLY

0,5 l	—> 0,5 L
0,4 l	—> 0,4 L
0,3 l	—> 0,3 L
0,25 l	—> 0,25 L
0,2 l	—> 0,2 L

Pag. 180



AQUARIA

Caraffa	
Jug	
1,1 l	—> 1 L

Pag. 193



YPSILON

Caraffa	
Jug	
1,0 l	—> 1 L
0,5 l	—> 0,5 L
0,25 l	—> 0,25 L

Pag. 193



* Le immagini sono puramente indicative, hanno il solo scopo di presentare il prodotto. All images used are for illustrative purposes only. Inside the catalogue there are the complete collections of MID gauge items.



Drinkware

CALICI / STEMWARE / PAG. 120
BICCHIERI / TUMBLERS / PAG. 150
SPECIALIST / PAG. 182
DECANTER, CARAFFE E BOTTIGLIE /
DECANTERS, PITCHERS AND BOTTLES / PAG. 190



Calici Stemware

EXCLUSIVE
122

CASUAL DINING
132

EVERY DAY
141



Exclusive

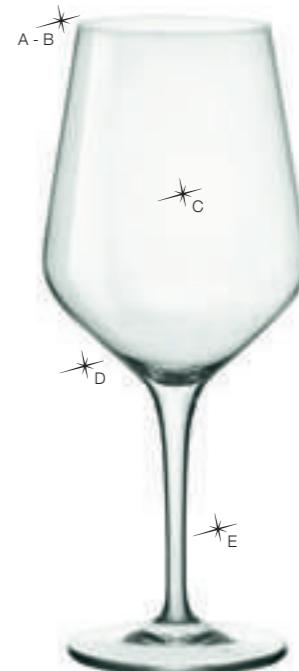
I calici perfetti per un'atmosfera sofisticata. L'innovativo materiale Star Glass rende il vetro particolarmente brillante, donando eleganza e stile alla tavola.

The best wine glasses for creating a sophisticated atmosphere. The innovative Star Glass guarantees ultra-clarity and guarantees elegance and style for the table.

Electra

Electra è la collezione completa nata per soddisfare concretamente le richieste del ristoratore più esigente. Il design moderno è ideale per un'apparecchiatura elegante e contemporanea. Le caratteristiche tecniche di Electra rispondono alle più precise esigenze di funzionalità e praticità.

Electra is a complete collection designed to fully satisfy the most demanding restaurateur. The modern design is ideal for an elegant contemporary table setting and the technical characteristics respond to the most specific requirements of functional and practicality.



A

Taglio laser Laser cutting



Massima piacevolezza della degustazione grazie ai bordi sottili e alla precisione del taglio laser.

Enjoy maximum tasting pleasure, thanks to the presence of thin, laser cut rims.

B

Spessori sottili Reduced thickness



Eleganza e stile in ogni occasione, grazie all'estrema leggerezza e alla perfetta distribuzione del vetro.

Elegance and style for every occasion, thanks to the extreme lightness and perfect distribution of glass.

C



CRYSTAL
GLASS

Massimizza la tua esperienza di degustazione grazie alla trasparenza e purezza del vetro sonoro superiore Starglass.

Maximize your wine tasting experience, thanks to the transparency and purity of crystal glass Starglass.

D

Gambo stirato Pulled stem



Eleganza e resistenza, garantite dal gambo stirato. Each glass features a sense of elegance, combined with resistance against breakage, thanks to the pulled stem.

E



EXTRA
RESISTANCE

Estrema resistenza dello stelo alle più frequenti cause di rottura: lavaggi, torsioni, uso quotidiano.

Stems are extremely resistant to the most frequent causes of breakage: washing, twisting, daily use.

AIS PARTNERSHIP



ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier.
In partnership with Sommelier Italian Association.

Electra**ELECTRA**
XL

65 cl - 22 oz
h 240 mm - 9 1/2"
Ø 102 mm - 4"
SR6 K4 - Q.P. 48

cod. 1.92342

**ELECTRA**
Large

55 cl - 18 1/2 oz
h 230 mm - 9"
Ø 95 mm - 3 3/4"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.92352
— 0,25 L cod. dec. 230**ELECTRA**
Medium

44 cl - 15 oz
h 216 mm - 8 1/2"
Ø 87 mm - 3 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.92351
— 0,20 L cod. dec. 129**ELECTRA**
Small

35 cl - 11 3/4 oz
h 205 mm - 8"
Ø 83 mm - 3 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 72

cod. 1.92341
— 0,1 L cod. dec. 128**Electra****ELECTRA**
Long Drink

39 cl - 13 1/4 oz
h 129 mm - 5"
Ø 76 mm - 3"
SR6 K4 - Q.P. 140

cod. 1.92345

**ELECTRA**
D.O.F.

38 cl - 12 3/4 oz
h 100 mm - 4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 144

cod. 1.92344

**ELECTRA**
Decanter*

161 cl - 54 1/2 oz
h 211 mm - 8 1/4"
Ø 185 mm - 7 1/4"
SR1 K4 - Q.P. 96

cod. 1.92347

**ELECTRA**
Super

44 cl - 15 oz
h 186 mm - 7 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 80

cod. 1.92348

**ELECTRA**
XS

19 cl - 6 1/2 oz
h 160 mm - 6 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
SR6 K4 - Q.P. 140

cod. 1.92349

**ELECTRA**
Flûte

23 cl - 7 3/4 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 62 mm - 2 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 80

cod. 1.92343
— 0,1 L cod. dec. 128
Vini consigliati
Recommended Wines


ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

**Flûte**

Prosecco
Blanquette de Limoux
Cava
Sekt

XL

Barolo
Amarone della Valpolicella
Pommard
Rioja Gran Reserva

**MEDIUM**

Côtes de Provence Rosé
Chablis
Mosel Riesling
Napa Valley Chardonnay

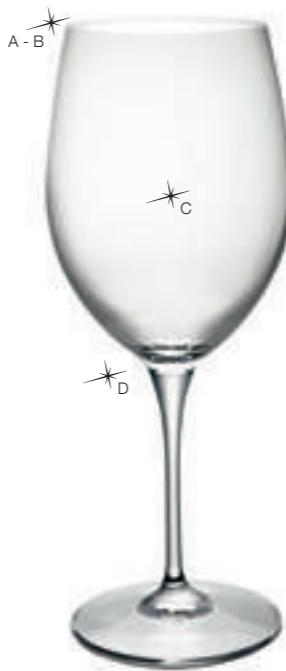
**XS**

Bourgogne Aligoté
Franken Sylvaner
Torasi
Vinho Verde

Premium

Premium è la storica collezione completa nata dall'esclusiva collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), seguendo la regola d'oro "Ad ogni vino il suo calice". Grazie al contributo dei migliori professionisti AIS la linea abbinia ad ogni varietà di vino e distillato una forma specifica di calice, studiato per esaltarne qualità e performance. A completare il profilo d'eccellenza della linea è l'impiego dell'innovativo vetro Star Glass, che garantisce un'ottimale percezione visiva del vino grazie all'elevato livello di purezza e neutralità di colore.

Premium is the timeless and complete collection created with the exclusive collaboration of AIS, the Sommelier Italian Association, of that follows the golden rule of "A glass for each wine". The finest AIS experts designed the line, associating a specific shape and design to each type of wine and distilled beverage. The line's "profile of excellence" is enhanced by use of innovative Star Glass, the perfect clarity and neutral colour of which favour excellent visual perception of wine.



A Taglio laser Laser cutting



Massima piacevolezza della degustazione grazie ai bordi sottili e alla precisione del taglio laser.

Enjoy maximum tasting pleasure, thanks to the presence of thin, laser cut rims.

B Spessori sottili Reduced thickness



Eleganza e stile in ogni occasione, grazie all'estrema leggerezza e alla perfetta distribuzione del vetro.

Elegance and style for every occasion, thanks to the extreme lightness and perfect distribution of glass.



CRYSTAL GLASS

Massimizza la tua esperienza di degustazione grazie alla trasparenza e purezza del vetro sonoro superiore Starglass.

Maximize your wine tasting experience, thanks to the transparency and purity of crystal glass Starglass.

C Gambo stirato Pulled stem



Eleganza e resistenza, garantite dal gambo stirato.

Each glass features a sense of elegance, combined with resistance against breakage, thanks to the pulled stem.

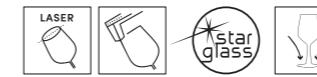


ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier.

In partnership with Sommelier Italian Association.

Premium



PREMIUM

N.XL

83 cl - 28 oz
h 255 mm - 10"
Ø 108 mm - 4 1/4"
SR6 K2 - Q.P. 30

cod. 1.91491
— 0,2 L cod. dec. 129

PREMIUM

N.2

38,5 cl - 13 oz
h 226 mm - 9"
Ø 81 mm - 3 1/4"
SR6 K2 - Q.P. 72

cod. 1.70031

PREMIUM

N.3

26 cl - 8 3/4 oz
h 245 mm - 9 3/4"
Ø 78 mm - 3"
SR6 K2 - Q.P. 60

cod. 1.70061
— 0,1 L cod. dec. 128

PREMIUM

N.4

67,5 cl - 22 3/4 oz
h 225 mm - 8 3/4"
Ø 108 mm - 4 1/4"
SR6 K2 - Q.P. 40

cod. 1.70011
— 0,2 L cod. dec. 129



PREMIUM

N.6

60 cl - 20 1/4 oz
h 238 mm - 9 1/2"
Ø 95 mm - 3 3/4"
SR6 K2 - Q.P. 64

cod. 1.70041
— 0,2 L cod. dec. 129



PREMIUM

N.9

29 cl - 9 3/4 oz
h 182 mm - 7 1/4"
Ø 75 mm - 3"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.70081



PREMIUM

N.10

47 cl - 15 7/8 oz
h 233 mm - 9 1/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
SR6 K2 - Q.P. 64

cod. 1.70181



PREMIUM

N.11

33 cl - 11 1/4 oz
h 219 mm - 8 1/2"
Ø 78 mm - 3"
SR6 K2 - Q.P. 80

cod. 1.70191
— 0,1 L cod. dec. 128

Premium

PREMIUM
Cocktail bowl

75,5 cl - 25 1/2 oz
h 218 mm - 8 1/2"
Ø 91 mm - 3 1/2"
SR6 K2 - Q.P. 40
B6 - Q.P. 264*

cod. 1.70184



PREMIUM
N.14

44 cl - 15 oz
h 216 mm - 8 1/2"
Ø 87 mm - 3 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.92201



PREMIUM
N.15

55 cl - 18 1/2 oz
h 230 mm - 9"
Ø 95 mm - 3 3/4"
B6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.92211



PREMIUM
F

64,5 cl - 21 3/4 oz
h 162 mm - 6 1/2"
Ø 108 mm - 4 1/4"
SR6 K2 - Q.P. 50

cod. 1.70071



PREMIUM
Acqua frizzante
Sparkling water

43 cl - 14 1/2 oz
h 105 mm - 4 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 144

cod. 1.91861



PREMIUM
Decanter Gamma**

160 cl - 54 oz
h 211 mm - 8 1/4"
SR1 K3 - Q.P. 60

cod. 1.70340

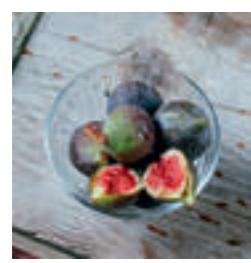


PREMIUM
Decanter N.0***

193 cl - 65 1/4 oz
h 240 mm - 9 1/2"
Ø 216 mm - 8 1/2"
SR1 K2 S - Acc.- Q.P. 42

cod. 1.70450

ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER



XL

Barolo
Gevrey-Chambertin
Ribera del Duero
Carménère Reserva

N° 2

Chianti Classico
Saint-Emilion
Oregon Pinot Noir
Montepulciano d'Abruzzo

N° 3

Champagne
Franciacorta
Cava
Blanquette de Limoux

N° 4

Bolgheri
Sassicaia
Margaux Dao
Mendoza Malbec

N° 6

Sonoma Cabernet Sauvignon
Pessac-Léognan
Vérmentino di Gallura
Rias Baixas Albariño

N° 9

Calice da degustazione
Wine tasting stem



N° 10

Barbera d'Alba
Beaujolais Village
Müller-Thurgau
Alsace Pinot Noir

N° 11

Collio Sauvignon
Pouilly-Fumé
Rheingau Riesling
Condrieu

N° 14

Gewürztraminer
Anjou Rosé
Bellet Rosé
Garda Chiaretto

N° 15

Vino Nobile di Montepulciano
Volnay
Paarl Pinotage
Uruguay Tannat

F

Cognac
Bas Armagnac
Rum
Islay Whisky

Incontri

A
Taglio laser
Laser cutting

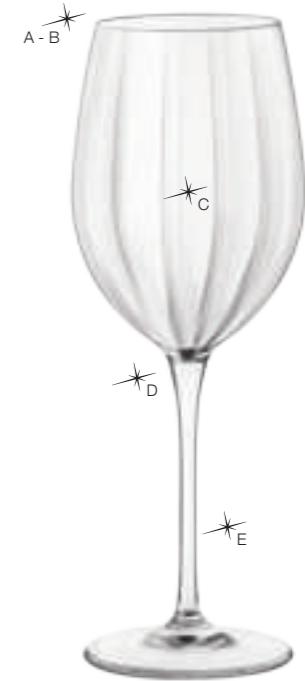


Massima piacevolezza della degustazione grazie ai bordi sottili e alla precisione del taglio laser.
Enjoy maximum tasting pleasure, thanks to the presence of thin, laser cut rims.

B
Spessori sottili
Reduced thickness



Eleganza e stile in ogni occasione, grazie all'estrema leggerezza e alla perfetta distribuzione del vetro.
Elegance and style for every occasion, thanks to the extreme lightness and perfect distribution of glass.



C
Gambo stirato
Pulled stem



Massimizza la tua esperienza di degustazione grazie alla trasparenza e purezza del vetro sonoro superiore Starglass.
Maximize your wine tasting experience, thanks to the transparency and purity of crystal glass Starglass.

D
XLT
XLAST TREATMENT



Estrema resistenza dello stelo alle più frequenti cause di rottura: lavaggi, torsioni, uso quotidiano.
Stems are extremely resistant to the most frequent causes of breakage: washing, twisting, daily use.



NEW

INCONTRI
Medium

42,8 cl - 14 1/2 oz
h 220 mm - 8 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
SR4 K6 - Q.P. 270
CT6 - Q.P. 1260*

cod. 1.94183



NEW

INCONTRI
Acqua**
Water

30 cl - 10 1/4 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 76,5 mm - 3"
SR4 K6 - Q.P. 270
CT6 - Q.P. 1260*

cod. 1.94184

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro sodico-calcico / Item made of soda lime glass
*** Articolo in vetro cristallino / Item made of non-lead crystal glass

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro sodico-calcico / Item made of soda lime glass

Aurum

Una collezione completa, dal design tradizionale ed elegante, realizzata nell'innovativo vetro Star Glass, per valorizzare il profilo della migliore tradizione enogastronomica italiana grazie all'esclusivo connubio tra la perfetta armonia delle forme e la praticità d'uso.

Aurum is a complete collection in an elegantly traditional style. It is made of innovative Star Glass to complement the best of traditional Italian wines and cuisine with an exclusive combination of harmonious forms and practicality.



A

Taglio laser

Laser cutting



Massima piacevolezza della degustazione grazie ai bordi sottili e alla precisione del taglio laser.

Enjoy maximum tasting pleasure, thanks to the presence of thin, laser cut rims.

B

Spessori sottili

Reduced thickness



Eleganza e stile in ogni occasione, grazie all'estrema leggerezza e alla perfetta distribuzione del vetro.

Elegance and style for every occasion, thanks to the extreme lightness and perfect distribution of glass.

C

CRYSTAL
GLASS

Massimizza la tua esperienza di degustazione grazie alla trasparenza e purezza del vetro sonoro superiore Starglass.

Maximize your wine tasting experience, thanks to the transparency and purity of crystal glass Starglass.

D

Gambo stirato

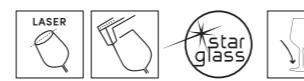
Pulled stem



Eleganza e resistenza, garantite dal gambo stirato.

Each glass features a sense of elegance, combined with resistance against breakage, thanks to the pulled stem.

Aurum



* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro sodico-calcico / Item made of soda lime glass



AURUM

Vino rosso

Red wine

52 cl - 17 1/2 oz
h 225 mm - 8 7/8"
Ø 93 mm - 3 5/8"
B6 K2 - Q.P. 64

cod. 1.80841



AURUM

Burgunder

43 cl - 14 1/2 oz
h 203 mm - 8"
Ø 89,5 mm - 3 1/2"
B6 K2 - Q.P. 64

cod. 1.80831



AURUM

Vino bianco

White wine

35 cl - 11 3/4 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6 K2 - Q.P. 72

cod. 1.80821



AURUM

Flûte

23 cl - 7 3/4 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 68 mm - 2 5/8"
B6 K2 - Q.P. 96

cod. 1.80811



AURUM

Acqua

Water

37 cl - 12 1/2 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 82,5 mm - 3 1/4"
B6 K2 - Q.P. 162

cod. 1.80802



AURUM

Caraffa**

Jug**

150 cl - 50 3/4 oz
h 300 mm - 11 3/4"
Ø 115 mm - 4 1/2"
CT6 - Q.P. 108*

cod. 1.80860



Casual dining

La varietà è la componente principale di questa offerta.
Il design al servizio della funzionalità rende questi prodotti perfetti per ogni occasione.

*Variety is the key element of this proposal.
Design and functionality make these products perfect for any occasion.*

Riserva

Riserva, la serie completa dedicata alla degustazione quotidiana e accessibile, con più di 90 milioni di pezzi venduti in tutto il mondo e oltre 20 anni di storia, si arricchisce di altri 2 nuovi formati che rappresentano un ulteriore miglioramento dello standard qualitativo della serie. Una migliore distribuzione del vetro e un nuovo piattello più sottile si combinano infatti alla purezza del vetro Star Glass e alla finezza del taglio laser del bevente, già caratteristici di Riserva.

Riserva, the complete line for daily wine tasting, which has sold more than 90 million pieces all over the world, celebrates its 20th anniversary and is enriched with two more new shapes. They represent a further improvement of Riserva quality standard. A better distribution of the glass and a new thinner foot combine with the purity of the Star Glass and the fine laser cutting of the bowl characterizing the Riserva standard.



A

Taglio laser Laser cutting



Massima piacevolezza della degustazione grazie ai bordi sottili e alla precisione del taglio laser.

Enjoy maximum tasting pleasure, thanks to the presence of thin, laser cut rims.



B

CRYSTAL
GLASS

Massimizza la tua esperienza di degustazione grazie alla trasparenza e purezza del vetro sonoro superiore Starglass.

Maximize your wine tasting experience, thanks to the transparency and purity of crystal glass Starglass.

AIS PARTNERSHIP

ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

In collaborazione con
l'Associazione Italiana Sommelier.

*In partnership with
Sommelier Italian Association.*

Riserva

RISERVA
Bordeaux

54,5 cl - 18 1/2 oz
h 233 mm - 9 1/4"
Ø 90 mm - 3 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.67221
— 0,1 L **cod. dec. 128**



RISERVA
Nebbiolo

49 cl - 16 1/2 oz
h 212 mm - 8 1/4"
Ø 90,5 mm - 3 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.26271



RISERVA
Vini rossi fruttati
Fruity red wines

44 cl - 15 oz
h 205 mm - 8"
Ø 83 mm - 3 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 72

cod. 3.87593



RISERVA
Vini bianchi floreali
Flowery white wines

39 cl - 13 1/4 oz
h 205 mm - 8"
Ø 83 mm - 3 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 72

cod. 3.87594

Riserva

RISERVA
Degustazione
Wine tasting

21,3 cl - 7 1/4 oz
h 151,5 mm - 5 3/4"
Ø 66 mm - 2 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 168

cod. 1.67260
— 0,1 L **cod. dec. 128**



RISERVA
Cognac 480

53 cl - 18 oz
h 149 mm - 5 3/4"
Ø 99 mm - 4"
SR6 K4 - Q.P. 72

cod. 1.30210



RISERVA
D.O.F.

41 cl - 13 3/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
SR6 K6 - Q.P. 144

cod. 1.57100



RISERVA
Vini rossi maturi
Mature red wines

55 cl - 18 1/2 oz
h 215 mm - 8 1/2"
Ø 89,5 mm - 3 1/2"

cod. 1.67222



RISERVA
Sparkling wines

39 cl - 13 1/4 oz
h 210 mm - 8 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"

cod. 1.67223



RISERVA
Cabernet

37 cl - 12 1/2 oz
h 200 mm - 7 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 72

cod. 1.26261



RISERVA
Barolo

48 cl - 16 1/4 oz
h 195,5 mm - 7 3/4"
Ø 99 mm - 4"
SR6 K4 - Q.P. 48

cod. 1.67231
— 0,1 L **cod. dec. 128**



Vini consigliati Recommended Wines



SPARKLING WINES

Franciacorta Satin
Perwein
Moscato d'Asti
South Africa Sparkling



VINI BIANCHI FRUTTATI FLOWERY WHITE WINES

Sauvignon
Gewurztraminer
Offida Pecorino
Côtes de Jura Chardonnay



VINI ROSSI FRUTTATI FRUITY RED WINES

Cannanou di Sardegna
Cesanese del Piglio
Syrah Côtes du Rhône
Burgogne Pinot Noir



VINI ROSSI MATORI MATURE RED WINES

Chianti Riserva
Valtellina Superiore
Malbec Reserva
Sonoma Cabernet Sauvignon



CABERNET

Paulliac
Alto Adige Cabernet
Maipo Carmenère
Valdepeñas



DEGUSTAZIONE WINE TASTING

Calice da degustazione
Wine tasting stem glass



RISERVA
Champagne

20,5 cl - 7 oz
h 224 mm - 8 3/4"
Ø 75 mm - 3"
SR6 K4 - Q.P. 80

cod. 1.26281
— 2 cl **cod. 767**



RISERVA
Grappa

8,1 cl - 2 3/4 oz
h 163 mm - 6 1/2"
Ø 56 mm - 2 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 180

cod. 1.66181
— 2 cl **cod. 767**

Inventa

La nuova proposta di qualità per reinventare la tavola di tutti i giorni. Il design dei calici Inventa è un perfetto equilibrio tra eleganza e praticità. La gamma completa li rende adatti a ogni occasione e a ogni tipo di drink come vini, cocktail, succhi di frutta.

The new proposal of quality to reinvent the look of your everyday table. The design of Inventa stem glasses is a perfect balance between elegance and convenience.

The complete range makes them suitable for every occasion and every kind of drinks such as wines, cocktails, fruit juices.



INVENTA
XL

64 cl - 21 3/4 oz
h 225 mm - 8 1/4"
Ø 93 mm - 3 3/4"
B6 K4 - Q.P.64

cod. 3.20750



INVENTA
Large

50 cl - 17 oz
h 212 mm - 8 1/4"
Ø 85,5 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P.64

cod. 3.20751

Fiore

FIORE
Goblet

32 cl - 10 3/4 oz
h 197 mm - 7 3/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
CT12 K - Q.P. 45

cod. 1.29070



FIORE
Acqua
Water

24 cl - 8 oz
h 181 mm - 7 1/4"
Ø 75 mm - 3"
CT12 K - Q.P. 60

cod. 1.29030



FIORE
Vino
Wine

19,5 cl - 6 1/2 oz
h 169 mm - 6 3/4"
Ø 71 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 65

cod. 1.29040



FIORE
Schnaps

5,5 cl - 2 oz
h 145 mm - 5 3/4"
Ø 56 mm - 2 1/4"
CT12 K - Q.P. 120

cod. 1.29090



INVENTA
Small

28 cl - 9 1/2 oz
h 190 mm - 7 1/2"
Ø 72 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P.100

cod. 3.20753



INVENTA
Flûte

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 212 mm - 8 1/4"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K4 - Q.P.96

cod. 3.20754



INVENTA
Medium

42 cl - 14 1/4 oz
h 200 mm - 7 3/4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P.72

cod. 3.20752



FIORE
Flûte

16,5 cl - 5 1/2 oz
h 193 mm - 7 1/2"
Ø 66 mm - 2 1/2"
CT12 K - Q.P. 70

cod. 1.29050



FIORE
Fluttino

11 cl - 3 3/4 oz
h 182 mm - 7 1/4"
Ø 58 mm - 2 1/4"
CT12 K - Q.P. 100

cod. 1.29060



FIORE
L'Eau

30 cl - 10 1/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 74 mm - 3"
CT12 K - Q.P. 99
B6 K4 - Q.P. 160

cod. 1.34710

Professional

PROFESSIONAL
Flûte

15 cl - 5 oz
h 178 mm - 7"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K - Q.P. 180

cod. 2.33101
— 0,1 L **cod. dec. 128**

Diamante

DIAMANTE
Acqua
Water

25 cl - 8 1/2 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 73 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 60

cod. 1.66301



DIAMANTE
Cocktail 170

17 cl - 6 oz
h 151 mm - 6"
Ø 96 mm - 3 3/4"
CT12 K - Q.P. 48

cod. 1.66131



RESTAURANT
Vino rosso
Red wine

53 cl - 18 oz
h 215 mm - 8 1/2"
Ø 83 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 32*

cod. 1.96131



RESTAURANT
Vino bianco
White wine

43,5 cl - 14 3/4 oz
h 215 mm - 8 1/2"
Ø 83 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 32*

cod. 1.96121

Ypsilon

Caratterizzata dall'esclusivo e inconfondibile design e dal gambo stirato sottile ed elegante, la gamma Ypsilon è in grado di valorizzare ogni tipologia di drink e ogni occasione di consumo. Ideale per i barman grazie all'elevata stabilità del piattello dei calici e ai suoi formati dedicati ai cocktail. Le caraffe sono facili da riempire grazie all'ampia bocca e la forma garantisce una buona presa.

The elegantly exclusive design of Ypsilon with its distinctively slim pulled stem is available in a variety of shapes to enhance all kinds of cocktails and beverages and every sort of occasion for conviviality. It is ideal for bartenders thanks to the stability of the foot design and shapes dedicated to cocktails. The wide-mouthed jugs provide a firm grip and can be filled with ease.



YPSILON
Flûte

16 cl - 5 1/2 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 64 mm - 2 3/4"
B6 K2 - Q.P. 96
CT12 K - Q.P. 36

cod. 1.25010



YPSILON
Vino
Wine

22,5 cl - 7 5/8 oz
h 197 mm - 7 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 72
CT12 K - Q.P. 36

cod. 1.24470



YPSILON
Fluttino

11 cl - 3 3/4 oz
h 195 mm - 7 3/4"
Ø 57 mm - 2 1/4"
B6 K4 - Q.P. 144

cod. 1.91500



YPSILON
Cocktail

24,5 cl - 8 1/4 oz
h 182 mm - 7 1/4"
Ø 114 mm - 4 1/2"
B6 K2 - Q.P. 50
CT6 K - Q.P. 55

cod. 1.24490



YPSILON
Caraffa
Jug 1 l

108 cl - 36 1/2 oz
h 255 mm - 10"
Ø 104 mm - 4"
CT6 Pretagi - Q.P. 216*

cod. 1.25001
— 1 L **cod. dec. 232**



YPSILON
Caraffa
Jug 0,5 l

55 cl - 18 1/2 oz
h 204 mm - 8"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT6 Pretagi - Q.P. 456*

cod. 1.25051
— 0,5 L **cod. dec. 231**



YPSILON
Caraffa
Jug 0,25 l

28,5 cl - 9 3/4 oz
h 165 mm - 6 1/2"
Ø 68 mm - 2 3/4"
CT12 Pretagi - Q.P. 840*

cod. 1.25071
— 0,25 L **cod. dec. 230**



YPSILON
Margarita

33 cl - 11 1/4 oz
h 174 mm - 6 3/4"
Ø 117 mm - 4 1/2"
B6 K2 - Q.P. 50
CT6 K - Q.P. 55

cod. 1.66440



YPSILON
Cooler

45,3 cl - 15 1/4 oz
h 175 mm - 7"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT6 K - Q.P. 105

cod. 1.25140



YPSILON
Long drink 32

30,8 cl - 10 1/2 oz
h 159 mm - 6 1/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K2 - Q.P. 120
CT12 K - Q.P. 72

cod. 1.25030



YPSILON
D.O.F.

34 cl - 11 1/2 oz
h 116 mm - 4 1/2"
Ø 100,5 mm - 4"
B6 K4 - Q.P. 128
CT12 K - Q.P. 64

cod. 1.25060



YPSILON
Portaghiaccio**
Ice - Bucket

134,5 cl - 45 1/2 oz
h 163 mm - 6 1/2"
Ø 184 mm - 7 1/4"
CT3 - Q.P. 240*

cod. 1.25050



YPSILON
Glass shaker con tappo inox**
with stainless steel lid

70 cl - 23 3/4 oz
h 250 mm - 10"
Ø 95 mm - 3 3/4"
SR1 K12 - Q.P. 216

cod. 3.90550



YPSILON
Pre dinner

25,5 cl - 8 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 92 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 144
CT12 K - Q.P. 72

cod. 1.25020



YPSILON
After dinner

15 cl - 5 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 192
CT12 K - Q.P. 108

cod. 1.25040



YPSILON
Shot glass

7 cl - 2 1/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 50 mm - 2"
B6 K4 - Q.P. 384

cod. 1.57110



YPSILON
Coppa dessert
Dessert Bowl

37,5 cl - 12 3/4 oz
h 90 mm - 3 1/2"
Ø 130 mm - 5"
CT12 - Q.P. 540*

cod. 3.40750

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Articolo in vetro sodico-calcico / Item made of soda lime glass

Palladio**PALLADIO**Birra
Beer 0,454,5 cl - 18 1/2 oz
h 278 mm - 11"
Ø 78 mm - 3"
CT6 - Q.P. 63cod. 1.65281
—0,4 L cod. dec. 134**PALLADIO**Birra
Beer 0,338,5 cl - 13 oz
h 238 mm - 9 1/4"
Ø 72 mm - 2 3/4"
CT6 - Q.P. 100cod. 1.65271
—0,3 L cod. dec. 133**PALLADIO**Birra
Beer 0,228,5 cl - 9 3/4 oz
h 208 mm - 8 1/4"
Ø 68 mm - 2 3/4"
CT6 - Q.P. 116cod. 1.65261
—0,2 L cod. dec. 129**Harmonia****HARMONIA**Birra
Beer 0,458 cl - 19 1/2 oz
h 213 mm - 8 1/2"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 76cod. 1.28980
—0,4 L cod. dec. 134**HARMONIA**Birra
Beer 0,338,5 cl - 13 oz
h 201 mm - 8"
Ø 73 mm - 2 3/4"
CT6 - Q.P. 100cod. 1.28970
—0,3 L cod. dec. 133**HARMONIA**Birra
Beer 0,227,5 cl - 9 1/4 oz
h 186 mm - 7 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
CT6 - Q.P. 145cod. 1.28960
—0,2 L cod. dec. 129**Every day**

Versatilità è la parola d'ordine di questi calici.
Pensati per tutti i momenti della vita quotidiana, sono un perfetto mix tra resistenza e stile.

Versatility is the keyword of these wine glasses.
Ideal for every moment of daily life, they offer a perfect mix of durability and style.

New Kalix

La serie New Kalix è realizzata in vetro temperato ed è caratterizzata da gambo stirato e bevente rinforzato: un ideale mix tra resistenza all'uso ed eleganza delle forme, la combinazione vincente per l'utilizzo professionale, in particolare nel banqueting.

Il processo di tempra non si altera nel tempo o se sottoposto a frequenti lavaggi industriali, garantendo una resistenza di 2,5 volte superiore al vetro non temperato.

New Kalix is a tempered glass series characterized by a pulled stem and reinforced bowl. This combination of sturdiness and elegance is ideal for catering and banqueting use. The tempered glass remains unaltered over time even when subjected to frequent industrial washing cycles because it is 2.5 times more resistant than ordinary non-tempered glass.



A

Tempera
Tempered glass



Estrema resistenza agli urti e agli sbalzi termici, garantita dal processo di tempra.

Extreme resistance to both breakage and thermal shock are the result of the tempering process.

B

Gambo stirato
Pulled stem



Eleganza e resistenza, garantite dal gambo stirato.

Each glass features a sense of elegance, combined with resistance against breakage, thanks to the pulled stem.

New Kalix



NEW KALIX
Burgundy

43,5 cl - 14 3/4 oz
h 200 mm - 7 3/4"
Ø 94 mm - 3 3/4"
B12 K - Q.P. 32

cod. 1.36100



NEW KALIX
Goblet

34,8 cl - 11 3/4 oz
h 188,5 mm - 7 1/2"
Ø 83,5 mm - 3 1/4"
B12 K - Q.P. 45

cod. 1.36140



NEW KALIX
Acqua
Water

27 cl - 9 1/4 oz
h 180 mm - 7"
Ø 77 mm - 3"
B12 K - Q.P. 55

cod. 1.36130



NEW KALIX
Vino
Wine

22 cl - 7 1/2 oz
h 169 mm - 6 3/4"
Ø 77,5 mm - 3"
B12 K - Q.P. 60

cod. 1.36110



NEW KALIX
Calice
Sternware 41,5 cl

41,5 cl - 14 oz
h 175 mm - 7"
Ø 80 mm - 3 1/4"
B12 K - Q.P. 50

cod. 1.36150



NEW KALIX
Calice
Sternware 38 cl

37,3 cl - 12 1/2 oz
h 165 mm - 6 1/2"
Ø 80 mm - 3 1/4"
B12 K - Q.P. 50

cod. 1.36160



NEW KALIX
Calice
Sternware 34 cl

33,1 cl - 11 1/4 oz
h 155 mm - 6"
Ø 80 mm - 3 1/4"
B12 K - Q.P. 60

cod. 1.36170



NEW KALIX
Flûte

17 cl - 5 3/4 oz
h 196 mm - 7 3/4"
Ø 58 mm - 2 1/4"
B12 K - Q.P. 80

cod. 1.36120



NEW KALIX
40 cl

40 cl - 13 1/2 oz
h 130 mm - 5"
Ø 75 mm - 3"
CT12 K - Q.P. 70

cod. 4.30120



NEW KALIX
38 cl

38 cl - 12 3/4 oz
h 92 mm - 3 1/2"
Ø 89 mm - 3 1/2"
CT12 K - Q.P. 80

cod. 4.30110



NEW KALIX
30 cl

30 cl - 10 1/4 oz
h 85 mm - 3 1/4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
CT12 K - Q.P. 90

cod. 4.30100

New Dulcinea


NEW DULCINEA
Acqua
Water33 cl - 11 1/4 oz
h 197 mm - 7 3/4"
Ø 81 mm - 3 1/4"
B12 K - Q.P. 40**cod. 1.36300**
NEW DULCINEA
Vino
Wine25 cl - 8 1/2 oz
h 174,5 mm - 6 3/4"
Ø 75 mm - 3"
B12 K - Q.P. 60**cod. 1.36330**
NEW DULCINEA

Flûte

17 cl - 5 3/4 oz
h 196 mm - 7 3/4"
Ø 58 mm - 2 1/4"
B12 K - Q.P. 80**cod. 1.36120**

Verso

La praticità che si coniuga alla versatilità. I calici Verso sono la soluzione ideale per un utilizzo quotidiano e polivalente.

Il design contemporaneo, declinato in quattro formati, lo rende adatto a ogni tipologia di vino e non solo.

I calici Verso sono infatti perfetti anche per acqua, cocktail, bibite, succhi, oltre che per le bollicine grazie al formato flûte che completa la serie. Il miglior rapporto qualità-prezzo per dare un tocco di eleganza in più alla tavola.

Practicality combines with versatility. The Verso stemware are an ideal solution for daily use in various situations.

The contemporary lines of the four different sizes available make this stemware ideal for all kinds of wine as well as other beverages. Verso stemware are also perfect for water, cocktails, soft drinks, juices, while for sparkling wines, thanks to the flûte that completes the series. The best quality-price ratio brings a touch of elegance to the table.


VERSO

Large

40 cl - 13 1/2 oz
h 186,5 mm - 7 1/4"
Ø 62,5 mm - 2 1/2"
CT12 - Q.P. 40**cod. 3.91710**
VERSO

Medium

33 cl - 11 1/4 oz
h 180 mm - 7"
Ø 61 mm - 2 1/2"
CT12 - Q.P. 45**cod. 3.91711**
VERSO

Small

27 cl - 9 1/4 oz
h 173,5 mm - 6 3/4"
Ø 57 mm - 2 1/4"
CT12 - Q.P. 50**cod. 3.91712**
VERSO

Flûte

22,8 cl - 7 3/4 oz
h 188 mm - 7 1/2"
Ø 50,5 mm - 2"
CT12 - Q.P. 60**cod. 3.91713**

New Sara


NEW SARA

Burgundy

43,5 cl - 14 3/4 oz
h 207,5 mm - 8 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
B12 K - Q.P. 36**cod. 1.36210**
NEW SARA
Acqua
Water36 cl - 12 1/4 oz
h 198 mm - 7 3/4"
Ø 77 mm - 3"
B12 K - Q.P. 40**cod. 1.36200**
NEW SARA
Vino
Wine25,5 cl - 8 1/2 oz
h 183 mm - 7 1/4"
Ø 72 mm - 2 3/4"
B12 K - Q.P. 60**cod. 1.36230**
NEW SARA

Flûte

17 cl - 5 3/4 oz
h 196 mm - 7 3/4"
Ø 58 mm - 2 1/4"
B12 K - Q.P. 80**cod. 1.36120**

Globo


GLOBO

Goblet

40 cl - 13 1/2 oz
h 177 mm - 7"
Ø 90 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 40**cod. 1.30170**
GLOBO
Acqua
Water33 cl - 11 1/4 oz
h 170 mm - 6 3/4"
Ø 84,5 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 45**cod. 1.30150**
GLOBO
Vino
Wine26 cl - 8 3/4 oz
h 163 mm - 6 1/2"
Ø 77,5 mm - 3"
CT12 - Q.P. 55**cod. 1.30160**
GLOBO

Cognac

25 cl - 8 1/2 oz
h 115 mm - 4 1/4"
Ø 79,5 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 80**cod. 1.28290**
GLOBO

Flûte

19 cl - 6 1/2 oz
h 193 mm - 7 1/2"
Ø 71 mm - 2 3/4"
CT12 - Q.P. 60**cod. 1.30180**

Regolo

REGOLO
Calice
Stemware 27,1 cl

27,1 cl - 9 1/4 oz
h 118 mm - 4 3/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 160

cod. 3.90810



REGOLO
Calice
Stemware 22,7 cl

22,7 cl - 7 3/4 oz
h 105 mm - 4 1/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K6 - Q.P. 180

cod. 3.90800

Colosseo

COLOSSEO
Acqua
Water

28 cl - 9 1/2 oz
h 137 mm - 5 1/2"
Ø 82 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 108

cod. 3.40250



COLOSSEO
Vino
Wine

22 cl - 7 1/2 oz
h 124 mm - 5"
Ø 74,5 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 140

cod. 3.40370

Eco

ECO
Acqua
Water

23 cl - 7 3/4 oz
h 141 mm - 5 1/2"
Ø 73 mm - 2 3/4"
VC6 K Fard - Q.P. 168

cod. 1.83010



ECO
Vino
Wine

17,5 cl - 6 oz
h 132 mm - 5 1/4"
Ø 68 mm - 2 3/4"
VC6 K Fard - Q.P. 196

cod. 1.83020



ECO
Flûte

18 cl - 6 oz
h 161 mm - 6 1/2"
Ø 56,5 mm - 2 1/4"
VC6 K Fard - Q.P. 228

cod. 1.83030

Onyx

ONYX
Acqua
Water

26 cl - 8 3/4 oz
h 159 mm - 6 1/4"
Ø 73 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 72

cod. 5.16070



ONYX
Vino
Wine

20 cl - 6 3/4 oz
h 151 mm - 6"
Ø 68 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 84

cod. 5.16080

Astoria

ASTORIA
Acqua
Water

24,2 cl - 8 1/4 oz
h 127 mm - 5"
Ø 68 mm - 3"
B6 K8 - Q.P. 120
VC12 Fard - Q.P. 91

cod. 1.91030



ASTORIA
Vino
Wine

19 cl - 6 1/2 oz
h 118 mm - 4 3/4"
Ø 68 mm - 2 3/4"
B6 K8 - Q.P. 144
VC12 Fard - Q.P. 120

cod. 1.91050

Prosecco

PROSECCO
Fluttino
Flûte

15 cl - 5 oz
h 186 mm - 7 1/4"
Ø 54 mm - 2 1/4"
CT12 K - Q.P.100
VC6 K Fard - Q.P. 180

cod. 1.93110
— 0,1 L cod. dec. 128



CALYPSO
Fluttino
Flûte

11,3 cl - 3 3/4 oz
h 159 mm - 6 1/4"
Ø 60 mm - 2 1/2"
CT12 K - Q.P. 108
VC6 K Fard - Q.P. 216

cod. 1.28140



JAZZ
Bibita
Long Drink

33 cl - 11 1/4 oz
h 200 mm - 7 3/4"
Ø 71 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 80

cod. 1.29470

Executive



EXECUTIVE
Birra
Beer 0,4

52,9 cl - 18 oz
h 205 mm - 8"
Ø 88 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 76

cod. 1.28550
— 0,4 L **cod. dec. 134***



EXECUTIVE
Birra
Beer 0,3

37,5 cl - 12 3/4 oz
h 184 mm - 7 1/4"
Ø 80 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 105

cod. 1.28540
— 0,3 L **cod. dec. 133***



EXECUTIVE
Birra
Beer 0,2

26,1 cl - 8 3/4 oz
h 167 mm - 6 1/2"
Ø 70,5 mm - 2 3/4"
CT6 - Q.P. 130

cod. 1.28530
— 0,2 L **cod. dec. 129***

Ale



ALE
50

50,4 cl - 17 oz
h 194 mm - 7 3/4"
Ø 86,5 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 64

cod. 3.30245



ALE
42

42,5 cl - 14 1/4 oz
h 174 mm - 6 3/4"
Ø 86,5 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 80

cod. 3.30246



SNIFTER

53 cl - 18 oz
h 149 mm - 5 3/4"
Ø 99 mm - 4"
B6 K4 - Q.P. 72

cod. 1.30210



EXECUTIVE
Acqua
Water

28,7 cl - 9 3/4 oz
h 132 mm - 5 1/4"
Ø 76 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 120
VC12 K Fard - Q.P. 84

cod. 1.28200



EXECUTIVE
Vino
Wine

20,7 cl - 7 oz
h 120 mm - 4 3/4"
Ø 68 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 224
VC12 K Fard - Q.P. 112

cod. 1.28210

Abbey



ABBEY

41,8 cl - 14 1/4 oz
h 155 mm - 6"
Ø 97,5 mm - 3 3/4"
B6 K4 - Q.P. 72

cod. 1.28870



NEW CERVEZA
Calice
Stemware 29 cl

29,5 cl - 10 oz
h 150 mm - 6"
Ø 65 mm - 2 1/2"
B12 K - Q.P. 72

cod. 1.36240

* Etichettato al pezzo / Individually labeled



Bicchieri Tumblers

EXCLUSIVE
152

CASUAL DINING
163

EVERY DAY
172



Exclusive

L'eleganza è nelle sfumature delle forme.
Ogni dettaglio crea un'atmosfera raffinata e unica.

*Elegance in the purity of forms.
Every detail creates a sophisticated and unique experience.*

Stone

NEW



STONE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 6.66218

Este

NEW



ESTE
Acqua
Water

30 cl - 10 1/4 oz
h 89 mm - 3 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 1.296*

cod. 6.66225



ESTE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 6.66226



ESTE
Long Drink

29 cl - 9 3/4 oz
h 140 mm - 5 1/2"
Ø 72 mm - 2 3/4"
B6 K2 - Q.P. 720*

cod. 6.66227



ESTE
Cooler

49 cl - 16 1/2 oz
h 157,5 mm - 6 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 480*

cod. 6.66228

Lounge

NEW



LOUNGE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 6.66224

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

Sorgente

Con la sua forma irregolare e sinuosa, la serie Sorgente irradia un inedito senso di movimento. Alla fluidità della forma si aggiunge la particolarità del colore in pasta: colori intensi e sofisticati, che giocano con gli spessori del vetro per donare al table setting un mood ancora più elegante, unico e originale.

With its irregular, sinuous shape, the Sorgente series expresses an unusual sensation of movement. The peculiarity of the full mass color is additional to the fluidity of the shape: bright, sophisticated colors which play with the thickness of glass to give an even more elegant, one-of-a-kind, original mood to your table setting.



SORGENTE
Cooler**

45,5 cl - 15 1/2 oz
h 152 mm - 6"
Ø 83 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 756*
SR6 K4 - Q.P. 192

cod. 3.40360



SORGENTE
D.O.F.**

42 cl - 14 1/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 94 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 768*
SR6 K4 - Q.P. 612

cod. 3.40350



SORGENTE
Liquore**
Liqueur

7 cl - 2 1/4 oz
h 73,5 mm - 3"
Ø 49 mm - 2"
CT24 - Q.P. 3888*
SR6 K6 - Q.P. 612

cod. 3.40440



CASSIOPEA
Cooler**

48 cl - 16 1/4 oz
h 147 mm - 5 3/4"
Ø 80 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 720*
SR6 K4 - Q.P. 108

cod. 2.34530



CASSIOPEA
D.O.F.**

41 cl - 13 3/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 864*
SR6 K4 - Q.P. 128

cod. 2.34520



CASSIOPEA
33 cl**

33 cl - 11 1/4 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 1080*
SR6 K4 - Q.P. 160

cod. 2.34510



SORGENTE
Acqua**
Water**

30 cl - 10 1/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 1008*
SR6 K4 - Q.P. 144

cod. 3.40420



SORGENTE
Ocean Blue

CT6 - Q.P. 1008*

cod. 3.40422



SORGENTE
Violet

CT6 - Q.P. 1008*

cod. 3.40423



SORGENTE
Onyx

CT6 - Q.P. 1008*

cod. 3.40424



CASSIOPEA
33 cl Onice
Onyx

33 cl - 11 1/4 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 1080*
SR6 K4 - Q.P. 160

cod. 2.34540



CASSIOPEA
Decanter**

85 cl - 28 3/4 oz
h 210 mm - 8 1/4"
Ø 105,3 mm - 4 1/4"
SR1 K6 - Q.P. 216*

cod. 2.34524

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro trasparente / Transparent glass item

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro trasparente / Transparent glass item

Diamond & Pulsar



Reinterpretazioni contemporanee di una forma classica, Diamond & Pulsar sono già diventate icone.

Queste serie complete, realizzate con colori in pasta, sono la soluzione ideale per creare un mix & match originale.

Ogni apparecchiata con Diamond e Pulsar diventa unica.

Contemporary reinterpretations of a classic shape, Diamond & Pulsar have already become icons. These complete series – manufactured using the full mass-colored process – are the ideal solution to create an original mix & match. Every table setting becomes unique with Diamond & Pulsar.



Diamond



DIAMOND
Cooler**

47 cl - 16 oz
h 143,5 mm - 5 3/4"
Ø 85,2 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 756*
SR6 K4 - Q.P. 96

cod. 3.50240



DIAMOND
Forest Green

CT6 - Q.P. 756*



DIAMOND
Ocean Blue

CT6 - Q.P. 756*
SR6 K4 - Q.P. 96

cod. 3.50260



DIAMOND
Rock Purple

CT6 - Q.P. 756*
SR6 K4 - Q.P. 96

cod. 3.50270



DIAMOND
D.O.F.**

38,5 cl - 13 oz
h 102,5 mm - 4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 1026*
SR6 K6 - Q.P. 144

cod. 3.02260



DIAMOND
Forest Green

CT6 - Q.P. 1026*



DIAMOND
Ocean Blue

CT6 - Q.P. 1026*
SR6 K6 - Q.P. 144

cod. 3.02259



DIAMOND
Rock Purple

CT6 - Q.P. 1026*
SR6 K6 - Q.P. 144

cod. 3.02258



DIAMOND
Acqua**
Water**

30,5 cl - 10 1/4 oz
h 92,5 mm - 3 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 1260*
SR6 K6 - Q.P. 162

cod. 3.50200



DIAMOND
Forest Green

cod. 3.50210



DIAMOND
Ocean Blue

cod. 3.50220



DIAMOND
Rock Purple

cod. 3.50230

Pulsar



PULSAR
Cooler**

46,5 cl - 15 3/4 oz
h 143,5 mm - 5 3/4"
Ø 85,2 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 756*

cod. 3.60680



PULSAR
Forest Green

cod. 3.60690



PULSAR
Ocean Blue

cod. 3.60700



PULSAR**
Rock Purple

cod. 3.60710



* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro trasparente / Transparent glass item

156

157

Arches & Naos

I bicchieri Arches e Naos, grazie alla particolare lavorazione interna, sono nati per impreziosire la tavola in modo originale ed elegante. Tre colorazioni in pasta arricchiscono la gamma; tonalità pastello, brillanti e cangiante danno alla tavola un tocco di luminosità.

Arches & Naos glasses - thanks to their special inner pattern - were conceived and created to accent your table in a peculiar, elegant way.

Three full mass colors enrich the range. Candy bright and iridescent colors give a touch of luminosity to your table.

**Arches**

ARCHESS

Acqua**
Water**29,5 cl - 10 oz
100 mm - 4"
84 mm - 3 1/4"
B6 K6 - Q.P. 972*

cod. 5.30320



ARCHESS

Candy Blue

cod. 5.30325



ARCHESS

Candy Pink

cod. 5.30324



ARCHESS

Candy Lime

cod. 5.30323

**Nettuno**

Ispirata allo scorrere delle acque, al fluire delle onde, ma anche ad un mondo organico e naturale, Nettuno è la serie completa di bicchieri trasparenti colorati in pasta, in un raffinato colore blu, ideale per rendere ogni apparecchiata elegante.

Inspired by flowing water, breaking waves and the organic world of nature, Nettuno is a complete series of clear and full mass-coloured tumblers in a refined shade of blue that adds a touch of elegance to any setting.



NETTUNO BLUE

Acqua
Water28,8 cl - 9 3/4 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 75 mm - 3"
CT 12 - Q.P. 1296*

cod. 2.35230



NETTUNO

Cooler**

46 cl - 15 1/2 oz
h 146 mm - 5 3/4"
Ø 74 mm - 3"
CT 12 - Q.P. 864*

cod. 2.35220



NETTUNO

D.O.F.**

40 cl - 13 1/2 oz
h 104 mm - 4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
CT 12 - Q.P. 972*

cod. 2.35210



NETTUNO

Acqua**
Water**28,8 cl - 9 3/4 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 75 mm - 3"
CT 12 - Q.P. 1296*

cod. 2.35200



NETTUNO BLUE

D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 104 mm - 4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
CT 12 - Q.P. 1296*

cod. 2.35240



NETTUNO BLUE

Acqua
Water28,8 cl - 9 3/4 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 75 mm - 3"
CT 12 - Q.P. 1296*

cod. 2.35230

Naos

NAOS

Acqua**
Water**29,5 cl - 10 oz
100 mm - 4"
84 mm - 3 1/4"
B6 K6 - Q.P. 972*

cod. 5.30330



NAOS

Candy Blue

cod. 5.30335



NAOS

Candy Pink

cod. 5.30334



NAOS

Candy Lime

cod. 5.30333

Murano

MURANO

Bibita cobalto
Blue long drink42,8 cl - 14 1/2 oz
h 115 mm - 4 1/2"
Ø 100 mm - 4"
CT12 - Q.P. 576*

cod. 4.18230



MURANO

Acqua cobalto
Blue water26,5 cl - 9 oz
h 100 mm - 4"
Ø 88 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 972*

cod. 4.18240



Murano richama la tradizionale lavorazione artigianale del vetro: ogni pezzo è irripetibile grazie alla particolare tecnica di colorazione in pasta. La tempera garantisce la massima resistenza per un uso intensivo e professionale del prodotto.

Murano recalls the traditional handmade glass blowing technique: each piece is unique thanks to the special technique of full mass coloring. Tempered glass ensures the utmost resistance for an intensive, professional use of the product.

* Eтикеттато al pezzo / Individually labeled
** Артило в стъкло / Transparent glass item

* Eтикеттато al pezzo / Individually labeled
** Артило в стъкло / Transparent glass item

Officina1825

Dettagli di ispirazione industriale
per un look forte e deciso.

*Industrial-inspired details
for a strong, distinctive look.*

**OFFICINA1825**

Acqua
Water

32,5 cl - 11 oz
h 123 mm - 4 3/4"
Ø 79 mm - 3"
CT6 - Q.P. 1050*

cod. 5.40620

OFFICINA1825

D.O.F.

30cl - 10 1/4 oz
h 83 mm - 3 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 1140*

cod. 5.40624

OFFICINA1825

Decanter

100cl - 33 1/4 oz
h 237 mm - 9 1/4"
Ø 104,5 mm - 4"
SR1 K6 - Q.P. 240

cod. 1.40623

OFFICINA1825

Bottiglia
Bottle

120 cl - 40 1/2 oz
h 300 mm - 12"
Ø 95 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 288*

cod. 5.40621

Romantic

Dettagli in stile barocco
per un mood vintage e bohèmien.

*Baroque style details for a vintage
and bohèmien mood.*

**ROMANTIC**

Acqua
Water

34 cl - 11 1/2 oz
h 123 mm - 4 3/4"
Ø 79 mm - 3"
CT6 - Q.P. 1050*

cod. 3.87595

ROMANTIC

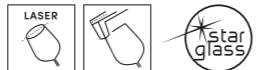
Caraffa 1,8 l
Pitcher 60 3/4 oz

180 cl - 60 3/4 oz
h 236 mm - 9 1/4"
Ø 106 mm - 4 1/4"
CT6 - Q.P. 216*

cod. 3.35942

M02 Caraffa/Pitcher
MQD Caraffa con tappo e portaghiaccio
Pitcher with lid and ice-tube

Electra, Premium & Aurum



Design minimal, forme essenziali e spessori sottili rendono questi articoli particolarmente leggeri, adatti alle apparecchiature più eleganti e sofisticate

Minimal design, essential shapes and thin thicknesses render these items especially light, suitable for the most elegant, sophisticated table settings.



Electra



ELECTRA
Long Drink

39 cl - 13 1/4 oz
h 129 mm - 5"
Ø 76 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 140

cod. 1.92345



ELECTRA
D.O.F.

38 cl - 12 3/4 oz
h 100 mm - 4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 144

cod. 1.92344



PREMIUM
Acqua frizzante
Sparkling water

43 cl - 14 1/2 oz
h 105 mm - 4 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 144

cod. 1.91861



AURUM
Acqua
Water

31 cl - 12 1/2 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 82,5 mm - 3 1/4"
B6 K2 - Q.P. 162

cod. 1.80802



Incontri

NEW



INCONTRI
Medium

42,8 cl - 14 1/2 oz
h 220 mm - 8 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
SR4 K6 - Q.P. 96

cod. 1.94183



INCONTRI
Acqua
Water

30 cl - 10 1/4 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 76,5 mm - 3"
SR4 K6 - Q.P. 270
CT6 - Q.P. 1260*

cod. 1.94184



GIOVE SATIN
Acqua
Water

31 cl - 10 1/2 oz
h 92,5 mm - 3 3/4"
Ø 76 mm - 3"
B6 K6 - Q.P. 1080*

cod. 3.90700

cod. dec. 435

Casual dining

Una scelta dal design contemporaneo e di carattere.
Collezioni in perfetto equilibrio tra praticità e stile.

*Contemporary design with great personality.
The perfect balance between convenience and style.*

Essenza

L'eleganza senza tempo: una reinterpretazione contemporanea di una forma classica per una nuova collezione evergreen. Forme morbide, arrotondate e fondo spesso sono il perfetto equilibrio tra eleganza e praticità.

A timeless elegance: a contemporary reinterpretation of a classic shape for a new evergreen collection. Soft, round shapes and a thick bottom are the perfect balance between elegance and convenience.



ESSENZA
Cooler

47 cl - 16 oz
h 125 mm - 5"
Ø 85 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 798*

cod. 3.18426



ESSENZA
Bibita
Long drink

38 cl - 12 3/4 oz
h 115 mm - 4 2/4"
Ø 79 mm - 3"
CT6 - Q.P. 1008*

cod. 3.18425



ESSENZA
D.O.F.

42,5 cl - 14 1/4 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 93 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 864*

cod. 3.18424



ESSENZA
Acqua
Water

37 cl - 12 1/2 oz
h 87 mm - 3 2/4"
Ø 90 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 960*

cod. 3.18423



ESSENZA
Juice

26,9 cl - 9 oz
h 76,5 mm - 3"
Ø 81,5 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 1386*

cod. 3.18422

Rock Bar & Rock Bar Lounge

Le inconfondibili serie Rock Bar & Rock Bar Lounge sono state sviluppate appositamente per il mondo Bar. Sono la soluzione perfetta per servire ogni tipo di cocktail, long drink e dessert.

I bicchieri sono perfettamente impilabili, salva spazio, temperati per garantire la massima praticità e resistenza agli urti e agli shock termici e, nella versione colorata in pasta, consentono di offrire ogni volta un cocktail più originale.

Rock Bar & Rock Bar Lounge unmistakable series were expressly developed for the Bar world. They are the perfect solution for serving any kind of cocktail, long drink and dessert.

Glasses can be stacked on top of each other, thus saving space, they are tempered to ensure the utmost convenience and resistance against impacts and thermal shocks, and - in the full mass-colored version - they allow serving an even more original cocktail every time.



A

Colore in pasta Full mass-coloured

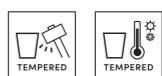


Colore permanente per tutta la vita del prodotto, resistente a graffi.

Permanent colour that lasts for the entire life of the product, resistant to abrasions.

B

Tempera Tempered Glass



Estrema resistenza agli urti e agli sbalzi termici, garantita dal processo di tempesta.

Extreme resistance to both breakage and thermal shock are the result of the tempering process.

C

Impilabilità Stackability



Pratico e salvaspazio, perfettamente impilabile.

Space saving and convenience thanks to the stackable design.

C-D

Resistenza al lavaggio in lavastoviglie Dishwasher safe



Massima resistenza a lavaggi frequenti in lavastoviglie.

Maximum resistance to frequent washing in the dishwasher.

Rock Bar

ROCK BAR
Coppa dessert**
*Dessert bowl***

38 cl - 12 3/4 oz
h 182 mm - 7 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 570*

cod. 3.40310



ROCK BAR
Super Cooler

64,6 cl - 21 3/4 oz
h 163 mm - 6 1/2"
Ø 95,5 mm - 3 3/4"
B6/12 - Q.P. 360*

cod. 4.18983



ROCK BAR
Cooler

47,8 cl - 16 1/4 oz
h 130,5 mm - 5 1/4"
Ø 90 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 5.16180



ROCK BAR
Long drink

37 cl - 12 1/2 oz
h 120,5 mm - 4 3/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 648*

cod. 5.16170



ROCK BAR
D.O.F.

39 cl - 13 1/4 oz
h 100,5 mm - 4"
Ø 91 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 768*

cod. 5.16160



ROCK BAR
Rocks

29 cl - 9 3/4 oz
h 92,5 mm - 3 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/48 - Q.P. 1200*

cod. 5.17530
—,0,2 L cod. dec. 129



ROCK BAR
Juice

20 cl - 6 3/4 oz
h 83,5 mm - 3 1/4"
Ø 75,5 mm - 3"
B6/48 - Q.P. 1200*

cod. 5.17520



ROCK BAR
One shot

7 cl - 2 1/4 oz
h 64 mm - 2 1/2"
Ø 51 mm - 2"
C6 K9 - Q.P. 432

cod. 5.18000



ROCK BAR LOUNGE
Long drink Peach

37 cl - 12 1/2 oz
h 120,5 mm - 4 3/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 648*

cod. 4.18980



ROCK BAR LOUNGE
Long drink Mint

37 cl - 12 1/2 oz
h 120,5 mm - 4 3/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 648*

cod. 4.18960



ROCK BAR LOUNGE
Long drink Ice

37 cl - 12 1/2 oz
h 120,5 mm - 4 3/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 648*

cod. 4.18970



ROCK BAR
Slim

36,9 cl - 12 1/2 oz
h 141 mm - 5 1/2"
Ø 79 mm - 3"
B6/24 - Q.P. 648*

cod. 4.18920



ROCK BAR
Breakfast

28,5 cl - 9 3/4 oz
h 134,5 mm - 5 1/4"
Ø 72 mm - 2 3/4"
B6/24 - Q.P. 864*

cod. 4.18982



ROCK BAR LOUNGE
Rocks Peach

29 cl - 9 3/4 oz
h 92,5 mm - 3 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 1080*

cod. 4.18950



ROCK BAR LOUNGE
Rocks Mint

29 cl - 9 3/4 oz
h 92,5 mm - 3 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 1080*

cod. 4.18930



ROCK BAR LOUNGE
Rocks Ice

29 cl - 9 3/4 oz
h 92,5 mm - 3 3/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/24 - Q.P. 1080*

cod. 4.18940

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Prodotto non temperato / Not tempered item
Prodotto non impilabile / Non-stackable product

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

Ypsilon

Nata dal confronto con l'esperienza degli specialisti di settore, Ypsilon è la collezione completa di calici, bicchieri, caraffe e hot drink caratterizzata dall'esclusivo e inconfondibile design in grado di valorizzare ogni tipologia di drink.

Created in collaboration with experienced specialists, Ypsilon is a complete collection of stemware, tumblers, jugs and hot-drink featuring an exclusive look that enhances all types of beverages.



YPSILON
Cooler

45,3 cl - 15 1/4 oz
h 175 mm - 7"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT6 K - Q.P. 105

cod. 1.25140



YPSILON
Long drink 32 cl

30,8 cl - 10 1/2 oz
h 159 mm - 6 1/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K2 - Q.P. 120
CT12 K - Q.P. 72

cod. 1.25030



YPSILON
D.O.F.

34 cl - 11 1/2 oz
h 116 mm - 4 1/2"
Ø 100,5 mm - 4"
B6 K4 - Q.P. 128
CT12 K - Q.P. 64

cod. 1.25060



YPSILON
Pre dinner

25,5 cl - 8 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 92 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 144
CT12 K - Q.P. 72

cod. 1.25020



YPSILON
After dinner

15 cl - 5 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 192
CT12 K - Q.P. 108

cod. 1.25040



YPSILON
Shot glass

7 cl - 2 1/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 50 mm - 2"
B6 K4 - Q.P. 384

cod. 1.57110

Luna



LUNA

Cooler

45 cl - 15 1/4 oz
h 145 mm - 5 3/4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 792*

cod. 1.91210



LUNA

Bibita
Long drink

35 cl - 11 3/4 oz
h 137 mm - 5 1/2"
Ø 76 mm - 3"
CT12 - Q.P. 1176*

cod. 1.91190



LUNA

D.O.F.

35 cl - 11 3/4 oz
h 108 mm - 4 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 864*

cod. 1.91200



LUNA

Rocks

26 cl - 8 3/4 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 80 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 1296*

cod. 1.91180

New Kalix



NEW KALIX

40 cl

40 cl - 13 1/2 oz
h 130 mm - 5"
Ø 75 mm - 3"
CT12 K - Q.P. 70

cod. 4.30120



NEW KALIX

38 cl

38 cl - 12 3/4 oz
h 92 mm - 3 1/2"
Ø 89 mm - 3 1/2"
CT12 K - Q.P. 80

cod. 4.30110



NEW KALIX

30 cl

30 cl - 10 1/4 oz
h 85 mm - 3 1/4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
CT12 K - Q.P. 90

cod. 4.30100

Cometa



COMETA

D.O.F.

37 cl - 12 1/2 oz
h 109 mm - 4 1/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 864*

cod. 2.35120



COMETA

Acqua
Water

28,5 cl - 9 3/4 oz
h 100 mm - 4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 1080*

cod. 2.35100



VEGA

Vega 22

22 cl - 7 1/2 oz
h 100 mm - 4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
CT12 K - Q.P. 81

cod. 4.30410



VEGA

Vega 11

11 cl - 3 3/4 oz
h 80 mm - 3 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 154

cod. 4.30400

Bodega

BODEGA
Maxi

50,5 cl - 17 oz
h 120 mm - 4 3/4"
Ø 88,5 mm - 3 1/2"
CT12 K - Q.P. 56

cod. 7.10880



BODEGA
Medium

35,5 cl - 12 oz
h 89,5 mm - 3 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
CT12 K - Q.P. 81

cod. 7.10870



BODEGA
Mini

22,5 cl - 7 1/2 oz
h 59 mm - 2 1/4"
Ø 82 mm - 3 1/4"
B12 K - Q.P. 126

cod. 7.10860

Ceralacca

CERALACCA
Bibita Rosso
Hi-ball Red

38 cl - 12 3/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 1.25870



CERALACCA
Bibita Verde
Hi-ball Green

38 cl - 12 3/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 1.25850



CERALACCA
Bibita Viola
Hi-ball Purple

38 cl - 12 3/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 1.25873



CERALACCA
Bibita Arancio
Hi-ball Orange

38 cl - 12 3/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 1.25860

Sestriere

SESTRIERE
Pinta

58,8 cl - 20 oz
h 158,5 mm - 6 1/4"
Ø 88 mm - 3 1/2"
B6 K - Q.P. 114

cod. 3.90410
— 0,4 L cod. dec. 134



SESTRIERE
Bibita
Long drink

37,8 cl - 12 3/4 oz
h 142,5 mm - 5 1/2"
Ø 88 mm - 3 1/2"
B6 K - Q.P. 144

cod. 3.90390
— 0,3 L cod. dec. 133



SESTRIERE
D.O.F.

36,5 cl - 12 1/4 oz
h 100 mm - 4"
Ø 92 mm - 3 1/2"
B6 K - Q.P. 144

cod. 3.90380



SESTRIERE
Acqua
Water

24 cl - 8 oz
h 85 mm - 3 1/4"
Ø 81 mm - 3 1/4"
B6 K - Q.P. 231

cod. 3.90400



CERALACCA
Bibita Bianco
Hi-ball White

38 cl - 12 3/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 1.25871



CERALACCA
Bibita Nero
Hi-ball Black

38 cl - 12 3/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 - Q.P. 360*

cod. 1.25872



CERALACCA
Lui Rosso
Red

38,5 cl - 13 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 96 mm - 3 3/4"
B6/24 - Q.P. 432*

cod. 1.23530



CERALACCA
Lui Verde
Green

38,5 cl - 13 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 96 mm - 3 3/4"
B6/24 - Q.P. 432*

cod. 1.25650

Fiore

FIORE
L'Eau

30 cl - 10 1/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 74 mm - 3"
CT12 K - Q.P. 99
B6 K4 - Q.P. 160

cod. 1.34710



RISERVA
D.O.F.

41 cl - 13 3/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
B6 K6 - Q.P. 144

cod. 1.57100



AERE
Acqua
Water

29 cl - 9 3/4 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 73,5 mm - 3"
CT12 - Q.P. 1440*

cod. 1.94100



CERALACCA
Lui Viola
Purple

38,5 cl - 13 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 96 mm - 3 3/4"
B6/24 - Q.P. 432*

cod. 1.25691



CERALACCA
Lui Arancio
Orange

38,5 cl - 13 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 96 mm - 3 3/4"
B6/24 - Q.P. 432*

cod. 1.25690



CERALACCA
Lui Bianco
White

38,5 cl - 13 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 96 mm - 3 3/4"
B6/24 - Q.P. 432*

cod. 1.23540



CERALACCA
Lui Nero
Black

38,5 cl - 13 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 96 mm - 3 3/4"
B6/24 - Q.P. 432*

cod. 1.23520

Cortina



Every day

Semplici e funzionali, sono l'ideale per ogni momento della giornata.
E grazie all'ampia gamma soddisfanno ogni gusto.

*Simple and functional, the ideal choice for every moment of the day.
The extensive portfolio meets every taste.*

Cortina è la serie perfetta per ogni momento della giornata. La sua gamma ampia consente infatti di servire ogni tipo di drink. Semplice e funzionale, è l'ideale per l'utilizzo every-day.

Cortina is the perfect series for every moment of the day. Its wide range, in fact, allows serving any kind of drinks. Simple and functional, it is perfect for being used every day.



CORTINA
Bibita
Long drink

30 cl - 10 1/4 oz
h 166 mm - 6 1/2"
Ø 59,5 mm - 2 1/4"
B6 K8 - Q.P. 192

cod. 1.90190
— 0,2 L **cod. dec. 129**



CORTINA
Cooler

38,5 cl - 13 oz
h 162,5 mm - 5 3/4"
Ø 65 mm - 2 1/2"
B6 K2 - Q.P. 140

cod. 1.90240



CORTINA
Whisky

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 143 mm - 5 3/4"
Ø 54,5 mm - 2 1/4"
B6 K8 - Q.P. 216

cod. 1.90220



CORTINA
Bibita
Long drink

27,5 cl - 9 1/4 oz
h 141 mm - 5 1/2"
Ø 61,5 mm - 2 1/2"
B6 K8 - Q.P. 192

cod. 1.90200



CORTINA
D.O.F.

40,5 cl - 13 3/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
B6 K2 - Q.P. 144

cod. 4.30060



CORTINA
Acqua
Water

25,5 cl - 8 1/2 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 73,5 mm - 3"
B6 K8 - Q.P. 200

cod. 1.90210
— 0,2 L **cod. dec. 129**



CORTINA
Vino
Wine

19,5 cl - 6 1/2 oz
h 79 mm - 3"
Ø 68,5 mm - 2 3/4"
B6 K8 - Q.P. 240

cod. 1.90230



CORTINA
Breakfast

18 cl - 6 oz
h 125 mm - 5"
Ø 53,8 mm - 2"
CT 12K - Q.P. 147

cod. 1.90280

Gina

GINA
Fh 33 cl
33,6 cl - 11 1/4 oz
h 160 mm - 6 1/4"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K8 - Q.P. 192
cod. 5.10980



GINA
Fh Tube
21,5 cl - 7 1/4 oz
h 153 mm - 6"
Ø 53 mm - 2"
B6 K - Q.P. 294
B6 K8 - Q.P. 216
cod. 5.10120



GINA
Fh 28 cl
28,7 cl - 9 3/4 oz
h 142 mm - 5 1/2"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K - Q.P. 216
B6 K8 - Q.P. 192
cod. 5.10130



GINA
France
22,2 cl - 7 1/2 oz
h 130 mm - 5"
Ø 58 mm - 2 1/4"
B6 K - Q.P. 273
B6 K8 - Q.P. 216
cod. 5.10960

Caravelle

CARAVELLE
Mod. 29
28,8 cl - 9 3/4 oz
h 140 mm - 5 1/2"
Ø 65 mm - 2 1/2"
B6 K - Q.P. 224
cod. 2.71431



CARAVELLE
Mod. 25
25 cl - 8 1/2 oz
h 91 mm - 3 1/2"
Ø 75 mm - 3"
B6 K - Q.P. 240
cod. 2.71315



CARAVELLE
Mod. 5
20 cl - 6 3/4 oz
h 86 mm - 3 1/2"
Ø 70 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 240
cod. 2.71343



CARAVELLE
Mod. 7
15,3 cl - 5 1/4 oz
h 79 mm - 3"
Ø 65 mm - 2 1/2"
B6 K4 - Q.P. 280
cod. 2.71088



CARAVELLE
Mod. 8
10 cl - 3 1/2 oz
h 69 mm - 2 3/4"
Ø 57 mm - 2 1/4"
B6 K4 - Q.P. 456
cod. 2.71344



CARAVELLE
Mod. 10
5 cl - 1 3/4 oz
h 54 mm - 2 1/4"
Ø 44 mm - 1 3/4"
B6 K8 - Q.P. 928
cod. 2.72153



GINA
Fb 30 cl
30,8 cl - 10 1/2 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K - Q.P. 189
B6 K8 - Q.P. 160
cod. 5.10970



GINA
D.O.F.
40,5 cl - 13 3/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 144
cod. 4.30060



GINA
Fb 22 cl
24,5 cl - 8 1/4 oz
h 91 mm - 3 1/2"
Ø 72 mm - 2 3/4"
B6 K - Q.P. 250
B6 K8 - Q.P. 160
cod. 5.12080

Zeno

ZENO
Bibita**
Long drink
43 cl - 14 1/2 oz
h 131 mm - 5 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
VC6 K Fard - Q.P. 175
VC6 K4 Fard - Q.P. 120
CT 12 - Q.P. 840*
cod. 3.83530



ZENO
Rocks**
40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 90 mm - 3 1/2"
VC6 K Fard - Q.P. 189
CT12 - Q.P. 864*
cod. 3.83480



ZENO
Acqua**
Water
26 cl - 8 3/4 oz
h 83 mm - 3 1/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
VC6 K Fard - Q.P. 300
CT12 - Q.P. 1320*
cod. 3.83470



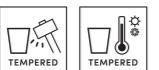
ZENO
Acqua
Water
Azzurro
Sky blue
VC6 K Fard - Q.P. 300
cod. 3.83410



ZENO
Acqua
Water
Verde
Green
VC6 K Fard - Q.P. 300
cod. 3.83400



ZENO
Acqua
Water
Lilla
Lilac
VC6 K Fard - Q.P. 300
cod. 3.83430

Saboya

SABOYA
31

31 cl - 10 1/2 oz
h 142 mm - 5 1/2"
Ø 69 mm - 2 3/4"
CT24 - Q.P. 36
C6 K6 - Q.P. 144

cod. 4.11640



SABOYA
25

27 cl - 9 1/4 oz
h 94 mm - 3 3/4"
Ø 76 mm - 3"
CT24 - Q.P. 45
C6 K9 - Q.P. 135

cod. 4.11650



SABOYA
11

11,4 cl - 3 3/4 oz
h 67 mm - 2 3/4"
Ø 60 mm - 2 1/4"
CT24 - Q.P. 119
C6 K12 - Q.P. 288

cod. 4.11680

Lyon

LYON
20 cl

21 cl - 7 oz
h 86 mm - 3 1/2"
Ø 71 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 1152*

cod. 4.70180



LYON
16 cl

16 cl - 5 1/2 oz
h 79 mm - 3"
Ø 66 mm - 2 1/2"
B6 K8 - Q.P. 1680*

cod. 4.70170



LYON
Coppetta 8,5
Bow 8,5

14,3 cl - 4 3/4 oz
h 41 mm - 1 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
C4 K9 - Q.P. 1512*

cod. 4.70190

Perugia

PERUGIA
22 cl

22 cl - 7 1/2 oz
h 90 mm - 3 1/2"
Ø 74 mm - 3"
B6 K6 - Q.P. 1080*

cod. 4.70160



PERUGIA
14 cl

14 cl - 4 3/4 oz
h 79 mm - 3"
Ø 64 mm - 2 1/2"
B6 K8 - Q.P. 1680*

cod. 4.70140

Habana

HABANA
Acqua
Water

29 cl - 9 3/4 oz
h 90 mm - 3 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
C6 K9 - Q.P. 108

cod. 5.17480



HABANA
Vino
Wine

22 cl - 7 1/2 oz
h 82 mm - 3 1/4"
Ø 77 mm - 3"
C6 K12 - Q.P. 180
CT12 - Q.P. 115

cod. 5.17490



HABANA
Mini

17 cl - 5 3/4 oz
h 75 mm - 3"
Ø 70 mm - 2 3/4"
C6 K9 - Q.P. 216
CT12 - Q.P. 174

cod. 4.60170

Cibeles

CIBELES

14,6 cl - 5 oz
h 75 mm - 3"
Ø 63 mm - 2 1/2"
C6 K12 - Q.P. 288

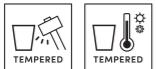
cod. 4.10690

Ducal

DUCAL
Acqua
Water

26,7 cl - 9 oz
h 94 mm - 3 3/4"
Ø 76 mm - 3"
C6 K9 - Q.P. 135

cod. 4.10840

Caña

CAÑA
Caña Lisa 50

47,6 cl - 16 oz
h 149 mm - 5 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 648*

cod. 4.10610



CAÑA
Caña Lisa 20

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 104 mm - 4"
Ø 66 mm - 2 1/4"
C6 K9 - Q.P. 216
CT24 - Q.P. 72

cod. 4.10590



CAÑA
Caña Lisa 14

14,1 cl - 4 3/4 oz
h 109 mm - 4 1/4"
Ø 55 mm - 2 1/4"
C6 K12 - Q.P. 252

cod. 4.10570



NEW PILSNER
Birra 58

58 cl - 19 1/2 oz
h 197 mm - 7 3/4"
Ø 73 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 80

cod. 4.61253



NEW PILSNER
Birra 42

42 cl - 14 1/4 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 70 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 96

cod. 4.61252



NEW PILSNER
Birra 29

29 cl - 9 3/4 oz
h 153 mm - 6"
Ø 61 mm - 2 1/2"
B6 K4 - Q.P. 180

cod. 4.61254



CAÑA
Caña Lisa 18

17,7 cl - 6 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 63 mm - 2 1/2"
C6 K12 - Q.P. 216
CT24 - Q.P. 81

cod. 4.10580



CAÑA
Caña Lisa 9

8,9 cl - 3 oz
h 86 mm - 3 1/2"
Ø 50 mm - 2"
C6 K12 - Q.P. 324

cod. 4.10620

New Weizen

NEW WEIZEN
0,5

66 cl - 22 1/4 oz
h 206 mm - 8"
Ø 86,5 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 64

cod. 6.66235



NEW WEIZEN
0,3

40,7 cl - 13 3/4 oz
h 177 mm - 7"
Ø 73 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 80

cod. 6.66234

Nonix

NONIX
Nonix 58 cl

58,5 cl - 19 3/4 oz
h 152 mm - 6"
Ø 90 mm - 3 1/2"
CT12 K - Q.P. 48

cod. 5.17220



NONIX
Nonix 29 cl

29,4 cl - 10 oz
h 115 mm - 4 1/2"
Ø 74 mm - 3"
CT12 K - Q.P. 48

cod. 5.17210

Irish Pint

IRISH PINT

56,8 cl - 19 1/4 oz
h 160 mm - 6 1/4"
Ø 85,5 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 96

cod. 6.66236

Willy



WILLY
0,5
65,5 cl - 22 1/4 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 75,5 mm - 3"
B12 K - Q.P. 50
cod. 4.80577
— 0,5 L **cod. dec. 231**



WILLY
0,4
48,5 cl - 16 1/2 oz
h 165 mm - 6 1/2"
Ø 72 mm - 2 3/4"
B12 K - Q.P. 60
cod. 1.20410
— 0,4 L **cod. dec. 134**



WILLY
0,3
38 cl - 13 oz
h 148 mm - 5 3/4"
Ø 68,5 mm - 2 3/4"
B12 K - Q.P. 72
cod. 1.20400
— 0,3 L **cod. dec. 133**

Baviera



BAVIERA
Birra 0,5
Beer 0,5

69,8 cl - 23 1/2 oz
h 197 mm - 7 3/4"
Ø 95,5 mm - 3 3/4"
CT6 K - Q.P. 70

cod. 1.33450
— 0,5 L



BAVIERA
Birra 0,4
Beer 0,4

50,6 cl - 17 oz
h 183 mm - 6 1/2"
Ø 89,5 mm - 3 1/2"
CT6 K - Q.P. 75

cod. 1.33440
— 0,4 L



BAVIERA
Birra 0,3
Beer 0,3

39,2 cl - 13 1/4 oz
h 153 mm - 6"
Ø 74 mm - 3"
CT6 K - Q.P. 126

cod. 1.33430
— 0,3 L

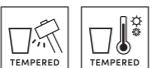


BAVIERA
Birra 0,2
Beer 0,2

26,8 cl - 9 oz
h 153 mm - 6"
Ø 74 mm - 3"
CT6 K - Q.P. 126

cod. 1.33420
— 0,2 L

Newhobs



NEWHOBS
Newhobs 48 cl
48,3 cl - 16 1/4 oz
h 164 mm - 6 1/2"
Ø 72 mm - 2 3/4"
CT12 - Q.P. 72
cod. 4.09877

Tubos



TUBOS
Vip
30,4 cl - 10 1/4 oz
h 162 mm - 6 1/2"
Ø 63 mm - 2 1/2"
C6 K6 - Q.P. 114
cod. 4.11950

Stern



STERN
Birra 400
Beer 400
51 cl - 17 1/4 oz
h 149 mm - 5 3/4"
Ø 98,2 mm - 3 3/4"
CT6 K - Q.P. 78
cod. 1.33640



STERN
Birra 200
Beer 200
28,7 cl - 9 3/4 oz
h 123 mm - 4 3/4"
Ø 81 mm - 3 1/4"
CT6 K - Q.P. 133
cod. 1.33650



Specialist

Cocktails



YPSILON
Margarita

33 cl - 11 1/4 oz
h 174 mm - 6 3/4"
Ø 117 mm - 4 1/2"
B6 K2 - Q.P. 50
CT6 K - Q.P. 55

cod. 1.66440



YPSILON
Cocktail

24,5 cl - 8 1/4 oz
h 182 mm - 7 1/4"
Ø 114 mm - 4 1/2"
B6 K2 - Q.P. 50
CT6 K - Q.P. 55

cod. 1.24490



DIAMANTE
Cocktail 170

17 cl - 6 oz
h 151 mm - 6"
Ø 96 mm - 3 3/4"
CT12 K - Q.P. 48

cod. 1.66131



FIORE
Schnaps

5,5 cl - 1 3/4 oz
h 145 mm - 5 3/4"
Ø 56 mm - 2 1/4"
CT12 K - Q.P. 120

cod. 1.29090



EXCELSIOR
155

15,5 cl - 5 1/4 oz
h 136,5 mm - 5 1/4"
Ø 54,5 mm - 2"
B6 K4 - Q.P. 240

cod. 1.23870



BISTRÒ
cod. 1.56739

13,5 cl - 4 1/2 oz
h 73,5 mm - 3"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K6 - Q.P. 216



SORGENTE
Liquore
Liqueur

7 cl - 2 1/4 oz
h 73,5 mm - 3"
Ø 49 mm - 2"
CT24 - Q.P. 3888*
SR6 K6 - Q.P. 612

cod. 3.40440



PREMIUM
Cocktail bowl

75,5 cl - 25 1/2 oz
h 218 mm - 8 1/2"
Ø 91 mm - 3 1/2"
SR6 K2 - Q.P. 40
B6 - Q.P. 264*

cod. 1.70184



JAZZ
Bibita
Long drink

33 cl - 11 1/4 oz
h 200 mm - 7 3/4"
Ø 71 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 80

cod. 1.29470



YPSILON
Glass Shaker
Con tappo inox
With stainless steel lid

70 cl - 23 3/4 oz
h 250 mm - 9 3/4"
Ø 95 mm - 3 3/4"
SR1 K12 - Q.P. 216

cod. 3.90550



SUSA

14,5 cl - 5 oz
h 126,5 mm - 5"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K4 - Q.P. 224

cod. 1.22940



AROSA

16 cl - 5 1/2 oz
h 120 - 4 1/4"
Ø 65 mm - 2 1/2"
B6 K - Q.P. 272

cod. 1.68729



YPSILON
Shot glass

7 cl - 2 1/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 50 mm - 2"
B6 K4 - Q.P. 384

cod. 1.57110



YPSILON
After dinner

15 cl - 5 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 77 mm - 3"
B6 K4 - Q.P. 192
CT12 K - Q.P. 108

cod. 1.25040

Liquori Liqueurs



DUBLINO
57

5,7 cl - 2 oz
h 89 mm - 3 1/2"
Ø 51,6 mm - 2"
B6 K8 - Q.P. 400

cod. 1.69249



DUBLINO
34

3,4 cl - 1 1/4 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 45 mm - 1 3/4"
B6 K12 - Q.P. 624

cod. 1.68169



CARAJILLO
Bombom

15,2 cl - 5 1/4 oz
h 77,5 mm - 3"
Ø 67,5 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 154

cod. 4.12430



ESSENZA
D.O.F.

42,5 cl - 14 1/4 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 93 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 864*

cod. 3.18424



LUNA
D.O.F.

35 cl - 11 3/4 oz
h 108 mm - 4 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 864*

cod. 1.91200



CASSIOPEA
33 cl

33 cl - 11 1/4 oz
h 88 mm - 3 1/2"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT12 - Q.P. 1080*
SR6 K4 - Q.P. 160

cod. 2.34510



PIEMONTESE

10,5 cl - 3 1/2 oz
h 74,6 mm - 3"
Ø 62 mm - 2 1/2"
B6 K12 - Q.P. 384

cod. 1.55549



VEGA
Vega 11

11 cl - 3 3/4 oz
h 80 mm - 3 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
CT12 K - Q.P. 154

cod. 4.30400



CERALACCA
12 cl

12 cl - 4 oz
h 62 mm - 2 1/2"
Ø 56 mm - 2 1/4"
B6/48 - Q.P. 384*

cod. 1.23630



SORGENTE
D.O.F.

42 cl - 14 1/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 94 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 768*
SR6 K4 - Q.P. 144

cod. 3.40350



GINA
D.O.F.

40,5 cl - 13 3/4 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 144

cod. 4.30060



OFFICINA1825
D.O.F.

30cl - 10 1/4 oz
h 83 mm - 3 1/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 1140*

cod. 5.40624



ROCK BAR
One shot

7 cl - 2 1/4 oz
h 64 mm - 2 1/2"
Ø 51 mm - 2"
C6 K9 - Q.P. 432

cod. 5.18000



CARAVELLE
Mod. 10

5 cl - 1 3/4 oz
h 54 mm - 2 1/4"
Ø 44 mm - 1 3/4"
B6 K8 - Q.P. 928

cod. 2.72153



SABOYA
11

11,4 cl - 3 3/4 oz
h 67 mm - 2 3/4"
Ø 60 mm - 2 1/4"
CT24 - Q.P. 119
C6 K12 - Q.P. 288

cod. 4.11680



STONE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 6.66218



LOUNGE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 6.66224



ESTE
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 6.66226

Distillati Spirits**RISERVA**

Grappa

8,1 cl - 2 3/4 oz
h 163 mm - 6 1/2"
Ø 56 mm - 2 1/4"
SR6 K4 - Q.P. 180

cod. 1.66181
→ 2 CL cod. dec. 767

**PREMIUM**

F

64,5 cl - 21 3/4 oz
h 162 mm - 6 1/2"
Ø 108 mm - 4 1/4"
SR6 K2 - Q.P. 50

cod. 1.70071

**RISERVA**

Cognac 480

53 cl - 18 oz
h 149 mm - 5 3/4"
Ø 99 mm - 4"
SR6 K4 - Q.P. 72

cod. 1.30210

**LOTO**

Decanter con tappo
Decanter with lid

127 cl - 43 oz
h 308 mm - 12 1/4"
Ø 134 mm - 5 1/4"
CT6 - Q.P. 144*

cod. 3.36100

**CAPITOL**

Decanter con tappo
Decanter with lid

70 cl - 23 3/4 oz
h 272 mm - 10 3/4"
Ø 137 mm - 5 1/2"
CT6 - Q.P. 252*

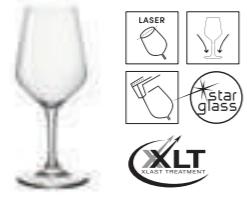
cod. 3.39860

**GLOBO**

Cognac

25 cl - 8 1/2 oz
h 115 mm - 4 1/4"
Ø 79,5 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 80

cod. 1.28290

**ELECTRA**

Xs

19 cl - 6 1/2 oz
h 160 mm - 6 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
SR6 K4 - Q.P. 140

cod. 1.92349

**CASSIOPEA**

Decanter

85 cl - 28 3/4 oz
h 210 mm - 8 1/4"
Ø 105,3 mm - 4 1/4"
SR1 K6 - Q.P. 216

cod. 2.34524

**OFFICINA1825**

Decanter

100 cl - 33 3 /4 oz
h 237 mm - 9 1/4"
Ø 104,5 mm - 4"
SR1 K6 - Q.P. 240

cod. 1.40623



Decanter, caraffe e bottiglie

Decanters, pitchers and bottles

Aurum

AURUM
Caraffa
Jug

150 cl - 50 3/4 oz
h 300 mm - 11 3/4"
Ø 115 mm - 4 1/2"
CT6 - Q.P. 108*

cod. 1.80860

**Electra**

ELECTRA
Decanter**

161 cl - 54 1/2 oz
h 211 mm - 8 1/4"
Ø 185 mm - 7 1/4"
B1 K4 - Q.P. 96

cod. 1.92347

Premium

PREMIUM
Decanter
Gamma

160 cl - 54 oz
h 211 mm - 8 1/4"
SR1 K3 - Q.P. 60

cod. 1.70340



PREMIUM
Decanter N°0**

193 cl - 65 1/4 oz
h 240 mm - 9 1/2"
Ø 216 mm - 8 1/2"
SR1 K2 - Q.P. 42

cod. 1.70450

Ypsilon

YPSILON
Caraffa
Jug 1 l

108 cl - 36 1/2 oz
h 255 mm - 10"
Ø 104 mm - 4"
CT6 Pretagl - Q.P. 216*

cod. 1.25001
— 1 L cod. dec. 232



YPSILON
Caraffa
Jug 0,5 l

55 cl - 18 1/2 oz
h 204 mm - 8"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT6 Pretagl - Q.P. 456*

cod. 1.25081
— 0,5 L cod. dec. 231



YPSILON
Caraffa
Jug 0,25 l

28,5 cl - 9 3/4 oz
h 165 mm - 6 1/2"
Ø 68 mm - 2 3/4"
CT12 Pretagl - Q.P. 840*

cod. 1.25071
— 0,25 L cod. dec. 230

Loto

LOTTO
Decanter con tappo
Decanter with lid

127 cl - 43 oz
h 308 mm - 12 1/4"
Ø 134 mm - 5 1/4"
CT6 - Q.P. 144*

cod. 3.36100

Capitol

CAPITOL
Decanter con tappo
Decanter with lid

70 cl - 23 3/4 oz
h 272 mm - 10 3/4"
Ø 137 mm - 5 1/2"
CT6 - Q.P. 252*

cod. 3.39860

Cassiopea

CASSIOPEA
Decanter

85 cl - 28 3/4 oz
h 210 mm - 8 1/4"
Ø 105,3 mm - 4 1/4"
SR1 K6 - Q.P. 240

cod. 2.34524

Officina1825

OFFICINA1825
Decanter

100 cl - 33 3/4 oz
h 237 mm - 9 1/4"
Ø 104,5 mm - 4"
SR1 K6 - Q.P. 240

cod. 1.40623

Aquaria

AQUARIA
Caraffa
Jug 1,1 l

119 cl - 40 1/4 oz
h 264 mm - 10 1/2"
Ø 92 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 288*

cod. 1.25160
— 1 L cod. dec. 232

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Articolo in vetro cristallino / Item made of non-lead crystal glass

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

Misura pz

**MISURA PZ**Caraffa
Jug 0,25 l25 cl - 8 1/2 oz
h 190 mm - 7 1/2"
Ø 68 mm - 2 3/4"
CT12 Pretagl - Q.P. 840*cod. 1.84159
— 0,25 L**MISURA PZ**Caraffa
Jug 0,5 l50 cl - 17 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT12 Pretagl - Q.P. 432*cod. 1.84159
— 0,5 L**MISURA PZ**Caraffa
Jug 1 l100 cl - 33 3/4 oz
h 262 mm - 10 1/4"
Ø 108 mm - 4 1/4"
CT6 Pretagl - Q.P. 198*cod. 1.84179
— 1 L

Bistrot

**BISTROT**Caraffa
Jug 0,25 l30 cl - 10 1/4 oz
h 115 mm - 4 1/2"
Ø 62 mm - 2 1/2"
CT12 Pretagl - Q.P. 960*cod. 1.46140
— 0,25 L**BISTROT**Caraffa
Jug 0,5 l61 cl - 20 3/4 oz
h 145 mm - 5 3/4"
Ø 77 mm - 3"
CT12 Pretagl - Q.P. 432*cod. 1.46150
— 0,5 L**BISTROT**Caraffa
Jug 1 l116 cl - 39 1/4 oz
h 186 mm - 7 1/4"
Ø 93 mm - 3 3/4"
CT6 Pretagl - Q.P. 270*cod. 1.46160
— 1 L

Rolly

**ROLLY**Caraffa con tappo e portaghiaccio**
Jug with lid and ice-tube**258 cl - 87 1/4 oz
h 252 mm - 10"
Ø 165 mm - 6"
CT6 - Q.P. 120*
M02 Caraffa / Jug
MRR Caraffa con tappo in polipropilene
e portaghiaccio in pet
Jug with polypropylene lid
and pet ice-tube

cod. 3.46329

**ROMANTIC**Caraffa con tappo e portaghiaccio**
Jug with lid and ice-tube**160 cl - 54 oz
h 236 mm - 9 1/4"
Ø 106 mm - 4 1/4"
CT6 - Q.P. 216*
SR1 Q.P. 144
M02 Caraffa / Jug
MQD Caraffa con tappo in polipropilene
e portaghiaccio in pet
Jug with polypropylene lid
and pet ice-tube

cod. 3.35942

**SANGRIA**Caraffa con tappo**
Jug with lid**144 cl - 48 3/4 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 130 mm - 5"
CT12 C - Rosso - Q.P. 192*
Tappo in polipropilene
Polypropylene lid

cod. 3.35940

Kufra

**KUFRA**Caraffa con tappo,
portaghiaccio e miscelatore**
Jug with lid, ice-tube
and drink stirrer**215 cl - 72 3/4 oz
h 215 mm - 8 1/2"
Ø 165 mm - 6 1/2"
CT6 - Q.P. 120*
Azzurro / Sky blue

cod. 1.35729.MA1

**KUFRA**Bianco coprente**
Solid white**

cod. 1.35729.MP4

**KUFRA**Rosso coprente**
Solid red**

cod. 1.35729.MR9

**KUFRA**Arancio**
Orange**

cod. 1.35729.MS7

Romantic

Caraffa con tappo e portaghiaccio**
Jug with lid and ice-tube**258 cl - 87 1/4 oz
h 252 mm - 10"
Ø 165 mm - 6"
CT6 - Q.P. 120*
M02 Caraffa / Jug
MRR Caraffa con tappo in polipropilene
e portaghiaccio in pet
Jug with polypropylene lid
and pet ice-tube

cod. 3.46329

**ROMANTIC**Caraffa con tappo e portaghiaccio**
Jug with lid and ice-tube**160 cl - 54 oz
h 236 mm - 9 1/4"
Ø 106 mm - 4 1/4"
CT6 - Q.P. 216*
SR1 Q.P. 144
M02 Caraffa / Jug
MQD Caraffa con tappo in polipropilene
e portaghiaccio in pet
Jug with polypropylene lid
and pet ice-tube

cod. 3.35942

**SANGRIA**Caraffa con tappo**
Jug with lid**144 cl - 48 3/4 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 130 mm - 5"
CT12 C - Rosso - Q.P. 192*
Tappo in polipropilene
Polypropylene lid

cod. 3.35940

Sangria

**SANGRIA**Caraffa con tappo**
Jug with lid**144 cl - 48 3/4 oz
h 185 mm - 7 1/4"
Ø 130 mm - 5"
CT12 C - Rosso - Q.P. 192*
Tappo in polipropilene
Polypropylene lid

cod. 3.35940

Viva

**VIVA BROADWAY**Caraffa con tappo,
portaghiaccio e miscelatore**
Jug With lid, ice-tube
and drink stirrer**220 cl - 74 1/2 oz
h 211 mm - 8 1/4"
Ø 157 mm - 6 1/4"
CT6 C-BCO - Q.P. 120*

cod. 1.35800

**VIVA BOTANIC**

Deep blue**

cod. 1.35800.MNB

**VIVA BOTANIC**

Deep green**

cod. 1.35800.MNA

**VIVA BOTANIC****

Sand**

cod. 1.35800.MNC

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Accessori idonei al contatto con gli alimenti. Caraffa, tappo e miscelatore lavabili in lavastoviglie (no portaghiaccio).
Accessories safe for contact with food. Dishwasher safe jug, lid and drink stirrer (not ice-tube).

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Tappo in polipropilene, portaghiaccio in pet, miscelatore in polistirene. Accessori idonei al contatto con gli alimenti. Caraffa, tappo e miscelatore lavabili in lavastoviglie (no portaghiaccio).
All products on this page have polypropylene lid, pet ice-tube, polystyrene drink stirrer. Accessories safe for contact with food. Dishwasher safe jug, lid and drink stirrer (not ice-tube).

Swing

**SWING**Bottiglia
Bottle 1 l100 cl - 33 3/4 oz
h 306 mm - 12"
Ø 94 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 378*

CT20 - Q.P. 360*

cod. 3.14720

SWINGBottiglia
Bottle 0,5 l50 cl - 17 oz
h 253 mm - 10"
Ø 77 mm - 3"
CT12 Serving Creativity - Q.P. 720*

CT12 - Q.P. 720*

cod. 3.14740

SWINGBottiglia
Bottle 0,25 l25 cl - 8 1/2 oz
h 192 mm - 7 1/2"
Ø 64 mm - 2 1/4"
CT28 Serving Creativity - Q.P. 1400*

CT28 - Q.P. 1400*

cod. 3.14730

SWINGBottiglia
Bottle 0,125 l12,5 cl - 4 1/4 oz
h 134 mm - 5 1/4"
Ø 60 mm - 2 1/4"
CT20 T-BCO - Q.P. 1400*

CT20 - Q.P. 300*

cod. 3.14733

Giara

**GIARA**Bottiglia
Bottle 1 l100 cl - 33 3/4 oz
h 306 mm - 12"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 324*

CT20 - Q.P. 300*

cod. 6.66260

GIARABottiglia
Bottle 0,5 l50 cl - 17 oz
h 253 mm - 10"
Ø 70 mm - 2 3/4"
CT12 T-BCO - Q.P. 624*

cod. 6.66261

Oxford

**OXFORD**Bottiglia
Bottle 1 l100 cl - 33 3/4 oz
h 306 mm - 12"
Ø 89,2 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 324*

cod. 3.90850

OXFORDBottiglia
Bottle 0,5 l50 cl - 17 oz
h 256 mm - 10"
Ø 77 mm - 2 3/4"
CT12 T-BCO - Q.P. 432*

cod. 3.90851

Emilia

NEW

**EMILIA**Bottiglia
Bottle 1 l100 cl - 33 3/4 oz
h 290 mm - 11 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 342*

cod. 6.66217

EMILIABottiglia
Bottle 0,5 l50 cl - 17 oz
h 210 mm - 8 1/4"
Ø 73,5 mm - 3"
CT12 - Q.P. 576*

cod. 6.66216

EMILIABottiglia
Bottle 0,25 l25 cl - 8 1/2 oz
h 160 mm - 6 1/4"
Ø 69 mm - 2 1/2"
CT20 - Q.P. 1080*

cod. 6.66215

Moresca

**MORESCA**Bottiglia
Bottle 1 l100 cl - 33 3/4 oz
h 306 mm - 12"
Ø 87,3 mm - 3 1/2"
CT20 - Q.P. 300*

cod. 3.45930

Officina1825

**OFFICINA1825**Bottiglia
Bottle 1,2 l120 cl - 37 1/4 oz
h 300 mm - 12"
Ø 95 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 288*

cod. 5.40621

Dinnerware

SOTTOPIATTI E PIATTI PORTATA /
CHARGER & SERVING PLATES / PAG. 200

PIATTI PIZZA / PIZZA PLATES / PAG. 204

COLLEZIONI PIATTI / DINNERWARE COLLECTIONS / PAG. 206

COPPE / BOWLS / PAG. 214

DESSERT / PAG. 220

HOT DRINK / PAG. 226





Sottopiatti e piatti portata

Charger & Serving Plates

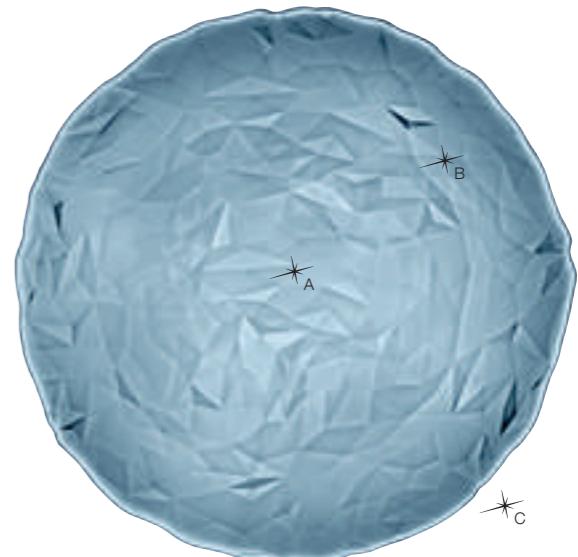
Una linea pensata per dessert, antipasti e piatti unici, caratterizzata da uno stile moderno e di tendenza.

The ideal collection for desserts, appetizers and main courses, with a modern and trendy heart.

Diamond

I piatti Diamond sono i piatti ideali per la presentazione di antipasti, dessert e piatti unici. La diamantatura che caratterizza tutta la collezione Diamond, rende questi piatti moderni e di tendenza.

Diamond plates are ideal for serving appetizers, desserts and all-in-one dishes. The typical diamond grinding on the back makes these plates modern and trendy.



A Colore in pasta

Full mass-coloured



Si tratta di un colore permanente per tutta la vita del prodotto, resistente a graffi e a frequenti lavaggi professionali.

Permanent colour that lasts for the entire life of the product, resistant to abrasions and frequent washing cycles.

B Retro lavorato

Pattern on the back



La lavorazione diamantata sul retro del sottopiatto è il prezioso dettaglio che arricchisce ogni locale.

The diamond grinding on the back of the charger plate is the precious detail that enriches any restaurant.

C Resistenza al lavaggio in lavastoviglie

Dishwasher safe



Massima resistenza a lavaggi frequenti in lavastoviglie.
Maximum resistance to frequent washing in the dishwasher.



DIAMOND

Piatto ovale
Oval plate

h 14 mm - 2/4"
Ø 340x260 mm
13 2/4" x 10 1/4"
F6 CT12 - Q.P. 720*

cod. 4.31272

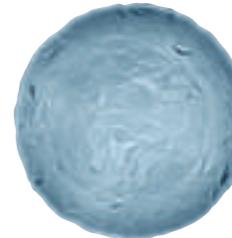


DIAMOND

Sottopiatto
Charger plate

h 15 mm - 2/4"
Ø 330 mm - 13"
F6 CT12 - Q.P. 432*

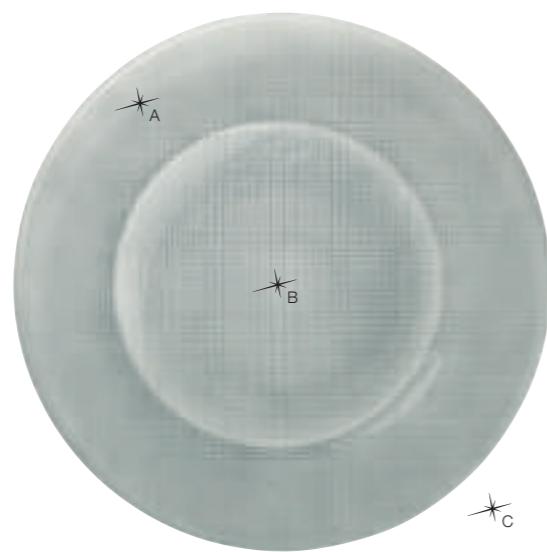
cod. 4.31250



DIAMOND

Ocean Blue

cod. 4.31260

Inca

A

Spruzzatura organica
Eco friendly sprayed glass

Si tratta di un colore organico rispettoso della salute e dell'ambiente, resistente ai frequenti lavaggi professionali.

It is an organic color that respects both the health and environment, resistant to the frequent professional washes.

Retro lavorato
Pattern on the back

La lavorazione a trama sul retro del sottopiatto rende ogni presentazione unica e mai banale.
The back featuring weave pattern makes every food presentation unique and extraordinary.

Resistenza al lavaggio in lavastoviglie
Dishwasher safe

Massima resistenza a lavaggi frequenti in lavastoviglie (massima temperatura 50°C /122°F).

Maximum resistance to frequent washing in the dishwasher. (maximum temperature 50°C /122°F)



INCA
Sottopiatto**
Charger plate**

h 15 mm - 1/2"
Ø 310 mm - 12 1/4"
F6 CT12 - Q.P. 624*

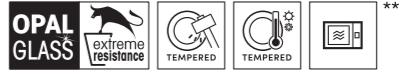
cod. 4.50012

INCA
Grigio
Grey

CT12 - Q.P. 552*
cod. dec. 169

INCA
Rosso
Red

CT12 - Q.P. 552*
cod. dec. 589

Parma / Parma Rectangular**PARMA**
Sottopiatto
Charger plate

h 19 mm - 3/4"
310 x 310 mm
12 1/4" x 12 1/4"
F6 CT 12 - Q.P. 900*

cod. 4.98890

PARMA RECTANGULAR
Large Rect. 24x34

h 16,5 mm - 3/4"
240 x 330 mm
9 1/2" x 13"
F6 CT 12 - Q.P. 576*

cod. 4.31240

PARMA RECTANGULAR
Medium Rect. 20x28

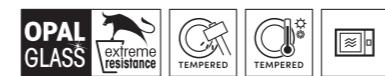
h 17 mm - 3/4"
200 x 280 mm
7 3/4" x 11"
F6 CT 24 - Q.P. 1296*

cod. 4.31241

PARMA RECTANGULAR
Small Rect. 18x21

h 18 mm - 3/4"
165 x 215 mm
6 2/4" x 8 2/4"
F6 CT 24 - Q.P. 2016*

cod. 4.31242

Toledo**TOLEDO**
Piatto ovale
Oval plate

h 27 mm - 1"
Ø 360 x 270 mm
14 1/4" x 10 3/4"
F6 CT 12 - Q.P. 672*

cod. 4.00852

TOLEDO
Piatto ovale
Oval plate

h 27 mm - 1"
Ø 300 x 220 mm
11 3/4" x 8 3/4"
F6 CT 24 - Q.P. 672*

cod. 4.00855

TOLEDO
Piatto ovale
Oval plate

h 21 mm - 3/4"
Ø 220 x 140 mm
8 3/4" x 5 1/2"
F6 CT 24 - Q.P. 1680*

cod. 4.00854

Steak**PROMETEO**
Steak Plate

h 30,5 mm - 1 1/4"
315 x 260 mm
12 1/2" x 10 1/4"
F6 CT 12 - Q.P. 684*

cod. 4.31280

RONDA
Steak Plate

h 30,5 mm - 1 1/4"
315 x 260 mm
12 1/2" x 10 1/4"
F6 CT 12 - Q.P. 684*

cod. 4.31290

RONDA
Sottopiatto
Charger plate

h 12 mm - 1/2"
Ø 330 mm - 13"
F6 CT 12 - Q.P. 696*

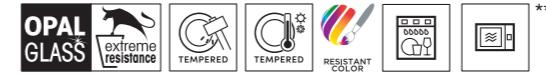
cod. 4.19320

*

Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

Piatti Pizza

**RONDA**

Piatto pizza
Pizza plate

h 12 mm - 1/2"
Ø 330 mm - 13"
F6 CT 12 - Q.P. 696*

cod. 4.19320



Nuovi decori moderni arricchiscono la linea Piatti Pizza di Bormioli Rocco. Conferiscono un look contemporaneo a un classico della cucina italiana.

New modern decorations enrich the pizza plate line by Bormioli Rocco. They give a contemporary look to a plate conceived for a typical dish of the Italian cuisine.



RONDA
Pizza Recipe

cod. dec. 132



RONDA
Rustic Pizza Arancione
Rustic Pizza Orange

cod. dec. 133



RONDA
Rustic Pizza Azzurro
Rustic Pizza Light blue

cod. dec. 134



RONDA
Pizza Fork

cod. dec. 755



RONDA
Pizza Knife

cod. dec. 756



RONDA
Pizza Cutter

cod. dec. 757



RONDA
Pizza Chef

cod. dec. 754



RONDA
I Love Pizza Green

cod. dec. 752



RONDA
I Love Pizza Red

cod. dec. 753



RONDA
Pizza

cod. dec. 344

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252



Piatti pizza

Pizza Plates

La tradizione della cucina italiana si rinnova grazie alle grafiche moderne dal gusto pop.

The tradition of Italian cuisine is revamped through modern and hip decorations.

Parma Rectangular

**

Versatili e multiuso, oltre che resistenti, i piatti Parma Rectangular rispondono a ogni tipo di esigenza e possono essere usati liberamente come posto tavola ma anche per servire e presentare.

The Parma Rectangular plates are versatile, multi-purpose and durable enough to meet every needs. These plates can be used as chargers or serving plates.

**PARMA RECTANGULAR**

Large Rect. 24x34

h 16,5 mm - 3/4"
240x330 mm
9 1/2" x 13"
F6 CT 12 - Q.P. 576*

cod. 4.31240

PARMA RECTANGULAR

Medium Rect. 20x28

h 17 mm - 3/4"
200 x 280 mm
7 3/4" x 11"
F6 CT 24 - Q.P. 1296*

cod. 4.31241

PARMA RECTANGULAR

Small Rect. 18x21

h 18 mm - 3/4"
165 x 215 mm
6 2/4" x 8 2/4"
F6 CT 24 - Q.P. 2016*

cod. 4.31242

**Collezioni piatti***Dinnerware Collections*

Ogni esigenza ha il suo piatto: le altissime prestazioni incontrano il design, per offrire prodotti eleganti e multiuso.

One plate for every dish. High performance meets design delivering classy and multi-purpose products.

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

Parma

PARMA
Sottopiatto
Charger plate

h 19 mm - 3/4"
310 x 310 mm
12 1/4" x 12 1/4"
F6 CT12 - Q.P. 900*

cod. 4.98890



PARMA
Piatto piano
Dinner plate

h 20 mm - 3/4"
270 x 270 mm
10 3/4" x 10 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 960*

cod. 4.98860



PARMA
Piatto fondo
Soup plate

h 36 mm - 1 1/2"
225 x 225 mm
8 3/4" x 8 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 1368*

cod. 4.98870



PARMA
Piatto dessert
Dessert plate

h 19 mm - 3/4"
200 x 200 mm
7 3/4" x 7 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 1872*

cod. 4.98880



PARMA
Insalatiera
Bowl

h 82 mm - 3 1/4"
250 x 250 mm
9 3/4" x 9 3/4"
F6 CT12 - Q.P. 360*

cod. 4.98910



PARMA
Coppetta
Small bowl

h 56 mm - 2 1/4"
140 x 140 mm
5 1/2" x 5 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 1368*

cod. 4.98920



PARMA
Coppetta
Small bowl

h 45 mm - 1 3/4"
115 x 115 mm
4 1/4" x 4 1/4"
F6 CT24 - Q.P. 3192*

cod. 4.98999



PARMA
Caffè 22 cl set 6+6
6 Tazzine con 6 piattini
6 Cups with 6 saucers

Tazza / Cup
22 cl - 7 1/2 oz
h 70 mm - 2 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"

Piattino / Saucer
Ø 140 mm - 5 2/4"
S1 K4 - Q.P. 128

cod. 4.98950



PARMA
Piattino
Saucer

h 16 mm - 3/4"
140 x 140 mm
5 2/4" x 5 2/4"
F6 K6 - Q.P. 672

cod. 4.98900

Prometeo

PROMETEO

Piatto piano
Dinner plate

h 30 mm - 1 1/4"
270 x 240 mm
10 3/4" x 9 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 1008*

cod. 4.90400



PROMETEO

Piatto fondo
Soup plate

h 49 mm - 2"
230 x 200 mm
9" x 7 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 1344*

cod. 4.90410



PROMETEO

Piatto dessert
Dessert plate

h 26 mm - 1"
220 x 190 mm
8 3/4" x 7 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 1800*

cod. 4.90420



PROMETEO
Steak plate

h 30,5 mm - 1 1/4"
315 x 260 mm
12 1/2" x 10 1/4"
F6 CT12 - Q.P. 684*

cod. 4.31280



PROMETEO
Insalatiera
Salad bowl

h 102 mm - 4"
250 x 240 mm
9 3/4" x 9 1/2"
F6 CT12 - Q.P. 420*

cod. 4.90440



PROMETEO
Coppetta
Small bowl

h 51 mm - 2"
150 x 140 mm
6" x 5 1/2"
F6 CT12 - Q.P. 1824*

cod. 4.90430

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

Performa

PERFORMA
Piatto piano
Dinner plate

Ø 260 mm - 10 1/4"
F6 K/CT4 - Q.P. 180

cod. 4.05809



PERFORMA
Piatto piano
Dinner plate

Ø 235 mm - 9 1/4"
F6 K/CT4 - Q.P. 204

cod. 4.05810



PERFORMA
Piatto fondo
Soup plate

Ø 225 mm - 8 3/4"
F6 K/CT4 - Q.P. 180

cod. 4.05811

Performa

PERFORMA
Insalatiera 17
Bowl 17

92 cl - 31 oz
h 69 mm - 2 3/4"
Ø 170 mm - 6 3/4"
F6 K/CT2 - Q.P. 144

cod. 4.05878



PERFORMA
Coppetta 14
Bowl 14

50 cl - 17 oz
h 57 mm - 2 1/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6 K/CT4 - Q.P. 240

cod. 4.05877



PERFORMA
Coppetta 10
Bowl 10

17 cl - 5 3/4 oz
h 41 mm - 1 1/2"
Ø 100 mm - 4"
F6 K/CT6 - Q.P. 576

cod. 4.05876



PERFORMA
Piatto dessert
Dessert plate

Ø 195 mm - 7 3/4"
F6 K/CT4 - Q.P. 288

cod. 4.05812



PERFORMA
Piatto pane
Side plate

Ø 155 mm - 6"
F6 K4 - Q.P. 360

cod. 4.05841



PERFORMA
Fondina multiuso
Multipurpose plate

Ø 170 mm - 6 3/4"
h 51 mm - 2"
F6 K/CT4 - Q.P. 168

cod. 4.05883



PERFORMA
Tazza 28 cl
Cup 9 1/2 oz

28 cl - 9 1/2 oz
h 64 mm - 2 1/2"
Ø 93 mm - 3 3/4"
VC6 CT24 - Q.P. 1344*

cod. 4.05842



PERFORMA
Tazza 22 cl
Cup 7 1/2 oz

22 cl - 7 1/2 oz
h 59 mm - 2 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
VC6 CT24 - Q.P. 1728*

cod. 4.05832



PERFORMA
Tazza 13 cl
Cup 4 1/2 oz

13 cl - 4 1/2 oz
h 51 mm - 2"
Ø 75 mm - 3"
VC6 CT24 - Q.P. 2376*

cod. 4.05826



PERFORMA
Piatto ovale
Oval plate

Ø 300 x 218 mm
11 3/4" x 8 1/2"
F6 K/CT4 - Q.P. 112

cod. 4.05855



PERFORMA
Piatto ovale
Oval plate

Ø 220 x 143 mm
8 3/4" x 5 3/4"
F6 K/CT4 - Q.P. 280

cod. 4.05854



PERFORMA
Piattino per tazza 22-28 cl
Saucer for 7 1/2-9 1/2 oz cup

h 18 mm - 3/4"
Ø 160 mm - 6 1/4"
F6 K6 - Q.P. 510

cod. 4.05838



PERFORMA
Piattino per tazza 13 cl
Saucer for 4 1/2 oz cup

h 15 mm - 1/2"
Ø 122,7 mm - 4 3/4"
F6 K/CT6 - Q.P. 900

cod. 4.05837

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

Toledo

TOLEDO
Piatto piano
Dinner plate
h 23 mm - 1"
Ø 250 mm - 9 3/4"
F6 CT36 - Q.P. 1080*

cod. 4.00810



TOLEDO
Piatto fondo
Soup plate
h 36 mm - 1 1/2"
Ø 240 mm - 9 1/2"
F6 CT36 - Q.P. 1296*

cod. 4.00811



TOLEDO
Piatto dessert
Dessert plate
h 19 mm - 3/4"
Ø 200 mm - 7 3/4"
F6 CT36 - Q.P. 2160*

cod. 4.00812

Toledo

TOLEDO
Piatto ovale
Oval plate
h 27 mm - 1"
Ø 360 x 270 mm
14 1/4" x 10 3/4"
F6 CT12 - Q.P. 672*

cod. 4.00852



TOLEDO
Piatto ovale
Oval plate
h 27 mm - 1"
Ø 300 x 220 mm
11 3/4" x 8 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 672*

cod. 4.00855



TOLEDO
Piatto ovale
Oval plate
h 21 mm - 3/4"
Ø 220 x 140 mm
8 3/4" x 5 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 1680*

cod. 4.00854



TOLEDO
Insalatiera 23
Bowl 23
h 90 mm - 3 1/2"
Ø 230 mm - 9"
F3 CT12 - Q.P. 216*

cod. 4.00880



TOLEDO
Insalatiera 19
Bowl 19
h 80 mm - 3 1/4"
Ø 190 mm - 7 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 576*

cod. 4.00881



TOLEDO
Piatto multiuso
Multipurpose plate
h 45 mm - 1 3/4"
Ø 170 mm - 6 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 1008*

cod. 4.00883



TOLEDO
Bolo 12
h 80 mm - 3 1/4"
Ø 125 mm - 5"
F6 CT36 - Q.P. 1080*

cod. 4.00886



TOLEDO
Coppetta
Small bowl
h 50 mm - 2"
Ø 110 mm - 4 1/4"
F3 CT36 - Q.P. 2160*

cod. 4.00882



TOLEDO
Piattino BAR 13
h 18 mm - 3/4"
Ø 130 mm - 5"
F6 K/CT8 - Q.P. 608

cod. 4.00916



TOLEDO
Caffè 22 cl set 6+6
6 Tazze con 6 piattini
6 Cups with 6 saucers

Tazza / Cup
22 cl - 7 1/2 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"

Piattino / Saucer
Ø 115 mm - 5 3/4"
S1K4 FARD - Q.P. 108

cod. 4.00834



TOLEDO
Piattino 14
Saucer 14
h 17,5 mm - 3/4"
Ø 145 mm - 5 3/4"
F6 CT48 - Q.P. 2688*

cod. 4.00413

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252



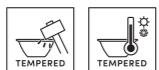
Coppe Bowls

Pompei

La linea versatile e multiuso ideale sia per la preparazione che per il servizio. Ampiezza di gamma: 9 formati differenti che si prestano per qualsiasi riempimento (anche sali, spezie...), forme semplici ed essenziali che ottimizzano e semplificano lo stoccaggio.

Pompei is the multi-purpose line ideal for the preparation and the table setting. Wide range: 9 different sizes which are suitable for any fill (also salt, spices...), simple and essential shapes that optimize the storage.

A

Tempera
Tempered Glass

Estrema resistenza agli urti e agli sbalzi termici, garantita dal processo di tempera.

Extreme resistance to both breakage and thermal shock are the result of the tempering process.



B

Impilabilità
Stackability

Pratico e salvaspazio, perfettamente impilabile.

Space saving and convenience thanks to the stackable design.



POMPEI
Insalatiera 26
Salad bowl 26

365 cl - 123 1/2 oz
h 106 mm - 4 1/4"
Ø 260 mm - 10 1/4"
CT4 - Q.P. 96*

cod. 1.93020



POMPEI
Insalatiera 23
Salad bowl 23

245 cl - 82 3/4 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 260 mm - 10 1/4"
CT4 - Q.P. 112*

cod. 1.93010



POMPEI
Insalatiera 20
Salad bowl 20

170 cl - 57 1/2 oz
h 100 mm - 4"
Ø 230 mm - 7 3/4"
F6 CT12 - Q.P. 336*

cod. 4.17060



POMPEI
Insalatiera 17
Salad bowl 17

106 cl - 35 3/4 oz
h 85 mm - 3 1/4"
Ø 170 mm - 6 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 720*

cod. 4.17050



POMPEI
Coppetta 14
Small bowl 14

57 cl - 19 1/4 oz
h 70 mm - 2 3/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 816*

cod. 4.17040



POMPEI
Coppetta 12
Small bowl 12

35 cl - 11 3/4 oz
h 60 mm - 2 1/4"
Ø 120 mm - 4 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 1728*

cod. 4.17030



POMPEI
Coppetta 10,5
Small bowl 10,5

24 cl - 8 oz
h 53 mm - 2"
Ø 105 mm - 4 1/4"
F6 CT24 - Q.P. 2160*

cod. 4.17020



POMPEI
Coppetta 8
Small bowl 8

10 cl - 3 1/2 oz
h 41 mm - 1 1/2"
Ø 80 mm - 3 1/4"
F6 K4 - Q.P. 384

cod. 4.17070



POMPEI
Coppetta 6
Small bowl 6

3,9 cl - 1 1/4 oz
h 30 mm - 1 1/4"
Ø 60 mm - 2 1/4"
F6 K4 - Q.P. 432

cod. 4.17010

Mr Chef

Una gamma completa di coppe e coppette realizzate in vetro temperato per soddisfare ogni esigenza di preparazione e servizio. Le forme coniche a bordi alti risultano ideali per montare, impastare e frullare; la presa è facilitata grazie al bordo esterno (ideale per il bagnomaria o quando si hanno le mani "in pasta").

Gli articoli della linea presentano una silhouette salva-spazio e sono impilabili uno dentro l'altro. Mr Chef vanta un'ampia gamma: 7 formati differenti dal più piccolo (5 cl) al più grande (300 cl).

Mr Chef is a complete range of tempered glass bowls for all preparation and serving requirements. The tempered glass withstands impact and thermal shock. The deep conical shape is great for whisking, mixing and blending. The extended rim makes the bowls easy to grasp (ideal for bain-marie or when hands are slippery). The articles in this line are stackable and space savers. Mr Chef offers a wide selection of 7 sizes, ranging from the smallest (5 cl - 1 3/4 oz) to the largest (300 cl - 101 1/2 oz).



MR CHEF
Insalatiera 30
Salad bowl 30

300 cl - 101 1/2 oz
h 127 mm - 5"
Ø 300 mm - 11 3/4"
C1 K6 NNG - Q.P. 216*

cod. 5.00060



MR CHEF
Insalatiera 26
Salad bowl 26

200 cl - 67 3/4 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 260 mm - 10 1/4"
C1 K6 NNG - Q.P. 288*

cod. 5.00050



MR CHEF
Insalatiera 22
Salad bowl 22

100 cl - 33 3/4 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 220 mm - 8 3/4"
C1 K6 NNG - Q.P. 420*

cod. 5.00040



MR CHEF
Insalatiera 17
Salad bowl 17

50 cl - 17 oz
h 75 mm - 3"
Ø 170 mm - 6 3/4"
C1 K12 NNG - Q.P. 1260*

cod. 5.00030



MR CHEF
Coppetta 14
Small bowl 14

25 cl - 8 1/2 oz
h 61 mm - 2 1/2"
Ø 140 mm - 4 1/2"
F6 CT24 NG - Q.P. 2304*

cod. 5.00020



MR CHEF
Coppetta 11
Small bowl 11

10 cl - 3 1/2 oz
h 48 mm - 2"
Ø 112 mm - 4 1/2"
F6 CT24 NG - Q.P. 2112*

cod. 5.00010



MR CHEF
Coppetta 9
Small bowl 9

5 cl - 1 3/4 oz
h 37 mm - 1 1/2"
Ø 88 mm - 3 1/2"
F6 CT36 NG - Q.P. 2592*

cod. 5.00000



LYON
Coppetta 8,5
Bowl 8,5

14,3 cl - 4 3/4 oz
h 41 mm - 1 1/2"
Ø 85 mm - 3 1/4"
C4 K9 - Q.P. 378

cod. 4.70190

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

COPPE / BOWLS

Viva

VIVA
Insalatiera 29
Salad bowl 29

514 cl - 173 3/4 oz
h 127 mm - 5"
Ø 290 mm - 11 1/2"
CT6 - Q.P. 144*

cod. 1.37810



VIVA
Insalatiera 23
Salad bowl 23

241 cl - 81 1/2 oz
h 100 mm - 4"
Ø 230 mm - 9"
CT6 - Q.P. 288*

cod. 1.37820



VIVA
Insalatiera 20
Salad bowl 20

155 cl - 52 1/2 oz
h 86 mm - 3 1/2"
Ø 200 mm - 7 3/4"
CT12 - Q.P. 600*

cod. 1.37830



VIVA
Insalatiera 17
Salad bowl 17

85 cl - 28 3/4 oz
h 72 mm - 2 3/4"
Ø 170 mm - 6 3/4"
CT12 - Q.P. 300*

cod. 1.37800

Toledo

TOLEDO
Insalatiera 23
Salad bowl 23

h 90 mm - 3 1/2"
Ø 230 mm - 9"
F3 CT12 - Q.P. 216*

cod. 4.00880



TOLEDO
Insalatiera 19
Salad bowl 19

h 80 mm - 3 1/4"
Ø 190 mm - 7 1/2"
F6 CT12 - Q.P. 576*

cod. 4.00881



TOLEDO
Coppetta 11
Small bowl 11

h 50 mm - 2"
Ø 110 mm - 4 1/4"
F6 CT36 - Q.P. 2160*

cod. 4.00882



TOLEDO
Piatto multiuso
Multipurpose plate

h 45 mm - 1 3/4"
Ø 125 mm - 5"
F4 CT36 - Q.P. 1080*

cod. 4.00883

TOLEDO
Bolo 12

h 80 mm - 3 1/4"
Ø 125 mm - 5"
F4 CT36 - Q.P. 1080*

cod. 4.00886

Viva

VIVA
Coppetta 14
Small bowl 14

51 cl - 17 1/4 oz
h 59 mm - 2 1/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6 CT24 NG - Q.P. 1440*

cod. 5.15050



VIVA
Coppetta 12
Small bowl 12

33 cl - 11 1/4 oz
h 50 mm - 2"
Ø 120 mm - 4 3/4"
F6 CT24 NG - Q.P. 2040*

cod. 5.15040



PROMETEO
Insalatiera
Salad bowl

h 102 mm - 4"
250 x 240 mm
9 3/4" x 9 1/2"
F6 CT12 - Q.P. 420*

cod. 4.90440



PROMETEO
Coppetta
Small bowl

h 51 mm - 2"
150 x 140 mm
6" x 5 1/2"
F6 CT12 - Q.P. 1824*

cod. 4.90430

Parma

PARMA
Insalatiera
Salad bowl

h 82 mm - 3 1/4"
250 x 250 mm
9 3/4" x 9 3/4"
F6 CT12 - Q.P. 360*

cod. 4.98910



PARMA
Coppetta 14
Small bowl 14

h 56 mm - 2 1/4"
140 x 140 mm
5 1/2" x 5 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 1368*

cod. 4.98920



PARMA
Coppetta 12
Small bowl 12

h 45 mm - 1 3/4"
115 x 115 mm
4 1/4" x 4 1/4"
F6 CT24 - Q.P. 3192*

cod. 4.98999

Eclissi

ECLISSI
Insalatiera 23x23
Salad bowl 23x23

h 84 mm - 3 1/4"
230 x 230 mm
9" x 9"
CT6 - Q.P. 210*

cod. 6.31360



ECLISSI
Insalatiera 14x14
Salad bowl 14x14

h 54 mm - 2 1/4"
140 x 140 mm
5 1/2" x 5 1/2"
F6 CT24 - Q.P. 1440*

cod. 6.31340



ECLISSI
Insalatiera 12x12
Salad bowl 12x12

h 42 mm - 1 3/4"
120 x 120 mm
4 3/4" x 4 3/4"
F6 CT24 - Q.P. 1512*

cod. 6.62620



PERFORMA
Insalatiera 17
Salad bowl 17

92 cl - 31 oz
h 69 mm - 2 3/4"
Ø 170 mm - 6 3/4"
F6 K/CT2 - Q.P. 144

cod. 4.05878



PERFORMA
Coppetta 14
Small bowl 14

50 cl - 17 oz
h 57 mm - 2 1/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6 K/CT4 - Q.P. 576

cod. 4.05877



PERFORMA
Coppetta 10
Small bowl 10

17 cl - 5 3/4 oz
h 41 mm - 1 1/2"
Ø 100 mm - 4"
F6 K/CT6 - Q.P. 576

cod. 4.05876

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

* Etichettato al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252



Dessert



Aria, la nuova serie di coppe multifunzione ispirata alle forme morbide e sinuose della natura, nasce in collaborazione con il team di chef pasticceri di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Alfa e Beta sono un mix perfetto fra design e funzionalità, in grado di rispondere a tutte le esigenze del professionista della ristorazione. Leggere, resistenti e versatili, Alfa e Beta permettono di valorizzare ogni preparazione realizzata, rendendola unica. Ispirate alla natura, approvate da ALMA.

Aria - the new series of multi-purpose dessert bowls which draws inspiration from the soft, sinuous shapes of nature - was born in collaboration with the team of ALMA Pastry Chefs - the International School of Italian Cuisine. Alfa and Beta are a perfect blend between design and functionality capable of meeting all the requirements of the catering professionals. Light, resistant and versatile, Alfa and Beta allow enhancing every food preparation, making it unique. Inspired by nature, approved by ALMA.



ARIA
Alfa

25 cl - 8 1/2 oz
h 70 mm - 2 3/4"
Ø 133 mm - 5 1/4"
CT12 Serving Creativity - Q.P. 588*

cod. 2.35683



ARIA
Beta

25 cl - 8 1/2 oz
h 62 mm - 2 1/2"
Ø 112 mm - 4 1/2"
CT12 Serving Creativity- Q.P. 864*

cod. 2.35682

Diamond



DIAMOND
Coppa dessert jr
Jr dessert bowl

22 cl - 7 1/2 oz
h 86 mm - 3 1/2"
Ø 102 mm - 4"
CT12 - Q.P. 960*

cod. 3.02253



DIAMOND
Ocean Blue

cod. 3.02254



DIAMOND
Rock Purple

cod. 3.02256



DIAMOND
Coppa dessert
Dessert bowl

36 cl - 12 1/4 oz
h 99 mm - 4"
Ø 115 mm - 4 1/2"
CT6 - Q.P. 594*

cod. 3.02262



DIAMOND
Coppa dessert mini
Mini dessert bowl

22,5 cl - 7 1/2 oz
h 60,1 mm - 2 1/4"
Ø 110 mm - 4 1/4"
CT12 - Q.P. 924*

cod. 3.02200

Primavera



PRIMAVERA
Coppa dessert
Dessert bowl

24 cl - 8 oz
h 137 mm - 5 1/2"
Ø 135 mm - 5 1/4"
CT6 - Q.P. 324*

cod. 1.34510



JERBA
Coppa dessert
Dessert bowl

34,5 cl - 11 3/4 oz
h 140 mm - 5 1/2"
Ø 110 mm - 4 1/4"
CT6 - Q.P. 432*

cod. 1.34630



YPSILON
Coppa dessert
Dessert bowl

37,5 cl - 12 3/4 oz
h 90 mm - 3 1/2"
Ø 130 mm - 5"
CT12 - Q.P. 540*

cod. 3.40750

Croque



CROQUE
Coppa dessert
Dessert bowl

20 cl - 6 3/4 oz
h 51 mm - 2"
Ø 119 mm - 4 3/4"
CT12 - Q.P. 1056*

cod. 1.28750

Fortuna

FORTUNA
Coppa dessert
Dessert bowl

30 cl - 10 1/4 oz
h 180 mm - 7"
Ø 125 mm - 5"
CT6 - Q.P. 270*

cod. 1.91410

Rock Bar

ROCK BAR
Coppa dessert
Dessert bowl

38 cl - 12 3/4 oz
h 182 mm - 7 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 570*

cod. 3.40310

Bahia

BAHIA
Go-Go
Coppa dessert
Dessert bowl

54 cl - 18 1/4 oz
h 189 mm - 7 1/2"
Ø 90 mm - 3 1/2"
CT6 - Q.P. 480*

cod. 1.28450

**Diamond**

DIAMOND
Piatto ovale
Oval plate

h 14 mm - 2/4"
Ø 340 x 260 mm
13 2/4" x 10 1/4"
F6 CT12 - Q.P. 720*

cod. 4.31272



DIAMOND
Sottopiatto
Charger plate

h 15 mm - 2/4"
Ø 330 mm - 13"
F6 CT12 - Q.P. 432*

cod. 4.31250



DIAMOND
Ocean Blue
cod. 4.31260

**Gelato**

GELATO
Coppa dessert
Dessert bowl

28 cl - 9 1/2 oz
h 166 mm - 6 1/2"
Ø 100 mm - 4"
CT6 - Q.P. 480*

cod. 1.33990

Alaska

ALASKA
Coppa dessert
Dessert bowl

26 cl - 8 3/4 oz
h 94 mm - 3 3/4"
Ø 104 mm - 4"
CT6 - Q.P. 864*

cod. 2.23201

Acapulco

ACAPULCO
Coppa dessert
Dessert bowl

30 cl - 10 1/4 oz
h 125 mm - 5"
Ø 116 mm - 4 1/2"
CT6 - Q.P. 462*

cod. 1.34010



ACAPULCO
Coppa dessert junior
Junior dessert bowl

17,5 cl - 6 oz
h 105 mm - 4 1/4"
Ø 94 mm - 3 3/4"
CT6 - Q.P. 768*

cod. 1.34080

Inca

INCA
Sottopiatto**
Charger plate**

h 15 mm - 1/2"
Ø 310 mm - 12 1/4"
F6 CT12 - Q.P. 624*

cod. 4.50012



INCA
Grigio
Grey

CT12 - Q.P. 552*
cod. dec. 169



INCA
Rosso
Red

CT12 - Q.P. 552*
cod. dec. 589



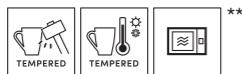
* Etichettato al pezzo / Individually labeled

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Articolo non spruzzato / Item not sprayed



Hot Drink

Kaleido

NEW

KALEIDO
Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 Q.P. 96

cod. 4.50239



NEW

KALEIDO
Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz
h 81 mm - 3 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/48 Q.P. 160

cod. 4.50238



KALEIDO
Tazza espresso
Espresso cup

10 cl - 3 1/2 oz
h 62 mm - 2 1/2"
Ø 64 mm - 2 1/2"
B6/48 - Q.P. 280

cod. 4.31263

Easy Bar

EASY BAR
Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz
h 81 mm - 3 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
CT 12 - Q.P. 720*

cod. 4.30280



EASY BAR
Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz
h 81 mm - 3 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT 12 - Q.P. 1056*

cod. 4.30230



EASY BAR
Tazza espresso
Espresso cup

10 cl - 3 1/2 oz
h 62 mm - 2 1/2"
Ø 64 mm - 2 1/2"
CT 12 - Q.P. 2352*

cod. 4.30220

Dots

NEW

DOTS
Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 Q.P. 96

cod. 4.50240



NEW

DOTS
Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz
h 81 mm - 3 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/48 Q.P. 160

cod. 4.50237



DOTS
Tazza espresso
Espresso cup

10 cl - 3 1/2 oz
h 62 mm - 2 1/2"
Ø 64 mm - 2 1/2"
B6/48 - Q.P. 280

cod. 4.31261



EASY BAR
Piattino thé
Tea saucer

h 18 mm - 3/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6/CT 72 - Q.P. 3456*

cod. 4.30290



EASY BAR
Piattino cappuccino
Cappuccino saucer

h 18 mm - 3/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6/CT 72 - Q.P. 3456*

cod. 4.30210



EASY BAR
Piattino espresso
Espresso saucer

h 18 mm - 3/4"
Ø 140 mm - 5 1/2"
F6/CT 72 - Q.P. 3456*

cod. 4.30200

Cube

NEW

CUBE
Tazza thé
Tea cup

32 cl - 10 3/4 oz
h 95 mm - 3 3/4"
Ø 91 mm - 3 1/2"
B6/24 Q.P. 96

cod. 4.50241



NEW

CUBE
Tazza cappuccino
Cappuccino cup

22 cl - 7 1/2 oz
h 81 mm - 3 1/4"
Ø 84 mm - 3 1/4"
B6/48 Q.P. 160

cod. 4.50236



CUBE
Tazza espresso
Espresso cup

10 cl - 3 1/2 oz
h 62 mm - 2 1/2"
Ø 64 mm - 2 1/2"
B6/48 - Q.P. 280

cod. 4.31262

Icon

ICON
Mug

32 cl - 10 3/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 81 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 918*

cod. 4.16831

** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

HOT DRINK

Ypsilon

YPSILON
Thé / Tea
Manico Inox
Stainless steel handle

32 cl - 10 3/4 oz
h 112 mm - 4 1/2"
Ø 83 mm - 3 3/4"
B6 K4 - Q.P. 576*

cod. 3.40340



YPSILON
Cappuccino
Manico Inox
Stainless steel handle

22 cl - 7 1/2 oz
h 100 mm - 4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6 K4 - Q.P. 864*

cod. 4.30410



YPSILON
Caffè/Coffee
Manico Inox
Stainless steel handle

11 cl - 3 3/4 oz
h 80 mm - 3 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 1440*

cod. 4.30400

Ypsilon Brio

YPSILON BRIO

Fucsia
Fuchsia

cod. 4.30410.BL8



YPSILON BRIO

Azzurro
Sky Blue

cod. 4.30410.BL6



YPSILON BRIO

Rosso
Red

cod. 4.30410.BL7



YPSILON BRIO

Arancio
Orange

cod. 4.30410.BL5

YPSILON BRIO

Cappuccino

22 cl - 7 1/2 oz
h 100 mm - 4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
B6 K6 - Q.P. 972*

cod. 4.30410.BG4



YPSILON BRIO

Viola
Purple

cod. 4.30410.BG6



YPSILON BRIO

Nero
Black

cod. 4.30410.BG5



YPSILON BRIO

Verde
Green

cod. 4.30410.BG8



YPSILON BRIO

Fucsia
Fuchsia

cod. 4.30400.BL4



YPSILON BRIO

Azzurro
Sky Blue

cod. 4.30400.BL2



YPSILON BRIO

Rosso
Red

cod. 4.30400.BL3



YPSILON BRIO

Arancio
Orange

cod. 4.30400.BL1



YPSILON BRIO

Viola
Purple

cod. 4.30400.BG7



YPSILON BRIO

Nero
Black

cod. 4.30400.BG9



YPSILON BRIO

Verde
Green

cod. 4.30400.BG8

Diamond

DIAMOND
8 cl

8,5 cl - 2 3/4 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 59 mm - 2 1/4"
B6 K8 - Q.P. 504

cod. 3.50238



CAFFEINO
Caffè
Coffee

8,5 cl - 2 3/4 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 59 mm - 2 1/4"
B6 K8 - Q.P. 504

cod. 1.20202



CAFFEINO
Chicco Caffè
Chicco Coffee

8,5 cl - 2 3/4 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 59 mm - 2 1/4"
B6/48 - Q.P. 3024*

cod. 1.20202
cod. dec. 330

HOT DRINK

Caffè

YPSILON BRIO

Caffè

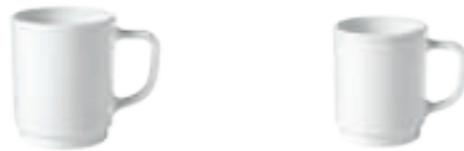
11 cl - 3 3/4 oz
h 80 mm - 3 1/4"
Ø 67 mm - 2 3/4"
B6 K4 - Q.P. 1680*

cod. 4.30400.BG8

YPSILON BRIO

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

HOT DRINK

Milky**MILKY**

Mug 34

34,6 cl - 11 3/4 oz
h 99 mm - 4"
Ø 80,5 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 648*

cod. 5.30340

MILKY

Mug 25

25,8 cl - 8 3/4 oz
h 90 mm - 3 1/2"
Ø 74 mm - 3"
CT24 - Q.P. 960*

cod. 5.30350

Performa**PERFORMA**Tazza 28 cl
Cup 9 1/2 oz

28 cl - 9 1/2 oz
h 64 mm - 2 1/2"
Ø 93 mm - 3 3/4"
VC6 CT24 - Q.P. 1344*

cod. 4.05842

**PERFORMA**Tazza 22 cl
Cup 7 1/2 oz

22 cl - 7 1/2 oz
h 59 mm - 2 1/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
VC6 CT24 - Q.P. 1728*

cod. 4.05832

**PERFORMA**Piattino per tazza 22-28 cl
Saucer for 7 1/2-9 1/2 oz cup

h 18 mm - 3/4"
Ø 160 mm - 6 1/4"
F6 K6 - Q.P. 510

cod. 4.05838

Icon White**ICON WHITE**

Mug

32 cl - 10 3/4 oz
h 107 mm - 4 1/4"
Ø 81 mm - 3 1/4"
CT6 - Q.P. 918*

cod. 4.16832

**PERFORMA**Tazza 13 cl
Cup 4 1/2 oz

13 cl - 4 1/2 oz
h 51 mm - 2"
Ø 75 mm - 3"
VC6 CT24 - Q.P. 2376*

cod. 4.05826

**PERFORMA**Piattino per tazza 13 cl
Saucer for 4 1/2 oz cup

h 15 mm - 1/2"
Ø 122,7 mm - 4 3/4"
F6 K/CT6 - Q.P. 900

cod. 4.05837

Parma**PARMA**

Caffè 22 cl set 6+6
6 Tazze con 6 piatti
6 Cups with 6 saucers

Tazza / Cup
22 cl - 7 1/2 oz
h 70 mm - 2 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"

Piattino / Saucer
Ø 140 mm - 5 2/4"
S1 K4 - Q.P. 128

cod. 4.98900

* Eтикеттато al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

Toledo**TOLEDO**Piattino 13
Saucer 13

h 18 mm - 3/4"
Ø 130 mm - 5"
F6 K/CT8 - Q.P. 608*

cod. 4.00916

**TOLEDO**Piattino 14
Saucer 14

h 17,5 mm - 3/4"
Ø 145 mm - 5 3/4"
F6 CT48 - Q.P. 2688*

cod. 4.00413

**TOLEDO**

Caffè 22 cl set 6+6
6 Tazze con 6 piatti
6 Cups with 6 saucers

Tazza / Cup
22 cl - 7 1/2 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 87 mm - 3 1/2"

Piattino / Saucer
Ø 115 mm - 5 3/4"
S1K4 FARD - Q.P. 108

cod. 4.00834

* Eтикеттато al pezzo / Individually labeled
** Consigli per l'uso vedi pag. 252 / Advice on the use, see page 252

Table & More

ARREDO TAVOLA / TABLE ACCESSORIES / PAG. 236
QUATTRO STAGIONI / PAG. 239
FIDO / PAG. 244



Lucilla**LUCILLA**

Portacero con candela galleggiante
Candleholder with floating candle
Trasparente
Clear
h 165 mm - 6 1/2"
Ø 87 mm - 3 1/2"
CT12 Pretagi - Q.P. 540*

cod. 7.00020

Una candela totalmente Made in Italy che garantisce atmosfera e sicurezza. Candela garantita senza tossine, materie prime a norma REACH, certificate RAL. Paraffina raffinata al 100% per uso alimentare e idrogenata, priva di benzene e di toluene. Stoppino in puro cotone, senza anime di piombo o nylon. Coloranti atossici a base di pigmenti per uso alimentare. Essenze certificate IFRA. Per un corretto utilizzo, riempite con acqua la parte cilindrica del portacero e lasciate galleggiare la candela. In questo modo la fiamma rimarrà protetta all'interno del candeliere e la cera si scioglierà in acqua senza lasciare fastidiosi residui, facilitando così la sostituzione della candela.

A totally "Italian made" candle and holder that imbues the atmosphere with a sense of security.
Toxin-free candle. Reach-compliant raw materials, Ral certified. 100% refined food-grade Hydrogenated paraffin wax, free from benzene and toluene.
Pure cotton wick, without lead or plastic cores.
Non-toxic colorants based on food grade pigments.
IFRA certified essences. For correct use, fill the cylindrical part of the candle-holder with water and leave the candle to float. This protects the flame inside the candle-holder and the wax will melt in the water without leaving any unpleasant residues, making it easy to replace.



LUCILLA MULTICOLOR
Rosa Fucsia
Fuchsia
cod. dec. 605



LUCILLA MULTICOLOR
Verde
Green
cod. dec. 591



LUCILLA MULTICOLOR
Azzurro
Sky Blue
cod. dec. 588



LUCILLA MULTICOLOR
Arancio
Orange
cod. dec. 590



LUCILLA MULTICOLOR
Rosso
Red
cod. dec. 589



LUCILLA MULTICOLOR
Viola
Purple
cod. dec. 592

Ypsilon Multicolor

YPSILON MULTICOLOR
Caraffa
Jug 1 l

108 cl - 36 1/2 oz
h 255 mm - 10"
Ø 104 mm - 4"
CT6 Pretagi - Q.P. 216*

cod. 1.25001

YPSILON MULTICOLOR
Arancio
Orange

cod. dec. 590

YPSILON MULTICOLOR
Rosso
Red

cod. dec. 589



YPSILON MULTICOLOR
Caraffa
Jug 0,5 l

55 cl - 18 1/2 oz
h 204 mm - 8"
Ø 84 mm - 3 1/4"
CT6 Pretagi - Q.P. 456*

cod. 1.25081



YPSILON MULTICOLOR
Arancio
Orange

YPSILON MULTICOLOR
Rosso
Red
cod. dec. 590

YPSILON MULTICOLOR
Rosso
Red

YPSILON MULTICOLOR
Viola
Purple
cod. dec. 592

Vasi da fiore / Flower vase



COROLLA



DUEMILA

Quadro

h 230 mm - 9"
 Ø 120 mm - 4 3/4"
 CT6 - Q.P. 264*

cod. 2.28013



VINCIANA



CAPITOL

h 230 mm - 9"
 Ø 90 mm - 3 1/2"
 CT6 - Q.P. 384*

cod. 3.31059

h 230 mm - 9"
 Ø 69 mm - 2 3/4"
 CT6 - Q.P. 360*

cod. 3.31029

cod. 3.18820



Posaceneri / Ashtray



PLAY

h 35 mm - 1 1/2"
 Ø 106 mm - 4 1/4"
 CT18 - Q.P. 1584*

cod. 1.23806

Portagliaccio / Buckets



YPSILON

Portagliaccio
ice bucket

134,5 cl - 45 1/2 oz
 h 163 mm - 6 1/2"
 Ø 184 mm - 7 1/4"
 CT3 - Q.P. 240*

cod. 1.25050

Quattro Stagioni

La creatività riempie ogni vaso di nuovi sapori,
 la fantasia è sempre la ricetta giusta.

*Creativity fills each jar with new flavors:
 fantasy is always the right recipe.*

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

Quattro Stagioni



QUATTRO STAGIONI
500 ml

50 cl - 17 oz
h 136 mm - 5 1/4"
Ø 90 mm - 3 1/2"
CT12 caps QS - Q.P. 648*

F6 - Q.P. 882*

cod. 3.49750



QUATTRO STAGIONI
250 ml

25 cl - 8 1/2 oz
h 93 mm - 3 3/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
CT12 caps QS - Q.P. 1080*

F6 - Q.P. 1386*

cod. 3.57750



QUATTRO STAGIONI
150 ml

15 cl - 5 oz
h 83 mm - 3 1/4"
Ø 75 mm - 3"
CT12 caps QS - Q.P. 1848*

F12 - Q.P. 2016*

cod. 3.57760



QUATTRO STAGIONI
750 ml**

75 cl - 25 1/4 oz
h 146 mm - 5 3/4"
Ø 96,5 mm - 3 3/4"
CT8 caps QS - Q.P. 384*

cod. 3.57769



QUATTRO STAGIONI
415 ml**

41,5 cl - 14 oz
h 136 mm - 5 1/4"
Ø 77,7 mm - 3"
CT12 Serving Creativity - Q.P. 504*
CT12 caps QS - Q.P. 504*

cod. 3.57768



QUATTRO STAGIONI
Light blue 415 ml**

41,5 cl - 14 oz
h 136 mm - 5 1/4"
Ø 77,7 mm - 3"
CT12 Serving Creativity - Q.P. 504*
CT12 Caps QS - Q.P. 504*

cod. 3.57754



QUATTRO STAGIONI
Pink 415 ml**

41,5 cl - 14 oz
h 136 mm - 5 1/4"
Ø 77,7 mm - 3"
CT12 Caps QS - Q.P. 504*

cod. 3.57753



QUATTRO STAGIONI
320 ml

32 cl - 10 3/4 oz
h 108 mm - 4 1/4"
Ø 89 mm - 3 2/4"
CT12 caps QS

F6

cod. 3.54756



QUATTRO STAGIONI
200 ml

20 cl - 6 3/4 oz
h 86 mm - 3 2/4"
Ø 89 mm - 3 2/4"
CT12 caps QS

F6

cod. 3.54757



QUATTRO STAGIONI
1000 ml

100 cl - 33 3/4 oz
h 226 mm - 9"
Ø 94 mm - 3 3/4"
CT12 caps QS - Q.P. 384*

F6 NNG - Q.P. 384*

cod. 3.65600



QUATTRO STAGIONI
400 ml

100 cl - 13 1/2 oz
h 155,5 mm - 6"
Ø 73,5 mm - 3"
CT12 caps QS - Q.P. 864*

F12 - Q.P. 936*

cod. 3.65642



QUATTRO STAGIONI
200 ml

20 cl - 6 3/4 oz
h 116,5 mm - 4 2/4"
Ø 64 mm - 2 1/2"
CT12 caps QS - Q.P. 1260*

F12 - Q.P. 1728*

cod. 3.65641



QUATTRO STAGIONI
Vaso anfora 500 ml

50 cl - 17 oz
h 110 mm - 4 3/4"
Ø 110 mm - 4 1/4"
CT12 caps QS - Q.P. 576*

F6 NNG - Q.P. 648*

cod. 3.65630



QUATTRO STAGIONI
Vaso anfora 300 ml

30 cl - 10 1/4 oz
h 97 mm - 3 3/4"
Ø 94 mm - 3 3/4"
CT12 caps QS - Q.P. 864*

F6 NNG - Q.P. 1140*

cod. 3.65610



QUATTRO STAGIONI
Caps/Lid 56***

Ø 56 mm - 2 1/4"
Strip 3K36 - Q.P. 3600

cod. 8.94647

Per i vasi / For jars
150 ml
bottle 200 ml
bottle 400 ml
bottle 1000 ml



QUATTRO STAGIONI
Caps/Lid 70***

Ø 70 mm - 2 3/4"
Strip 2K54 - Q.P. 3240

cod. 8.94567

Per i vasi / For jars
500 ml
415 ml
250 ml
Vaso anfora 300 ml



QUATTRO STAGIONI
Caps/Lid 86***

Ø 86 mm - 3 1/2"
Strip 2K48 - Q.P. 2880

cod. 8.95167

Per i vasi / For jars
750 ml
200 ml
320 ml
Vaso anfora 500 ml

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

** I vasi non sono idonei alla pasteurizzazione. Max temperatura: 50°C / Jars are not suitable for pasteurization. Max temperature: 122°F

*** Le capsule Quattro Stagioni non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie, si consiglia un lavaggio a mano senza detergente.

Quattro Stagioni lids are not dishwasher safe. Hand wash with no soap is recommended.

Quattro Stagioni I Genietti**i Genietti**

I Genietti sono tappi in acciaio inox utili per servire cocktail in modo alternativo, spolverizzare cacao e cannella su cappuccini e latte macchiati e per indicare il numero del tavolo sul tappo lavagna.

I Genietti are stainless steel lids to serve cocktails in a creative way, or for dusting cocoa and cinnamon over cappuccino or milk and coffee, or number the table using the chalkboard lid.



QUATTRO STAGIONI
Cocktail

Ø 70 mm - 2 3/4"
DB 26 K 4 - Q.P. 2.184

Cod. 8.80240



QUATTRO STAGIONI
Setaccio
Sieve

Ø 70 mm - 2 3/4"
DB 26 K 4 - Q.P. 2.184

Cod. 8.80200



QUATTRO STAGIONI
Lavagna
Chalkboard

Ø 70 mm - 2 3/4"
DB 26 K 4 - Q.P. 2.184

Cod. 8.80220



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo cocktail Ø 70 mm
Jar with cocktail lid Ø 2 3/4"

41,5 cl - 14 oz
h 136 mm - 5 1/4"
Ø 77,7 mm - 3"
DB 12 - Q.P. 504*

Cod. 3.57768



QUATTRO STAGIONI
Bottiglia con tappo cocktail Ø 56 mm
Bottle with cocktail lid Ø 2 1/4"

40 cl - 13 1/2 oz
h 155,5 mm - 7 2/4"
Ø 73,5 mm - 3"
DB 12 - Q.P. 864*

Cod. 3.65642



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo grattugia Ø 70 mm
Jar with grater lid Ø 2 3/4"

25 cl - 8 1/2 oz
h 93 mm - 3 3/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
DB 12 - Q.P. 1080*

Cod. 3.57750



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo setaccio Ø 70 mm
Jar with sieve lid Ø 2 3/4"

25 cl - 8 1/2 oz
h 93 mm - 3 3/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
DB 12 - Q.P. 1080*

Cod. 3.57750



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo zucchero Ø 70 mm
Jar with sugar lid Ø 2 3/4"

25 cl - 8 1/2 oz
h 93 mm - 3 3/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
DB 12 - Q.P. 756*

Cod. 3.57750



QUATTRO STAGIONI
Sale e spezie
Salt & spice dispenser

Ø 70 mm - 2 3/4"
DB 26 K 4 - Q.P. 2.184

Cod. 8.80230



QUATTRO STAGIONI
Grattugia
Grater

Ø 70 mm - 2 3/4"
DB 26 K 4 - Q.P. 2.184

Cod. 8.80210



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo sale e spezie Ø 70 mm
Jar with salt&spice lid Ø 2 3/4"

25 cl - 8 1/2 oz
h 93 mm - 3 3/4"
Ø 86 mm - 3 1/2"
DB 12 - Q.P. 1080*

Cod. 3.57750



QUATTRO STAGIONI
Vaso con tappo olio Ø 70 mm
Jar with oil pourer Ø 2 3/4"

50 cl - 17 oz
h 160 mm - 7 1/4"
Ø 90 mm - 3 1/2"
DB 12*

Cod. 3.49750



QUATTRO STAGIONI
Bottiglia con tappo olio Ø 56 mm
Bottle with oil pourer Ø 2 1/4"

40 cl - 13 1/2 oz
h 190 mm - 7 2/4"
Ø 73,5 mm - 3"
CT6*
SR2

Cod. 3.65642

I Genietti sono in acciaio inox. I tappi oliera sono dotati di guarnizione in silicone. I Genietti è un marchio registrato di Ipac Spa - Italy.
I Genietti lids are made of stainless steel. Oil pourer lids are equipped with silicone ring. I Genietti is a registered trademark of Ipac Spa - Italy.

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

I Genietti sono in acciaio inox. I tappi oliera sono dotati di guarnizione in silicone. I Genietti è un marchio registrato di Ipac Spa - Italy.
I Genietti lids are made of stainless steel. Oil pourer lids are equipped with silicone ring. I Genietti is a registered trademark of Ipac Spa - Italy.



Fido

Oltre la cucina: quattro formati per il Food Service perfetti per servire, arredare e conservare tutto quello che ti sta a cuore.

Beyond the kitchen: four shapes for the Food Service perfect to serve, decorate and preserve everything you love.

Fido



Gli iconici e multi funzionali vasi Fido sono ideali per servire piatti unici, antipasti e primi piatti creativi, macedonie e dessert stratificati.

The iconic, multi-functional Fido jars are ideal for serving all-in-one dishes, appetizers and fanciful first courses, fruit salads and layered desserts.



FIDO
500 ml

50 cl - 17 oz
h 98 mm - 3 3/4"
Ø 106 mm - 4 1/4"
CT12 - Q.P. 528*

F6 - Q.P. 720*

cod. 1.49210



FIDO
350 ml

35 cl - 11 3/4 oz
h 100 mm - 4"
Ø 98,4 mm - 3 3/4"
CT12 - Q.P. 660*

F6 - Q.P. 840*

cod. 1.41332



FIDO
200 ml

20 cl - 6 3/4 oz
h 84 mm - 3 1/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 1056*

F6 - Q.P. 1368*

cod. 1.41360



FIDO
125 ml

12,5 cl - 4 1/4 oz
h 71 mm - 2 3/4"
Ø 83 mm - 3 1/4"
CT12 - Q.P. 1152*

F6 - Q.P. 1596*

cod. 1.41370

* Etichettato al pezzo / Individually labeled

Guarnizione non idonea al contatto con sostanze 100% grasse. Rimuovere la ghiera di metallo prima di riporre i vetri in lavastoviglie e in microonde.
Max temperatura del contenuto in microonde 70°C-158°F. / Seal must not come into contact with 100% fatty foods. Remove the metal wire before placing the jars in the dishwasher and microwave. Max food temperature when in the microwave is 70°C-158°F.

Informazioni tecniche

Technical information

STAR GLASS 248

VETRO OPALE / OPAL GLASS 249

XLT 250

VETRO COLORATO / COLOURED GLASS 251

PLUS DI PRODOTTO / PRODUCT PLUS 251

CONSIGLI D'USO / USE & CARE 252

CURA DEL VETRO / GLASS CARE 253

COME LEGGERE IL CATALOGO /
HOW TO READ THE CATALOGUE 254

SYSTEM PACK 255

ORGANIZZAZIONE VENDITE /
SALES ORGANISATION 256

INDICE ALFABETICO /
ALPHABETICAL INDEX 258

VETRI SPECIALI SPECIAL GLASS TYPES



Star Glass

Star Glass è un'esclusiva composizione chimica che consente di ottenere un vetro di elevata purezza e trasparenza nel rispetto dell'ambiente (vetro perfettamente riciclabile grazie alla formulazione priva di piombo). Grazie alla limitata presenza di sfumature di colore* e impurità, Star Glass raggiunge un livello di neutralità paragonabile al cristallo ma con una maggiore leggerezza e praticità d'uso.

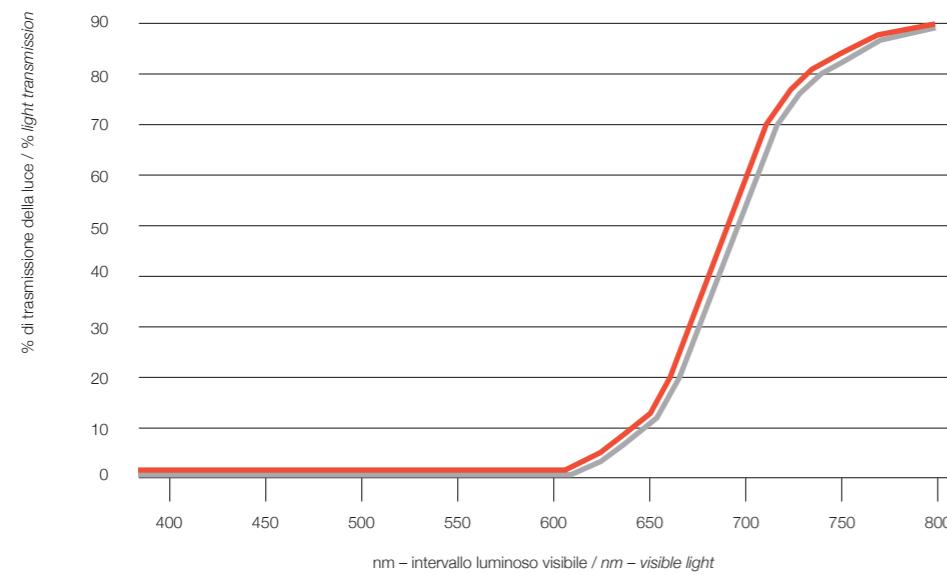
* Star Glass rientra nelle specifiche indicate per i vetri perfettamente incolori (ultra-clear glass, ISO IWA 8:2009).

Le curve sovrapposte indicano che Star Glass è perfettamente neutrale e non altera in alcun modo il colore del vino.

Star Glass is an exclusive chemical composition that delivers an ultra-clear and ultra-pure glass, completely recyclable because it is lead-free. The very limited presence of impurities and colour shades makes Star Glass comparable to crystal, in terms of clarity, although it is lighter and more practical.*

* Star Glass meets ISO IWA 8:2009 standards for non-coloured, ultra-clear glass.

The overlapping curves indicate that Star Glass is perfectly neutral and does not alter the color of the wine at all.



Fonte: test interni realizzati dal Laboratorio Analisi di Bormioli Rocco.
Source: internal tests conducted by the Bormioli Rocco analysis laboratory.



Vetro opale Opal Glass

Grazie alla particolare composizione chimica che conferisce il caratteristico colore bianco, il Vetro Opale Bormioli Rocco rappresenta la materia prima ideale per gli articoli destinati alla tavola. L'essenza stessa della materia garantisce pulizia, igienicità, sicurezza e una riciclabilità al 100%, nell'ottica di una totale eco-sostenibilità. L'assenza di porosità nel vetro impedisce l'assorbimento di sostanze esterne, anche in presenza di piccole sbeccature, garantendo la massima igiene. Il Vetro Opale di Bormioli Rocco permette di ottenere articoli decorati idonei ai lavaggi in lavastoviglie e all'uso in microonde. Il processo di tempera garantisce inoltre un'elevata resistenza agli urti, una naturale barriera a frequenti lavaggi e una prolungata durata nel tempo.

The special chemical composition of Bormioli Rocco Opal Glass produces a characteristic shade of white that is ideal for tableware. The essence of the material guarantees purity, hygiene, safety and 100% recyclability to ensure eco-sustainability. The absence of porosity prevents external substances from being absorbed even if the product is slightly chipped, so maximum hygiene is guaranteed. Bormioli Rocco Opal Glass can be used to create decorated tableware that is dishwasher and microwave-safe. The tempering process provides high resistance to mechanical stress and frequent washing cycles delivering products that last longer.



RESISTENZA RESISTANCE



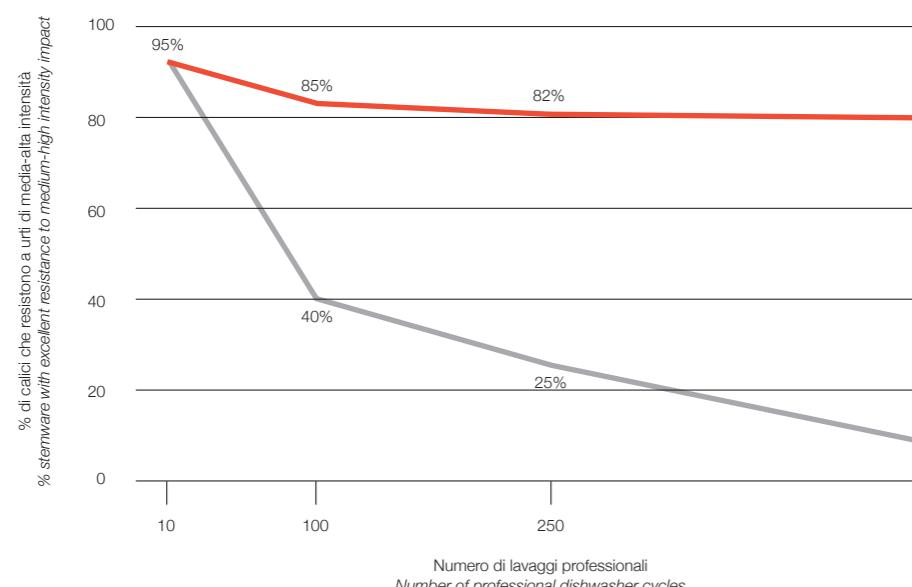
XLT Treatment

EXTRA
RESISTANCE

La parte di un calice più soggetta a rottura è lo stelo e in particolare l'uso intensivo tipico della ristorazione contribuisce a diminuirne la robustezza. Test interni di laboratorio dimostrano che anche la più piccola abrasione può determinare un indebolimento dello stelo e, anche in caso di impatti di bassa intensità, aumentare il rischio di rotture fino a quattro volte in più rispetto a un calice senza abrasioni. XLT è l'esclusiva innovazione tecnologica, messa a punto da Bormioli Rocco, studiata per massimizzare la resistenza dello stelo rispetto alle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni, uso quotidiano). XLT è uno scudo resistente e invisibile che protegge lo stelo dalle abrasioni e ne prolunga la robustezza nel tempo, anche a fronte di ripetuti lavaggi.

The stem is actually the most likely breaking point of wine glasses and the intensive use conditions that are typical of the catering industry contribute to this risk. Internal laboratory tests have shown that even the smallest abrasions can weaken the stem. Even in the case of low intensity impact, the risk of breakage is up to four times greater than for stems without abrasions. XLT is an exclusive and innovative technology developed by Bormioli Rocco to reinforce stem resistance against the most frequent causes of breakage such as washing, twisting and daily use. XLT is an invisible shield that protects the stem from abrasions, prolonging the useful life of stem even after many washing cycles.

L'analisi evidenzia che, nonostante caratteristiche iniziali di resistenza assimilabili, **la resistenza di XLT dura nel tempo**.



Fonte: test effettuato dal Laboratorio Analisi di Bormioli Rocco su articoli sottoposti a usura tipica da utilizzo quotidiano.
Source: internal test conducted by the Bormioli Rocco analysis laboratory on stemware subjected to daily use.

VETRO COLORATO COLOURED GLASS



COLORE IN PASTA
FULL MASS COLOR

Infinity Color è l'esclusiva tecnologia di colorazione che nasce dall'essenza stessa del vetro. Per tutta la vita dei prodotti, il colore è resistente ai lavaggi in lavastoviglie, agli urti e alle scheggiature.

Infinity Color is the exclusive coloring technology which stems from the ultimate essence of glass. For their whole life cycle, glassware items keep proving color fastness against washing in the dishwasher, impacts and chipping.



SPRUZZATURA ORGANICA
ECO FRIENDLY SPRAYED GLASS

Il processo di spruzzatura della parete esterna degli articoli e l'utilizzo di colori organici assicurano, per i prodotti a ciò destinati, l'idoneità al contatto con gli alimenti.

Spraying the color on the external surface of the product, together with the use of organic varnishes, deliver products that are safe for food contact.



VETRO DECORATO
DECORATED GLASS

Colori brillanti, alta resistenza all'uso e ai lavaggi, idoneità all'uso in microonde.

I decori vengono realizzati nel rispetto delle normative in materia di idoneità al contatto con gli alimenti.

Brilliant colours, which are long-lasting and resistant to washing. The decorated glass is microwave safe. The decorations are realized in compliance with the regulations concerning material that come into contact with food stuff.

PLUS DI PRODOTTI

PRODUCT FEATURES & BENEFITS



TAGLIO LASER
LASER CUTTING

Il particolare sistema di taglio e finitura dell'imboccatura dei prodotti assicura bordi particolarmente uniformi, lineari e sottili, esaltando la qualità percepita e favorendone la degustazione.

The special laser cutting process and rim finishing delivers uniform and thin rims, which enhance the perceived quality of wine. This technology is ideal for wine tasting.



PRODOTTI IMPILABILI
STACKABLE PRODUCTS

L'accurato studio del design garantisce una sovrapponibilità ottimale, riducendo il rischio di rottura. Gli articoli contraddistinti da questo simbolo, quindi, offrono maggiore praticità d'uso, essendo comodamente impilabili in dispensa, ottimizzando lo spazio di stivaggio, e facilmente trasportabili.

Advanced design studies guarantees excellent stackability, reducing the risk of breakages. Stackable products (indicated by the logo) deliver many advantages in terms of use, because they allow to save storing room and are easy to carry.



SPESORI SOTTILI
REDUCED THICKNESS

L'esperienza e le tecnologie produttive Bormioli Rocco, che assicurano un'ottimale distribuzione vetro nel corpo, unitamente al particolare sistema di taglio laser adottato, assicurano spessori molto sottili al bordo dell'imboccatura e lungo le pareti.

Bormioli Rocco experience and advanced technologies guarantee excellent glass distribution throughout the product body. This feature, together with the special laser cutting process, guarantees thinner rims.



LINEA DI GRAMMATURA
GAUGE MARK

Per garantire una mescita ottimale, i prodotti a ciò destinati vengono muniti di un'apposita taratura, garanzia di razionalità e qualità del servizio, certificata secondo la Direttiva Europea 2014/32/UE (MID).

Stems, glasses and jugs, have been provided with the gauge mark, in order to allow professional caterers to pour the perfect quantity, enhancing the quality of service. The gauge mark is certified according to the Directive 2014/32/UE (MID).



GAMBO STIRATO
PULLED STEM

Il particolare sistema di trazione del gambo dei calici, ottenuto da un unico pezzo di vetro, garantisce: assenza di micro-fessure a vantaggio della durabilità; forme armoniose e slanciate a vantaggio dell'estetica; alta resistenza e flessibilità a vantaggio di una maggiore praticità d'uso.

Each stem is obtained from a single piece of glass, thanks to a special traction process. These special process guarantees the absence of micro-fractures – which means a more durable product - elegant and slender shapes, resistance and flexibility for an easy-to-use product.



ACCESSORIO IN MATERIALE PLASTICO
NON CONTENENTE BISFENOLO
ACCESSORIES MADE WITH BISPHENOL
FREE PLASTIC MATERIALS



HANDMADE

Ogni pezzo della collezione Bormioli Rocco Hand Made è stato soffiato a bocca e lavorato a mano. Le piccole imperfezioni che si possono riscontrare e l'unicità di ogni pezzo, sono il segno di una produzione artigianale che, per mantenere le proprie peculiarità, non è stata sottoposta a nessun procedimento meccanico. Per preservare nel tempo l'integrità, mantenere la brillantezza e la lucentezza del vetro si consiglia il lavaggio manuale.

Each piece of Bormioli Rocco Hand Made collection is mouth-blown. In order to preserve the uniqueness of each piece no mechanical technologies are involved. The tiny imperfections, together with little differences between each piece, guarantee that each product is absolutely hand made. Hand washing is recommended to maintain the product integrity and brilliance.



CONSIGLI D'USO USE & CARE

Sbalzo termico Thermal shock				
Star Glass	$\Delta T = 42^\circ C$ $107^\circ F$	X	✓ max 70°C max 158°F	✓
Articoli in Vetro non Temperato (trasparenti e colorati in pasta) Products in non-tempered glass (clear and mass colored)	$\Delta T = 42^\circ C$ $107^\circ F$	X	✓ max 70°C max 158°F	✓
Articoli in vetro sodico calcio pressato temperato (trasparenti e colorati in pasta) Articoli in vetro opale centrifugato/pressato temperato (incluso articoli decorati e tazze spruzzate) Items made of pressed-tempered soda lime glass (clear and mass colored) Items in spun/pressed tempered opal glass (including decorated items and sprayed mugs)	$\Delta T = 110^\circ C$ $230^\circ F$	se indicato da icona if indicated with symbol	✓ max 110°C max 230°F	✓
Articoli in Vetro Soffiato Temperato (trasparenti e colorati in pasta) Blown tempered glass items (clear and mass colored)	$\Delta T = 100^\circ C$ $212^\circ F$	X	✓ max 100°C max 212°F	✓
Vetro con Spruzzatura Organica Eco friendly sprayed soda lime glass	$\Delta T = 42^\circ C$ $107^\circ F$	X	X se indicato da icona if indicated with symbol	
Vetro Decorato* Decorated soda lime glass*	$\Delta T = 42^\circ C$ $107^\circ F$	X	✓ max 70°C max 158°F	✓

* Tali dati si riferiscono al vetro decorato non temperato; nel caso di articoli in vetro decorato temperato seguire le indicazioni previste per questo tipo di vetro.
These figures refer to non-tempered glass; in the case of decorated tempered glass follow the directions given to this type of glass.

** Entro lo sbalzo termico indicato. / ** Within the mentioned thermal shock.

N.B. L'utilizzo sicuro degli articoli con gli elettrodomestici indicati è subordinato al non superamento dello sbalzo termico.
N.B. Safe use of the products with the appliances indicated is subject to not exceeding the thermal shock range.

CURA DEL VETRO GLASS CARE

inAlto, il progetto di Bormioli Rocco per la ristorazione di alta qualità, merita le tue attenzioni. 10 suggerimenti per la migliore gestione dei prodotti inAlto e per mantenerli in condizioni eccellenti.

1

Le collezioni Arte, Uno, Tre Sensi sono lavabili in lavastoviglie e in lavabicchieri. Anche gli accessori Invito sono idonei al lavaggio in lavastoviglie, ma date le particolari caratteristiche geometriche si consiglia il lavaggio a mano.

The Arte, Uno, Tre Sensi collections can be put in the dishwasher or in the glasswasher. The Invito accessories can be also washed in the dishwasher or in the glasswasher, however hand washing is advisable considering their geometric characteristics.

2

Prima di inserire i prodotti in lavastoviglie, si consiglia di sciacquarli con acqua tiepida al fine di eliminare eventuali residui di vino.

Before putting the products in the dishwasher or in the glasswasher it is advisable to rinse them with lukewarm water to eliminate any wine residue.

3

Riporre sempre i prodotti nell'apposito cestello della lavastoviglie o della lavabicchieri, per evitare urti e graffi durante il lavaggio.

Place the glasses into the dishwasher or glasswasher rack to avoid scratches during the washing phase.

4

La temperatura di lavaggio consigliato in lavastoviglie è 60 °C / 140 °F con risciacquo a 65 °C / 149 °F e un ciclo di lavaggio della durata di 90/120 secondi.

Washing temperature for the dishwasher should be 60 °C / 140 °F with a rinsing phase at 65 °C / 149 °F and a washing cycle of approx. 90/120 seconds.

5

Se è presente un addolcitore esterno, utile per evitare i depositi grigiastri sul fondo della coppa, occorre regolare la durezza dell'acqua tra i 3 °f e i 10 °f (Gradi Francesi), corrispondenti a 5 °d e 18 °d (Gradi Tedeschi).

In the presence of an external water softener – useful to avoid the depot of greyish residues on the bowl bottom – the water hardness should be set to 3 °f to 10 °f (French degrees), or 5 °d to 18 °d (German degrees).

inAlto, the Bormioli Rocco's project for the high quality restaurants, deserves your attention. 10 hints to take care of the inAlto glassware and keep it in excellent conditions.

6

Utilizzare un detergente non aggressivo. Il brillantante va dosato con cura: se troppo, genera nel corso dei lavaggi delle iridescenze sulla superficie del vetro; se poco, non impedisce la formazione di segni delle gocce d'acqua sulla coppa.

Use non aggressive detergents. Carefully dose the brightener: an excessive amount during the glass washing may generate iridescence on the glass surface; a poor amount leaves water drop marks on the bowl.

7

Al termine del programma di lavaggio, aprire lo sportello e lasciarlo socchiuso per 5-10 minuti, in modo da consentire la fuoriuscita di vapore ed evitare antiestetici aloni sul vetro dovuti alla condensa.

At the end of the washing program, open the door and leave it ajar for 5-10 minutes to vent steam and avoid formation of halos on the glass due to condensation.

8

Asciugare i calici con un panno in microfibra. Quando si asciuga l'interno del calice, tenere il calice dalla coppa stessa e non dallo stelo o dal piede, per evitare il movimento di torsione, che è una delle cause di rottura più frequenti.

Dry the glasses with a microfiber cloth. When you are drying the glass, hold it by the bowl not by the stem or foot, to avoid twisting movements, one of the most frequent cause of breakage.

9

Ricordarsi di curare sempre la pulizia dei filtri e dei componenti della lavastoviglie.

Do not forget to keep filter and other parts of the dishwasher or of the glasswasher clean.

10

Non utilizzare i prodotti inAlto in forno, nel forno a microonde o con bevande calde, non essendo specifici per questo tipo di utilizzo.

Do not put the inAlto items in oven, microwave oven and do not fill with hot drinks, they are not specific for this kind of uses.

COME LEGGERE IL CATALOGO**HOW TO READ THE CATALOGUE****Informazioni di prodotto****Product Info****ELECTRA**
Medium44 cl - 15 oz
h 216 mm - 8 1/2"
Ø 87 mm - 3 1/2"
SR6 K4 - Q.P. 64

cod. 1.92351

Misure
Measurements

La capacità è espressa in centilitri e once ed è da intendersi indicativa. Le altezze e i diametri sono espressi in millimetri e pollici e sono da intendersi indicativi.

Capacity is approximate and it is expressed in centilitres and ounces. Heights and diameters are approximate and measured in millimeters and inches.

Imballo primario e secondario**Main and Outer Packaging**

Tipologia di imballo primario e secondario.
Q.P. è l'unità di vendita per pianale.

Main and outer packaging.

Q.P. is the number of sales units per pallet.

Codice
Code

Nell'ultima riga delle descrizioni tecniche è riportato il codice articolo riferito alla figura vetro. Tale codice andrà completato con la parte relativa alla confezione reperibile sul listino.

*The last line of the technical description shows the code of the article referring to the glass figure.
This code number must be completed with the relative indications for the package, found in the price list.*

Imballo primario**Main Packaging****SR**
Scatola regalo
Gift box**CT**
Cartone
Master**S**
Set**VC fard.**
Vassoio in cartone fardellato
Shrinkwrapped carton tray**B**
Scatola
Box**C**
Cestello
Sleeve**F**
Fardello
Shrinkwrapped pack**DB**
Display Box**Imballo secondario****Outer Packaging**

/
Unità di vendita (U.V.) al singolo pezzo
Units for sale (S.U.) by the piece

K
Unità di vendita (U.V.) diverso dal singolo pezzo
Signifies that the sales unit (S.U.) is different from the single piece

Esempi di imballo**Packaging Examples****C3 K12**

Cestello da 3 pz sovrainballo da 12 cestelli fatturazione a imballo (U.V. = 3 pz)
Sleeve of 3 pcs outer packing of 12 sleeves invoicing by package (S.U. = 3 pcs)

B6/K4

Scatola da 6 pz sovrainballo da 4 scatole fatturazione a imballo (U.V. = 6 Pz)
Box of 6 pcs outer packing of 4 boxes invoicing by package (S.U. = 6 pcs)

CT48 K

Cartone da 48 pz fatturazione a imballo (U.V. = 48 pz)
Carton of 48 pcs invoicing by the carton (S.U. = 48 pcs)

SYSTEM PACK

OFFER SEGMENTATION	SR	B	CT	C	S	VC fard.	F
	Scatola Regalo / Gift Box	Scatola / Box	Cartone / Master	Cestello / Sleeve	Set	Vassoio in cartone fardellato / Shrinkwrapped carton tray	Fardello / Shrinkwrapped pack

--	--	--	--	--	--	--	--

BEST							
BETTER							
GOOD							

BEER CLUB							
BAR							
HOT DRINK							
INFINITY COLOR							
MULTICOLOR							

Fido							
frigoverre							

ORGANIZZAZIONE VENDITE

SALES ORGANISATION

EUROPE	FRANCE-BELGIQUE-LUXEMBOURG	ITALY	Lazio	MALTA	SWEDEN	AFRICA	JAPAN
ALBANIA BORMIOLI ROCCO S.P.A. Viale Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 5111 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	Lombardia BORMIOLI ROCCO FRANCE Immeuble Les Flammes Bat D 13 Rue De La Perdrix – CS 80036 95926 Roissy Charles De Gaulle T. (33) 1 55 81 28 30 F. (33) 1 55 81 28 44 infocasafrance@bormiolirocco.com	Lombardia RINALDIS RAPPRESENTANZE S.A.S. di Cosimo Rinaldis & Co. Via Giuturna, 68 00133 Roma T. 06/20.68.38.21 F. 06/20.10.432 M. 335 627 79 08 rinaldisrappresentanza@virgilio.it	CAMPANIA-BASILICATA GIOVANBATTISTA FANELLI Viale dei Platani, 2 Loc. Licignano 80013 Casalnuovo (NA) T. 081 329 69 36 F. 081 521 32 86 M. 335 602 05 10 fanelliagenzia@alice.it	MALTA BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 51 11 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	SWEDEN SWEDAGENT Mr. Magnus Dahl Hanverkargatan 11 231 44 Trelleborg SWEDEN T. (46) 410 416 00 M. (46) 708 341 600 magnus@swedagent.com	Egypt I.B. TRADING S.A. 67 Daskaroli Street P.O.Box 70150 - 16610 Glyfada GREECE T. (30) 210 96 32 884 T. (30) 210 96 33 231 T. (30) 210 96 46 390 F. (30) 210 96 33 233 F. (30) 210 96 46 394 ibtrading@otenet.gr	JAPAN VESSEL,LLC Shiodome MK tower 601 1-1-2 Hamamatsucho Minatoku Tokyo JAPAN Post code : 105-0013 T. +81 (0)3 6809 1552 F. +81 (0)3 6809 1553 br_consultant@bz03.plata.or.jp
BULGARIA MARK SPARK Ltd Mr. Miroslav Zhekov Svoboda 26, A, 10 1231 Sofia BULGARIA T/F. +359 289 752 11 M. +359 887 201 552 mirozhekov@gmail.com	FRANCE-MARTINIQUE-GUYANE Olivier Prost OPROST 48 Route Desrochers 97200 Fort De France Martinique (DOM) T. gsm (596) 06 96 23 41 53 T. bur. (596) 06 96 64 98 55 F. (596) 05 96 60 92 37 olprost@wanadoo.fr	Friuli Venezia Giulia-Trentino Alto Adige-Veneto GIANNI BERTOLANI OLANDA SAS DI BERTOLANI L&G T. 0522 856 876 F. 0522 856 442 M. 335 787 85 59 info@bertolani.re.it	Puglia RENATO MOLFETTA PASTA RAPPRESENTANZE di Pasta Valerio Via San Lorenzo 38 C 12037 Saluzzo (cn) t. 0175217231 m. 340 936 53 30 v.pasta@pastarap.it	NORWAY 4HOME AS Mr Lars Bertil Johansen Hoff Terrasse 6 0275 Oslo Norway T. +47 22 51 61 60 M. +47 91 18 28 85 lars@4home.no	SWITZERLAND BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri delle Libertà 1 43036 FIDENZA (PR) ITALIA T. (39) 0524 51 11 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	SOUTH AFRICA GLASS MATTERS (PTY) LTD 40 Frans Hals Street Petravale Sandstone SOUTH AFRICA T. +27 11 803 53 73 M. +27 82 452 70 06 lizkempez2302@gmail.com	OCEANIA BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LTD Suite 1631, 16/F. Ocean Centre, Harbour City, 5 Canton Road, Kowloon, Hong Kong T. (852) 3468 5955 F. (852) 3188 1074 infoasiapacific@bormiolirocco.com
CYPRUS BORMIOLI ROCCO S.P.A. Viale Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 5111 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	FRANCE-GUADALUPE AGENCE PROST Christelle Prost BP 2093 97193 Jarry CDX Guadeloupe (DOM) T. bur. 059 026 67 90 F. 059 038 29 80 christelle.prost@wanadoo.fr Vbonnet.fwi@orange.fr	Liguria-Valle D'Aosta PASTA RAPPRESENTANZE di Pasta Valerio Via San Lorenzo 38 C 12037 Saluzzo (cn) t. 0175217231 m. 340 936 53 30 v.pasta@pastarap.it	PiemonTE PASTA RAPPRESENTANZE di Pasta Valerio Via San Lorenzo 38 C 56203 Hoehr-Grenzenhausen T. +49 (0) 2624 953 10 F. +49 (0) 2624 953 1 - 31 infobrc@bormiolirocco.it	PUGLIA RENATO MOLFETTA PASTA RAPPRESENTANZE di Pasta Valerio Via San Lorenzo 38 C 12037 Saluzzo (cn) t. 0175217231 m. 340 936 53 30 v.pasta@pastarap.it	PORTUGAL BERTOMEL LDA Rua do Alto da Peça, N°27 Quinta da Moura 2730-210 Barcarena PORTUGAL T. (351) 21 423 94 30 T. (351) 21 423 94 39 bertomel@zonmail.pt	THE NETHERLANDS CLAIRESSA TABLEWARE BV Mr. Carel van Kempen Waterwolf 69 2131 HP Hoofddorp The Netherlands T. +31(0) 235 570 711 F. +31(0) 847 472 808 M. +31(0) 641 321 415 clairessa@kpnm ail.nl	AMERICA ARGENTINA-BELIZE-BOLIVIA-CHILE-COLOMBIA-COSTA RICA-CUBA-ECUADOR-GUATEMALA-HONDURAS-MEXICO-NICARAGUA-PANAMA-PARAGUAY-PERU-REP. DOMINICANA-S. SALVADOR-URUGUAY-VENEZUELA
CROATIA-BOSNIA HERZEGOVINA VITREUS CASA D.O.O. Vrhovec 128 10.000 Zagreb CROAZIA M. + 385 (0)98 366 007 sasapredavic@gmail.com	GERMANY-AUSTRIA-POLAND BORMIOLI ROCCO CENTRAL EUROPE GMBH Sonnenweg 20 56203 Hoehr-Grenzenhausen T. +49 (0) 2624 953 10 F. +49 (0) 2624 953 1 - 31 infobrc@bormiolirocco.it	Piemonte PASTA RAPPRESENTANZE di Pasta Valerio Via San Lorenzo 38 C 12037 Saluzzo (cn) t. 0175217231 m. 340 936 53 30 v.pasta@pastarap.it	GREECE BORMIOLI ROCCO S.P.A. Viale Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 5111 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	Sicilia-Calabria ALFONSO FANTAUZZO Via Pizzetti 48 90145 Palermo T. 091 682 38 49 F. 091 681 82 44 M. 335 752 32 35 a.fantauzzo@tin.it	ROMANIA Trioul Comercial Acord srl 103 erou lancu Nicolae street, vila C26, 077190 Pipera-Voluntari, Ilfov county Romania T. +40 745 526 900 marius.flack@bcacord.ro	TURKEY BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri delle Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 51 11 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	AFGHANISTAN-KINGDOM OF SAUDI ARABIA-BAHREIN-IRAK-IRAN-JORDAN-KUWAIT-OMAN-PAKISTAN-QATAR-SYRIA-YEMEN-U.A.E.-LEBANON
DENMARK DANKRAM AS Mr. Claus Hansson Humlegårdsvej 10 3400 Hillerød DENMARK T. +45 4710 1090 F. +45 4710 1096 M. +45 4071 8435 claus@dankram.dk www.dankram.dk	HUNGARY-CZECH REPUBLIC-SLOVAKIA-LITHUANIA-LATVIA-ESTONIA-ICELAND MAURIZIO MARSILI BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 5111 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	Toscana-Umbria GIANNI GUERRA Via Sant'Anania 17 09100 Cagliari T. 070 30 12 65 F. 070 348 10 88 M. 335 525 01 01 gianni.guerra@tiscali.it	INDUSTRY/PROMOTION Centro/Nord FIZIO SNC Via C. Casalegno 9 43100 Parma T./F. 0039 0521 252 361 Giampiero Fizio: M. 335 49 83 28 Cesare Fizio: M. 335 83 71 071 info@fizio.it	Slovenia-Serbia-Montenegro-Republic of Macedonia-Kosovo S.I.M. d.o.o. Dunajska 106 1000 Ljubljana SLOVENIA T. (386) 1 56 830 56 F. (386) 1 56 610 78 s.i.m@siol.net	RUSSIAN FEDERATION-UKRAINE-GEORGIA-BELARUS BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA M. (7) 916 615 98 82 donat_yarosh@bormiolirocco.com	NEAR AND MIDDLE EAST AFGHANISTAN-KINGDOM OF SAUDI ARABIA-BAHREIN-IRAK-IRAN-JORDAN-KUWAIT-OMAN-PAKISTAN-QATAR-SYRIA-YEMEN-U.A.E.-LEBANON	AFGHANISTAN-KINGDOM OF SAUDI ARABIA-BAHREIN-IRAK-IRAN-JORDAN-KUWAIT-OMAN-PAKISTAN-QATAR-SYRIA-YEMEN-U.A.E.-LEBANON
ENGLAND-SCOTLAND-WALES RIDGE MORE ASSOCIATES Ms. Jenni Copcutt The Poplars, Bridge Street Brigg - DN208NQ United Kingdom M. (44) 7455 332397 jenni@ridgemore_associates.com	Ireland ARCO AGENCIES Mr. Garrett Reidy 59 Grangebrook Avenue Rathfarnham – Dublin DI6PP60 Ireland M. (35) 353 86 255 0315 garrettreidy@eircom.net	Abruzzo-Molise-Marche ADRIATICA RAPPRESENTANZE di Eremitaggio F.&C. snc Via Aspio Vecchio, 43 60131 Ancona T./F. (39) 071 804 301 Eremitaggio Fabio: M. 335 690 81 07 f.eremitaggio@fastnet.it Rocchetti Aldesino: M. 393 337 32 28 rocchettialdo@fastnet.it	INDUSTRY/PROMOTION Centro/Nord FIZIO SNC Via C. Casalegno 9 43100 Parma T./F. 0039 0521 252 361 Giampiero Fizio: M. 335 49 83 28 Cesare Fizio: M. 335 83 71 071 info@fizio.it	SPAIN BORMIOLI ROCCO S.A. Avda. del Vidrio s/n 19200 Azuqueca de Henares (GU) ESPANA T. (34) 949 348 060 F. (34) 949 348 262 info_spain@bormiolirocco.com info_comercial@bormiolirocco.com	ISRAEL BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 51 11 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA SHANGHAI ACTION Room 3C, West Wing, Shanghai Hi-Tech King World Zone, #668 Beijing East Rd Shanghai, 200001 CINA T. 86-21-61 63 9188-808 info@action-catering.com	ASIA VIVIAN BACHÁ Trav. Sebastião Emílio Forli, casa 06 04547-020 São Paulo BRASIL T. (55) 11 3044 0168 F. (55) 11 3044 6266 vivianbacha@uol.com.br
FINLAND HELENA TRADING OY Mrs. Johanna Hirn Teljäntie 3 C 33 00350 Helsinki FINLAND M. +358 50 57 47 467 johanna.hirn@helena-trading.com	HUNGARY-CZECH REPUBLIC-SLOVAKIA-LITHUANIA-LATVIA-ESTONIA-ICELAND MAURIZIO MARSILI BORMIOLI ROCCO S.P.A. V.le Martiri della Libertà 1 43036 Fidenza (PR) ITALIA T. (39) 0524 5111 F. (39) 0524 527 877 divcasa@bormiolirocco.com	INDUSTRY/PROMOTION Centro/Nord FIZIO SNC Via C. Casalegno 9 43100 Parma T./F. 0039 0521 252 361 Giampiero Fizio: M. 335 49 83 28 Cesare Fizio: M. 335 83 71 071 info@fizio.it	INDIA-HONG KONG-KOREA-SINGAPORE-ASEAN BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LTD Suite 1631, 16/F. Ocean Centre, Harbour City, 5 Canton Road, Kowloon, Hong Kong T. (852) 3468 5955 F. (852) 3188 1074 infoasiapacific@bormiolirocco.com	INDIA-HONG KONG-KOREA-SINGAPORE-ASEAN BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LTD Suite 1631, 16/F. Ocean Centre, Harbour City, 5 Canton Road, Kowloon, Hong Kong T. (852) 3468 5955 F. (852) 3188 1074 infoasiapacific@bormiolirocco.com	CANADA TRUDEAU CORPORATION (1889) Inc. 1600 Eiffel - RUE EIFFEL BOUCHERVILLE, QC. J4B 5Y1 - CANADA T. (1) 450 655 74 444 Toll Free: 800-TRUDEAU 1 800 878 3328 F. (1) 450 655 1934 caorder@trudeaucorp.com www.trudeaucorp.com	U.S.A. BORMIOLI ROCCO GLASS CO. INC 41 Madison Ave, 16th Floor 10010 NEW YORK, NY U.S.A. T. (1) 212 719 0606 F. (1) 212 719 3605 info@bormioliroccousa.com	

LEGENDA SIMBOLI EXPLANATION OF SYMBOLS

VETRI SPECIALI / SPECIAL GLASS TYPES



Star Glass

Pag. 248



Vetro opale

Opal glass

Pag. 249

INDICE ALFABETICO ALPHABETICAL INDEX

A
149 Abbey
224 Acapulco
170 Aere
224 Alaska
149 Ale
193 Aquaria
158 Arches
222 Aria
185 Arosa
146 Astoria
130 Aurum (Calici / Stemware)
162 Aurum (Bicchieri / Tumblers)
192 Aurum (Caraffe / Jugs)

B
224 Bahia
181 Baviera
194 Bistrot
185 Bistrò
170 Bodega

C
230 Caffeino
147 Calypso
178 Caña
192 Capitol (Decanter / Decanters)
238 Capitol (Arredo tavola / Table accessories)

186 Carajillo
175 Caravelle
155 Cassiopea (Bicchieri / Tumblers)
192 Cassiopea (Decanter)
171 Ceralecca (Bicchieri / Tumblers)
186 Ceralecca (Liquore / Liqueurs)
176 Cibeles
184 Cocktails
146 Colosseo
169 Cometa
238 Corolla
173 Cortina
223 Croque
228 Cube

D
189 Decanter da liquori / Decanters for spirits
137 Diamante
156 Diamond (Bicchieri / Tumblers)
201 Diamond (Dinnerware)
223 Diamond (Dessert)
230 Diamond (Hot drink)
188 Distillati / Spirits
228 Dots
186 Dublino
176 Ducal
238 Duemila

E
229 Easy Bar
218 Eclissi
147 Eco
123 Electra (Calici / Stemware)
162 Electra (Bicchieri / Tumblers)
192 Electra (Decanter / Decanters)
196 Emilia
164 Essenza
153 Este
185 Excelsior
148 Executive

F
245 Fido
137 Fiore (Calici / Stemware)
170 Fiore (Bicchieri / Tumblers)
224 Fortuna

G
224 Gelato
197 Giara
174 Gina
162 Glove Satin
145 Globo

H
177 Habana
140 Harmonia
I
229 Icon
232 Icon White
014 inAlto Arte
036 inAlto Invito
030 inAlto Tre Sensi
022 inAlto Uno
202 Inca (Dinnerware)
225 Inca (Dessert)
129 Incontri (Calici / Stemware)
162 Incontri (Bicchieri / Tumblers)
136 Inventa
179 Irish Pint

J
147 Jazz
223 Jerba
K
228 Kaleido
195 Kufra

L
185-186 Liquori / Liqueurs
192 Loto
153 Lounge
236 Lucilla
169 Luna

M
181 Malles
232 Milky
194 Misura pz
197 Moresca
217 Mr Chef
159 Murano
N
158 Naos
159 Nettuno
149 New Cerveza
144 New Dulcinea
142 New Kalix (Calici / Stemware)
169 New Kalix (Bicchieri / Tumblers)
179 New Pilsner
144 New Sara
179 New Weizen
180 Newhobs
178 Nonix
O
160 Officina1825 (Bicchieri / Tumblers)
197 Officina1825 (Bottiglie / Bottles)
192 Officina1825 (Decanter / Decanters)
146 Onyx
230 Oslo
197 Oxford
P
140 Palladio
208 Parma (Dinnerware)
219 Parma (Coppe / Bowls)
232 Parma (Hot drink)
207 Parma Rectangular
210 Performa (Dinnerware)
219 Performa (Coppe / Bowls)
233 Performa (Hot drink)
176 Perugia
205 Piatti Pizza / Pizza Plates
186 Piemontese
238 Play
216 Pompei
126 Premium (Calici / Stemware)
162 Premium (Bicchieri / Tumblers)
192 Premium (Decanter / Decanters)
199 Premium (Dinnerware)
223 Primavera
136 Professional
209 Prometeo (Dinnerware)
218 Prometeo (Coppe / Bowls)
147 Prosecco
157 Pulsar
Q
240 Quattro Stagioni
242 Quattro Stagioni I Genietti
R
146 Regolo
137 Restaurant
133 Riserva (Calici / Stemware)
170 Riserva (Bicchieri / Tumblers)
166 Rock Bar (Bicchieri / Tumblers)
224 Rock Bar (Dessert)
167 Rock Bar Lounge
194 Rolly
161 Romantic (Bicchieri / Tumblers)
194 Romantic (Caraffe / Jugs)
203 Ronda
S
176 Saboya
194 Sangria
170 Sestriere (Bicchieri / Tumblers)
149 Snifter
154 Sorgente
203 Steak
181 Stern
153 Stone
185 Susa
196 Swing
T
212 Toledo (Dinnerware)
219 Toledo (Coppe / Bowls)
233 Toledo (Hot drink)
180 Tubos
V
238 Vasi da fiore / Flower vase
169 Vega
145 Verso
238 Vinciana
195 Viva (Caraffe / Jugs)
218 Viva (Coppe / Bowls)
W
187 Whisky
180 Willy
Y
138 Ypsilon (Calici / Stemware)
168 Ypsilon (Bicchieri / Tumblers)
184 Ypsilon (Cocktails)
193 Ypsilon (Caraffe / Jugs)
223 Ypsilon (Dessert)
238 Ypsilon (Portagliaccio / Buckets)
230 Ypsilon (Hot drink)
231 Ypsilon Brio
237 Ypsilon multicolor
Z
175 Zeno

Nota: dati, descrizioni e illustrazioni non hanno valore vincolante per Bormioli Rocco S.p.A. che si riserva il diritto di apportare modifiche alla produzione.

N.B.: Bormioli Rocco S.p.A. is not bound by any of the above data, descriptions and illustrations, and reserve the right to make any changes required in production.

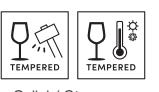
Agency: GreyUnited
Printed in Italy: Pozzoni S.p.A.
Photographer: Matteo Imbriani
Food Stylist: Beatrice Prada
Set Designer: Vanessa Pisk
Home Economist: Antonella Pavanello
Backstage ph.: Agota Lukyté
Production: Monica Lombardi / 2DM Management
Barman e Cocktails: Giaime Mauri / Drinkable Berebeneovunque
Location: Locanda Chiaravalle / Hotel Borgo Nuovo / Potafiori / Rebelot del Pont

RESISTENZA / RESISTANCE



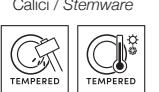
XLT Treatment

Pag. 250



Vetro temperato
Tempered glass

Pag. 112



Vetro temperato
Tempered glass

Pag. 112



Vetro temperato
Tempered glass

Pag. 112



Vetro temperato
Tempered glass

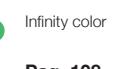
Pag. 112



Vetro temperato
Tempered glass

Pag. 112

VETRO COLORATO / COLOURED GLASS



Infinity color

Pag. 108



Spruzzatura organica

Eco friendly sprayed glass

Pag. 251



Vetro decorato

Decorated glass

Pag. 251

PLUS DI PRODOTTO / PRODUCT PLUS



Taglio Laser

Laser cutting

Pag. 251



Spessori sottili

Reduced thickness

Pag. 251



Linea di grammatura MID

MID Gauge mark

Pag. 116



Bicchieri impilabili

Stackable tumblers

Pag. 251



Coppe impilabili

Stackable bowls

Pag. 251



Tazze impilabili

Stackable cups

Pag. 251



Lavorato a mano

Handmade

Pag. 251



Rispettoso dell'ambiente

Eco friendly

Pag. 251



Accessorio in materiale plastico

non contenente bisfenolo

Accessory made with bisphenol free plastic material

Pag. 251

COLLABORAZIONI / PARTNERSHIP



Sviluppato con l'Associazione Italiana Sommelier

Developed with Italian Sommelier Association

Pag. 6



Sviluppato con ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Developed with ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Pag. 6

CONSIGLI D'USO / USE & CARE



Lavabile in lavastoviglie

Dishwasher safe

Pag. 252



Idoneo al microonde

Microwave safe

Pag. 252



Idoneo all'uso in forno tradizionale

Traditional oven safe

Pag. 252



Lavabile in lavastoviglie max 50°C

Dishwasher safe 50°C-122°F

Pag. 252

BORMIOLI ROCCO S.p.A.
Viale Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) - Italy
T. (39) 0524 51 11
F. (39) 0524 52 78 77
divcasa@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO
GLASS CO. INC.
41 Madison Ave, 16th Floor
10010 New York, NY - USA
T. (1) 212 719 06 06
F. (1) 212 719 36 05
info@bormioliroccousa.com

BORMIOLI ROCCO
CENTRAL EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Höhr - Grenzhausen (GE)
T. +49 (0) 2624 95 31 0
F. +49 (0) 2624 95 31 31
infobrce@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO
ASIA PACIFIC LIMITED
Suite 1631, 16/F, Ocean Centre,
Harbour City, 5 Canton Road,
Kowloon, Hong Kong
T. (852) 3468 59 55
F. (852) 3188 10 74
infoasiapacific@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE
BUSINESS UNIT CASA
Immeuble Les Flamants Bat D
13 Rue de la Perdrix - CS 80036
95926 Roissy Charles de Gaulle
T. (33) 1 55 81 28 30
F. (33) 1 55 81 28 44
infocasafrance@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO s.a.
Avda. del Vidrio s/n
19200 Azuqueca De Henares
(GU) - España
T. (34) 949 34 80 60
F. (34) 949 34 82 62
info_spain@bormiolirocco.com
info_comercial@bormiolirocco.com



visit us

www.bormiolirocco.com