



Horeca Collection

Indice

Index



Bicchieri / Tumblers

-
- 17 Rialto
- 19 Concerto
- 20 Dolomiti
- 22 Honey
- 23 *Non solo liquore /*
Not only liqueur
- 25 Rialto 2.4.6
- 26 Diva 2.4.6
- 27 Luce 2.4.6
- 28 Mosaico 2.4.6
- 28 Prisma 2.4.6
- 30 *Flavio Angiolillo*
- 31 Mix & Co.
- 32 *Flavio's Cocktails*
- 37 Full Moon
- 37 Accademia
- 38 Volubilis
- 38 Oasi
- 38 Diva
- 40 Ducale
- 41 Esa
- 41 Baguette
- 41 Carrè
- 42 Nadia
- 43 I Serenissimi
- 43 I Veneziani



Brocche, bottiglie e secchielli / Jugs, bottles and buckets

-
- 45 Rialto
- 45 Concerto brocca
- 45 Diva
- 45 Honey
- 45 Oasi
- 46 Nadia
- 46 Concerto
- 47 Ducale
- 47 I Serenissimi

Pirofile / Oven dishes

-
- 49 Chef n'Table
- 52 *Vito Mollica*
- 53 *Vito's Recipes*

Coppe / Bowls

-
- 59 Full Moon
- 59 Accademia
- 60 Rialto
- 61 Barena
- 63 Papaya
- 64 *Non solo alimenti /*
Not only food
- 65 Volubilis
- 65 Diva
- 65 Oasi
- 66 Torcello
- 67 Ducale
- 69 Canova
- 69 Fenice
- 70 Leaf
- 70 Nadia



Piatti / Plates

-
- 73 Rialto
- 74 Accademia
- 74 Baguette
- 74 Campiello
- 74 Carrè
- 75 Concerto
- 75 Diva
- 75 Honey
- 76 Baguette oro e platino
- 76 Essenze
- 77 I Preziosi
- 78 Full moon
- 80 Oasi
- 81 Torcello
- 82 Canova
- 84 Fenice
- 85 Papaya
- 85 Ducale



Servizio / Serving

-
- Alzate e Campana /*
- Footed plates and Domes*
- 97 Banquet
- 100 Barena
- 102 Full Moon
- 102 Oasi
- Antipastiere / Parted dishes*
- 103 Banquet
- 104 Canova
- 104 Ducale
- 104 Fenice
- 105 Papaya
- 106 Torcello
- 107 *Non solo Piatto: Rialto 4 in 1 /*
- Not only a plate: Rialto 4 in 1*

Piatti Coppa / Pasta bowls

-
- 87 Rialto
- 87 Oasi
- 88 I Preziosi



Piatti Vassoi / Trays

-
- 91 Banquet
- 91 Barena
- 93 Ducale
- 93 Fenice
- 94 Leaf
- 94 Rialto
- 94 Torcello



Accessori d'arredo / Accessories

-
- Vasi / Vases*
- 109 Accademia
- 109 Baguette
- 110 Carrè
- 110 Concerto
- 111 Diva
- 111 Honey
- 112 Canova
- 112 Doge
- 112 Dolomiti
- Centrotavola / Centrepieces*
- 113 Canova
- 113 Doge
- 113 Dolomiti
- 113 Ducale
- 113 Papaya
- 115 *Accessori / Accessories*

116 Personalizzazioni / Customizations



Un gruppo dedicato al vetro

A group devoted to glass

VIDIVI Vetri delle Venezie è il marchio italiano di articoli in vetro per la tavola e la casa che si contraddistingue per il suo elevato contenuto di design e qualità, tutti made in Italy.

Il vetro italiano di VIDIVI viene universalmente riconosciuto per il suo notevole grado di trasparenza, oltre che per la brillantezza e la robustezza; la produzione è presso gli stabilimenti di Vetrerie Riunite, in provincia di Verona.

Vetrerie Riunite S.p.A. è un'azienda italiana leader nella produzione di vetro di precisione e design. Fornisce le più importanti aziende a livello mondiale nei settori dell'elettrodomestico, dell'auto e della profumeria.

VIDIVI Vetri delle Venezie is an Italian brand manufacturing glass items for the dining table and home that stands out thanks to its high level of design and quality. All is Made in Italy.

VIDIVI's Italian glass is universally recognised for its outstanding degree of transparency as well as for its shine and strength; production takes place at the Vetrerie Riunite factories in the province of Verona.

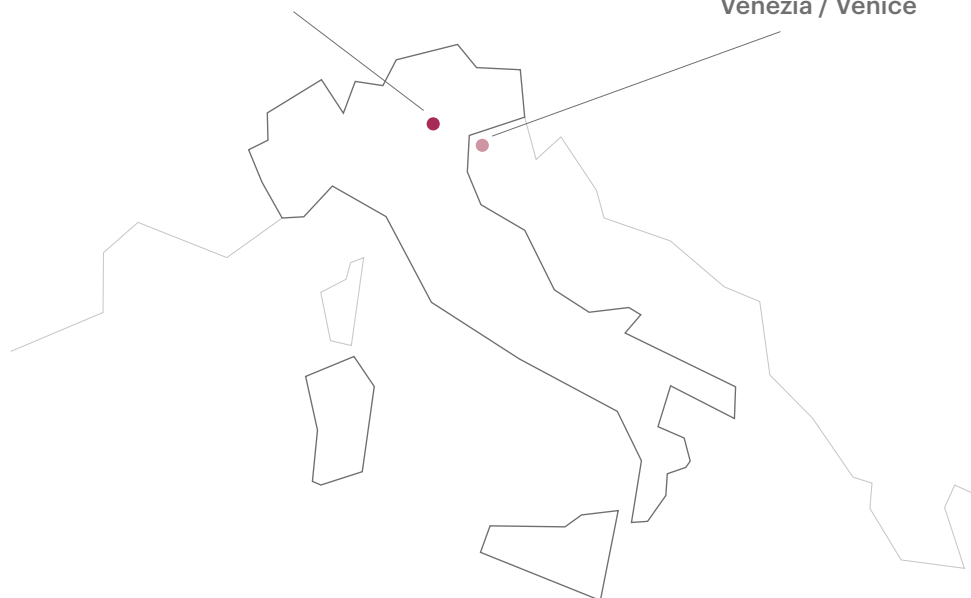
Vetrerie Riunite S.p.A. is an Italian manufacturer of precision glass and design. It supplies the most important companies on a global level in the home appliance, automobile and perfume industries.



Vetrerie Riunite Group

Colognola ai Colli, Verona - Italy

Venezia / Venice



Un vetro ad “alta definizione” “High Definition” Glass

VIDIVI Vetri delle Venezie realizza prodotti solo ed esclusivamente in vetro sodico-calcico, a bassissimo contenuto di metalli, grazie alla nobiltà e purezza dei materiali utilizzati e agli accurati test quotidiani di controllo qualitativo.

VIDIVI Vetri delle Venezie manufactures products exclusively in sodium-calcic glass, with a low metal content, thanks to the high quality materials used in the manufacturing process together with the accurate quality testing carried out on a daily basis.

Brillantezza e trasparenza garantite fino a 3000 lavaggi industriali Brilliance and transparency guaranteed up to 3000 industrial washings



- L'elevata e certificata stabilità chimica rende il nostro vetro resistente all'attacco idrolitico.¹
- **Trasparenza** “extra white” grazie ad una presenza di ferro vicina allo zero, dimostrata da una trasmissione della luce al **92%**.²
- Punto di **brillantezza** estremamente elevato con **indice di rifrazione pari a 1,51**.³
- The high and certificated chemical stability means that our glass is extremely resistant to hydrolytic attack.¹
- “Extra White” glass, thanks to the almost complete absence of iron, as proved by a light transmission at 92%.²
- Extremely high brilliance, with a refractive index of 1,51.³

1) Fonte: Laboratorio certificato
Imerys Tableware Deutschland GmbH
1) Source: Certified laboratory
Imerys Tableware Deutschland GmbH

2-3) Fonte: laboratorio analisi
Vetriere Riunite SPA
2-3) Source: laboratory analysis
Vetriere Riunite SPA

Senza piombo = 100% riciclabile + utilizzabile in microonde Lead free = 100% recyclable + microwave safe



- A differenza del cristallo, non contiene né piombo né cadmio.
- Può essere utilizzato negli esercizi pubblici in assoluta sicurezza rispettando la normativa REACH n. 1907/2006/CE.
- Unlike crystal, our glass contains no lead or cadmium.
- Hd Glass can be used in complete safety in restaurants and public businesses and fully respects REACH regulation no. 1907/2006/EC.

Vetro pressato e ricotto, resistente e sicuro Pressed and annealed glass, safe and resistant



- Non si frantuma e non esplode in piccole porzioni in caso di rottura: il fondo tende a staccarsi dal corpo del bicchiere, limitando così la frammentazione in schegge, rischiose per l'ambiente circostante.
- It does not shatter into tiny pieces neither does it explode when broken, so does not represent a risk during use: in tests, the base breaks away from the rest of the glass, therefore limiting the dispersion of glass chips.

hd HIGH DEFINITION GLASS



Guarda il video / Watch the video

Il bicchiere giusto per ogni occasione

The right glass for every occasion



Liquore Shot Glass

8 cl

Per degustare un buon distillato in relax o in compagnia, ma anche per servire gustosi finger food.

Relax and savour quality spirits or liqueurs alone or with friends, or ideal for serving delicious finger food.



Caffè Espresso Glass

9 cl

Un bicchiere studiato per la degustazione del caffè evitando, grazie alla conformazione del fondo, scottature. Ideale anche per la presentazione di creme e setteveli.

A glass designed for sipping coffee without burning yourself, thanks to the structure of the bottom. Also perfect for presenting mousses and desserts.



Bicchiere Small Small Tumbler

da/from 22 cl a/to 24 cl

Una misura perfetta per ogni tipo di bevanda, ideale per chi ama una presa sicura ed agevole, viste le dimensioni più contenute.

The perfect size for all kinds of drinks, ideal for those who prefer a strong and comfortable hold, thanks to its reduced size.



Bicchiere Vino Of Tumbler

da/from 25 cl a/to 30 cl

Per assaporare ogni giorno un drink, il vino migliore o per stupire gli ospiti con eleganti dolci al cucchiaino.

To enjoy a drink, the best wines or elegant desserts.



Bicchiere Acqua Dof Tumbler

da/from 30 cl a/to 40 cl

Non solo per l'acqua: questo bicchiere si presta perfettamente a godersi un digestivo on the rocks.

Not just for water: this tumbler is perfect for enjoying an after-dinner drink on the rocks.



Bicchiere Bibita Piccola Long Drink

da/from 28 cl a/to 30 cl

Succhi, centrifugati, cocktail, il bicchiere per dare spazio alla fantasia.

Juices, smoothies, cocktails, the glass that gives scope to imagination.



Bicchiere Bibita Grande Highball

da/from 40 cl a/to 50 cl

Perfetto per una bibita ghiacciata in una calda giornata estiva, ma anche per uno schiumoso latte macchiato.

Ideal for an ice-cold drink on a hot summer's day or perhaps a mojito with friends in the evening.

Coppe: a ognuno la sua

Bowls: it's your choice



Coppetta Individual bowl

da/from 7 cm a/to 9 cm

Perfetta per salse d'ogni tipo.
Perfect for all types of dips.



Coppetta Individual bowl

da/from 10 cm a/to 12 cm

L'eleganza nella presentazione,
anche per trendy finger food.
Elegant for food
presentations, including
fashionable finger food.



Coppetta Individual bowl

da/from 13 cm a/to 15 cm

Da usare per macedonie
di frutta o gelato.
For fruit salad or ice-cream.



Coppetta Individual bowl

da/from 16 cm a/to 18 cm

L'originalità nella presentazione di
vellutate e zuppe di verdura, in
sostituzione del piatto fondo, ma
anche per una monoporzione
di insalata o per un contorno.

Originality in the presentation of
soups in place of the traditional
deep dish, as well as for single
servings of salad or side dishes.



Coppa Bowl

da/from 19 cm a/to 22 cm

Ideale per servire fresche
e leggere insalate di
frutta e verdura, come
per dolci al cucchiaino.

Ideal for serving fresh fruit
and salads, as for desserts.



Coppa Bowl

da/from 23 cm a/to 26 cm

Come insalatiera o porta pane.
As a salad bowl or bread plate.



Coppa Bowl

da/from 27 cm a/to 30 cm

Porta-pasta, portafrutta, la
scelta giusta per arredare con
classe e praticità la tavola.

Pasta bowl or a fruit bowl,
the practical choice for
a table with class.

L'Arte del Ricevere

The Art of Receiving



Piatto Plate

Ø da/from **15 cm** a/to **30 cm**

Il miglior modo per servire antipasti o piccoli assaggi fino ad arrivare a primi o secondi piatti.

The best way to serve starters or nibbles or even the first and second courses.



Sottopiatto Charger Plate

Ø da/from **32 cm** a/to **35 cm**

Per decorare e proteggere con raffinata eleganza la tavola o per presentare con stile golosi dolci e finger food.

To protect and decorate the table with refined elegance or to stylishly present tempting desserts and finger food.



Vassoio Tray

Ø da/from **20 cm** a/to **40 cm**

Elegante e funzionale, ideale per servire a tavola o per il buffet.

Elegant and functional, great for serving at the table or for buffets.



Alzata + campana Footed plate + dome

Ø da/from **21 cm** a/to **33 cm**

Il gusto dell'eleganza per conservare cupcake e pasticcini, ma anche formaggi e frutta.

An elegant touch when storing cupcakes and pastries, as well as cheese and fruit.



Alzata 2 o 3 piani 2/3 Tiered plate

Ø da/from **15 cm** a/to **33 cm**

Per un buffet perfetto, un modo elegante per portare in tavola dolci, tartine, julienne di verdure.

An elegant way to present desserts, canapés or vegetable julienne for the perfect buffet.



Brocca Jug

da/from **1,2 lt** a/to **1,35 lt**

Ideale per servire con stile ogni tipo di bevanda, dall'acqua ai cocktail.

Ideal for serving any kind of drinks, from water to cocktails.



Bar



Bicchieri e accessori resistenti e di design, con caratteristiche studiate appositamente per renderli adatti a tutti i momenti del bar, dall'aperitivo al drink dopocena.

Resistant designer tumblers and accessories, with characteristics studied specifically for drinks at the bar, aperitifs and for after-dinner drinks.

Caffetteria

Un ambiente caldo, informale, dove bicchieri da espresso o da latte macchiato, coppette porta zucchero, alzate per dolci trovano la loro naturale collocazione.

A warm and informal atmosphere, where tumblers for espresso or latte macchiato, sugar bowls and cake stands find their natural collocation.





Mise en place

L'eleganza innata del vetro veste con stile la tavola di giorno, così come di sera. Un sottopiatto per esaltare le porcellane o per presentare un antipasto. Un bicchiere dalla forma inusuale, per non lasciare spazio all'ovvietà.

The innate elegance of glass stylishly dresses the table both for lunch and dinner. A charger plate to exalt china or for the presentation of an hors d'oeuvre. A tumbler with an unusual shape, which distances itself from the obvious.

Buffet



Vassoi, alzate, coppe e coppette, ogni articolo studiato per un buffet, colazione o pranzo, ricco e variegato.

Trays, cake stands, bowls and small bowls, every item studied for a rich and varied buffet, for either breakfast or lunch.

Bicchieri Tumblers

Una proposta di bicchieri completa, dalla A alla Z, ideale per tutte le necessità del bar e della tavola. Fondo spessorato, per una maggiore stabilità e importanza. Lisci o impreziositi da decori impressi nel vetro moderni ed eleganti; forme rotonde, quadrate o esagonali.

A complete range of tumblers from A to Z, ideal for all requirements for the bar or table. A heavy base for increased stability and importance. Either smooth or enhanced by modern and elegant embossing; rounded, squared or hexagonal shapes.



Rialto



bicchiere liquore shot glass

8 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—

67991M - W 6 M 24

66701M - C 6 M 24

66877 - B 24



bicchiere caffè espresso glass

9 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—

67990M - W 6 M 24

66703M - C 6 M 24

66878 - B 24



Il fondo curvo permette di
esaltare gli aromi del caffè.

The curved base enhances
the flavours of the coffee.



bicchiere small tumbler small

23 cl / Ø 8 cm / h 8,4 cm

—

68064M - W 6 M 24

68069 - B 24



bicchiere vino tumbler of

30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm

—

67057M - W 6 M 24

61394 - B 24



bicchiere acqua tumbler dof

37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—

67096M - W 6 M 24

61395 - B 24



bicchiere bibita piccola tumbler ld

28 cl / Ø 7,6 cm / h 13 cm

—

60052EM - W 6 M 24

61396 - B 24



bicchiere bibita grande tumbler hb

41 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm

—

67097M - W 6 M 24

61397 - B 24

Ideale anche per il
latte macchiato.

Also ideal for latte
macchiato.

Rialto

NEW

set 6 calici vino bianco
set of 6 white wine

45 cl / Ø 6,4 cm / h 22,5 cm

BLOWN
GLASS

—
68652M - G 1 M 8

NEW

set 6 calici vino rosso
set of 6 red wine

58 cl / Ø 7 cm / h 23 cm

BLOWN
GLASS

—
68653M - G 1 M 8

NEW

set 6 calici vino rosso
set of 6 red wine

60 cl / Ø 7,5 cm / h 21,5 cm

BLOWN
GLASS

—
68654M - G 1 M 8





Una linea completa resa unica dalla moderna geometria romboidale. Bicchieri perfetti per ogni tipo di drink, coordinati ad accessori essenziali come la brocca e il cestello ghiaccio (v. pag. 43, 44).

A complete range that is unique in its modern rhomboid geometry. These tumblers are perfect for any drink and can be coordinated with essential accessories such as the jug or ice bucket (see page 43, 44).

Concerto



**bicchiere liquore
shot glass**

8 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—
67988M - W 6 M 24
66705M - C 6 M 24
66875 - B 24



**bicchiere small
tumbler small**

23 cl / Ø 8 cm / h 8,4 cm

—
68066M - W 6 M 24
68071 - B 24



**bicchiere vino
tumbler of**

29 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm

—
67059M - W 6 M 24
61378 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—
67068M - W 6 M 24
61377 - B 24



**bicchiere bibita piccola
tumbler ld**

28 cl / Ø 7,6 cm / h 13 cm

—
68054M - W 6 M 24
68062 - B 24



**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

41 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm

—
67069M - W 6 M 24
61379 - B 24

Dolomiti 

**bicchiere liquore
shot glass**

8 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—

67987M - W 6 M 24

67594M - C 6 M 24

67503 - B 24



**bicchiere small
tumbler small**

22 cl / Ø 8 cm / h 8,4 cm

—

68065M - W 6 M 24

68070 - B 24



**bicchiere vino
tumbler of**

29 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm

—

67600M - W 6 M 24

67599 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—

67597M - W 6 M 24

67596 - B 24



**bicchiere bibita piccola
tumbler ld**

28 cl / Ø 7,6 cm / h 13 cm

—

68055M - W 6 M 24

68063 - B 24



**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

42 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm

—

67603M - W 6 M 24

67602 - B 24



Honey



**bicchiere liquore
shot glass**

8 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—

67989M - W 6 M 24
66707M - C 6 M 24
66876 - B 24



**bicchiere small
tumbler small**

23 cl / Ø 8 cm / h 8,4 cm

—

68067M - W 6 M 24
68072 - B 24



**bicchiere vino
tumbler of**

29 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm

—

67056M - W 6 M 24
63331 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—

67055M - W 6 M 24
63330 - B 24



**bicchiere bibita piccola
tumbler ld**

28 cl / Ø 7,6 cm / h 13 cm

—

68053M - W 6 M 24
68061 - B 24



**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

41 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm

—

67085M - W 6 M 24
63336 - B 24

Non solo liquore Not only liqueur

Bicchieri attuali e versatili, adatti a presentare moderni finger food o piccole dolci presentazioni, oltre che il classico distillato.

Up-to-date and versatile shot glasses, suitable for the presentation of modern finger food and desserts as well as for classic spirits.



Rialto
pag. 17



Concerto
pag. 19



Dolomiti
pag. 20



Honey
pag. 22



Diva 2.4.6
pag. 26



Accademia
pag. 37



Impilabili fino a 6. Bicchieri pensati appositamente per ottimizzare lo spazio e rispondere ad ogni tipo di esigenza, con la garanzia della massima sicurezza.

Stack 6 high. A great space-saving concept designed for many uses that guarantee maximum safety.

Rialto 2.4.6

L'originale lavorazione a goccia del vetro, che decora con stile la linea dei bicchieri Rialto, costituisce un esclusivo sistema impilabile, studiato per assicurarne la massima stabilità, senza rinunciare ad un impeccabile risultato estetico.

The Rialto stackable tumblers are designed with a series of glass drops on the inside of the glass that not only decorate the glass with a stylish motif but also represent a unique method of stacking the tumblers with maximum stability.

Impilabile, funzionale, di design.
Stackable, functional, smart.

Design registered
Patent no. 002100909
Utility Patent no. VR2012U000043



**bicchiere vino
tumbler of**

30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm

—
67092M - W 6 M 24
65226 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

36 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—
67093M - W 6 M 24
65224 - B 24



**bicchiere bibita piccola
tumbler ld**

30 cl / Ø 7,6 cm / h 13 cm

—
65229M - W 6 M 24
65230 - B 24



**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

41 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm

—
67095M - W 6 M 24
65228 - B 24

Diva 2.4.6



**bicchiere liquore
shot glass**

8 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—

68075M - W 6 M 24

68081M - C 6 M 24

68078 - B 24



**bicchiere small
tumbler small**

24 cl / Ø 8 cm / h 8,4 cm

—

68068M - W 6 M 24

68073 - B 24



**bicchiere vino
tumbler of**

30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm

—

67070M - W 6 M 24

65241 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—

67071M - W 6 M 24

65240 - B 24



**bicchiere bibita piccola
tumbler ld**

29 cl / Ø 7,6 cm / h 13 cm

—

65423M - W 6 M 24

65422 - B 24



**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

41 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm

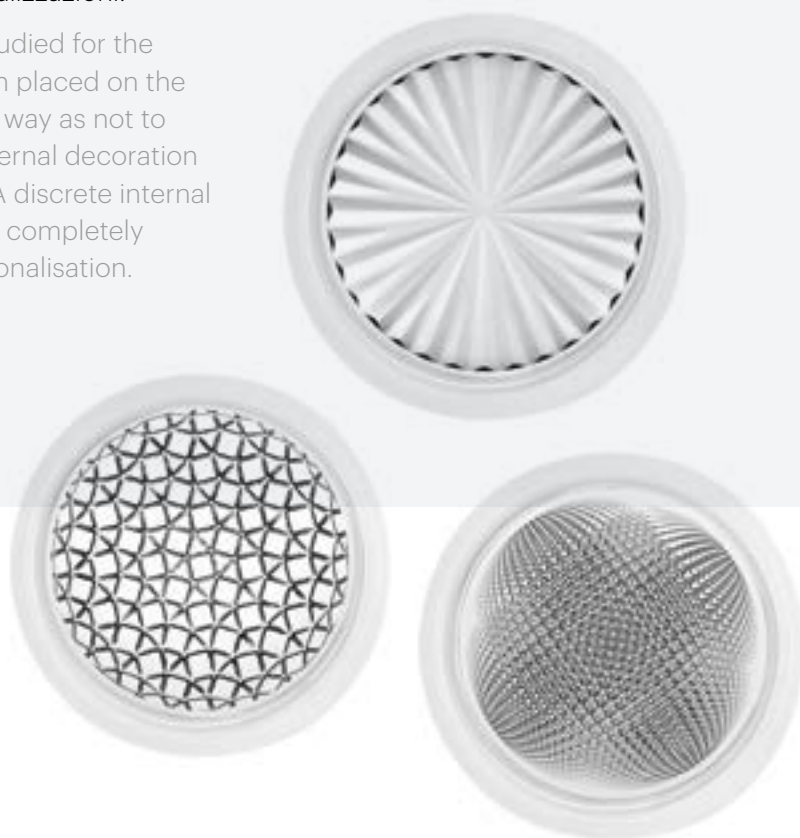
—

67072M - W 6 M 24

65242 - B 24

Luce, Mosaico e Prisma sono stati studiati per il mondo del bar: il design che li caratterizza è posto sul fondo esterno del bicchiere, in modo da non andare a disturbare con decori interni (che tenderebbero a creare attriti) la miscelazione del cocktail. Una discreta ghiera interna ne permette l'impilabilità; inoltre, le pareti lisce e completamente trasparenti lasciano spazio alle personalizzazioni.

Luce, Mosaico e Prisma have been studied for the bar. They are characterised by a design placed on the external base of the tumbler, in such a way as not to disturb the mixing of cocktails with internal decoration (which would tend to create friction). A discrete internal ring aids stacking and the smooth and completely transparent sides leave space for personalisation.



Luce 2.4.6



bicchiere vino
tumbler of
30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm
—
67121M - W 6 M 24
66925 - B 24

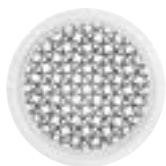


bicchiere acqua
tumbler dof
40 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
67120M - W 6 M 24
66913 - B 24



bicchiere bibita
tumbler hb
42 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm
—
67123M - W 6 M 24
66915 - B 24

Mosaico 2.4.6



**bicchiere vino
tumbler of**
30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm
—
67124M - W 6 M 24
66927 - B 24

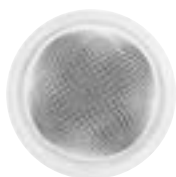


**bicchiere acqua
tumbler dof**
40 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
67125M - W 6 M 24
66917 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**
42 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm
—
67126M - W 6 M 24
66919 - B 24

Prisma 2.4.6



**bicchiere vino
tumbler of**
30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm
—
67127M - W 6 M 24
66929 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**
40 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
67128M - W 6 M 24
66921 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**
42 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm
—
67129M - W 6 M 24
66923 - B 24



Mix & Co.

VIDIVI ha da sempre nel suo DNA il bicchiere. Un bicchiere resistente, d'impatto e design. Per questo, ha sentito la necessità di sviluppare una collezione studiata per venire incontro alle necessità del bartender, esaltando le caratteristiche tecniche e qualitative del vetro. Mix & Co. abbina ergonomia e design vintage: fondi importanti per aumentare la stabilità e decorazioni esterne sia per agevolare sia la presa che per evitare attriti nella miscelazione. Ai 4 bicchieri da cocktail viene affiancato l'immane mixing glass, il bicchiere per la preparazione di più cocktail in una volta, miscelati e raffreddati con ghiaccio secondo la tecnica stir&strain. Completano la linea gli accessori del mestiere per eccellenza, lo stirrer o cucchiaino da bar, ideale per la miscelazione del contenuto e lo strainer, per filtrare il drink dal mixing glass nel bicchiere.

VIDIVI has always had tumblers in its DNA. A tumbler that is resistant, striking and stylish. Mix & Co has been created to meet the needs of bartenders and highlights the technical characteristics and the quality of the glass.

Mix & Co. combines ergonomics and vintage design: a heavy base for increased stability, and external decoration both for improved hold and reduced friction during mixing. This collection is composed of 4 tumblers and the essential mixing glass, a tumbler for the preparation of several cocktails at once, mixed and cooled with ice as per the stir&strain technique. To complete the line, the accessories par excellence, the stirrer, or bar spoon, ideal for the mixing of the contents, and the strainer, to strain the drink from the mixing glass to the tumbler.



1

Il design esterno, oltre ad essere esteticamente piacevole, ha la funzione pratica di rendere più ferma la presa durante l'utilizzo.

The external design, as well as being aesthetically pleasing, has the practical function of providing a stronger hold during use.

2

Il beccuccio è stato appositamente studiato per agevolare l'uscita del liquido secondo le tecniche del bartending, evitando sversamenti.

The lip has been specially studied to facilitate the pouring of the liquid according to the bartending's techniques, to avoid spilling.

3

Internamente, le pareti lisce e la spiccata convessità del fondo aiuta ad evitare attriti nella miscelazione con lo stirrer.

Internally, the smooth walls and the strong convexity of the bottom help to avoid friction during mixing with the stirrer.

4

La base dal forte spessore massimizza la stabilità.

The heavy base maximises stability.

**mixing glass**

55 cl / Ø 9,5 cm / h 15 cm

—

67908M - W 1 M 4

68079 - B 4

**bicchiere whisky
tumbler sof**

27 cl / Ø 7,8 cm / h 8,5 cm

—

68556M - W 6 M 24

68562 - B 24

**bicchiere cocktail
cocktail tumbler**

33 cl / Ø 8,7 cm / h 9,8 cm

—

68090M - W 6 M 24

68091 - B 24

**bicchiere bibita piccolo
tumbler ld**

29 cl / Ø 7,2 cm / h 13 cm

—

68632M - W 6 M 24

68631 - B 24

**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

42 cl / Ø 7,6 cm / h 14 cm

—

68555M - W 6 M 24

68560 - B 24

mixing glass professional

—

mixing glass

55 cl / Ø 9,5 cm / h 15 cm

+

**cucchiaio da bar in acciaio inox
stainless steel stirrer**

h 30 cm

+

**strainer in acciaio inox
stainless steel strainer**

Ø 7,6 cm / h 16 cm

—

68076M - W 1 M 4





After

Mix & Co. - La nuova linea dedicata al mondo della Mixology, in collaborazione con:

Mix & Co. - the new Mixology collection, in collaboration with:

Flavio Angiolillo

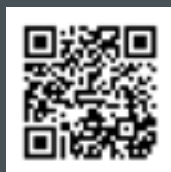
Flavio Angiolillo, figura di rilievo nel mondo della Mixology, proprietario di locali di spicco della "Milano da bere", il Mag, il Backdoor 43, Iter e il 1930, ha collaborato con VIDIVI nella realizzazione della linea Mix & Co.

Scopri i quattro cocktail che Flavio ha creato per i quattro bicchieri Mix & Co.

Inoltre, guarda i video delle altre ricette di Flavio sul nostro canale youtube !

Flavio Angiolillo, an important name in the world of Mixology, the owner of famous clubs frequented by the Milanese jet set such as Mag, Backdoor 43, Iter and 1930, has collaborated with Vidivi in the creation of this new line, Mix & Co.

Find out Flavio's cocktails that perfectly match our four Mix & Co. tumblers. Moreover: see our videos on our youtube page which explain how to create other fabulous recipes!





Farmily sour

**bicchieri bibita piccolo
tumbler ld**

50 ml Farmily Mediterraneo
30 ml limone / lemon
15 ml zucchero / sugar
15 ml albume / egg white



J-collins

**bicchieri cocktail
cocktail tumbler**

- 20 ml Cinzano 1757
- 15 ml China mix
- 1/2 Lime
- Top di Ginger beer / Ginger beer topping



Sesto

**bicchiere whisky
tumbler sof**

- 30 ml Campari
- 30 ml Crodino
- 30 ml Bitter mix
- Crosta di sale agli arachidi /
Salty crust with peanuts



Smoky tonic

**bicchiere bibita grande
tumbler hb**

- 40 ml Ginepraio tonic
- 2,5ml whisky torbato /
peated whisky
- Top di acqua tonica /
tonic topping







Full Moon



**bicchiere small
tumbler small**

24 cl / Ø 8,7 cm / h 8,5 cm

—
67082M - W 6 M 24
64662 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

36 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—
67083M - W 6 M 24
64624 - B 24



**bicchiere XL
tumbler XL**

49 cl / Ø 9,4 cm / h 13,5 cm

—
67084M - W 6 M 24
64664 - B 24

Accademia



**bicchiere liquore
shot glass**

8 cl / Ø 5,7 cm / h 7,2 cm

—
67592M - C 6 M 24
67502 - B 24



**bicchiere small
tumbler small**

24 cl / Ø 8,7 cm / h 8,5 cm

—
67119M - W 6 M 24
66973 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

36 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm

—
67122M - W 6 M 24
66975 - B 24



**bicchiere XL
tumbler XL**

49 cl / Ø 9,4 cm / h 13,5 cm

—
67133M - W 6 M 24
67131 - B 24

Volubilis



**bicchiere vino
tumbler of**

25 cl / 9 x 7,6 cm / h 10 cm

—

67100M - W 6 M 24

61398 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

32 cl / 9,5 x 8,2 cm / h 11 cm

—

67101M - W 6 M 24

61399 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

40 cl / 9 x 7,8 cm / h 14,5 cm

—

67102M - W 6 M 24

61400 - B 24

Oasi



**bicchiere vino
tumbler of**

24 cl / 9 x 7,6 cm / h 10 cm

—

67089M - W 6 M 24

61717 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

30 cl / 9,5 x 8,2 cm / h 11 cm

—

67090M - W 6 M 24

61715 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

38 cl / 9 x 7,8 cm / h 14,5 cm

—

67091M - W 6 M 24

61713 - B 24

Diva



**bicchiere vino
tumbler of**

25 cl / 9 x 7,6 cm / h 10 cm

—

67073M - W 6 M 24

61721 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

32 cl / 9,5 x 8,2 cm / h 11 cm

—

67074M - W 6 M 24

61719 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

40 cl / 9 x 7,8 cm / h 14,5 cm

—

67075M - W 6 M 24

61723 - B 24

Asimmetrici, Ellittici, Originali.

Bicchieri caratterizzati dall'originalissima doppia ellissi, dove la forma ovale proposta sulla bocca viene invertita sul fondo, capaci di adattarsi alle necessità del bar in modo versatile e inedito.

Asymmetrical, Elliptical, Original.

Tumblers characterized by the extremely original double ellipse: the oval shape of the rim is inverted at the bottom. Versatile and unique collections, adaptable for all bar use.



Design registered patent N° D570158





Ducale



**bicchiere vino
tumbler of**

27 cl / 8 x 8 cm / h 9 cm

—

67076M - W 6 M 24
65368 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

33 cl / 8,7 x 8,7 cm / h 9,5 cm

—

67077M - W 6 M 24
65367 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

41 cl / 8 x 8 cm / h 14 cm

—

67078M - W 6 M 24
65369 - B 24

Esa 

**bicchiere vino
tumbler of**

28 cl / Ø 8,7 cm / h 10 cm

—
67079M - W 6 M 24
63798 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

34 cl / Ø 9,2 cm / h 11 cm

—
67080M - W 6 M 24
63797 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

43 cl / Ø 9 cm / h 14,5 cm

—
67081M - W 6 M 24
63799 - B 24

Baguette 

**bicchiere vino
tumbler of**

28 cl / Ø 8,7 cm / h 10 cm

—
67060M - W 6 M 24
63839 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

34 cl / Ø 9,2 cm / h 11 cm

—
67061M - W 6 M 24
63838 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

43 cl / Ø 9 cm / h 14,5 cm

—
67062M - W 6 M 24
63840 - B 24

Carrè 

**bicchiere vino
tumbler of**

28 cl / Ø 8,7 cm / h 10 cm

—
67066M - W 6 M 24
63833 - B 24



**bicchiere acqua
tumbler dof**

34 cl / Ø 9,2 cm / h 11 cm

—
67058M - W 6 M 24
63832 - B 24



**bicchiere bibita
tumbler hb**

43 cl / Ø 9 cm / h 14,5 cm

—
67067M - W 6 M 24
63834 - B 24

I Serenissimi

Articolo di lusso, molato a mano.
A luxury collection, cut by hand.



**set 6 bicchieri
acqua "rombi"**
**set of 6 tumblers
dof "argyle"**
37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
68755M - W 1 M 4



**set 6 bicchieri
acqua "diamante"**
**set of 6 tumblers
dof "diamond"**
37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
68753M - W 1 M 4



**set 6 bicchieri
acqua "fiore"**
**set of 6 tumblers
dof "flower"**
37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
68756M - W 1 M 4



**set 6 bicchieri
acqua "tartan"**
**set of 6 tumblers
dof "tartan"**
37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
68754M - W 1 M 4

I Veneziani

Articolo di lusso, verniciato e molato a mano.
A luxury collection, exclusively decorated and cut by hand.



 **set 6 bicchieri vino**
set of 6 tumblers of
30 cl / Ø 8,7 cm / h 9 cm
—
rosso / red: 68697M - W 1 M 4
blu / blue: 68695M - W 1 M 4
nero / black: 68696M - W 1 M 4



 **set 6 bicchieri acqua**
set of 6 tumblers dof
37 cl / Ø 9,4 cm / h 9,5 cm
—
rosso / red: 68577M - W 1 M 4
blu / blue: 68694M - W 1 M 4
nero / black: 68575M - W 1 M 4



 **set 6 bicchieri bibita**
set of 6 tumblers hb
41 cl / Ø 8,4 cm / h 14 cm
—
rosso / red: 68576M - W 1 M 4
blu / blue: 68698M - W 1 M 4
nero / black: 68574M - W 1 M 4

Nadia

bicchiere acqua blu
blue water tumbler
 26 cl / Ø 8 cm / h 10,5 cm
 —
 60316M - W 6 M 36



arancio
orange
 —
 60324M
 W 6 M 36



rosso
red
 —
 60332M
 W 6 M 36



verde
green
 —
 60320M
 W 6 M 36



turchese
turquoise
 —
 60328M
 W 6 M 36



ambra
amber
 —
 60312M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

grigio
grey
 —
 62920M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

verde oliva
olive green
 —
 62922M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

lilla
lilac
 —
 62923M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

nero
black
 —
 62921M
 W 6 M 36



bicchiere bibita blu
blue juice tumbler
 48 cl / Ø 9 cm / h 16 cm
 —
 60318M - W 6 M 36



arancio
orange
 —
 60326M
 W 6 M 36



rosso
red
 —
 60334M
 W 6 M 36



verde
green
 —
 60322M
 W 6 M 36



turchese
turquoise
 —
 60330M
 W 6 M 36



ambra
amber
 —
 60314M -
 W 6 M 36



NEW COLOUR

grigio
grey
 —
 68623M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

verde oliva
olive green
 —
 68626M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

lilla
lilac
 —
 68625M
 W 6 M 36



NEW COLOUR

nero
black
 —
 68624M
 W 6 M 36

Brocche, bottiglie e secchielli

Jugs, bottles and buckets

Articoli coordinati con le rispettive linee di bicchieri, pratici e di design.

Practical and stylish articles coordinated with their respective tumbler lines.



Rialto **brocca
jug**

1,2 lt / Ø 11,5 cm / h 22 cm

—
66138M - W 1 M 6**Concerto** **brocca
jug**

1,2 lt / Ø 11,5 cm / h 22 cm

—
66137M - W 1 M 6**Diva** **brocca
jug**

1,2 lt / Ø 11,5 cm / h 22 cm

—
66135M - W 1 M 6**Honey** **brocca
jug**

1,2 lt / Ø 11,5 cm / h 22 cm

—
66136M - W 1 M 6**Oasi** **brocca
jug**

1,2 lt / Ø 11,5 cm / h 22 cm

—
66827M - W 1 M 6**tappo per brocca in pmma
pmma jug's lid**

Ø 10,5 cm / h 2 cm

—
66891 - B 12

Nadia



brocca turchese
turquoise jug

1,35 lt / Ø 11,5 cm / h 22 cm

—
60331 - W 1



rosso
red

—
60335 - W 1



verde
green

—
60323 - W 1



ambra
amber

—
60315 - W 1

Concerto



secchiello ghiaccio
ice bucket

Ø 15 cm / h 15 cm

—
61505EM - W 1 M 4
61724 - B 4

Ducale



secchiello ghiaccio

ice bucket

14 x 14 cm / h 14,5 cm

—

61572EM - W 1 M 4

1234 - B 4



bottiglia con tappo

decanter with stopper

70 cl / h 24,5 cm

—

68077M - W 1 M 4

I Serenissimi



bottiglia con tappo "rombi"

decanter with stopper "argyle"

70 cl / h 24,5 cm

—

68760M - W 1 M 4



bottiglia con tappo "diamante"

decanter with stopper "diamond"

70 cl / h 24,5 cm

—

68758M - W 1 M 4



bottiglia con tappo "fiore"

decanter with stopper "flower"

70 cl / h 24,5 cm

—

68761M - W 1 M 4



bottiglia con tappo "tartan"

decanter with stopper "tartan"

70 cl / h 24,5 cm

—

68759M - W 1 M 4

Pirofile

Oven dishes

Un design che permette l'impiattamento della propria creazione culinaria direttamente nella pirofila, per poterla portare in tavola dopo la cottura. Si evita così lo spostamento su altri piatti, aumentando il valore di una presentazione raffinata e d'impatto. Non di meno, ciò comporta anche un risparmio in termini di tempo.

The design permits you to arrange the food directly in the oven dish and optimise the concept of 'oven to table'. You avoid removing the food from the oven dish to the serving dish, as this would ruin the arrangement of the food. On the contrary you maximise the food experience and save precious time.



Chef n'Table



Set 2 pirofile grandi
Set of 2 large size oven dishes

— **pirofila alta / deep oven dish**

31 x 25 cm / h 6,5 cm

pirofila bassa (coperchio) / shallow oven dish (cover)

32 x 26 cm / h 3,5 cm

— 68728M - C 1 M 4



Set 2 pirofile medie
Set of 2 medium size oven dishes

— **pirofila alta / deep oven dish**

25 x 15 cm / h 6,5 cm

pirofila bassa (coperchio) / shallow oven dish (cover)

26 x 16 cm / h 3,5 cm

— 68727M - C 1 M 4



Set 2 pirofile piccole
Set of 2 small size oven dishes

— **pirofila alta / deep oven dish**

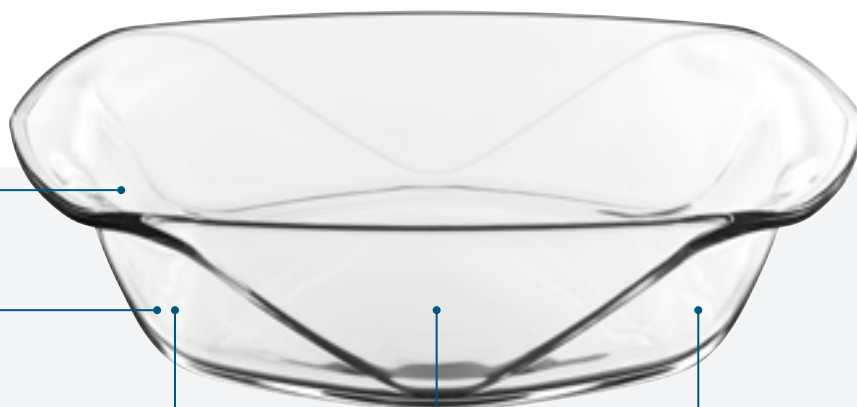
16 x 14 cm / h 6,5 cm

pirofila bassa (coperchio) / shallow oven dish (cover)

17 x 15 cm / h 3,5 cm

— 68726M - C 1 M 4

hd⁺ HIGH DEFINITION GLASS



Brillantezza e trasparenza garantite fino a 3000 lavaggi industriali

Brilliance and transparency guaranteed up to 3000 industrial washings



Senza piombo = 100% riciclabile + utilizzabile in microonde

Lead free = 100% recyclable + microwave safe



Vetro pressato, resistente e sicuro
Pressed glass, safe and resistant



Vetro temperato, utilizzabile in forno fino a 230 °C
Oven safe tempered glass, up to 230 °C



Resistente ad uno shock termico fino a 150 °C
Resistance to thermal shock up to 150 °C

Chef n' Table: le pirofile di design a misura di Gastronorm

Chef n' Table: a new look in gastronorm size oven dishes



Chef n' Table rappresenta un concetto innovativo di pirofile da forno, focalizzato sul design e la funzionalità. Il sistema di pirofile Chef n' Table è stata progettata basandosi sulle misure standard Gastronorm, allo scopo di poter essere perfettamente compatibili con le dimensioni dei forni professionali, senza sprechi di spazio.

Chef n' Table is a completely new concept for oven dishes, that focuses on design and functionality. The Chef n' Table baking dish system has been designed based on the standard Gastronorm measures, in order to be perfectly compatible with the dimensions of professional ovens, without waste of space.



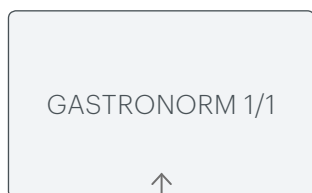
1 pirofila grande = 1 Gastronorm 1/2
1 large oven dish = 1 Gastronorm 1/2



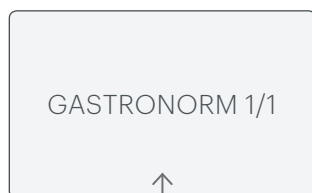
1 pirofila media = 1 Gastronorm 1/4
1 medium oven dish = 1 Gastronorm 1/4



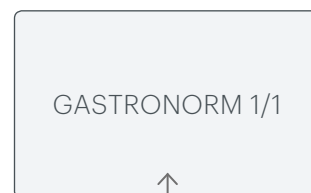
1 pirofila piccola = 1 Gastronorm 1/6
1 small oven dish = 1 Gastronorm 1/6



1 griglia Gastronorm 1/1
contiene 2 pirofile grandi
1 Gastronorm grill rack 1/1
contains 2 large oven dishes



1 griglia Gastronorm 1/1
contiene 4 pirofile medie
1 Gastronorm grill rack 1/1
contains 4 medium oven dishes



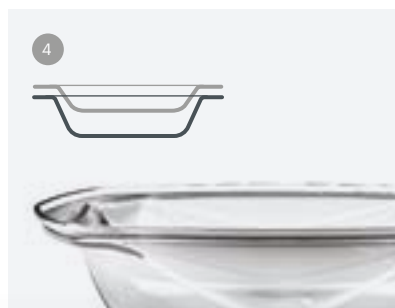
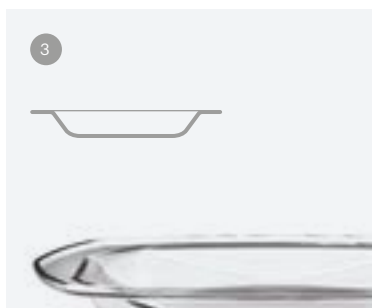
1 griglia Gastronorm 1/1
contiene 6 pirofile piccole
1 Gastronorm grill rack 1/1
contains 6 small oven dishes

4 in 1

A seconda delle necessità di cottura, il sistema Chef n' Table permette diverse opzioni d'uso. La pirofila alta può essere utilizzata da sola (1), o in abbinata al suo coperchio (2); quest'ultimo, è esso stesso una pirofila su cui cucinare e servire direttamente i piatti in tavola (3). È inoltre possibile posizionarlo capovolto sopra la pirofila alta e cucinare su di esso, non perdendo al contempo la funzione di coperchio (4).

Based on the required cooking method, the Chef n' Table concept allows several options. The deep base can be used on its own (1) or base and lid together (2), the lid itself can be used as a shallow oven dish and used to serve directly to the table (3). In addition, you can place the lid upside down on the base and cook in both dishes at the same time (4).

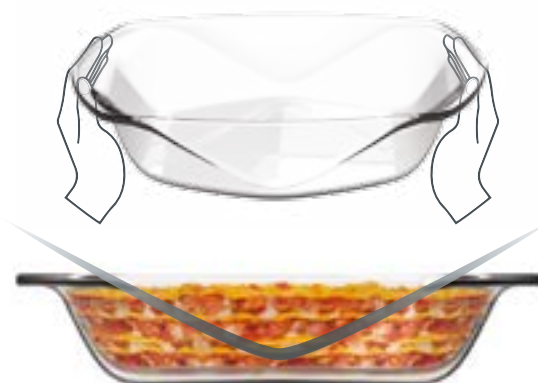
Chef n' Table



Estensione naturale ed ergonomica Design and functionality

Le intersezioni delle superfici che caratterizzano la forma della pirofila, assecondano il naturale posizionamento delle mani durante il servizio.

The oven dishes are designed with perfectly contoured handles for a better grip.





Chef n'Table - in collaborazione con:

Chef n'Table - in collaboration with:

Vito Mollica

Chef n' Table è stata sviluppata in collaborazione con il rinomato executive chef Vito Mollica, premiato con una stella Michelin, per creare una collezione che permettesse di presentare in tavola innovativi piatti dal grande effetto scenografico, dove l'eleganza del l'occhio e non solo il palato, vuole la sua parte. Vito dedica 4 sue ricette a Vidivi e Chef n' Table.

Chef n' Table has been developed in collaboration with the renowned Michelin star executive chef Vito Mollica, to create a collection that will allow you to bring directly to the table innovative and original dishes with an intense scenographic effect, every day. A feast for the eyes, not only for the palate. Vito dedicates four recipes to VIDIVI and Chef n' Table.



Modalità consigliata
Recommended mode

Parmigiana di melanzane

PER 8 PERSONE

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA e 20 MINUTI

Ingredienti

Per le melanzane:

1 kg melanzane - 250 g farina 00 - Olio di semi q.b.

Per la parmigiana:

250 g Parmigiano grattugiato - 250 g mozzarella di bufala - 1 lt salsa di pomodoro - 1 mazzetto di basilico - Sale e pepe q.b.

Procedimento

Per le melanzane:

Sbucciate le melanzane e tagliatele a fette spesse 1 cm. Lavatele rapidamente in acqua fredda e ghiaccio, asciugatele e infarinatete. Scaldate abbondante olio di semi in una padella e friggete le melanzane finché diventano dorate. Scolatele e tamponatele per eliminare l'eccesso di olio.

Per la parmigiana:

Tagliate a fette la mozzarella di bufala. Disponete le melanzane fritte a strati in una pirofila da forno con salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato, mozzarella di bufala e basilico, fino ad esaurimento degli ingredienti, regolando ogni strato di sale e pepe. Cuocete in forno preriscaldato a 160° C per 20 minuti.

Finitura del piatto e presentazione

Togliete la parmigiana dal forno, lasciatela riposare e tagliatela in porzioni che servirete ben calde, con una spolverata di Parmigiano grattugiato.

Aubergines Parmesan Style

SERVES 8 PEOPLE

PREPARATION TIME: 1 HOUR AND 20 MINS

Ingredients

For the aubergines:

1kg Aubergines - 250g plain flour - cooking oil.

For the sauce:

250g grated Parmesan cheese - 250g buffalo mozzarella - 1 lt. home made tomato sauce - basil - salt & pepper to taste.

Method

For the aubergines:

Peel the aubergines and slice 1cm thick. Wash quickly in iced water, dry and coat with flour. Heat the cooking oil in a frying pan and fry the aubergines until golden brown. Drain the aubergines, use kitchen paper if necessary to remove surplus oil.

For the sauce:

Cut the mozzarella into slices. Place the cooked aubergines in layers in the oven dish with the tomato sauce, parmesan, mozzarella and basil until all the ingredients have been used, add salt & pepper to taste at every layer. Place in a preheated oven at 160°C for 20 minutes.

Finish & serve

Remove the aubergines from the oven & leave to rest for a moment. Sprinkle with grated Parmesan cheese and cut into portions. Serve hot.



Modalità consigliata
Recommended mode



Baccalà con ciambotta lucana

PER 6 PERSONE

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA E MEZZO

Ingredienti

Per la ciambotta:

600 g di cipolle bianche - 2 peperoni gialli - 2 peperoni rossi - 60 ml di olio extra vergine d'oliva - sale e pepe q.b.

Per il baccalà:

1 kg di baccalà ammollato senza pelle - qualche rametto di timo - 30 ml di olio extra vergine d'oliva.

Procedimento

Per la ciambotta:

Pelate e tagliate a julienne le cipolle bianche. Lasciatele appassire a fuoco molto basso con l'olio. Separate le falde dei peperoni dai semi e tagliate anch'essi a julienne. Aggiungete la julienne di peperoni alla cipolla appassita. Mescolate e lasciate cuocere a fuoco basso per 30 minuti, aggiungendo se necessario un filo di olio extra vergine d'oliva. Aggiustate di sale e pepe e posizionate nella pirofila bassa.

Per il baccalà:

Preriscaldate il forno a 180°C. Sistemate il baccalà nella pirofila alta e condite con olio extra-vergine e timo; posizionate la pirofila della ciambotta sopra la pirofila del baccalà, infornate il tutto per circa 15 minuti.

Finitura del piatto e presentazione

Togliete il baccalà dal forno e servitelo nella pirofila di cottura.

Salt cod with Lucania style Vegetables (*Ciambotta*)

SERVES 6 PEOPLE

PREPARATION TIME: 1 HOUR AND A HALF

Ingredients

For the vegetable "ciambotta":

600g white onions - 2 yellow peppers - 2 red peppers - 60 ml extra virgin olive oil - salt and pepper to taste.

For the salt cod:

1 kg of salt cod previously soaked and skinned - A few sprigs of thyme - 30 ml extra virgin olive oil.

Method

For the vegetable "ciambotta":

Peel and cut the white onions julienne style. Cook on a very low heat with the oil until soft. Remove the seeds from the peppers, cut into julienne and add them to the onions. Stir together and cook on a low flame for 30 minutes, adding a little extra virgin olive oil if necessary. Add salt and pepper to taste and place in the low oven dish.

For the salt cod:

Place the fish in the high oven dish, dress with extra virgin olive oil and thyme. Preheat the oven to 180 °C., place the "ciambotta" oven dish over the cod dish and cook in oven for 15 minutes.

Finish & serve

Remove the cod and the "ciambotta" from the oven and serve them directly in their respective oven dishes.



Verdure ripiene con salsiccia e maggiorana

PER 4 PERSONE

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

Ingredienti

Per le verdure:

4 zucchine tenere - 4 cipolle tagliate a metà - 1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 2 foglie di alloro.

Per il ripieno:

200 g salsiccia di maiale - 100 g mollica di pane - 50 g parmigiano reggiano grattugiato - 2 uova - 40 ml olio extra vergine d'oliva - 1 cucchiaino di maggiorana tritata - 2 foglie di alloro - Sale e pepe q.b.

Procedimento

Per le verdure:

Cuocere le verdure separatamente in acqua salata lasciandole bene al dente. Tagliare le verdure per metà e scavare l'interno.

Per il ripieno:

In una bowl impastare la salsiccia con tutti gli ingredienti del ripieno fino ad ottenere un impasto omogeneo. Farcire le verdure con il ripieno pressando bene. Disporle in una pirofila oliata, spolverare con del parmigiano, olio extra vergine d'oliva, foglie di alloro e qualche cucchiaino di acqua di cottura delle verdure. Cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 160°.

Finitura del piatto e presentazione

Servite le verdure con dell'olio extravergine di oliva e del pepe macinato al momento.

Vegetables stuffed with sausages and marjoram

SERVES 8 PEOPLE

PREPARATION TIME: 1 HOUR

Ingredients

For the vegetables:

4 tender courgettes - 4 onions cut in half - 1 red pepper - 1 yellow pepper - 2 bay leaves.

For the stuffing:

200 g Italian pork sausage - 100g fresh breadcrumbs - 50g grated Parmigiano Reggiano cheese - 2 eggs - 40ml extra virgin olive oil - 1 tablespoon of chopped marjoram - 2 bay leaves - Salt and pepper to taste.

Method

For the vegetables:

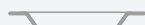
Cook the vegetables separately in salted water and remove when still crisp. Cut the vegetables in half and cut out the inside.

For the stuffing:

In a bowl mix the sausage with all the ingredients for the stuffing to form an even mixture. Stuff the vegetables with the filling and press down well. Arrange them in an oiled oven dish, sprinkle with parmesan, extra virgin olive oil, add the bay leaves and a few tablespoons of the vegetable's cooking water. Cook for 20 minutes in preheated oven at 160 ° C.

Finish & serve

Drizzle with extra virgin olive oil and add freshly ground pepper. Serve hot.



Modalità consigliata
Recommended mode





Modalità consigliata
Recommended mode

Crème Caramel

PER 4 PERSONE

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA E MEZZO + IL RAFFREDDAMENTO

Ingredienti

290 g latte intero - 115 g uova - 70 g zucchero semolato - La buccia di un'arancia - 2 anice stellato - Salsa al caramello q.b.

Procedimento

Portare il latte a bollore con la buccia di arancia e l'anice stellato. Lasciare il mix in infusione per mezz'ora, filtrarlo e versarlo sulle uova precedentemente amalgamate con lo zucchero. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsionare il tutto. Versare il composto ottenuto nelle pirofile e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 120°C per 40 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare per almeno 2 ore in frigo.

Finitura del piatto e presentazione

Servire in tavola finendo il crème caramel con della salsa al caramello.

Crème Caramel

SERVES 4 PEOPLE

PREPARATION TIME: 1 HOUR AND A HALF + COOLING TIME

Ingredients

290gm full cream milk - 115gm egg - 70gm caster sugar - zest of 1 orange - 2 star anise - caramel enough to coat.

Method

Bring the milk to the boil with the orange zest and star anise. Leave to rest for 30 mins. Pass through a sieve and add to the beaten egg. Add sugar and beat together an electric mixer. Pour the mixture into a tin and cook over water (bain-marie) in a preheated oven at 120°C for 40 mins. Remove from the oven and leave to cool in the fridge for at least 2 hours.

Finish & serve

Pour over the caramel sauce & serve.

Coppe Bowls

Una vasta collezione di coppe che offrono le misure più svariate. Ideali per il buffet della colazione in tutta la sua completezza come per l'aperitivo, per stuzzichini e finger food. Sulla tavola, per le classiche insalate o, perché no, come centrotavola, arricchite con candele o fiori.

A wide range of bowls which offer the most varied selection of sizes. Ideal for rich buffet and aperitifs, for snacks and finger food. Use them on your dining table for classic salads and even as centrepieces enriched with candles or flowers.



Full Moon



 **coppetta macedonia**
dessert dish
55 cl / Ø 13,5 cm / h 7 cm
—
63278EM - W 6 M 24
67532 - B 24



 **coppa**
bowl
150 cl / Ø 20 cm / h 9 cm
—
64617EM - W 1 M 4
64618 - B 4



 **coppa macedonia**
dessert bowl
280 cl / Ø 23,5 cm / h 11,5 cm
—
63280EM - W 1 M 4
67533 - B 4



 **coppa**
bowl
650 cl / Ø 30 cm / h 14 cm
—
61170EM - W 1 M 2
67534 - B 4

Accademia



coppetta
individual bowl
55 cl / Ø 13,5 cm / h 7 cm
—
67143M - W 6 M 24
67505 - B 24



coppa
bowl
150 cl / Ø 20 cm / h 9 cm
—
67145M - W 1 M 4
67144 - B 4



coppa
bowl
280 cl / Ø 23,5 cm / h 11,5 cm
—
67147M - W 1 M 4
67506 - B 4

Rialto

Coppe dalle trasparenze semplici ed essenziali, per tutti i giorni e per ogni tipo di tavola.

Simple and minimal transparent bowls, ideal for everyday use and all tables.



**coppetta
individual bowl**
41 cl / Ø 12 cm / h 7,5 cm
—
60046M - W 6 M 24
67557 - B 24



**coppetta
individual bowl**
60 cl / Ø 14 cm / h 8,5 cm
—
60487EM - W 6 M 24
67558 - B 24



**coppa
bowl**
230 cl / Ø 21,5 cm / h 12,5 cm
—
60045EM - W 1 M 4
67559 - B 4



**coppa
bowl**
350 cl / Ø 25 cm / h 15 cm
—
60488EM - W 1 M 4
67560 - B 4

Barena



coppetta
individual bowl
59 cl / Ø 15 cm / h 7 cm
—
67409M - W 6 M 24
67419 - B 24



coppa
bowl
248 cl / Ø 24 cm / h 11,5 cm
—
67408M - W 1 M 4
67420 - B 4





Papaya



Una linea che ha fatto la storia del design di VIDIVI, completata con due nuove misure, da 18 cl e da 78 cl, ideali rispettivamente per il mondo dei finger food e per le zuppe o monoporzioni di contorno.

A line which is a cornerstone of VIDIVI's history, complete with two new sizes, 18 cl and 78 cl, ideal respectively for finger food and for soups or single servings of side dishes.



**coppetta
individual bowl**
7 cl / Ø 8 cm / h 4 cm
—
60813EM - W 6 M 24
60812 - B 48



**coppetta
individual bowl**
17 cl / Ø 10 cm / h 5 cm
—
68092M - W 6 M 24
68093 - B 24



**coppetta
individual bowl**
33 cl / Ø 13 cm / h 6,5 cm
—
60809EM - W 6 M 24
60712 - B 24



**coppetta
individual bowl**
66 cl / Ø 16 cm / h 8 cm
—
68094M - W 6 M 24
68095 - B 24



 **coppa
bowl**
120 cl / Ø 20 cm / h 10 cm
—
64621EM - W 1 M 4
67550 - B 4



 **coppa
bowl**
230 cl / Ø 24 cm / h 12 cm
—
60964EM - W 1 M 4
67551 - B 4



**coppa
bowl**
380 cl / Ø 29 cm / h 14,5 cm
—
60965EM - W 1 M 2
67552 - B 4

Non solo alimenti

Not only food

Il design che contraddistingue le nostre coppe le rende perfette per utilizzi decorativi e non solo alimentari. Perché quindi non utilizzarle come centrotavola, adornate con fiori o come porta candelee?

The design which characterises our bowls makes them perfect for decorative purposes, and not just for food. Why not use them as centrepieces, adorned with flowers or as candle holders.



Volubilis



coppetta
individual bowl
33 cl / 12 x 10 cm / h 9 cm
—
62750EM - W 6 M 24
61710 - B 24



 **coppetta**
individual bowl
41 cl / 15,5 x 12 cm / h 7 cm
—
62991EM - W 6 M 24
62992 - B 24



 **coppa**
bowl
220 cl / 26 x 20 cm / h 11,5 cm
—
62725EM - W 1 M 4
67573 - B 4

Diva



coppetta
individual bowl
33 cl / 12 x 10 cm / h 9 cm
—
62748EM - W 6 M 24
61957 - B 24



coppa
bowl
220 cl / 26 x 20 cm / h 11,5 cm
—
62727EM - W 1 M 4
67518 - B 4

Oasi



 **coppetta**
individual bowl
33 cl / 12 x 10 cm / h 9 cm
—
62749EM - W 6 M 24
61956 - B 24



 **coppa**
bowl
220 cl / 26 x 20 cm / h 11,5 cm
—
62726EM - W 1 M 4
67547 - B 4

Torcello



coppetta rettangolare
rectangular individual bowl

12 cl / 13 x 6 cm / h 3 cm

—

62234EM - W 6 M 24

67568 - B 24



coppetta
individual bowl

11 cl / 8 x 8 cm / h 4,5 cm

—

61037EM - W 6 M 24

61018 - B 48



coppetta
individual bowl

33 cl / 11 x 11 cm / h 6,5 cm

—

60189EM - W 6 M 24

67569 - B 24



coppetta
individual bowl

72 cl / 14 x 14 cm / h 8 cm

—

60188EM - W 6 M 24

67570 - B 24



coppa
bowl

180 cl / 20 x 20 cm / h 11 cm

—

61038EM - W 1 M 4

61031 - B 4



coppa
bowl

360 cl / 26 x 26 cm / h 12,5 cm

—

60187EM - W 1 M 4

2256 - B 4

Ducale



**coppetta
individual bowl**
29 cl / 11 x 11 cm / h 6,5 cm
—
63067EM - W 6 M 24
67523 - B 24



 **coppetta
individual bowl**
74 cl / 14 x 14 cm / h 8 cm
—
63068EM - W 6 M 24
67524 - B 24



 **coppa
bowl**
190 cl / 20 x 20 cm / h 11 cm
—
62994EM - W 1 M 4
63135 - B 4



 **coppa
bowl**
370 cl / 26 x 26 cm / h 12,5 cm
—
62995EM - W 1 M 4
63139 - B 4





Canova



**coppetta
individual bowl**

43 cl / 11 x 11 cm / h 7 cm

—
68084M - W 6 M 24
68085 - B 24



**coppetta
individual bowl**

87 cl / 14 x 14 cm / h 8,5 cm

—
68636M - W 6 M 24
68635 - B 24



**coppa
bowl**

334 cl / 22 x 22 cm / h 13,5 cm

—
68082M - W 1 M 4
68083 - B 4

Fenice



**coppetta
individual bowl**

28 cl / 10 x 10 cm / h 6 cm

—
60160EM - W 6 M 24
1212 - B 24



**coppetta
individual bowl**

71 cl / 14 x 14 cm / h 8 cm

—
60161EM - W 6 M 24
67525 - B 24



**coppa
bowl**

330 cl / 24 x 24 cm / h 12 cm

—
60162EM - W 1 M 4
67526 - B 4

Leaf



**coppetta
individual bowl**
27 cl / 19 x 11 cm / h 6,5 cm
—
62966EM - W 6 M 24
60278 - B 24

**coppa
bowl**
120 cl / 33 x 19 cm / h 9,5 cm
—
62964EM - W 1 M 4
60279 - B 4

**coppa
bowl**
230 cl / 37,5 x 22 cm / h 12,5 cm
—
61201EM - W 1 M 4
61205 - B 4

Nadia



**coppetta gelato blu
blue ice cream bowl**
32 cl / Ø 11 cm / h 8,5 cm
—
60675M - W 6 M 12



**arancio
orange**
—
60678M -
W 6 M 12



**rosso
red**
—
60679M -
W 6 M 12



**verde
green**
—
60674M -
W 6 M 12



**turchese
turquoise**
—
60676M -
W 6 M 12



**ambra
amber**
—
60677M -
W 6 M 12



 **grigio
grey**
—
68627M
W 6 M 12



 **verde oliva
olive green**
—
68630M
W 6 M 12



 **lilla
lilac**
—
68629M
W 6 M 12



 **nero
black**
—
68628M
W 6 M 12



Piatti e sottopiatti

Plates and chargers

Piatti e sottopiatti rotondi o quadrati, lisci o sapientemente decorati. Ideali per presentare ogni tipo di portata, dall'antipasto al dolce; per il buffet così come per la tavola più formale.

Round or square plates and chargers, either smooth or skilfully decorated. Ideal for the presentation of all kinds of dishes, from hors d'oeuvres to desserts; for both buffets and more formal table settings.



Rialto



**piatto
plate**
Ø 15 cm

—
60657EM - W 6 M 24
67561 - B 24



**piatto
plate**
Ø 22 cm

—
62732M - W 6 M 24
67574 - B 12



**piatto
plate**
Ø 28 cm

—
62733M - W 6 M 12
67562 - B 12



**set 2 sottopiatti
set of 2 chargers**
Ø 32 cm

—
67494M - W 1 M 6
60733 - B 12



**sottopiatto
charger**
Ø 35 cm

—
62734EM - W 1 M 6
62741 - B 8

Accademia



set 2 sottopiatte
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67610M - W 1 M 6
67609 - B 12

Baguette



set 2 sottopiatte
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67480M - W 1 M 6
65362 - B 12

Campiello



set 2 sottopiatte
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67485M - W 1 M 6
65361 - B 12

Carrè



set 2 sottopiatte
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67486M - W 1 M 6
65360 - B 12

Concerto



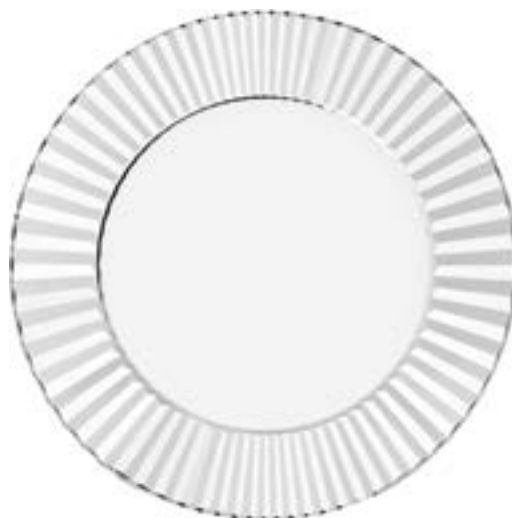
set 2 sottopiatti
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67487M - W 1 M 6
61709 - B 12

Diva



set 2 sottopiatti
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67488M - W 1 M 6
62269 - B 12

Honey



set 2 sottopiatti
set of 2 chargers

Ø 32 cm

—

67492M - W 1 M 6
63337 - B 12

Baguette oro e platino



set 2 sottopiatti fascia oro
set of 2 chargers with gold band

Ø 32 cm

—

67481M - W 1 M 6



set 2 sottopiatti fascia platino
set of 2 charges with platinum band

Ø 32 cm

—

67484M - W 1 M 6

Essenze



set 2 sottopiatti filo oro
set of 2 chargers with gold rim

Ø 32 cm

—

67489M - W 1 M 6



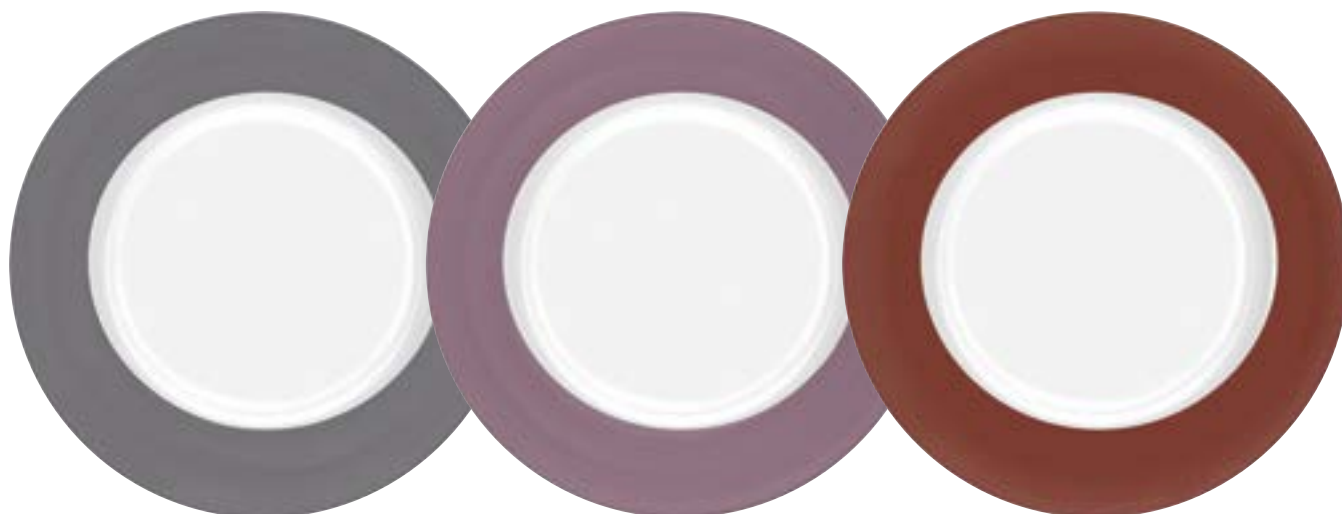
set 2 sottopiatti filo platino
set of 2 chargers with platinum rim

Ø 32 cm

—

67490M - W 1 M 6

I Preziosi



set 2 sottopiatte fascia titanio
set of 2 chargers with titanium band
 Ø 32 cm

—
 68707M - W 1 M 6



set 2 sottopiatte fascia oro rosa
set of 2 chargers with gold rose band
 Ø 32 cm

—
 68709M - W 1 M 6



set 2 sottopiatte fascia rame
set of 2 chargers with copper band
 Ø 32 cm

—
 68708M - W 1 M 6



set 2 sottopiatte filo titanio
set of 2 chargers with titanium rim
 Ø 32 cm

—
 68710M - W 1 M 6



set 2 sottopiatte filo oro rosa
set of 2 chargers with gold rose rim
 Ø 32 cm

—
 68712M - W 1 M 6



set 2 sottopiatte filo rame
set of 2 chargers with copper rim
 Ø 32 cm

—
 68711M - W 1 M 6

Full Moon



**piatto
plate**

Ø 15 cm

—
60667EM - W 6 M 24
67535 - B 24



**piatto
plate**

Ø 21 cm

—
60166EM - W 6 M 24
2952 - B 12



**piatto
plate**

Ø 28 cm

—
60167EM - W 6 M 12
67536 - B 12



**set 2 piatti
set of 2 plates**

Ø 33 cm

—
67491M - W 1 M 6
2962 - B 8



Oasi **piatto
plate**

Ø 21 cm

—

61700EM - W 6 M 24

61701 - B 12

**piatto
plate**

Ø 28 cm

—

61698EM - W 6 M 12

67549 - B 12

**set 2 piatti
set of 2 plates**

Ø 33 cm

—

67493M - W 1 M 6

61697 - B 8

Torcello



**piatto
plate**

15 x 15 cm

—

60185EM - W 6 M 24
67566 - B 24



**piatto
plate**

18,5 x 18,5 cm

—

60762EM - W 6 M 24
60760 - B 12



**piatto
plate**

23 x 23 cm

—

60186EM - W 6 M 24
67567 - B 12



**set 2 sottopiatti
set of 2 chargers**

33 x 33 cm

—

67495M - W 1 M 6
2251 - B 8

Canova **piatto
plate**

19 x 19 cm / h 3 cm

—

68086M - W 6 M 24
68087 - B 12**NEW
SIZE****piatto
plate**

26,5 x 26,5 cm / h 3 cm

—

68640M - W 6 M 12
68639 - B 12**NEW****set 2 sottopiatte
set of 2 chargers**

33 x 33 cm

—

68642M - W 1 M 6
68641 - B 8





Fenice



**piatto
plate**

14 x 14 cm

—

60146EM - W 6 M 24

67528 - B 24



**piatto
plate**

18 x 18 cm

—

60972M - W 6 M 24

67529 - B 12

Papaya Ducale **piatto
plate**

Ø 19 cm

—
60810EM - W 6 M 24
67553 - B 12**piatto multuso
plate**

18,5 x 18,5 cm

—
63777EM - W 6 M 24
67522 - B 12

Piatti coppa

Pasta bowls

Una coppa o piatto fondo a dir si voglia di grande impatto, sia in versione liscia (linea Rialto) che in versione lavorata (linea Oasi). Per proporre una pasta o un risotto in modo assolutamente elegante e originale.

A bowl or soup dish of strong impact, both smooth (Rialto) or worked (Oasi), for serving pasta dishes or risottos in a truly elegant and original way.



Rialto



**coppa
bowl**

Ø 30 cm / h 6 cm

—
60043EM - W 1 M 4
67555 - B 4



**coppa
bowl**

Ø 35 cm / h 7 cm

—
60044EM - W 1 M 4
67556 - B 4

Oasi



**coppa
bowl**

Ø 30 cm / h 6 cm

—
61702EM - W 1 M 4
67548 - B 4

I Preziosi



coppa fascia titanio
bowl with titanium band

Ø 30 cm / h 6 cm

—

68704M - W 1 M 4



coppa fascia oro rosa
bowl with gold rose band

Ø 30 cm / h 6 cm

—

68706M - W 1 M 4



coppa fascia rame
bowl with copper band

Ø 30 cm / h 6 cm

—

68705M - W 1 M 4



Piatti vassoi

Trays

Da ovali a rettangolari, dotati di bordo in rilievo, ideali per la presentazione di pietanze calde e fredde con raffinata eleganza.

Oval and rectangular, with raised edge, perfect for hot and cold dishes presentation, with refined elegance.



Banquet



cestino (arco removibile)
basket (removable steel handle)
 piatto / plate: Ø 21 cm
 arco in acciaio inox / stainless steel handle:
 Ø 21 cm / h 13 cm
 —
 63824EM - W 1 M 6



cestino (arco removibile)
basket (removable steel handle)
 piatto / plate: Ø 33 cm
 arco in acciaio inox / stainless steel handle:
 Ø 33 cm / h 20 cm
 —
 63825EM - W 1 M 5

Barena



vassoio
tray
 Ø 21 cm / h 2,5 cm
 —
 67410M - W 6 M 24
 67421 - B 12



vassoio
tray
 Ø 28 cm / h 3 cm
 —
 67411M - W 1 M 6
 67422 - B 12



vassoio
tray
 Ø 35 cm / h 3,5 cm
 —
 67412M - W 1 M 4
 67423 - B 4



Ducale



vassoio
tray
36 x 20 cm / h 3 cm
—
67413M - W 1 M 6
67416 - B 4

Fenice



piatto rettangolare
rectangular plate
33x16 / h 2,5 cm
—
60457EM - W 1 M 6
1164 - B 6



piatto ovale
oval plate
30 x 9,5 cm
—
60155EM - W 2 M 12
1209 - B 12



piatto ovale
oval plate
41 x 11,5 cm
—
60156EM - W 1 M 6
67530 - B 4



piatto ovale
oval plate
50 x 16 cm
—
60157EM - W 1 M 6
67531 - B 4

Leaf



vassoio
tray
45 x 26 cm / h 3 cm
—
62967EM - W 1 M 6
67542 - B 4

Rialto



vassoio
tray
24 x 18 cm / h 2,5 cm
—
60664EM - W 1 M 7
67563 - B 12

Torcello



vassoio
tray
40 x 30 cm / h 3,5 cm
—
60004EM - W 1 M 4
3902 - B 4



Servizio Serving

Per un buffet ricco e coordinato, che possa soddisfare le esigenze della colazione così come dell'aperitivo, la nostra collezione propone articoli da servizio versatili e pratici: alzate con campana, porta salse, antipastiere e vassoi.

For a rich and coordinated buffet which can satisfy the serving requirements of breakfasts, buffets and aperitifs, our collection offers versatile and practical serveware: cake stands with domes, sauce servers, divided dishes and trays.



Alzate e campane / Cake-stands and domes

Banquet



**alzata piatto
footed plate**
Ø 21 cm / h 9,5 cm
—
62898EM - W 1 M 4



**alzata piatto
footed plate**
Ø 28 cm / h 11,5 cm
—
62899EM - W 1 M 4



**alzata piatto torta
footed cake plate**
Ø 32 cm / h 10 cm
—
62938EM - W 1 M 2



**alzata piatto
footed plate**
Ø 33 cm / h 11 cm
—
62900EM - W 1 M 2



**Banquet San Marco
campana
dome**

Ø 11 cm / h 10 cm

—
65293M - W 1 M 6



**Banquet San Marco
campana
dome**

Ø 16 cm / h 13 cm

—
65294M - W 1 M 6



**Banquet San Marco
campana
dome**

Ø 23 cm / h 16,5 cm

—
65295M - W 1 M 3



**Banquet San Marco
campana
dome**

Ø 27,5 cm / h 20,5 cm

—
65296M - W 1 M 2

set alzata piatto 21 con campana 16

set footed plate 21 with dome 16

Ø 21 cm / h 22,5 cm

—
67450M - W 1 M 4

set alzata piatto 28 con campana 23

set footed plate 28 with dome 23

Ø 28 cm / h 26,5 cm

—
67477M - W 1 M 2

set alzata piatto torta 32 con campana 27,5

set footed plate 32 with dome 27,5

Ø 32 cm / h 30,5 cm

—
67479M - W 1 M 2

set alzata piatto 33 con campana 27,5

set footed plate 33 with dome 27,5

Ø 33 cm / h 30,5 cm

—
67478M - W 1 M 2



set piatto 15 con campana 11

set plate 15 with dome 11

Ø 15 cm / h 10,5 cm

—
67449M - W 1 M 4

set piatto 21 con campana 16

set plate 21 with dome 16

Ø 21 cm / h 13,5 cm

—
67463M - W 1 M 4

set piatto 28 con campana 23

set plate 28 with dome 23

Ø 28 cm / h 17 cm

—
67464M - W 1 M 2

set piatto 33 con campana 27,5

set plate 33 with dome 27,5

Ø 33 cm / h 21 cm

—
67465M - W 1 M 2

Barena



alzata vassoio
footed tray
Ø 21 cm / h 10,5 cm
—
67433M - W 1 M 4



alzata vassoio
footed tray
Ø 28 cm / h 12,5 cm
—
67434M - W 1 M 4



alzata vassoio
footed tray
Ø 35 cm / h 13 cm
—
67435M - W 1 M 2



**alzata 2 piani**

Asta in alluminio extra-light

100% riciclabile

2-tiered plate

Extra-light aluminum accessory

100% recyclable

Ø 21-28 cm / h 23cm

—
67452M - W 1 M 4**set alzata vassoio 21 con campana 16****set footed tray 21 with dome 16**

Ø 21 cm / h 22,5 cm

—
67474M - W 1 M 4**set alzata vassoio 28 con campana 23****set footed tray 28 with dome 23**

Ø 28 cm / h 26,5 cm

—
67475M - W 1 M 2**set alzata vassoio 35 con campana 27,5****set footed tray 35 with dome 27,5**

Ø 35 cm / h 30,5 cm

—
67476M - W 1 M 2**set vassoio 21 con campana 16****set tray 21 with dome 16**

Ø 21 cm / h 13,5 cm

—
67459M - W 1 M 4**set vassoio 28 con campana 23****set tray 28 with dome 23**

Ø 28 cm / h 17 cm

—
67460M - W 1 M 2**set vassoio 35 con campana 27,5****set tray 35 with dome 27,5**

Ø 35 cm / h 21 cm

—
67461M - W 1 M 2

Full Moon



alzata 2 piani

Asta in alluminio extra-light
100% riciclabile

2-tiered plate

Extra-light aluminum accessory
100% recyclable
Ø 15-21 cm / h 23 cm

—
60988EM - W 1 M 5



alzata 3 piani

asta in alluminio extra-light
100% riciclabile

3-tiered plate

extra-light aluminum accessory
100% recyclable
Ø 15-21-28 cm / h 33 cm

—
60989EM - W 1 M 4

Oasi



alzata piatto footed plate

Ø 33 cm / h 11 cm

—
62909EM - W 1 M 2

Antipastiere / Parted dishes

Banquet 

NEW

antipastiera
3 part dish
37 x 20 cm / h 5 cm
—
60003EM - W 1 M 4
68584 - B 4



portasalse
relish
39 x 13 cm / h 7 cm
—
60000EM - W 1 M 6



Canova



NEW

antipastiera
3 part dish
32,5 x 21,5 / h 3 cm

—
68573M - W 1 M 6
68572 - B 4

Ducale



antipastiera
3 part dish
36 x 20 cm / h 3 cm

—
67414M - W 1 M 6
67417 - B 4

Fenice



NEW

antipastiera
3 part dish
41 x 11,5 cm

—
60453EM - W 1 M 6
68585 - B 4



antipastiera
4 part dish
25 x 25 cm / h 3,4 cm

—
60153EM - W 1 M 6
67575 - B 4



NEW

antipastiera
5 part dish
31 x 31 cm / h 2 cm

—
68648M - W 1 M 6
68647 - B 4

Papaya



set/set
 piatto/plate: 30 x 9,5 cm
 coppette/bowls: 7 cl / Ø 8 cm / h 4 cm
 —
 60977EM - W 1 M 6



set/set
 piatto/plate: 41 x 11,5 cm
 coppette/bowls: 17 cl / Ø 10 cm / h 5 cm
 —
 68096M - W 1 M 4



set/set
 piatto/plate: 50 x 16 cm
 coppette/bowls: 33 cl / Ø 13 cm / h 6,5 cm
 —
 60980M - W 1 M 3



antipastiera
3 part dish
 30,5 x 19 / h 3,4 cm
 —
 68583M - W 1 M 6
 68582 - B 4

Torcello



NEW

coppetta duo duo dish

12 cl / 13 x 6 cm / h 3 cm

—
62235M - W 6 M 24
68586 - B 24

antipastiera 3 part dish

23 x 23 cm

—
62968EM - W 1 M 6
2282 - B 8

porta caviale caviar server

14 x 14 cm / h 10 cm

—
62885EM - W 1 M 4

Non solo piatto

Not only a plate



Rialto piatto torta 4 in 1

Rialto cake plate 4 in 1

32 x 36 cm / h 3,5 cm

67415M - W 1 M 6

67418 - B 6

Il Rialto piatto torta 4 in 1 è un prodotto innovativo, multitasking, che presenta due usi completamente diversi: è infatti un piatto reversibile, da una parte piatto torta e dall'altra antipastiera a 5 scomparti. Le maniglie ai lati lo rendono ancora più maneggevole.

This is a very innovative, multitasking product, with due completely different uses: it is a reversible plate, that presents on one side a 32 cm cake plate and on the other side, you could use it as a 5 part dish. This item also features helpful handles, that make it more manageable and easy to use.



Rialto Set 4 in 1

67462M

Set composto da:

- 1 piatto torta "4 in 1"
- 1 campana Ø 27,5 cm
- 1 coppetta Ø 12 cm
- 1 cucchiaino 10,8 cm

Set composed by:

- 1 cake plate "4 in 1"
- 1 dome Ø 27,5 cm
- 1 individual bowl Ø 12 cm
- 1 spoon 10,8 cm

1



La campana può essere posizionata sopra la coppetta riposta nello spazio centrale, per diventare un contenitore per servire un aperitivo.

The dome can be placed reserved onto the small bowl positioned in the central space, thus becoming a container for serving an aperitif.

2



La coppetta potrà essere posizionata nello spazio centrale dell'antipastiera, con la funzione di salsiera.

The matching bowl (and a spoon) perfectly sits in the central space of the 5 part dish, to serve as a dipping bowl.

3



La coppetta può fungere da alzata per il lato piatto torta.

The bowl can function as a foot for the plate.

4



La campana può essere utilizzata su entrambi i lati per preservare il contenuto.

The dome can be placed on both sides in order to protect the contents.

Accessori d'arredo

Accessories

Vasi, centrotavola e accessori a completamento degli articoli in collezione, per arredare ogni ambiente.

Vases, centrepieces and Accessories to complete the collection, for the decoration of any interior.



Vasi / Vases

Accademia 

vaso
vase
Ø 16 cm / h 24 cm
—
68644M - W 1 M 4
68643 - B 4



vaso
vase
Ø 17,5 cm / h 30 cm
—
67612M - W 1 M 4
67611 - B 4

Baguette 

vaso
vase
Ø 16 cm / h 24 cm
—
64455EM - W 1 M 4
64456 - B 4



vaso
vase
Ø 17,5 cm / h 30 cm
—
64454EM - W 1 M 4
64476 - B 4

Carrè



vaso
vase

Ø 16 cm / h 24 cm

—
66139M - W 1 M 4
66144 - B 4



vaso
vase

Ø 17,5 cm / h 30 cm

—
66140M - W 1 M 4
66145 - B 4

Concerto



vaso
vase

Ø 16 cm / h 24 cm

—
63327EM - W 1 M 4
63418 - B 4



vaso
vase

Ø 17,5 cm / h 30 cm

—
64453EM - W 1 M 4
64475 - B 4

Diva



vaso
vase

Ø 16 cm / h 24 cm

—

63326EM - W 1 M 4
63417 - B 4



vaso
vase

Ø 17,5 cm / h 30 cm

—

64652EM - W 1 M 4
64653 - B 4

Honey



vaso
vase

Ø 16 cm / h 24 cm

—

63923EM - W 1 M 4
63924 - B 4



vaso
vase

Ø 17,5 cm / h 30 cm

—

64654EM - W 1 M 4
64644 - B 4

Canova



vaso
vase

16,5 x 16,5 cm / h 30 cm



—
68646M - W 1 M 4
68645 - B 4

Doge



vaso
vase

Ø 22,5 cm / h 30 cm

—
60445M - W 1 M 2
1326 - B 2

Dolomiti



vaso
vase

11,5 x 11,5 / h 25 cm

—
68138M - W 1 M 4
68137 - B 4



vaso
vase

13 x 13 cm / h 30 cm

—
66983M - W 1 M 4
66982 - B 4

Centrotavola / Centrepieces

Canova 

**centrotavola
centrepiece**
33 x 33 cm / h 9 cm
—
68115M - W 1 M 4
68116 - B 4

Doge 

**centrotavola
centrepiece**
Ø 34 cm / h 9 cm
—
60444M - W 1 M 4
1325 - B 4

Dolomiti 

**centrotavola
centrepiece**
35 x 35 cm / h 8 cm
—
67606M - W 1 M 4
67605 - B 4

Ducale 

**centrotavola
centrepiece**
35 x 35 cm / h 8 cm
—
63242EM - W 1 M 4
67521 - B 4

Papaya 

**centrotavola
centrepiece**
Ø 40 cm / h 7 cm
—
60962EM - W 1 M 4
67554 - B 4



Accessori / Accessories



set 6 cucchiaini in acciaio inox
set of 6 small stainless steel spoons
 10,8 cm
 —
 62910 - W 1



Banquet
candelieri con stelo
candleholder with stem
 h 23,5 cm / Ø 12 cm
 —
 61340M - W 1 M 6



arco in acciaio inox piccolo
small stainless steel handle
 Ø 21 cm / h 13 cm
 abbinabile al piatto Ø 21/22 cm
 matched with the plate Ø 21/22 cm
 —
 63927 - W 1



arco in acciaio inox grande
large stainless steel handle
 Ø 33 cm / h 20 cm
 abbinabile al piatto Ø 32/33 cm
 matched with the plate Ø 32/33 cm
 —
 63926 - W 1



Rialto
posacenere
ashtray
 Ø 18,5 cm / h 4 cm
 —
 60208EM - W 1 M 6
 67543 - B 12



Torcello
posacenere
ashtray
 15 x 15 cm / h 2 cm
 —
 60201EM - W 1 M 16
 67572 - B 12

Personalizzazioni Customizations

Al cliente viene offerta la possibilità di sviluppare progetti ad hoc, personalizzando qualunque articolo della collezione a catalogo secondo le proprie necessità. Nelle prossime pagine potete trovare alcuni esempi.

Clients can develop ad hoc projects, personalising any piece from the catalogue collections to their own needs. Browse some examples on the following pages.

Decalcomania Decal

Ideale per decorare con loghi personalizzati, a colori.

Ideal for decorating with personalised logos in colour.



Serigrafia Silk-Screen Printing

Tecnica di decoro resistente, che permette di applicare loghi personalizzati, a colori.

A durable decorative technique, which allows you to apply personalised logos in colour.



Incisione al laser

Laser

Tecnica di decoro assolutamente indelebile e che rimane inalterata nel tempo. Non presenta impiego di sostanze tossiche o inquinanti ed è perfetta per decorazioni più sottili.

This decorative technique is totally indelible and remains unchanged over time. It does not contain toxic substances or pollutants and is perfect for more subtle decorations.



Sabbiatura

Sandblast

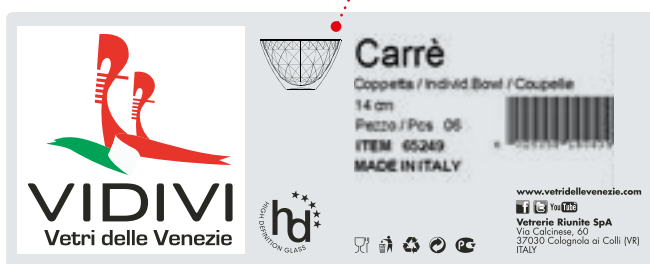
Ideale per applicare loghi in zone irregolari e quindi più difficili da decorare.

Ideal for applying logos in irregular areas which are more difficult to decorate.



Informazioni sull'imballo

Packaging informations



INNER - Imballo standard per tutti i prodotti VIDIVI standard box valid for all VIDIVI items

Incluso nei prezzi di listino / included in the price list

Etichetta identificativa del prodotto in formato standard 200x80 mm con descrizione del prodotto, disegno e barcode del codice.
Identification label in standard format 200x80 mm with product description and drawing, plus barcode.

**MASTER STANDARD / EXPORT CARTON**

Incluso nel prezzo di listino / included in the price list

- Chiusura ad "I" del master con nastro sopra e sotto.
Tape on export cartoons in I-type fixing, top and bottom.
- Etichetta identificativa del prodotto in formato standard 100x50 mm su fondo bianco con descrizione del prodotto e bar code del codice come da nostro catalogo.
Only one identification label in a standard format (100x50 mm white) with product description and barcode of our standard product.

**MASTER OPTIONAL**

da quotare su richiesta / to be quoted on request

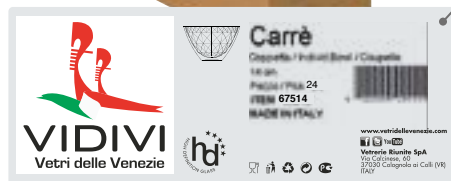
- Chiusura ad "H" del master con nastro sopra e sotto.
Tape on export cartoons in H-type fixing top and bottom.
- Etichetta personalizzata cliente .
Optional custom labeling.

BULK

Incluso nel prezzo di listino / included in the price list



- Chiusura ad "I" del master con nastro sopra e sotto.
Tape on export cartoons in I-type fixing, top and bottom.
- Etichetta identificativa del prodotto in formato standard 200x80 mm con logo vidivi, descrizione del prodotto e bar code del codice come da nostro catalogo.
Only one identification label in a standard format (200x80 mm) with Vidivi logo, description and barcode of our standard product.

**PALLET STANDARD**

Tutti i nostri pallet sono forniti con resa scambio alla pari, diversamente saranno fatturati come da condizioni inserite nel listino vendita. / The goods are supplied on wood exchange pallets, as per the conditions listed on the current price list.

Pallet base 80x120x14,5 cm

EUR- Epal
IPPC ISPM 15, per i paesi che lo richiedono / for those territories that require this

Pallet optional - On request

da quotare / to be quoted
da concordare in sede di trattativa / raccolta ordine
To be agreed in negotiations / order collection

Pallet base 115x115x14 cm

IPPC ISPM 15, per i paesi che lo richiedono / for those territories that require this

Pallet base 100x120x14 cm

IPPC ISPM 15, per i paesi che lo richiedono / for those territories that require this

Altezza

non sovrapponibile / non-stackable, max 180 cm
sovrapponibile / stackable, max 115 cm



Tabella Incoterms® 2010

2010 Incoterms® chart

	WORKS STABILIMENTO	CARRIER VETTORE	ALONGSIDE SHIP BANCHINA PARTENZA	ON BOARD SHIP A BORDO NAVE	TERMINAL TERMINAL	DESTINATION PORT PORTO ARRIVO	DESTINATION PLACE LUOGO DI DESTINAZIONE	OTHER DESTINATION ALTRA DESTINAZIONE
EX WORKS EXW FRANCO FABBRICA								D d
also for charging on means of buyer/anche per il carico sui mezzi del compratore								
FREE CARRIER FCA FRANCO VETTORE	(T) D *							T d
also for discharging from means of seller if the deliver occurs elsewhere than near the seller/anche per lo scarico del mezzo del venditore anche se avviene altrove dai locali del venditore								
CARRIAGE PAID TO... CPT FRANCO VETTORE	T D							d
no transport/no trasporto								
transport/trasporto								transport/trasporto d
CARRIAGE AND INSURANCE PAID TO... CIP TRASPORTO ED ASSICURAZIONE PAGATI FINO A...	T D							d
no transport/no trasporto								
transport and insurance	A							transport/trasporto d
DELIVERED AT TERMINAL DAT RESO AL TERMINAL	T D							d
discharge expenses included/spese di scarico incluse								
DELIVERED AT PLACE DAP RESO AL DESTINO	T D							d
DELIVERED DUTY PAID DDP RESO SDOGANATO	T D d							
FREE ALONG SHIP FAS FRANCO LUNGO BORDO	D							T d
FREE ON BOARD FOB FRANCO A BORDO	D							T d
COST AND FREIGHT CFR COSTO E NOLO	T D							d
no freight/no nolo								
freight/nolo								
COST, INSURANCE AND FREIGHT CIF COSTO, ASSICURAZIONE E NOLO	T D							d
no freight/no nolo	A							
freight and insurance/nolo ed assicurazione								

BASIC GROUPS CATEGORIE FONDAMENTALI

TERMS OF ANY MODE OF TRANSPORT
QUALSIASI TIPO DI TRASPORTO

MARITIME-ONLY TERMS
SOLO TRASPORTI MARITIMI

BUYER OBLIGATIONS/OBBLIGHI COMPRATORE RISKS AND EXPENSES/RISCHI E SPESE

- (T) it specifies the power to stipulate the freight contract
 * also for charging if near the premises of the seller
 A it specifies the obligation to stipulate the insurance contract

SELLER OBLIGATIONS/OBBLIGHI VENDITORE RISKS AND EXPENSES/RISCHI E SPESE

- T it specifies the obligation to stipulate the freight contract
 D it specifies the obligation to supply to the clearance of the goods to the import
 d it specifies the obligation to supply to the clearance of the goods to the export

Informazioni di spedizione*

Export information*

	20' Dry Van				40' Dry Van		40HC Dry Van	
BICCHIERE - TUMBLER	Inner	Master	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs
vino/ small - OF/small	6	24	1.050	25.200	2.200	52.800	2.700	64.800
acqua - DOF	6	24	850	20.400	1.700	40.800	1.900	45.600
bibita piccola - LD	6	24	1.070	25.680	2.200	52.800	2.500	60.000
bibita grande/XL - HB/XL	6	24	580	13.920	1.150	27.600	1.350	32.400
COPPA - BOWL	Inner	Master	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs
coppa - bowl 20	1	4	910	3.640	1.700	6.800	2.050	8.200
coppa - bowl 21,5	1	4	840	3.360	1.575	6.300	1.800	7.200
coppa - bowl 22 - 23,5 - 24	1	4	805	3.220	1.470	5.880	1.690	6.760
coppa - bowl 24 - 25	1	4	610	2.440	1.110	4.440	1.290	5.160
coppa - bowl 26	1	4	560	2.240	1.170	4.680	1.340	5.360
coppa - bowl 28	1	3	580	1.740	1.200	3.600	1.400	4.200
coppa - bowl 29 - 30	1	2	830	1.660	1.480	2.960	1.725	3.450
coppa - bowl 23x21	1	4	700	2.800	1.350	5.400	1.540	6.160
coppa - bowl 26x20	1	4	710	2.840	1.450	5.800	1.630	6.520
coppa - bowl 33x19	1	4	980	3.920	1.950	7.800	2.130	8.520
coppa - bowl 37,5x22	1	4	512	2.048	1.030	4.120	1.190	4.760
COPPETTA - INDIVIDUAL BOWL	Inner	Master	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs
coppetta - indiv.bowl 8	6	24	3700	88.800	8600	206.400	9600	230.400
coppetta - indiv.bowl 10 - 11	6	24	1.350	32.400	2.770	66.480	3.160	75.840
coppetta - indiv.bowl 11	6	24	1.750	42.000	3.310	79.440	3.760	90.240
coppetta - indiv.bowl 13,5 - 14	6	24	770	18.480	1.550	37.200	1.795	43.080
coppetta - indiv.bowl 12 - 14	6	24	830	19.920	1.480	35.520	1.740	41.760
coppetta - indiv.bowl 14 - 15	6	24	850	20.400	1.630	39.120	1.830	43.920
coppetta - indiv.bowl 12x10	6	24	1.140	27.360	2.250	54.000	2.630	63.120
coppetta - indiv.bowl 18	6	24	770	18.480	1.520	36.480	1.950	46.800
coppetta - indiv.bowl 19x11 - 15,5x12	6	24	1.090	26.160	2.020	48.480	2.325	55.800
coppetta - indiv.bowl 13x6	6	24	2.400	57.600	5.250	126.000	5.800	139.200
VASO - VASE	Inner	Master	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs
vaso - vase 24	1	4	850	3.400	1.630	6.520	1.830	7.320
vaso - vase 30	1	4	540	2.160	970	3.880	1.302	5.208
vaso Doge - Doge vase 30	1	2	800	1.600	1.250	2.500	1.550	3.100
CENTROTAVOLA - CENTREPIECE	Inner	Master	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs	Master	Pz/Pcs
c/tavola - centrepiece 28	1	6	1.000	6.000	2.050	12.300	2.350	14.100
c/tavola - centrepiece 30 - 35	1	4	770	3.080	1.500	6.000	1.730	6.920
c/tavola - centrepiece 32x29	1	4	500	2.000	980	3.920	1.150	4.600
c/tavola - centrepiece 34 - 35	1	4	500	2.000	850	3.400	1.050	4.200
c/tavola - centrepiece 40	1	4	500	2.000	1.100	4.400	1.300	5.200

Tabelle di conversione metrica

Metric conversion charts

Tabella dei pesi / Weight chart

	Kg	g	Kgf - s²/m	lb	oz
1 Kg	1	1000	0,1019716	2,204623	35,27396
1 g	0,001	1	0,000102	0,0022046	0,035274
1 Kgf - s²/m	9,80665	9806,65	1	21,61996	345,9194
1 lb	0,4535924	453,5924	0,0462536	1	16
1 oz	0,02834952	28,34952	0,0028908	0,0625	1

Tabella delle lunghezze / Length chart

	m	cm	in	ft	yd	mi
1 m	1	100	39,37008	3,28048	1,093613	0,0006214
1 cm	0,01	1	0,393701	0,032808	0,010936	6,2137E-06
1 km	1000	100000	39370,08	3280,84	1093,613	0,6213712
1 in	0,0254	2,54	1	0,083333	0,027778	1,5783E-05
1 ft	0,3048	30,479999	12	1	0,333333	1,8939E-04
1 yd	0,9144	91,440025	36	3	1	5,6818E-04
1 mi	1609,344	160934,4	63360	5280	1760	1
1 int nau mi	1852	185200	72913,39	6076,116	2025,371	1,1507795

Vetriere Riunite SPA si riserva il diritto, nel corso dell'anno, di apporre modifiche al prodotto o agli imballi riportati in questo catalogo, a seconda delle necessità aziendali.

Vetriere Riunite SPA reserves the right to make changes to the product or the packaging in this catalogue during the year, depending on business needs.



Quantitativo minimo richiesto per la produzione / Make to order



Hd Glass



Hd+ Glass



Vetro soffiato / Blown glass



Riciclabile / Recyclable



Resistente / Resistant



Elevata brillantezza e trasparenza / High brilliance & transparency



Impilabile / Stackable



Adatto al microonde / Microwave safe



Vetro temperato, utilizzabile in forno / Oven safe tempered glass



Lavabile in lavastoviglie / Dishwasher safe



Lavare a mano / Hand wash



Dipinto a mano / Hand painted

Marketing & Management

Barbara Zanardi

Concept & Graphic Design

Michele Alemanno

Photo

Paolo Castiglioni
Caterina Parona
Vetri delle Venezie archive
4-Flying

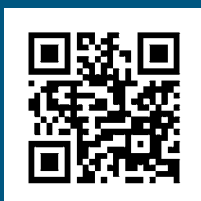
Print

Multistampa srl - Printed in Italy

Special thanks to

Four Seasons Hotel, Via Gesù, 6/8, 20121 Milano
Mag Café, Ripa Grande di Porta Ticinese 43, Milano
BackDoor43, Ripa Grande di Porta Ticinese 43, Milano.





Vetriere Riunite SpA

Business Unit Vetri Delle Venezie
Via Calcinese, 60
37030 Colognola ai Colli • Verona (ITALY)
T + 39 045 6137137 • F +39 045 6137129

vetridellevenezie.com
info@vetridellevenezie.it

