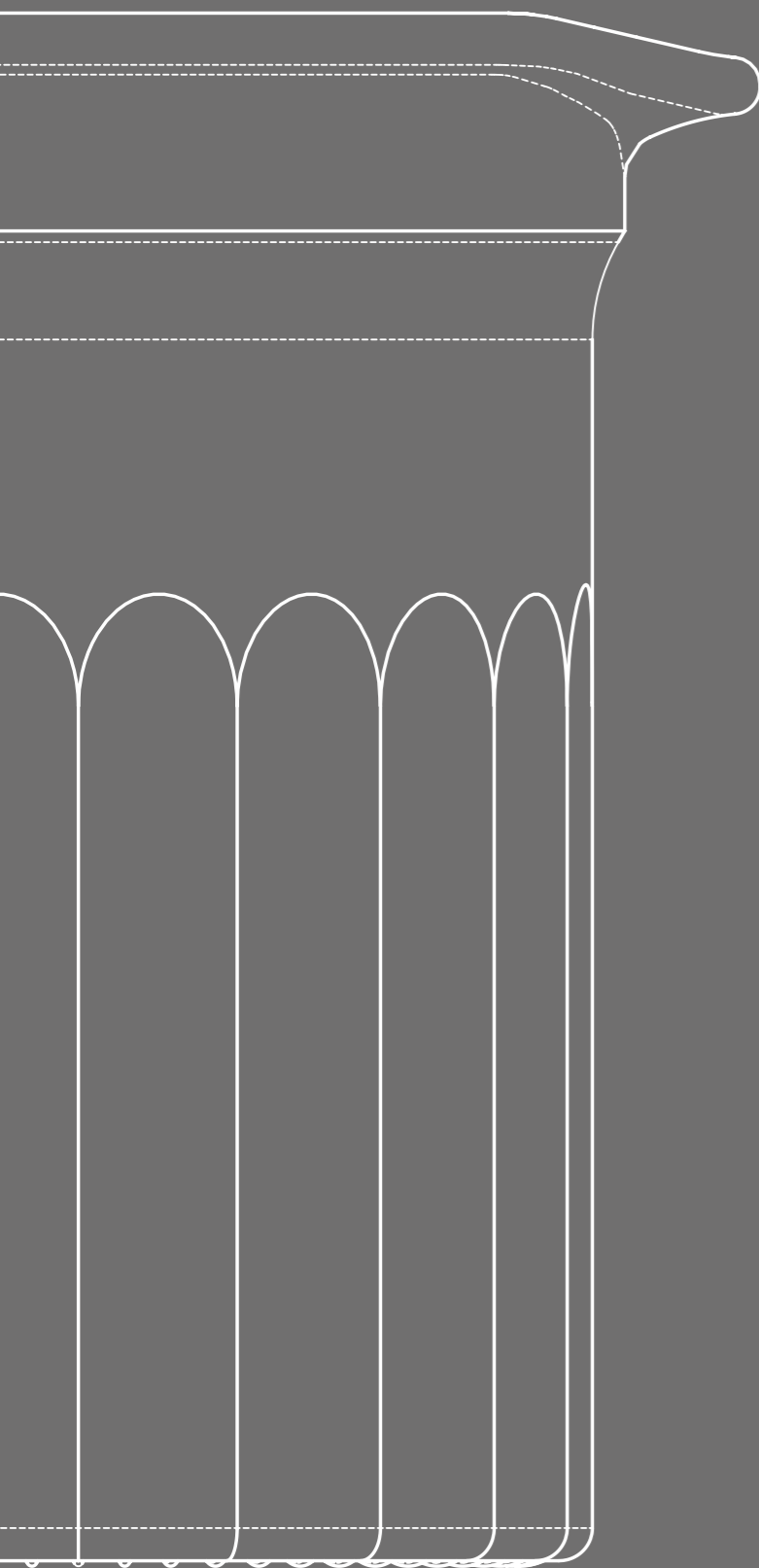


# Mixology

The New Golden Age of Cocktail Making  
2019



*Luigi Bormioli*  
ITALY



● **MIXOLOGY**

- 6 YURI GELMINI  
BIOGRAFIA - BIOGRAPHY
- 8 INTRODUZIONE  
INTRODUCTION
- 10 MATERIALE INNOVATIVO  
INNOVATIVE GLASS MATERIAL
- 11 TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO  
ADVANCED GLASS TREATMENTS

● **BARWARE & COCKTAIL  
MAKING EQUIPMENT**

- 14 DASH BOTTLES
- 16 BITTER BOTTLES
- 18 MIXING GLASS
- 20 DECANTERS

● **COCKTAIL GLASS**

- 24 MARTINI - COCKTAIL

● **TUMBLERS & SHOTS**

- 34 D.O.F.
- 44 HI-BALL
- 56 SHOTS

● **COCKTAIL**

- 22 NICK & NORA
- 26 GOLDEN TIE
- 32 APE VIGOROSA  
BUSY BEE
- 36 GIUNCO ODORATO  
SWEET GALLINGALE
- 42 GRAN BALON  
THE GREAT BALON
- 46 HAKUNA MATATA
- 50 TONICO DEL GIARDINIERE  
GARDENER'S TONIC
- 54 SONAGLINI COMUNI  
BRIZA MEDIA



# Mixology

**YURI GELMINI**

BIOGRAFIA - BIOGRAPHY

**INTRODUZIONE**

INTRODUCTION

**MATERIALE INNOVATIVO**

INNOVATIVE GLASS MATERIAL

**TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO**

ADVANCED GLASS TREATMENTS

Tra storia e cultura, dal Proibizionismo a miscele esotiche d'avanguardia, nasce **Mixology** l'arte della miscelazione dove nulla è lasciato al caso. *Luigi Bormioli* intraprende questa nuova avventura con una collezione di **Barware & Cocktail making equipment** di elevata qualità realizzata in collaborazione con **Yuri Gelmini, Head Barman del Surfer's Den di Milano e Mixologist Futurista**. Lo studio e la ricerca di nuovi elementi, mani esperte che sanno come miscelare e calibrare nuovi sapori, tutto è lasciato al gusto e alla fantasia del Mixologist Futurista Yuri Gelmini, e porta a forme di creatività ed espressione estetica grazie sia ad accorgimenti tecnici che alla sua abilità derivante da studio ed esperienza in questo campo.

## YURI GELMINI BIOGRAFIA

Dal **2009** head barman del **Surfer's Den di Milano** dove inizia quando il locale ha già 10 anni di storia con la mission di portare a un alto livello qualitativo l'aspetto della mixology.

Negli anni consolida le sue conoscenze partecipando a corsi di specializzazione e master:

- **2014:** Concept e Ricerca al Nightjar di Londra presso Campari Academy
- **2014:** Tony Conigliaro Cocktail Lab presso Campari Academy
- **2015:** Tecniche di miscelazione avanzata associate alla cucina presso Carlo e Camilla in Segheria
- **2015:** David Wondrich & The Jerry Thomas Project - Storia ed evoluzione della miscelazione presso Campari Academy
- **2016:** Fulvio Piccinino: Il Vermouth presso Campary Academy
- **2016:** Esperienza Vermouth presso Spazio Docks Dora Torino

Nel **2016** è relatore presso **Zero Design Festival 2016** sul tema "la miscelazione futurista". Grazie al carattere innovativo della sua ricerca attira l'attenzione di diverse testate nazionali e internazionali, tra cui:

- **T Magazine** (The New York Times) 06/01/2016 - In Milan, a new spin on a century-old cocktail.
- **Dissapore** 13/01/2016 - Surfer's Den a Milano l'aperitivo futurista che piace al NY Times.
- **Vivimilano** 05/10/2016 - L'arte della mixology- ovvero l'arte di creare cocktail ricercati e buonissimi puntando sulla qualità e sui tocchi personali come in questi dieci locali dove i barman sono come alchimisti.
- **Partesa** Canvas di Novembre pubblicazione di una ricetta neo futurista.
- **Zero.eu** Novembre 2016 : Complici del giardino la lista cocktail invernale del Surfer's Den.
- **Bar Business** Dicembre 2016 intervista di Matteo Cioffi.

Nell'aprile del **2017** vince il **Gran Galà del Cocktail** presso Lingotto Fiere e in settembre è finalista italiano alla Patron al **Perfectionist Tequila Patron**. In occasione del **Gin Day 2017**, presenta per Bombay Sapphire: "Il mio giardino ha sete. Piante ed erbe aromatiche degli insoliti collaboratori al bar".

Between history and culture, from Prohibition to exotic mixtures of avant-garde, emerges **Mixology**, the art of mixing where nothing is left to chance. *Luigi Bormioli* embarked upon this new adventure with a collection of luxury **Barware and Cocktail making equipment**, created in collaboration with **Yuri Gelmini, head barman of the Surfer's Den in Milan and Futurist Mixologist**. The study and the search for new elements, expert hands which know how to mix and fine-tune new flavours, everything is left to the taste and the imagination of Futurist Mixologist Yuri Gelmini, and leads to forms of creativity and aesthetic expression thanks to both technical means and his ability deriving from study and experience in this field.

## YURI GELMINI BIOGRAPHY

Head barman since **2009** of the **Surfer's Den in Milan**, where he started when the bar already had 10 years of history, with the mission of taking mixology to a high level of quality.

Over the years he consolidated his knowledge, participating in various specialisation and master courses:

- **2014:** Concept and Research at the Nightjar in London, with the Campari Academy
- **2014:** Tony Conigliaro Cocktail Lab, with the Campari Academy
- **2015:** Advanced mixing techniques in the kitchen with Carlo and Camilla in Segheria
- **2015:** David Wondrich and The Jerry Thomas Project - History and evolution of mixing, with the Campari Academy
- **2016:** Fulvio Piccinino: Vermouth, with the Campari Academy
- **2016:** Vermouth experience, with Spazio Docks Dora Torino

In **2016** he was a speaker at the **Zero Design Festival 2016**, speaking on the theme of "futurist mixing". Thanks to the innovative character of his research he drew the attention of various national and international magazines, including:

- **T Magazine** (The New York Times) 06/01/2016 - In Milan, a new spin on a century-old cocktail.
- **Dissapore** 12/01/16 - Surfer's Den in Milan: the futurist aperitif which gained the seal of approval of The New York Times.
- **Vivimilano** 05/10/2016 - The art of mixology - or the art of creating refined and delicious cocktails, relying on quality and personal touches, as in these ten bars where the barmen are like alchemists.
- **Partesa Canvas** (November 2016) - publication of a neo futurist recipes.
- **Zero.eu** (November 2016) Garden accessories: the winter cocktail list of Surfer's Den.
- **Bar Business** (December 2016) interview by Matteo Cioffi.

In April **2017** he wins the **Gran Galà del Cocktail** at Lingotto Fiere and in September is the Patron italian finalist at **Perfectionist Tequila Patron**. During the **Gin Day 2017** he presents for Bombay Sapphire: "My garden is thirsty. Plants and aromatic herbs, uncommon bar assistants"

## «COME MI APPROCCIO AL LAVORO? IN UNA PAROLA: ASCOLTO»

Ascolto la mia curiosità e la curiosità dei miei clienti.

Ogni giorno mi chiedo cosa posso fare per rendere ogni cosa speciale e più interessante.

Sono molto incuriosito dai prodotti storici il cui utilizzo non è ancora stato pensato per i cocktail, come il **“vino cotto”** recuperato dalle cantine sociali o le **“gocce Imperiali”** reperibili in molti monasteri.

Trovo molto stimolante anche lavorare con prodotti nuovi, soprattutto con quelli che portano nel mondo dei drink profumi e sapori che tradizionalmente non vi appartengono come le sode aromatizzate o i liquori con estratti e spezie più spesso utilizzati in cucina.

L'interesse verso molti prodotti storici e “autarchici”, spesso anche regionali, mi ha avvicinato alla miscelazione futurista che è tornata in auge in questi anni grazie ai testi e ai seminari di Fulvio Piccinino.

Un aspetto che mi affascina delle **“polibibite”** è la loro catalogazione non tanto per momento della giornata, il classico pre-dinner/after-dinner, ma per occasione d'uso. Provate a entrare in un **“quisibeve”** con un dubbio che vi tormenta e ordinare uno **“snebbiante”** oppure con una bella idea in testa per la nottata e ordinare un **“guerrainletto”**, capirete di cosa stiamo parlando.

La **mixology** richiede attenzione a diversi aspetti di cui il drink è solo una parte, anche se tutto inizia da lì. La preparazione del cocktail avviene sotto gli occhi del cliente quindi gli strumenti sono importanti quanto l'abilità del barman per creare un momento di magia.

Servire poi il cocktail in un bel bicchiere che lo rende prezioso completa l'opera.

Proprio qui la **BORMIOLI LUIGI** ed io ci incontriamo. Tutte le volte che servo un drink in un bicchiere *Luigi Bormioli*, sia io che i miei clienti godiamo di una brillantezza e di un design superiori. Quello che mancava era una linea di attrezzature che impreziosisse anche il lavoro del barman.

Per questo motivo nasce la linea **“Mixology”** *Luigi Bormioli*, un'azienda per la quale *“l'innovazione è uno stato mentale che si vive giorno per giorno: vogliamo imparare, cambiare, superare i nostri limiti. Questa infatti è una condizione indispensabile per garantire lunga vita all'azienda: restare sempre giovani e rinascere ogni giorno”*.

L'energia di queste parole mi ha conquistato e sono orgoglioso di intraprendere questa nuova avventura con un'azienda così importante *“aperta a tutte le iniziative che possano portare un miglioramento di conoscenze, di comportamenti, di tecnologie, di crescita e di maggior valore”* per tutti quelli che frequentano, da professionisti o da clienti, questo mondo in continua evoluzione.

Yuri Gelmini

## «HOW DO I APPROACH WORK? PUT SIMPLY: I LISTEN»

I listen to my own curiosity and the curiosity of my customers.

Every day I ask myself what I can do to render each thing special and more interesting.

I am fascinated by historic products which have not yet found use in cocktails, such as **“vino cotto”** (literally ‘cooked wine’, a type of wine originating in certain regions of Italy) obtained from winemaking cooperatives, or **“gocce Imperiali”** (an alcoholic drink distilled from herbs and produced by certain Italian monasteries), available in many monasteries.

I also find it highly stimulating to work with new products, and above all with those which bring to the world of drinks perfumes and flavours which are traditionally not found there, such as flavoured sodas or liqueurs with extracts and spices more usually used in cooking.

My interest in many historic and “individualist” – as well as often regional – products, led me to futurist mixing, which has reached a peak again in recent years thanks to the writings and seminars of Fulvio Piccinino.

One aspect of **“polydrinks”** (in Italian “polibibite”) that especially fascinates me is their designation not so much for a particular moment during the day, the classic pre-dinner/after-dinner, but rather for the occasion of their use. Try entering a **“quisibeve”** (literally a “here-one-drinks”) with a doubt that torments you and order a **“snebbiante”** (literally a “mind clearer”), or, with an idea in your head for how to pass the night and order a **“guerrainletto”** (literally a “war-in-bed”), and you will understand what I'm talking about.

In mixology attention must be given to many different aspects, of which the drink is only one part – even if this is where it all starts. The preparation of the cocktail is carried out before the eyes of the customer, so the instruments are just as important as the ability of the barman to create a moment of magic. Serving the cocktail in an attractive glass which lends prestige completes the job.

This is precisely where *Luigi Bormioli* and I meet. Every time that I serve a drink in a *Luigi Bormioli* glass, both my customer and I are able to enjoy its brilliance and superior design. What was missing was a line of equipment that would also embellish the work of the barman. For this reason the **“Mixology”** line was launched by *Luigi Bormioli*, a company for whom *“innovation is a state of mind which you live day by day: we want to learn, change, surpass our limits. This is actually a precondition for guaranteeing the long life of a company: to stay young and be reborn every day”*.

The energy of these words won me over, and I am proud to embark on this new adventure with such an important company, which is *“open to all initiatives that can bring improvements in knowledge, behaviour, technology, growth and better value”* for all those who frequent it, as professional or as customer – this world in continual evolution.

Yuri Gelmini

# MATERIALE INNOVATIVO

## INNOVATIVE GLASS MATERIAL

THE MIRACLE OF GLASS BY *Luigi Bormioli*



SON.hyx®

- Vetro sonoro superiore High-Tech
- Ultra Clear perfettamente trasparente e eccezionalmente brillante
- Robusto: Alta resistenza alla rottura
- Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4000 lavaggi industriali
- Altamente sonoro
- Eco-Friendly

- High-Tech crystal glass
- Ultra Clear, totally transparent and sparkling
- Strong: High resistance to breakage
- No alteration in transparency and brilliance over 4000 industrial washing cycles
- Sound amplifier
- Eco-Friendly



SPARKX®

- La nuova generazione del vetro
- Ultra Clear e perfettamente trasparente
- Robusto: Alta resistenza alle rotture
- Trasparenza e brillantezza inalterata oltre 2000 lavaggi industriali
- Eco-Friendly

- The new generation glass
- Ultra Clear and totally transparent
- Durable: High resistance to breakage
- Resistant to over 2000 industrial washing cycles
- Eco-Friendly

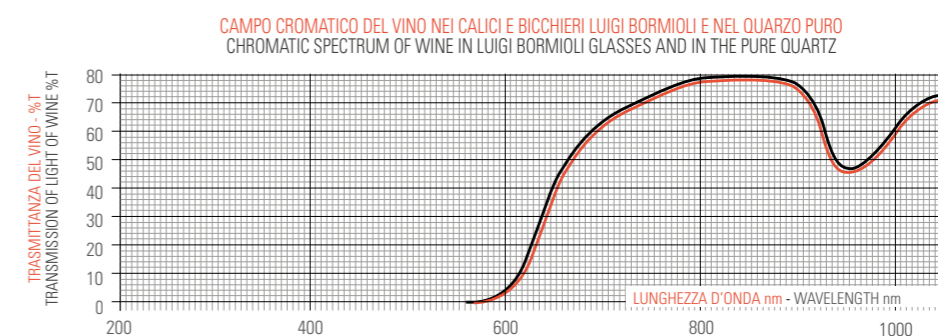
# VETRO ULTRA CLEAR

CONFORME A ISO/PAS IWA 8:2009: PERFETTAMENTE TRASPARENTE

## ULTRA CLEAR GLASS

ACCORDING TO ISO/PAS IWA 8:2009: TOTALLY TRANSPARENT

Trasmittanza Transmission of light	T ≈ 91%	Garantisce l'apprezzamento del colore naturale del vino Natural look of the colour of the wine
Resa di colore del vino contenuto Wine colour efficiency	R ≈ 99,99%	



Le curve del diagramma sono sovrapponibili. Con il vetro della Luigi Bormioli è possibile esaminare l'intero campo cromatico del vino come nel quarzo puro.  
The curves can be superimposed, therefore with Luigi Bormioli's wine glass it is possible to clearly appreciate the whole chromatic range of the wine.

# TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO

## ADVANCED GLASS TREATMENTS

**TITANIUM Reinforced®**



Trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. Questo processo, originale e brevettato (nr. EP20100153150), conferisce al vetro un indurimento superficiale migliorandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni, responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo. La resistenza alle rotture aumenta del 140% permanentemente. La migliore tecnologia presente sul mercato, garantisce la robustezza dello stelo anche dopo molteplici lavaggi industriali.

Permanent anti-abrasion treatment on the glass' stems. This process, original and patented (nr. EP20100153150), hardens the glass surface improving its resistance to abrasions, which are responsible for the fragility of the stems during daily usage. It increases the stems' resistance to breakages by 140% permanently. This coating process is the best in the market as it guarantees the stems' resistance to breakages even after multiple industrial washing cycles.



# Mixology

## **BARWARE & COCKTAIL MAKING EQUIPMENT**

DASH BOTTLES  
BITTER BOTTLES  
MIXING GLASS  
DECANTERS

## **COCKTAIL GLASS**

MARTINI  
COCKTAIL

## **TUMBLERS & SHOTS**

D.O.F.  
HI-BALL  
SHOTS

● Dash Bottles



H 10634

DASH BOTTLE ELIXIR N°1  
10 cl – 3 ½ oz

h 13.5 cm – 5 ³⁄₈"

Ø 5.7 cm – 2 ¼"

12272/01 • CT24

12272/02 • B6/24



H 10635

DASH BOTTLE ELIXIR N°2  
10 cl – 3 ½ oz

h 14.2 cm – 5 ⁵⁄₈"

Ø 5.2 cm – 2"

12273/01 • CT24

12273/02 • B6/24



H 10636

DASH BOTTLE ELIXIR N°3  
10 cl – 3 ½ oz

h 15.2 cm – 6"

Ø 3.7 x 7.7 cm – 1 ½ x 3"

12274/01 • CT24

12274/02 • B6/24





● Bitter Bottles



**H 10585**

**BOTTIGLIA AUTHENTICA  
CON VERSATORE  
SILICONE/ACCIAIO  
INOX (18/8)  
0.50 l**

**AUTHENTICA BOTTLE  
WITH SILICONE/  
STAINLESS STEEL  
(18/8) POURER  
17 oz**

52.5 cl – 17 ¾ oz brimful

h 31.3 cm – 12 3/8"

Ø 6.9 cm – 2 ¾"

**12207/02 • CT12**

**12207/03 • CT6**



**H 10584**

**BOTTIGLIA AUTHENTICA  
CON VERSATORE  
SILICONE/ACCIAIO  
INOX (18/8)  
0.25 l**

**AUTHENTICA BOTTLE  
WITH SILICONE/  
STAINLESS STEEL  
(18/8) POURER  
8 ½ oz**

27.3 cl – 9 ¼ oz brimful

h 26.1 cm – 10 ¼"

Ø 5.8 cm – 2 ¼"

**12208/02 • CT12**

**12208/03 • CT6**



**H 10583**

**BOTTIGLIA AUTHENTICA  
CON VERSATORE  
SILICONE/ACCIAIO  
INOX (18/8)  
0.125 l**

**AUTHENTICA BOTTLE  
WITH SILICONE/  
STAINLESS STEEL  
(18/8) POURER  
4 ½ oz**

14.1 cl – 4 ¾ oz brimful

h 21.7 cm – 8 ½"

Ø 4.9 cm – 1 7/8"

**12209/02 • CT12**

**12209/03 • CT6**



● **Mixing Glass**



**H 10631**

**MIXING GLASS**

70.5 cl – 23 ¾ oz brimful

h 14.3 cm – 5 5/8"

Ø 11.5 cm – 4 ½"

**12221/01 • CT12**



**MIXOLOGY  
SET 5 PEZZI**

**MIXOLOGY  
5 PIECES SET**

- 1 Dash Bottle Elixir n°1
- 1 Dash Bottle Elixir n°2
- 1 Dash Bottle Elixir n°3
- Mixing glass
- Bottiglia Authentica  
con versatore  
silicone/acciaio
- Authentica bottle  
with silicone/stainless  
pouer
- 0.5 l - 17 oz

**12324/01 • Set GP5/3**



● Decanters



**H 10769**

**CHARME  
DECANTER CON TAPPO  
IN VETRO ERMETICO**

CHARME  
DECANTER WITH  
AIRTIGHT GLASS STOPPER

0.75 l – 25 ¼ oz

0.78 l – 26 ¼ oz brimful

h 20.7 cm – 8 1/8"

Ø 9 cm – 3 ½"

**12521/01 • CT6**

**12521/02 • GP1/6**



**H 10709**

**ELIXIR  
DECANTER CON TAPPO  
IN VETRO ERMETICO**

ELIXIR  
DECANTER WITH  
AIRTIGHT GLASS STOPPER

0.75 l – 25 ¼ oz

0.78 l – 26 ¼ oz brimful

h 20.7 cm – 8 1/8"

Ø 9 cm – 3 ½"

**12468/01 • CT6**

**12468/02 • GP1/6**



**H 10770**

**TEXTURES  
DECANTER CON TAPPO  
IN VETRO ERMETICO**

TEXTURES  
DECANTER WITH  
AIRTIGHT GLASS STOPPER

0.75 l – 25 ¼ oz

0.78 l – 26 ¼ oz brimful

h 20.7 cm – 8 1/8"

Ø 9 cm – 3 ½"

**12520/01 • CT6**

**12520/02 • GP1/6**



**ELIXIR  
SET WHISKY 5 PEZZI**

ELIXIR  
WHISKY SET 5 PIECES

• 1 Elixir Decanter

0.75 l – 25 ¼ oz

• 4 Bicchieri D.O.F.

D.O.F. Tumblers

38 cl – 12 ¾ oz

**12469/01 • Set GP5/3**





# Nick & Nora

MARTINI - COCKTAIL: **C497 NICK & NORA**

## RICETTA / RECIPE

**5 cl** BOMBAY DRY / **1 3/4 OZ** BOMBAY DRY  
**1,5 cl** NOILLY PRAT / **0 1/2 OZ** NOILLY PRAT  
**2** OLIVE / **2** OLIVES

## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Classica versione 3 a 1 del Martini cocktail. Prende il nome dal duo Hollywoodiano Nick e Nora Charles interpretati da William Powell e Myrna Loy. Nei vari film, oltre a scene molto divertenti sono ricorrenti i momenti in cui la coppia beve questo tipo di cocktail.



## PRESENTATION OF THE DRINK

Classic version 3 to 1 of the Martini cocktail. It takes its name from the Hollywood duo Nick and Nora Charles, played by William Powell and Myrna Loy. In the various movies, in addition to very hilarious scenes, there are recurring moments when the couple drinks this type of cocktail.

## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Raffreddare il mixing glass
- Versare gli ingredienti
- Mescolare
- Servire in coppa ghiacciata
- Guarnire con olive

## PRESENTATION TECHNIQUE

- Chill the mixing glass
- Pour in the ingredients
- Mix
- Serve in an iced cup
- Garnish with olives

● Martini - Cocktail



**C 352**

**SPRITZ**

57 cl – 20 oz

h 22.5 cm – 8 7/8"

Max Ø 9.1 cm – 3 5/8"

**12458/01 • BAF6/24**

**12458/02 • GP4/24**



**C 493**

**SPANISH GIN & TONIC**

80 cl – 27 oz

h 20.5 cm – 8 1/8"

Max Ø 11.9 cm – 4 5/8"

**12464/01 • BAF6/12**

**12464/02 • GP4/8**



**C 497**

**NICK & NORA**

15 cl – 5 oz

h 14.7 cm – 5 3/4"

Max Ø 6.86 cm – 2 3/4"

**12671/01 • BAF6/24**

**NEW**



**C 416**

**COGNAC**

46.5 cl – 15 3/4 oz

h 12.7 cm – 5"

Max Ø 9.67 cm – 3 3/4"

**12724/01 • BAF6/12**

**NEW**



**C 491**

**SPIRITS**

23 cl – 7 3/4 oz

h 11 cm – 4 3/8"

Max Ø 7.7 cm – 3"

**12723/01 • BAF6/12**

**NEW**



**C 40**

**COCKTAIL**

22.5 cl – 7 1/2 oz

h 14 cm – 5 1/2"

Max Ø 9.5 cm – 3 3/4"

**12460/01 • BAF6/24**

**12460/02 • GP4/16**



**C 211**

**MARTINI**

21.5 cl – 7 1/4 oz

h 17.2 – 6 1/3"

Max Ø 10.4 cm – 4 1/8"

**12459/01 • BAF6/24**

**12459/02 • GP4/16**



# Golden Tie

MARTINI - COCKTAIL: **C211 MARTINI**

## RICETTA / RECIPE

**6 cl** GIN ALLO ZAFFERANO / **2 oz** SAFFRON GIN  
**1 cl** NOILLY PRAT DRY / **0 ¼ oz** NOILLY PRAT DRY  
**1 barspoon** SALAMOIA DI OLIVE / **1 barspoon** OLIVES BRINE  
**1** OLIVA / **1** OLIVE



## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Lo zafferano dona a questo Martini Cocktail un abito elegante con un tocco di luce oro che ricorda le serate di gran Gala. La salamoia conferisce quel pizzico di sfrontatezza che rende tutto più gustoso.

## PRESENTATION OF THE DRINK

Saffron gives this Martini Cocktail an elegant dress with a touch of golden light that reminds of the evenings of the great Gala. The brine gives a touch of effervescence that makes everything tastier

## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Raffreddare il mixing glass
- Aggiungere tutti gli ingredienti
- Mescolare
- Versare in un bicchiere Martini
- Guarnire con un'oliva

## PRESENTATION TECHNIQUE

- Cool down the mixing glass
- Add all the ingredients
- Mix
- Pour in a Martini glass
- Garnish with an olive

● Martini - Cocktail



**C 367**

**ELEGANTE**

30 cl – 10 oz

h 19.5 cm – 7 ¾"

Max Ø 11.7 cm – 4 ½"

**09558/06 • BAF6/12**



**C 479**

**SUBLIME**

30 cl – 10 ¼ oz

h 14.2 cm – 5 ⅝"

Max Ø 10.5 cm – 4 ⅞"

**11898/01 • GP4/16**



**C 409**

**ELEGANTE**

26 cl – 8 ¾ oz

h 18.5 cm – 7 ¼"

Max Ø 11.1 cm – 4 ¼"

**10408/01 • BAF6/12**



**C 315**

**ATELIER**

30 cl – 10 oz

h 16.4 cm – 6 ½"

Max Ø 11.5 cm – 4 ⅞"

**08750/07 • BAF6/12**



**C 478**

**VINEA**

30 cl – 10 ¼ oz

h 15.3 cm – 6"

Max Ø 11.5 cm – 4 ½"

**11899/02 • GPR2/12**

**11899/01 • BAF6/24**





**C 285**

**MICHELANGELO  
PROFESSIONAL LINE**

26 cl - 8 3/4 oz

h 18.3 cm - 7 13/64"

Max Ø 10.2 cm - 4 1/64"

**10368/04 • B6/24**



**C 509**

**ROMA 1960**

39 cl - 13 1/4 oz

h 18.4 cm - 7 1/4"

Max Ø 11.4 cm - 4 1/2"

**12776/01 • BAF6/12**

**12776/02 • GP4/16**

**NEW**



**C 508**

**ROMA 1960**

22 cl - 7 1/2 oz

h 17.2 cm - 6 3/4"

Max Ø 10.4 cm - 4 1/8"

**12772/01 • BAF6/12**

**12772/02 • GP4/16**

**NEW**



**C 40**

**MICHELANGELO  
PROFESSIONAL LINE**

22.5 cl - 7 1/2 oz

h 14 cm - 5 1/2"

Max Ø 9.5 cm - 3 3/4"

**10287/02 • B6/24**



**C 211**

**MICHELANGELO  
PROFESSIONAL LINE**

21.5 cl - 7 1/4 oz

h 17.2 cm - 6 1/3"

Max Ø 10.4 cm - 4 1/8"

**10275/04 • B6/24**



**C 437**

**BACH**

26 cl - 8 3/4 oz

h 18.5 cm - 7 1/4"

Max Ø 11.3 cm - 4 1/2"

**10951/01 • GP4/16**



# Ape Vigorosa Busy Bee

MARTINI - COCKTAIL: **C40 MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE**

## RICETTA / RECIPE

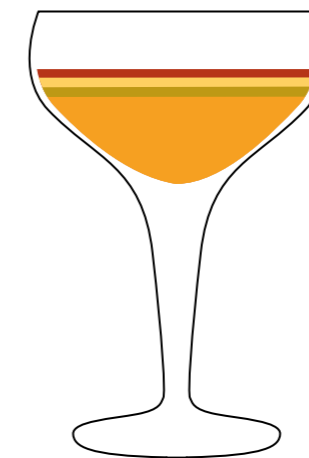
**5 cl** GRAPPA BARRICATA / **1 ¾ OZ** BARRIQUE GRAPPA  
**1,5 cl** LIQUORE DI ACHILLEA PALENT / **0 ½ OZ** ACHILLEA PALENT LIQUEUR  
**1,5 cl** BIANCOSARTI / **0 ½ OZ** BIANCOSARTI  
**1,5 cl** VERMOUTH STORICO COCCHI / **0 ½ OZ** STORICO COCCHI VERMOUTH  
MIELE IN FAVO / HONEYCOMB  
GUARNIZIONE DUE SPRUZZATE DI PROPOLI / TWO SQUIRTS OF PROPOLI  
(ALSO KNOWN AS BEE GLUE) TO GARNISH

## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Questa neo-polibibita nasce dalle suggestioni della miscelazione futurista e dal mio amore per i prodotti italiani che trovo ottimi non solo per il consumo liscio ma anche per i cocktail

## PRESENTATION OF THE DRINK

This neo-polydrink was born of the fascinations of futurist mixing and my own love for Italian products, which I find are excellent not only when consumed straight but also when used as cocktail ingredients



## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Mescolare nel mixing glass e filtrare nella coppetta cocktail
- Aggiungere il Miele in Favo su di uno stecchino
- Vaporizzare il Propoli nell'aria

## PREPARATION TECHNIQUE

- Stir in mixing glass and strain into a cocktail glass
- Add Honeycomb on a cocktail stick
- Vaporise the Propoli into the air



**PM 801**

**COCKTAIL ICE**

50 cl – 17 oz

h 10.4 cm – 4"

Max Ø 9.4 cm – 3 3/4"

**12648/01 • BAF6/24**

**NEW**



**PM 920**

**INCANTO D.O.F.**

34.5 cl – 11 3/4 oz

h 10.9 cm – 4 1/4"

Max Ø 8.1 cm – 3 1/4"

**11023/05 • BAF6/24**

**11023/02 • GP6/24**

**NEW**



**PM 1056**

**DIAMANTE D.O.F.**

38 cl – 12 3/4 oz

h 9.6 cm – 3 3/4"

Max Ø 8.4 cm – 3 1/4"

**12769/02 • BAF6/24**

**12769/01 • GP4/24**

**NEW**



**PM 1016**

**ELIXIR D.O.F.**

38 cl – 12 3/4 oz

h 9.6 cm – 3 3/4"

Max Ø 8 cm – 3 1/8"

**12344/01 • BAF6/24**

**12344/02 • GP4/24**



**PM 1015**

**CHARME D.O.F.**

38 cl – 12 3/4 oz

h 9.6 cm – 3 3/4"

Max Ø 8.5 cm – 3 3/8"

**12328/01 • BAF6/24**

**12328/02 • GP4/24**



**PM 1017**

**TEXTURES D.O.F.**

38 cl – 12 3/4 oz

h 9.6 cm – 3 3/4"

Max Ø 8.6 cm – 3 3/8"

**12346/01 • BAF6/24**

**12346/02 • GP4/24**



# Giunco Odorato Sweet Gallingle

DOF: **PM485 BACH**

## RICETTA / RECIPE

**5 cl** SAKÈ / **1 3/4 OZ** SAKÈ

**2,5 cl** ST. GERMAIN / **0 3/4 OZ** ST. GERMAIN

**2,5 cl** LIQUORE DI BAMBOO / **0 3/4 OZ** BAMBOO LIQUEUR

DROPS BITTER AL SEDANO / DROPS OF CELERY BITTERS

**1 cl** SUCCO DI LIMONE FRESCO / **0 1/4 OZ** FRESH LEMON JUICE

TOP DI ACQUA NATURALE / TOP UP OF NATURAL WATER

GUARNIZIONE ANETO FRESCO / FRESH DILL GARNISH

## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Il richiamo al sol levante è immediato in questo drink. La suggestione di addentrarsi nella famosa foresta di bamboo di Kyoto è suggerita dagli ingredienti che lo compongono



## PRESENTATION OF THE DRINK

This drink immediately brings to mind the rising sun. The idea of penetrating the famous bamboo forest of Kyoto is evoked by the ingredients of which it is composed

## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Raffreddare il mixing glass
- Eliminare l'acqua in eccesso
- Aggiungere tutti gli ingredienti eccetto l'acqua naturale
- Mescolare per circa 15 secondi
- Filtrare il tutto in un bicchiere tipo old fashioned colmo di ghiaccio
- Aggiungere l'acqua
- Guarnire con Aneto fresco

## PRESENTATION TECHNIQUE

- Chill the mixing glass
- Get rid of excess water
- Add all the ingredients except for the natural water
- Mix for around 15 seconds
- Filter the mixture into an old-fashioned style glass filled with ice
- Add the water
- Garnish with fresh Dill



**PM 922**

**ON THE ROCKS**

40 cl – 13 ½ oz

h 10.2 cm – 4"

Max Ø 9.1 cm – 3 ½"

**10952/01 • GP4/24**



**PM 785**

**MICHELANGELO  
PROFESSIONAL LINE**

46.5 cl – 15 ¾ oz

h 11.7 cm – 4 ½"

Max Ø 8.8 cm – 3 ½"

**10240/03 • B6/24**



**PM 804**

**PURO**

46 cl – 15 ½ oz

h 10.5 cm – h 4 ¼"

Max Ø 9.35 cm – Ø 3 ¾"

**09433/06 • BAF6/24**



**PM 610**

**ROMANTICA**

37.5 cl – 12 ¾ oz

h 9.7 cm – h 3 ¾"

Max Ø 8.8 cm – Ø 3 ½"

**10375/01 • GP4/24**



**PM 1045**

**ROMA 1960**

38 cl – 12 ¾ oz

h 9 cm – 3 ½"

Max Ø 8.5 cm – 3 ⅜"

**12708/01 • BAF6/24**

**12708/02 • GP4/24**

**NEW**



**PM 1048**

**ROMA 1960**

30 cl – 10 ¼ oz

h 8.4 cm – 3 ¼"

Max Ø 8 cm – 3 ⅛"

**12761/01 • BAF6/24**

**NEW**



**PM 300**

**STRAUSS**

35 cl – 11 ¾ oz

h 9.8 cm – h 4"

Max Ø 7.9 cm – Ø 3 ⅛"

**09833/06 • BAF6/24**



**PM 566**

**VERONESE**

34.5 cl – 11 ½ oz

h 9.8 cm – h 4"

Max Ø 9.1 cm – Ø 3 ⅝"

**09837/06 • BAF6/24**



**PM 657**

**ALFIERI**

34.5 cl – 12 oz

h 10.1 cm – 4"

Max Ø 8.3 cm – 3 ¼"

**11430/01 • GP4/24**



**PM 485**

**BACH**

33.5 cl – 11 ¼ oz

h 9.7 cm – 3 ¾"

Max Ø 8.25 cm – 3 ¼"

**10823/01 • BAF6/24**

**10823/02 • GP4/24**



**PM 515**

**CANALETTO**

35 cl – 12 oz

h 10.9 cm – 4 ¼"

Max Ø 8 cm – 3 ¼"

**10202/02 • GP4/24**



**PM 862**

**ATELIER**

44 cl – 15 oz

h 11.4 cm – 4 ½"

Max Ø 9.3 cm – 3 ¾"

**10406/02 • BAF6/24**



**PM 879**

**CLASSICO**

40 cl – 13 ½ oz

h 9.8 cm – 3 ¾"

Max Ø 8.6 cm – 3 ½"

**10419/01 • BAF6/24**

**10419/02 • GP4/24**



# Gran Balon The Great Balon

DOF: **PM922 ON THE ROCKS**

## RICETTA / RECIPE

**5 cl** DOLIN DRY / **1 3/4 OZ** DOLIN DRY

**5 cl** COCCHI STORICO / **1 3/4 OZ** COCCHI STORICO

GOCCE DI ANGOSTURA / DROPS OF ANGOSTURA

GOCCE DI BITTER ALL'ARANCIA / DROPS OF ORANGE BITTERS

SODA

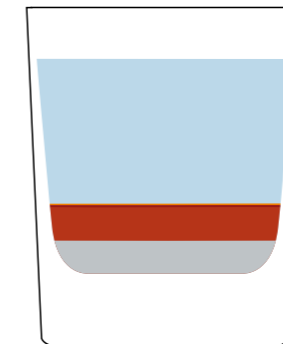
GUARNIZIONE SCORZA DI LIMONE / LEMON PEEL TO GARNISH

## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Questa rivisitazione del classico aperitivo italiano di metà Ottocento incontra un classico francese: il Vermouth Dry. Riceve complessità aromatica dall'Angostura e da un Bitter all'Arancia. Questo drink è reso frizzante da un tocco di Soda

## PRESENTATION OF THE DRINK

This twist on the classic Italian aperitif from the mid-eighteenth century meets a French classic: Dry Vermouth. The Angostura and Orange Bitters give aromatic complexity. This drink is rendered fizzy by a touch of Soda



## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Colmare di ghiaccio un bicchiere tipo old fashioned
- Aggiungere tutti gli ingredienti
- Finire con la Soda
- Mescolare
- Guarnire con la scorza di limone

## PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill an old-fashioned style glass with ice
- Add all the ingredients, finishing with the Soda
- Mix
- Garnish with lemon peel

● Hi-Ball



PM 921

**INCANTO HI-BALL**

43.5 cl – 14 ¾ oz

h 16.6 cm – 6 ½"

Max Ø 7.1 cm – 2 ¾"

11024/05 • BAF6/24

11024/02 • GP6/24

**NEW**



PM 1029

**ELIXIR HI-BALL**

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 ⅛"

Max Ø 7.3 cm – 2 7/8"

12419/01 • BAF6/12

12419/02 • GP4/8



PM 1057

**DIAMANTE BEVERAGE**

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 ⅛"

Max Ø 7.2 cm – 2 7/8"

12770/02 • BAF6/24

12770/01 • GP4/24

**NEW**



PM 1028

**CHARME HI-BALL**

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 ⅛"

Max Ø 7.4 cm – 2 7/8"

12418/01 • BAF6/12

12418/02 • GP4/8



PM 1030

**TEXTURES HI-BALL**

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.7 cm – 6 ⅛"

Max Ø 7.1 cm – 2 ¾"

12420/01 • BAF6/12

12420/02 • GP4/8

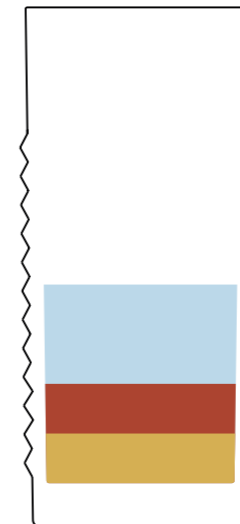


# Hakuna Matata

HI-BALL: **PM1029 ELIXIR HI-BALL**

## RICETTA / RECIPE

**5 cl** PIMM'S N1 / **1 ¾ OZ** PIMM'S N1  
**5 cl** ROOIBOS ALLE MANDORLE / **1 ¾ OZ** ALMOND ROOIBOS  
**10 cl** INDIANTONIC / **3 ½ OZ** INDIANTONIC  
LIMONE / LEMON  
CETRIOLO / CUCUMBER  
MENTA / MINT



## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Le note Terrose e rosse del Rooibos trasformano un classico Pimm's in un viaggio in Terre lontane. Il perfetto drink rinfrescante da bere sotto l'ombra di un baobab in pieno sole!

## PRESENTATION OF THE DRINK

The earthy and red marks of the Rooibos transform a classic Pimm's into a journey to distant lands. The perfect refreshing drink to drink under the shadow of a baobab in full sun!

## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Riempire di ghiaccio il bicchiere
- Aggiungere tutti gli ingredienti
- Mescolare
- Guarnire con limone, cetriolo e menta

## PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill the glass with ice
- Add all the ingredients
- Mix
- Garnish with lemon, cucumber and mint





**PM 923**

**ON THE ROCKS**

44 cl – 15 oz

h 16.9 cm – 6 ¾"

Max Ø 7.2 cm – 2 ¾"

**10953/01 • GP4/24**



**PM 1050**

**ROMA 1960**

48 cl – 16 ¼ oz

h 15.1 cm – 6"

Max Ø 7.4 cm – 2 7/8"

**12765/01 • BAF6/24**

**12765/02 • GP4/24**

**NEW**



**PM 784**

**MICHELANGELO  
PROFESSIONAL LINE**

59.5 cl – 20 oz

h 17.5 cm – 7"

Max Ø 8.1 cm – 3 ¼"

**10238/03 • B6/24**



**PM 805**

**PURO**

59 cl – 20 oz

h 15 cm – h 6"

Max Ø 8.6 cm – Ø 3 ½"

**09434/06 • BAF6/24**



**PM 861**

**ROMANTICA**

54 cl – 19 oz

h 15.5 cm – h 6"

Max Ø 7.9 cm – Ø 3"

**10374/01 • GP4/24**



**PM 1049**

**ROMA 1960**

40 cl – 13 ½ oz

h 14.2 cm – 5 5/8"

Max Ø 7 cm – 2 ¾"

**12764/01 • BAF6/24**

**NEW**



**PM 565**

**VERONESE**

43 cl – 14 ½ oz

h 15.5 cm – h 6 1/8"

Max Ø 7.9 cm – Ø 3 1/8"

**09839/06 • BAF6/24**



**PM 233**

**STRAUSS**

39 cl – 13 ½ oz

h 16 cm – h 6 ¼"

Max Ø 6.3 cm – Ø 2 ½"

**09832/06 • BAF6/24**

# Tonico del giardiniere Gardener's tonic

HI-BALL: **PM1050 ROMA 1960**

## RICETTA / RECIPE

**5 cl** BOMBAY DRY / **1 3/4 OZ** BOMBAY DRY  
**2 cl** LIQUORE DI CAMOMILLA / **0 3/4 OZ** CHAMOMILE LIQUEUR  
**18 cl** ACQUA TONICA MEDITERRANEA / **6 OZ** MEDITERRANEAN TONIC WATER  
SALVIA / SAGE  
SCORZA DI LIMONE / LEMON ZEST

## PRESENTAZIONE DEL DRINK

Il Tonico del Giardiniere è la versione erbacea e floreale di un gin tonico. L'utilizzo del liquore di camomilla e di un'acqua tonica con sentori di erbacei esaltano i profumi del gin creando un tonico perfetto da sorseggiare dopo una giornata in giardino.

## PRESENTATION OF THE DRINK

The Gardener's Tonic is the herbaceous and floral version of a gin and tonic. The use of chamomile liqueur and tonic water with grassy notes enhance the aromas of the gin, creating a perfect tonic to sip after a day in the garden.



## VIDEO RICETTA / RECIPE



## TECNICA DI PREPARAZIONE

- Mettere il ghiaccio direttamente nel bicchiere
- Aggiungere gli ingredienti
- Dare una mescolata
- Guarnire con salvia e scorza di limone

## PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill the glass with ice
- Add the ingredients
- Stir all of the ingredients together
- Garnish with sage and lemon zest

● Hi-Ball



**PM 658**

**ALFIERI**

42 cl – 14 oz

h 17.1 cm – 6 ¾"

Max Ø 6.9 cm – 2 ¾"

**11429/01 • GP4/24**



**PM 489**

**BACH**

48 cl – 16 ¼ oz

h 16 cm – 6 ¼"

Max Ø 7.2 cm – 2 ¾"

**10824/01 • BAF6/24**

**10824/02 • GP4/24**



**PM 880**

**CLASSICO**

48 cl – 16 ¼ oz

h 16.1 cm – 6 ¼"

Max Ø 7 cm – 2 ¾"

**10420/01 • BAF6/24**

**10420/02 • GP4/24**



**PM 863**

**ATELIER**

51 cl – 17 ¼ oz

h 15.5 cm – 6"

Max Ø 8.5 cm – 3 ¼"

**10407/02 • BAF6/24**



**PM 514**

**CANALETTO**

44 cl – 15 oz

h 16.6 cm – 6 9/16"

Max Ø 7.1 cm – 2 ¾"

**10203/02 • GP4/24**





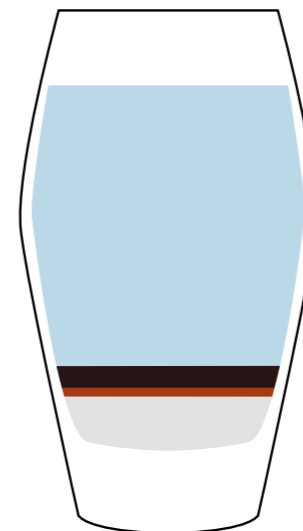
# Sonaglini comuni

## Briza media

HI-BALL: **PM863 ATELIER**

### RICETTA / RECIPE

**6 cl** SIPSMITH LONDON DRY GIN / **2 OZ** SIPSMITH LONDON DRY GIN  
**1 cl** FERNET BRANCA / **0 1/4 OZ** FERNET BRANCA  
**2,5 cl** CAFFÈ COLD BREW MONORIGINE ETIOPIA / **0 3/4 OZ** COLD COFFEE  
ETHIOPIAN SINGLE ORIGIN  
ACQUA TONICA A COLMARE / TONIC WATER  
GUARNIZIONE CHICCO DI CAFFÈ RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E SCORZA  
DI LIMONE / DARK CHOCOLATE-COVERED COFFEE BEAN AND TWIST OF LEMON  
PEEL TO GARNISH



### PRESENTAZIONE DEL DRINK

Un amico dopo aver assaggiato questo drink ha esclamato: «Ecco il caffè che vorrei bere prima della riunione col direttore!». Un gin tonic secco, profumato, erbaceo e tostato

### PRESENTATION OF THE DRINK

After having tasted this drink, a friend exclaimed: «This is the coffee that I would like to drink before a meeting with the director!». A dry, perfumed, herbal and toasted gin and tonic

### VIDEO RICETTA / RECIPE



### TECNICA DI PREPARAZIONE

- Riempire di ghiaccio un tumbler alto
- Versare Gin, Caffè, Fernet
- Colmare con Acqua Tonica
- Guarnire con il Cioccolatino al Caffè e la scorza di limone

### PRESENTATION TECHNIQUE

- Fill a tall tumbler with ice
- Pour in the Gin, Coffee, Fernet
- Top up with Tonic Water
- Garnish with Chocolate Coffee Bean and twist of lemon peel

● Shots



**PM 866**

**ATELIER**

7.5 cl – 2 ½ oz

h 6.6 cm – 2 ¼"

Max Ø 5.3 cm – 2"

**10403/02 • BAF6/24**



**PM 884**

**SHOT**

7 cl – 2 ¼ oz

h 8.8 cm – 3 ½"

Max Ø 4 cm – 1 ½"

**12722/01 • BAF6/24**

**NEW**



**PM 524**

**MICHELANGELO  
PROFESSIONAL LINE**

7.2 cl – 2 ½ oz

h 9 cm – 3 ½"

Max Ø 4.1 cm – 1 5/8"

**10237/03 • B6/24**



**PM 884**

**CLASSICO**

7 cl – 2 ¼ oz

h 8.8 cm – 3 ½"

Max Ø 4 cm – 1 ½"

**10423/01 • BAF6/24**



**PM 232**

**STRAUSS**

6 cl – 2 oz

h 6.2 cm – 2 ½"

Max Ø 4.5 cm – 1 ¾"

**09828/06 • BAF6/48**



**PM 568**

**VERONESE**

7.5 cl – 2 ½ oz

h 9.6 cm – 3 ¾"

Max Ø 4.6 cm – 1 ¾"

**09834/06 • BAF6/24**

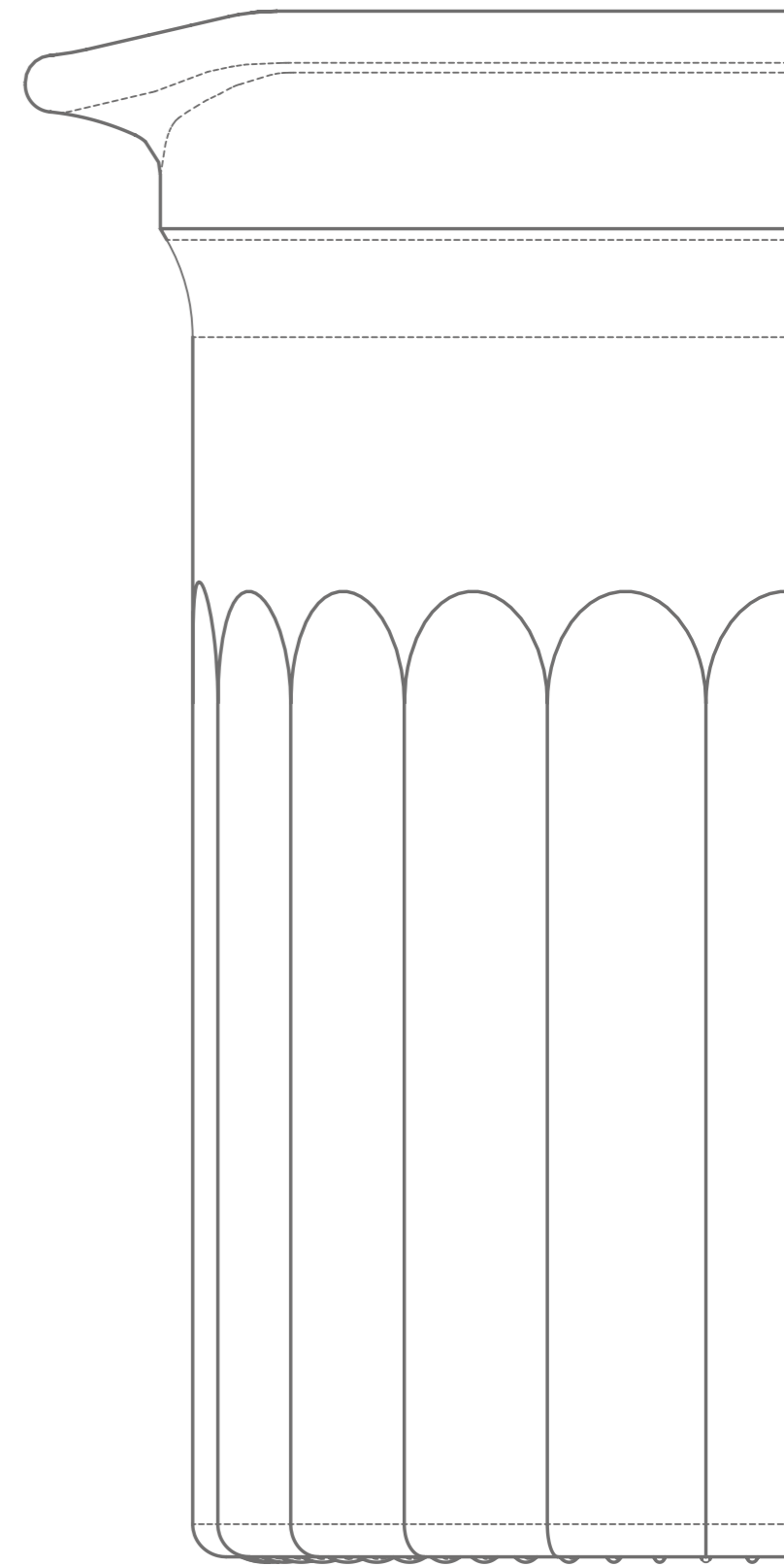


**agency**

[www.meda36.it](http://www.meda36.it)

**photographer**

Cristian Di Luccio



# **BORMIOLI LUIGI**

GLASSMAKER

Viale Europa 72/A  
43122 Parma - Italy  
tel. +39.0521.7931  
fax +39.0521.793285  
info.casalingo@bormioliluigi.it

## **LUIGI BORMIOLI**

41, Madison Avenue, 22nd Floor  
10010 New York, NY-USA  
ph. +1.212-719.1155  
fax +1. 212-719.3606  
sales@luigibormioli.com  
www.luigibormioli.com

**[www.bormioliluigi.com](http://www.bormioliluigi.com)**