

**Richard
Ginori**
1735

Made in Italy

HOTELWARE & RESTAURANTS



Made in Italy

HOTELWARE & RESTAURANTS

INDEX :

. 01 005

LA STORIA *HERITAGE*

. 02 009

LA TECNICA *KNOW HOW*

. 03 021

IL SERVIZIO SU MISURA *MADE TO MEASURE*

. 04 165

LE COLLEZIONI *COLLECTIONS*

. 05 243

I NOSTRI TESTIMONIALS *OUR AMBASSADORS*

01. LA STORIA HERITAGE

Tradizione ed eccellenza manifatturiera s'intrecciano all'insegna della bellezza senza tempo.

La denominazione Richard Ginori 1735 rimanda alle origini settecentesche della società, quando il marchese Carlo Andrea Ginori avvia a Doccia, nella villa della tenuta di famiglia, la futura Manifattura di Doccia. La prima fabbrica italiana di porcellana dura, destinata a diventare una delle più famose manifatture di porcellane artistiche nel mondo, è l'unica ad essere rimasta attiva sino ai giorni nostri senza interruzioni, a partire dall'epoca in cui la "febbre dell'oro bianco" contagiava tutta l'Europa.

Si deve infatti a Marco Polo la prima testimonianza scritta in Europa riguardante la porcellana.

Il viaggiatore veneziano, che visse alla corte di Kublai Khan, rimase affascinato da un materiale che paragonò, per candore e luminosità, ad una conchiglia madreperlacea, tipica dei mari asiatici, denominata appunto,

porcellana, nell'italianizzazione da lui proposta del termine, e impiegata in Cina come moneta di scambio. Nel 1500 grazie alla Compagnia delle Indie, le Corti europee iniziarono ad apprezzare manufatti in porcellana dal sapore esotico che andarono ad arricchire le collezioni nobiliari e le tavole e gli arredi delle dimore signorili a tal punto da definire un nuovo status sociale. Fu così che, nel 1710, l'imperatore Augusto di Forte di Sassonia fondò la prima manifattura di porcellane a Meissen per distinguersi agli occhi degli altri regnanti.

Il suo segreto iniziò tuttavia a diffondersi molto velocemente in Europa, e dopo di lui venne fondata la Manifattura Du Paquier a Vienna cui seguirono le produzioni della Manifattura Vezzi a Venezia nel 1720 e della Manifattura di Capodimonte a Napoli nel 1743.

È proprio in questa particolare situazione di proliferazione delle manifatture di porcellana che il marchese Carlo Andrea Ginori iniziò la sua impresa manifatturiera. Questa nascita rappresentò non

solo la necessità di un privato di adeguarsi ai gusti e alle mode delle corti europee, ma anche il tentativo di riqualificare una tradizione formale che sino a quegli anni aveva goduto di supremazia e che in quel periodo si stava dibattendo in una crisi anche di mutazione.

Il carattere artigianale, artistico e commerciale della Manifattura di Doccia si mantenne vivo nel corso dei secoli riuscendo sempre a superare momenti di crisi così come il mutare del gusto europeo. Tale mutazione si risolse brillantemente a Doccia attraverso un continuo aggiornamento sia tecnico che formale. Ecco che alla fine dell'Ottocento, esattamente nel 1896, la Manifattura di Doccia, ormai cresciuta sino a divenire un complesso industriale di notevoli dimensioni, venne fusa con l'industria ceramista milanese Augusto Richard, dando vita alla Società Italiana Richard Ginori, che si occupò di tutte le possibili applicazioni della ceramica, dall'arte all'edilizia, determinando nuove tendenze, ma continuando

sempre a realizzare i modelli classici della produzione docciana.

Con l'inizio del nuovo secolo, esattamente nel 1920, la direzione artistica della società venne affidata a Gio Ponti, architetto e designer, che lasciò un segno indelebile e significativo per la Manifattura. Questo fu il primo incarico ufficiale di Gio Ponti come disegnatore di ceramiche, e insieme ad Augusto Richard riuscirono a rilanciare l'azienda sviluppando forme e concept ancora oggi ricchi di fascino, eleganza e originalità.

Grazie a lui, la produzione della società fu completamente rinnovata nello stile e nelle forme, riflettendo in parte molte caratteristiche principali della sua personalità: decisi i colori come deciso era il suo carattere, varie le forme e i decori, così come erano i suoi interessi.

A partire dagli anni Cinquanta, Richard Ginori fu in grado di interpretare le esigenze di funzionalità del vivere quotidiano grazie alla direzione artistica di Giovanni Gariboldi, che realizzò in quegli anni l'iconico servizio Colonna, famoso per il suo design essenziale e per le forme impilabili, che vinse nel 1954 il Compasso d'oro, un premio istituito da Gio Ponti e ancora esistente.

Dagli anni Ottanta in poi, periodo in cui nasce la postavanguardia, la Manifattura si rivolse all'esperienza dei più grandi designers italiani del momento come Franco Albini, Franca Helg, Antonio Piva, Sergio Asti, Achille Castiglioni, Gabriele Devecchi, Candido Fior, Gianfranco Frattini, Angelo Mangiarotti, Enzo Mari e Aldo Rossi.
È un momento di sperimentazione.

Ad Oggi, dopo l'acquisizione da parte della maison fiorentina Gucci e la direzione artistica di Alessandro Michele, Richard Ginori è marchio del gruppo Kering e continua l'eccellenza del Made in Italy coniugando creatività, bellezza e fascino.

Tradition and manufacturing excellence entwine at the symbol of timeless beauty.

The Richard Ginori 1735 mark harks back to the company's 18th century beginnings, when Marquis Carlo Andrea Ginori opened what would later become the Doccia Manufacture at his family's villa in Doccia, near Florence. This was the first hard-paste porcelain factory in Italy, destined to become one of the world's most celebrated manufactories of artistic porcelainware – is indeed the only one to have remained in non-stop production from the era when

"white gold fever" was gripping the whole of Europe through to the present day.

As a matter of fact, the first written record of porcelain in Europe was committed to paper by Marco Polo. The Venetian traveller, who lived at the court of Kublai Khan, was completely fascinated by this brilliantly white and shining material. Likening its sheen to a cowry, which was typical of the Asiatic seas and which the Chinese used as currency at the time, he dubbed it "porcellana" (lit. "little piglet") after the Italian slang word for this type of shell. Thanks to the British East India Company, in the 1500s the courts of Europe began to value porcelain products for their exoticism; porcelain soon went on to enrich not only the collections of the nobility and the tables and furnishings of aristocratic residences, to the extent that it defined a new social status. It was for this reason that in 1710 Augustus the Strong, Elector of Saxony, founded the first porcelain manufactory in Meissen, Germany, to demonstrate his great power to other rulers. His secret soon swept rapidly through Europe, however, resulting in the foundation of the Du Paquier Manufacture in Vienna, followed by the opening of the Vezzi Manufacture in Venice in 1720 and the Capodimonte Manufacture in Naples in 1743.

It was precisely against the backdrop of this burgeoning porcelain production scene that Marquis Carlo Andrea Ginori set up his

manufacturing business. This represented not only an individual's desire to follow the fashions and the style of the courts of Europe, but also an attempt to modernise a formal tradition that had, until that point, reigned supreme and was grappling with an identity crisis at the time.

The artistic, artisanal and commercial spirit of the Doccia Manufacture was kept alive over the course of the centuries, always managing to weather times of crisis and survive changing tastes in Europe.

This problem of change was addressed brilliantly in Doccia through continuously refreshing both the company's designs and the techniques employed to render them. By the end of the 19th century, the Doccia Manufacture had grown into an industrial complex of considerable size. This lead to a merger with the Augusto Richard ceramics factory in Milan in 1896 and the birth of Richard Ginori, an Italian company that embraced ceramics in all their possible forms, from art to construction, setting new trends but continuing to create the classic pieces associated with Doccia at the same time.

At the beginning of the new century – in 1920, to be precise – the post of creative director at the company was given to Gio Ponti, an architect and designer who would go on to leave a deep, indelible mark on the Manufactory. This was Gio Ponti's first official position as a designer of ceramicware. He and Augusto Richard succeeded in reviving the company by developing forms and concepts that still exude charm, elegance and originality today. Thanks to him, the company's output was completely overhauled in style and form, in part reflecting many of the defining characteristics of his personality: His colours were as emphatic as his character, his forms and decorations as varied as his interests.

From the 1950s, Richard Ginori was able to interpret the functional demands of everyday life thanks to creative director Giovanni Gariboldi, who, in those iconic years, created the Colonna dinner service. Famous for its clean lines and stackable shapes, in 1954 this service won the Compasso D'oro, an award conceived by Gio Ponti that is still presented today.

Then from the 1980s onwards, a decade which saw the emergence of the post-avant-garde movement, the manufactory turned to the experience of Italy's greatest contemporary designers, such as Franco Albini, Franca Helg, Antonio Piva, Sergio Asti, Achille Castiglioni, Gabriele Devecchi, Candido Fior, Gianfranco Frattini, Angelo Mangiarotti, Enzo Mari and Aldo Rossi. It was a period of experimentation for the company.

Today, following its acquisition by Florentine design house Gucci and the appointment of Alessandro Michele to creative director, Richard Ginori is a brand belonging to the Kering Group, a brand that stays true to its noble Made in Italy origins by combining creativity, beauty and fascination.

02. LA TECNICA KNOW HOW

MATERIE PRIME RAW MATERIALS

Caolino, feldspato e quarzo sono i tre componenti minerali che compongono la ricetta della porcellana Richard Ginori. Ognuna di queste sostanze, macinate e mescolate insieme, svolge un suo preciso ruolo e definisce il carattere identificativo e unico della porcellana.

Il caolino costituisce la materia prima più importante e conferisce alla porcellana la plasticità necessaria alla formatura, alla tornitura ed alla pressatura dei singoli oggetti. Una volta cotto, dona al corpo durezza e resistenza.

I feldspati sono rari e sono usati negli impasti della porcellana perché accentuano lo sviluppo del grado di vetrificazione dei prodotti cotti.

Il quarzo invece, rappresenta la materia prima complementare di maggior importanza ed è impiegato in varia misura in tutti gli impasti. Secondo la percentuale introdotta si comporta da sgrassante, refrattario o ancora da fondente e legandosi al feldspar va a costituire l'ossatura dell'oggetto.

Kaolin, feldspar and quartz are the three mineral components from which the recipe for Richard Ginori porcelain is made. Each of these substances is ground and mixed together, and each one plays a key role in defining the unique and distinctive character of porcelain. Kaolin is the most important raw material as it gives the porcelain the plasticity it needs to be modelled, thrown

and pressed into the shape of specific objects. Once fired, it gives the piece its toughness and strength.

Feldspars are rare, and they are used in porcelain mixtures because they promote vitrification of the fired products.

Quartz, on the other hand, is the most important complementary raw material, and used to varying degrees in all mixtures. Depending on the percentage used, it acts as a degreaser, refractory material or even a flux, binding itself to the feldspar to create the “skeleton” of the object.





LE TECNICHE TECHNIQUES

Il processo di nascita di un prodotto Ginori ha inizio all'interno della modellazione, un luogo unico e magico dove sono conservate le prime forme della Manifattura. Qui i maestri scultori, partendo dal bozzetto elaborato dal progettista, creano il modello in gesso che viene realizzato completamente a mano e dal quale verrà poi creata la forma originale. La fase successiva è quella del colaggio, dove viene versato all'interno della forma creata l'impasto fluido a base di caolino, feldspato e quarzo chiamato la barbottina. Quando l'acqua contenuta nell'impasto viene assorbita dal gesso sulle pareti della forma si crea uno spessore di pasta sufficiente a dare vita al manufatto. Ogni singolo pezzo verrà poi rifinito da sapienti mani che andranno ad aggiungere manici, pomelli e altri elementi distintivi. Questa operazione è particolarmente delicata, dal momento in cui la porcellana è un materiale

che ha "memoria", dicono i maestri colatori Richard Ginori. Se si mette troppa pressione nelle azioni di rifinitura, il pezzo sarà segnato in maniera permanente. Successivamente si passa alla fase della cottura e per consolidare il corpo appena creato e vetrificare questo con la vernice con cui viene ricoperto, il pezzo deve subire due cotture: la prima a 1000 °C e la seconda a 1400°C. Nel caso in cui la porcellana sia decorata, essa necessita di ulteriori cotture a circa 1300°C, in numero variabile e a seconda della complessità della decorazione.

The process of creating a Ginori product starts in the modelling workshop, a unique and magical place where the Manufacture's initial moulds are kept. It is here that, consulting sketches drawn by the designer and working entirely by hand, the master sculptors make the plaster model that will then be used to create the original mould. The next stage is casting,

in which the liquid mixture based on kaolin, feldspar and quartz – known as the slip – is poured into the recently made mould. Once the water contained in the mixture has been absorbed by the plaster, the walls of the mould are coated with enough paste to bring the product to life. Every single piece is then fettled by skilled hands that also add the handles, knobs, and any other distinctive parts of the design. This is a particularly delicate operation as it is at this point that the porcelain acquires a "memory", as the master casters at Richard Ginori say. If too much pressure is applied during fettling, the piece will be permanently marked. The product is then sent for firing. To strengthen the body that has just been made and vitrify it with the glaze it is being covered with, the piece must be fired twice – first at 1000 °C and then at 1400 °C. If the porcelain is decorated, it will need to be fired a few more times at around 1300 °C, with the precise number of firings determined by the complexity of the decoration.



LA DECORAZIONE DECORATION

La decorazione è l'arte di adornare un oggetto, un linguaggio visivo in grado di rendere unico il prodotto. Attraverso la decorazione gli input creativi dei progettisti prendono vita sulla porcellana. Questo processo produttivo si fonda su due livelli complementari, industriale da un lato e manifatturiero dall'altro. La maestria artigianale, segno distintivo Richard Ginori, è così in grado di combinare un setup industriale ad un'anima artistica e manifatturiera. Da un vero e proprio dialogo tra gli artigiani e i progettisti, si passa alla messa a punto e all'industrializzazione di

un decoro che include diverse fasi di lavorazione come la decalcomania, la filettatura, l'aerografatura e la pittoria.

Decoration is the art of embellishing an object, a visual language that is capable of making a product unique. It is through decoration that our designers' creative ideas are translated onto the porcelain. This production process is supported by two complementary pillars: the industrial and the artisanal. Fine craftsmanship – the hallmark of Richard Ginori – is capable of combining an industrial setup with an artistic spirit of artisanry. The process starts with open and honest dialogue

between the artisans and designers, followed by a fine-tuning phase before actual production of a decoration begins. Production itself then comprises various different stages, such as decalomania, banding, airbrushing and hand-painting.



DECALCOMANIA, DECALCOMANIA

La decalcomania è un'arte molto antica, le sue origini risalgono al secolo XVIII, in Inghilterra. Questa tecnica decorativa, inventata da un francese che gli diede il nome decalquer, da cui ne derivò poi il nome attuale, nacque con la funzione primaria di decorare la ceramica.

La decalcomania è una lavorazione che permette di trasferire sulla superficie di un oggetto un'immagine in precedenza realizzata su carta. Questo processo nasce con lo studio dei tracciati e dei profili colore che connotano il disegno fino alla composizione della tavola per la stampa su

carta. In fase di applicazione gli artigiani Richard Ginori con assoluta maestria, seguendo le geometrie del pezzo, assicurano la completa aderenza della decalcomania alle superfici dell'oggetto in porcellana.

Decalcomania is an ancient art that originated in 18th century England. This decorative technique, invented by a Frenchman who dubbed it 'decalquer', from which its present name derives, was conceived with the primary purpose of decorating ceramics. Decalomania enables an image created on paper to be transferred to the surface of a ceramic object. This process starts

with studying the sketches and colour profiles that make up the design, through to drawing the image for printing onto paper. The deftness of the artisans at Richard Ginori is tested during the application phase, where they have to follow the geometry of the piece and make sure that the decal fully adheres to the surfaces of the porcelain object.



AEROGRAFO, AIRBRUSH

L'aerografatura è la decorazione con l'aerografo. L'arte di dipingere con l'aerografo, che ha origini antiche, si sviluppa verso la fine dell'Ottocento negli Stati Uniti grazie ad un eccentrico gioielliere, il quale inventò il prototipo dell'aerografo.

Questa tecnica permette di conferire alla superficie del prodotto il colore in modo uniforme con un effetto di texture della superficie a seconda dell'intensità e dell'inclinazione con la quale viene applicato. Il colore è diluito con acqua e viene spruzzato con una pistola ad aria

compressa. Il decoro viene poi ultimato con la "dilaccatura", ovvero una tecnica di lavorazione che permette con piccoli strumenti e spugne di eliminare il colore in eccesso in modo da creare fasce di porcellana bianca in alternanza a zone di colore.

Airbrushing is the process of creating a decoration using an airbrush. The ancient art of painting using an airbrush was developed towards the end of the 19th century in the United States by an eccentric jeweller who invented the prototype of the airbrush.



FILETTATURA, BANDING

Tecnica che esprime appieno l'heritage e il saper fare della Manifattura. Interamente realizzata a mano, la filettatura richiede una totale precisione e una padronanza del pennello per dipingere bordi, falde, beccucci o manici di tazze, teiere e caffettiere. La filettatura che esalta la forma e la linea del prodotto, impiega decorazione a colore, ma anche in oro e in platino, su bordure e fasce.

La filettatura in oro può essere realizzata in "oro brillante" e in "oro zecchino", in quest'ultima variante il prodotto viene sottoposto alla brunitura, ovvero

una speciale lavorazione che prevede la lucidatura con spazzole in fibre di vetro per liberare l'oro dall'ossidatura dovuta ai processi di lavorazione.

This technique clearly demonstrates the Manufacture's rich artistic heritage and expertise. Created entirely by hand, banding requires absolute precision and mastery of the brush for painting edges and rims, and even the spouts or handles of teapots and coffee pots. Banding accentuates the shape and the lines of the product, bestowing both coloured decorations and decorations in gold and platinum onto

borders and stripes.

Gold banding can be created using "bright gold" or "pure gold"; with the latter, the product is subjected to burnishing, that is to say a special polishing technique in which glass-fibre brushes are used to remove the oxidation caused by the manufacturing processes from the gold.



PITTORIA, HAND PAINTING

La Pittoria è il luogo dove gli artisti della Manifattura realizzano i decori dei pezzi più preziosi dipingendo ogni decoro a mano. In questo luogo si respira un profumo diverso rispetto al resto della fabbrica. È l'odore della trementina, della resina di pino, elemento completamente naturale che dal 1735 viene impiegato per rendere liquide le polveri di pigmenti e metalli preziosi, come l'oro zecchino, l'oro brillante e il platino. L'opera del pittore prende forma con lentezza. Dallo spolvero, che consiste nel riportare sulla porcellana il disegno da eseguire tamponando su una carta lucida forata del carbone vegetale, si passa allo

sbozzo che descrive la fase di riempimento e definizione del disegno a pennello. Per realizzare tutte le parti del decoro, sono necessarie differenti tipologie di pennelli a setole naturali. Ogni disegno infatti viene rifinito nei minimi particolari e subisce anche più di una cottura al fine di fissarne i tratti.

The Pittoria is where the Manufacture's artists meticulously paint the decorations on its most prized pieces entirely by hand. The air smells different here to how it does in the rest of the factory: It's the smell of the turpentine, of the pine trees, a completely natural element, which

has been used to liquefy the powders of pigments and precious metals, such as pure gold, bright gold and platinum, since the Manufacture opened in 1735. The painters' work takes shape slowly. After dusting, which consists of transferring the design onto the porcelain by dabbing an ink wash over a perforated sheet of translucent carbon paper, the next stage is sketing, which describes the process of filling in the design and giving it finer detail with a brush. Different types of natural-bristle brush are needed to create all the different parts of the decoration. In fact, each and every design is refined down to the tiniest detail and fired multiple times in order to fix all the strokes in place.



03. IL SERVIZIO SU MISURA MADE TO MEASURE

Icone che, stagione dopo stagione, ribadiscono la loro capacità di essere all'avanguardia nel rispetto della tradizione e dei propri valori. Richard Ginori, la Manifattura italiana della porcellana, nata dall'intraprendenza di un marchese che oltre 280 anni fa si è cimentato nella produzione dell'oro bianco, la porcellana, crea oggi oggetti di un valore artistico riconosciuto che uniscono la forza di un heritage storico, all'arte e alla contemporaneità, senza tradire il proprio Dna, fatto di forme e decori timeless. Un carattere creativo, quello dell'Ufficio Stile, nucleo centrale della Manifattura, in grado di generare e dar vita ad oggetti su misura. Un racconto originale, un viaggio attraverso immagini che catturano il viaggiatore, quasi uno spettatore, e lo accompagnano nel mondo Richard Ginori con prodotti dallo stile unico, creazioni tailor made dall'anima esclusiva, come solo l'atelier fiorentino riesce a realizzare.

An icon that reaffirms its ability to push the boundaries of design, season after season, respecting its tradition and values. Richard Ginori, the Italian porcelain manufacture, was born over 280 years ago from the initiative of a marquis who tried his hand at making "white gold". Today it creates objects of a recognized artistic value, that combine the strength of the company's historical heritage with art and with the contemporary, without ever being unfaithful to its DNA of timeless forms and decorations. Its creative hub, the Style Office, capable of creating made-to-measure items and bringing them to life, forms the beating heart of the Manufacture. This is an original story, a journey across images that capture the traveller-cum-spectator and guide them through the world of Richard Ginori, made up of products with a distinctive style and tailor-made creations with a unique personality - items that only the Florentine atelier knows how to make.

ROOM SERVICE
AT THE ST. REGIS FLORENCE











BREAKFAST WITH A VIEW
AT GRAND HOTEL DES ILES BORROMÉES, STRESA









PRIVATE LUNCH AT VILLA CORA
IN FLORENCE









LIGHT LUNCH IN MILAN
AT CERESIO 7









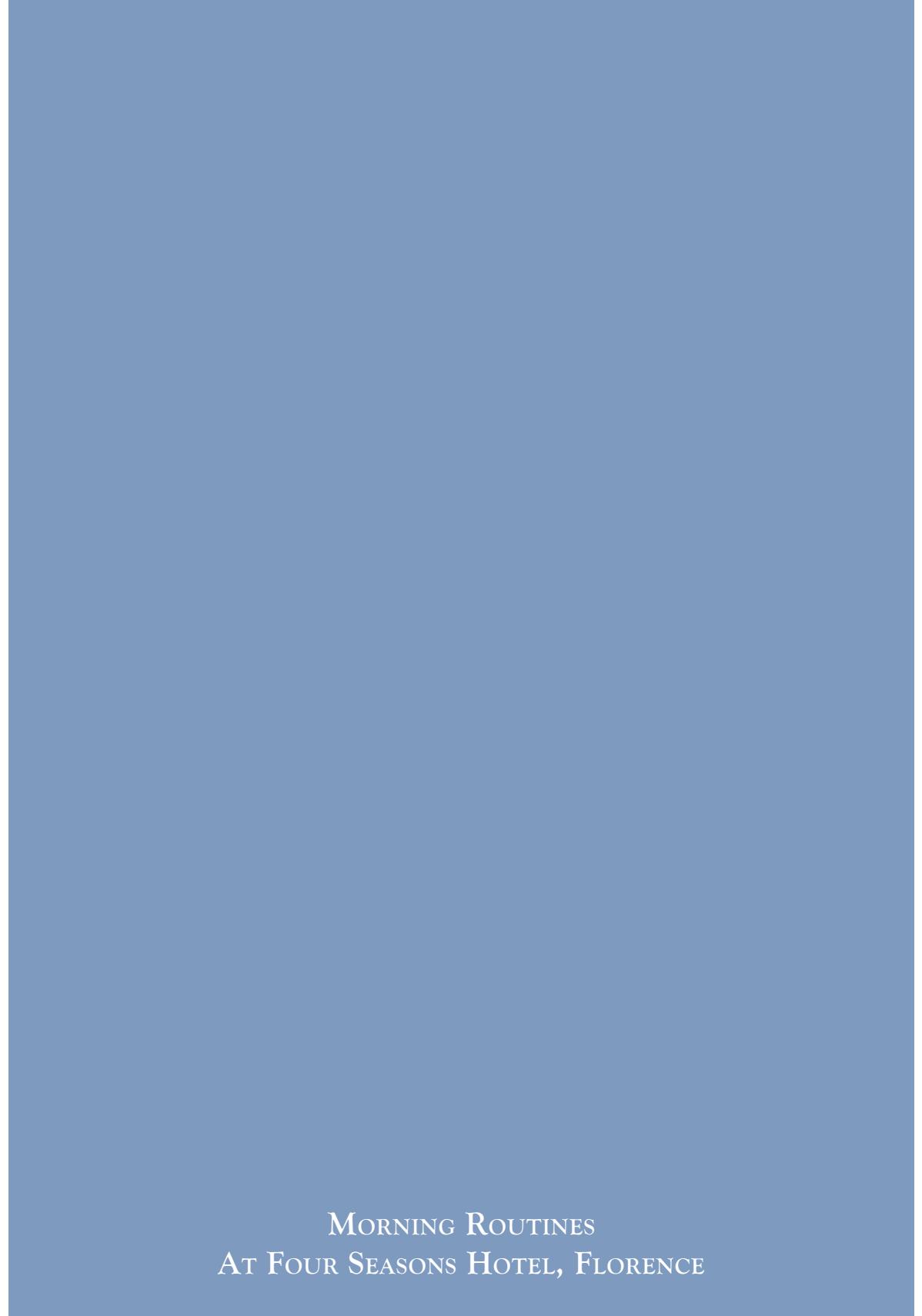
RENDEZ-VOUS IN ROME
AT HOTEL DE RUSSIE











MORNING ROUTINES
AT FOUR SEASONS HOTEL, FLORENCE













TEA TIME AT JK PLACE
IN FLORENCE



HERMÈS
RADICAL IN FLORENCE
TUSCANY









HIGH TEA IN ROME
AT HOTEL EDEN









CHEF'S TABLE AT ENOTECA PINCHIORRI
IN FLORENCE









CONTEMPORARY DINNER IN PRATO AT RISTORANTE MYO,
LUIGI PECCI CENTRE FOR CONTEMPORARY ART









DINNER PARTY AT CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA
IN MILAN

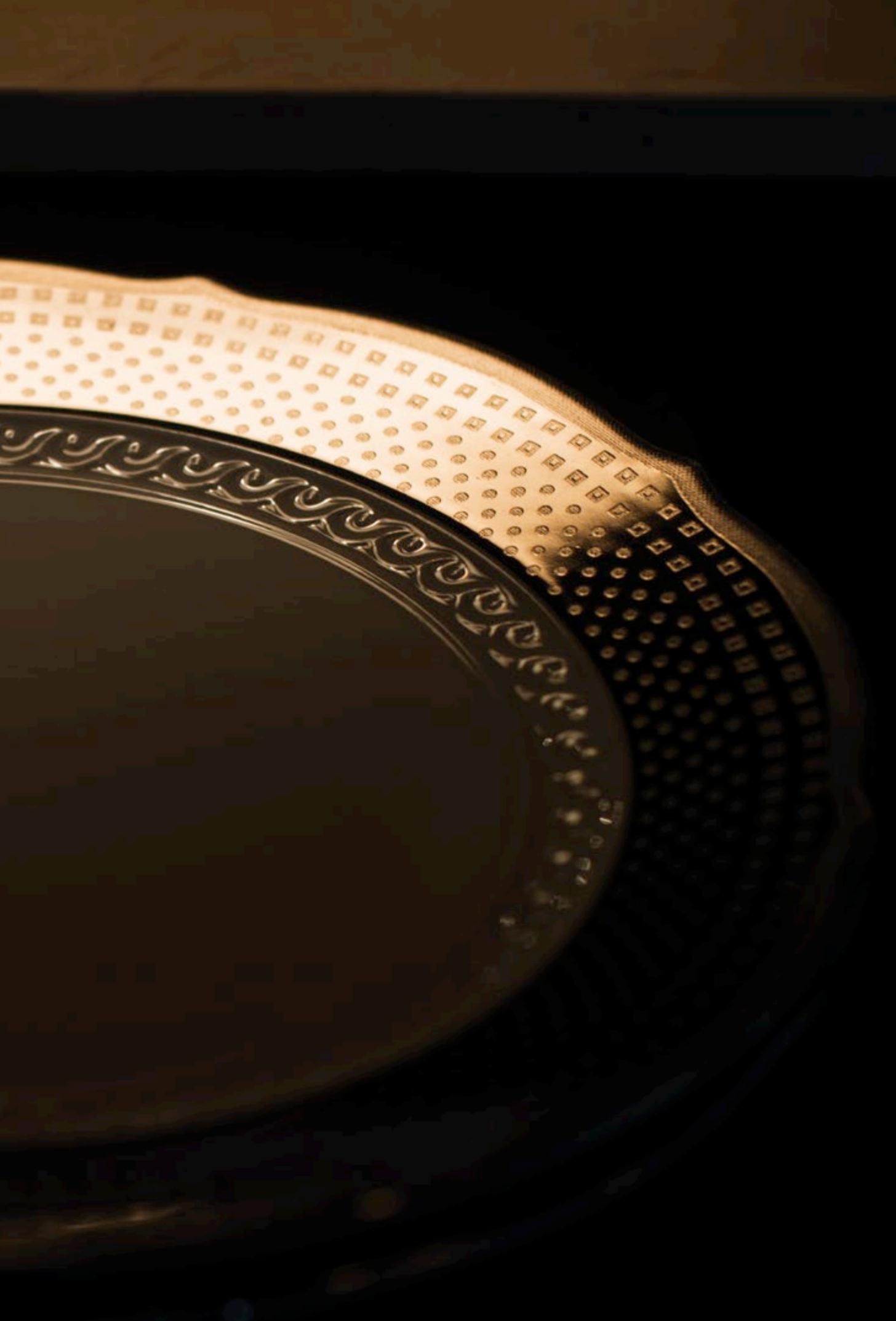








MENU À LA CARTE AT DEL POSTO
IN NEW YORK CITY









L'arte, la storia e la creatività unite alle distinctive tecniche di lavorazione e decorazione eseguite dalle sapienti mani dei maestri artigiani della Manifattura, trovano la più alta espressione nel custom made Richard Ginori. La celebrazione di un incontro tra modernità e tradizione. L'espressione di un prodotto unico interamente su misura.

La Manifattura è in grado di personalizzare ogni richiesta del cliente e tradurla in prodotti su misura, made to measure, che identificano il committente mantenendo fedeltà al made in Italy Richard Ginori.

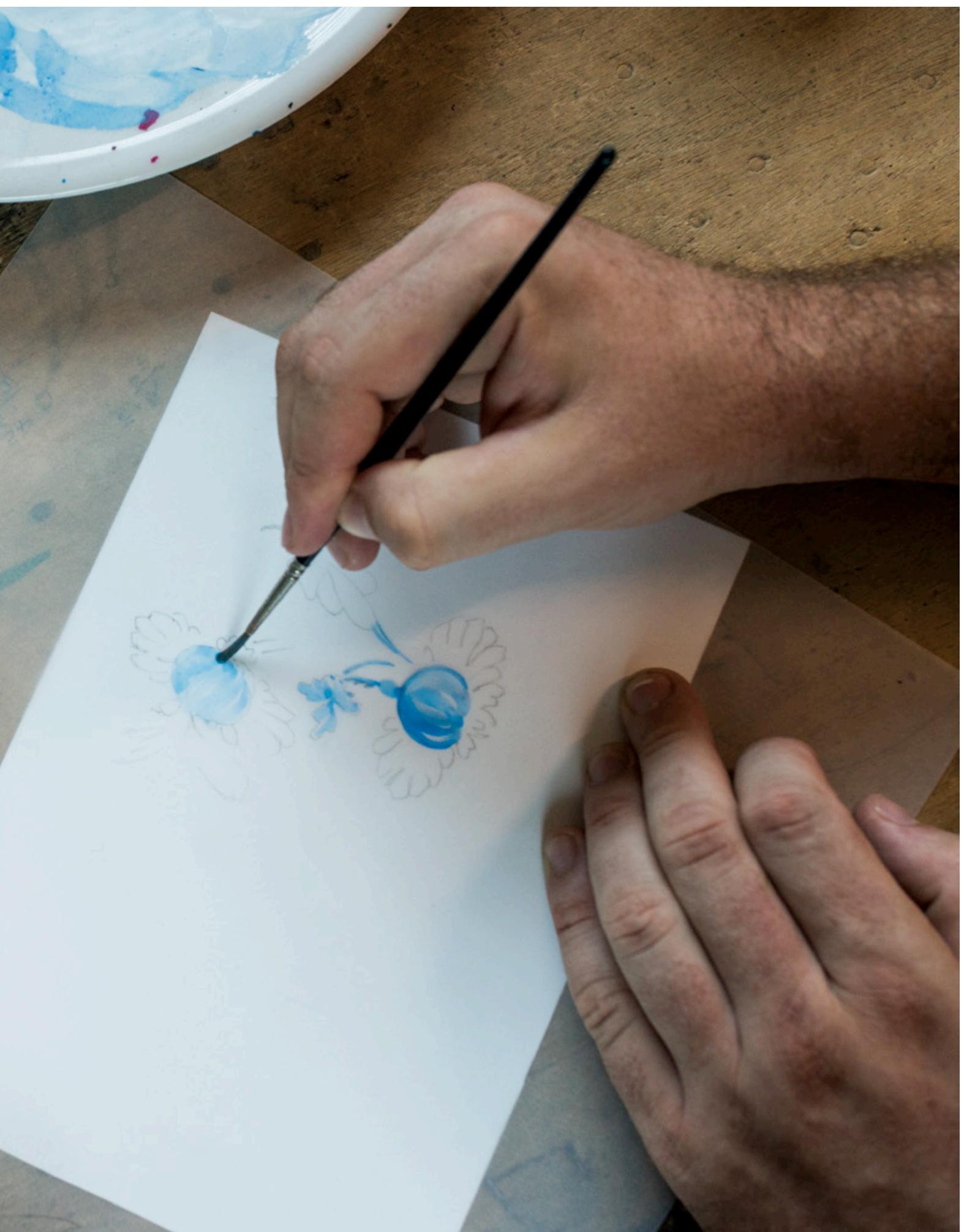
L'atelier fiorentino mira a questo, consentendo ai propri committenti di creare un prodotto, che unisce lo stile e la propria personalità con il Dna Richard Ginori.

Art, history and creativity, combined with the distinctive manufacturing methods and decorative techniques employed by the skilled hands of the master craftsmen at the Manufacture, find their most tangible expression in custom-made Richard Ginori products. A celebration of modernity meeting tradition. An expression of a unique product that is entirely made to measure.

The Manufacture can grant any personalisation requests from clients and translate them into one-off, made-to-measure products that identify their purchaser while remaining faithful to Richard Ginori's Made in Italy philosophy.

The Florentine atelier recognises this need, and enables its customers to create a product that marries their unique personality with the DNA of Richard Ginori.







. 1 .



. 2 .



. 3 .



. 4 .



. 5 .



. 6 .

1. Segnaposto Blu, forma Antico Doccia.
Decorato a mano. Colore in aerografo.

*Blue charger plate, Antico Doccia shape.
Decorated by hand. Background color is
made using the airbrush tecnicue.*

2. Collezione Volga, segnaposto.
Decorato a mano. Effetto Incisione.
Greca al bordo applicata in
decalcomania. Passaggio a pennello
di oro brillante sul bordo a creare un
effetto lucido.

*Volga collection, charger plate.
Hand decorated. Engraving effect.
Pattern is applied on the rim using the
decalcomania technique. Golden brushing
is applied to the edge to create a shiny
effect.*

3. Vecchio Ginori Oro, segnaposto.
Decorato a mano. Fascia in oro
zeccino dipinta a mano.
Oro zecchino brunito e lucidato.

*Vecchio Ginori Gold, charger plate.
Hand decorated. Hand-painted golden
rim. Pure gold is burnished and polished.*

4. Collezione Catene Nero, segnaposto.
Decorato a mano. Soggetto applicato in
decalcomania su falda. Bordo Platino
dipinto a pennello. Ritocco a pennello
in platino su manici e pomelli dei
servizi tè e caffè.

*Catene Nero collection, charger plate.
Hand decorated. Texture is applied on the
rim using the decalcomania technique.
The edge is hand painted in platinum.
Platinum brush retouch are applied on tea
and coffee service's handle, edges and knobs.*

5. Collezione Burma, piatto piano
forma Impero.
Decorato a mano. Fascia colore
al bordo applicata a mano in
decalcomania. Ritocco a pennello in
oro zecchino su manici e pomelli dei
servizi tè e caffè.

*Burma collection, dinner plate, Impero
shape.
Hand Decorated. Color on rim is applied
using the decalcomania technique.
Golden brush retouch are applied on tea
and coffee service's handle, edges and
knobs.*

6. Collezione Cirque des Merveilles,
piatto piano.
Decorato a mano. Soggetto applicato
in decalcomania su falda. Bordo Oro
Zecchino dipinto a pennello. Ritocco
a pennello in oro zecchino su manici
e pomelli dei servizi tè e caffè. Oro
brunito e lucidato.

*Cirque des Merveilles collection, dinner
plate, Impero shape.
Hand decorated. Patterns are applied on
the rim using the decalcomania technique.
The edge is painted in pure gold. Golden
brush retouch are applied on tea and
coffee service's handle, edges and knobs.
Pure gold is burnished and polished.*



. 7 .



. 8 .

7. Collezione Fiesole, piatto piano forma Impero. Decorato a mano. Greca al bordo, motivo floreale al marly e soggetto centrale applicati in decalcomania. Bordo Oro Zecchino dipinto a pennello. Ritocco a pennello in oro zecchino su manici e pomelli dei servizi tè e caffè.

Fiesole collection, dinner plate, Impero shape. Hand decorated. Textures and floral patterns are applied using the decalcomania technique. Pure gold painted edge. Golden brush retouch are applied on tea and coffee service's handle, edges and knobs.



. 9 .

8. Collezione Contessa, segnaposto. Decorato a mano. Soggetto applicato in decalcomania su falda e decoro in aerografo e bordo platino dipinto a pennello sui servizi tè e caffè.

Contessa collection, charger plate. Hand decorated. Patterns are applied on the rim using the decalcomania technique. Airbrush decoration and painted platinum edges are applied on tea and coffee services.

9. Collezione La Scala, piatto piano forma Impero.

Decorato a mano extra ricco. Soggetto applicato in decalcomania su falda e decoro a pennello dei fili in oro zecchino e colore. Ritocco a pennello in oro zecchino e colore su manici e pomelli dei servizi tè e caffè. Oro zecchino brunito e lucidato.

La Scala collection, dinner plate, Impero shape. Textures are applied on the rim using the decalcomania technique and pure gold brush decoration is applied on the edge. Golden brush retouch are applied on tea and coffee service's handle, edges and knobs. Pure gold is burnished and polished.



. 10 .



. 11 .

10. Segnaposto Porpora. Decorato a mano. Colore in aerografo e ritocco a pennello in oro zecchino su bordi. Oro zecchino brunito e lucidato.

Purple charger plate. Hand decorated. Background color is made using the airbrush technique and edges are painted in golden. Pure gold is burnished and polished.

11. Collezione Babele Rosso, segnaposto forma Duchessa. Decorato a mano. Soggetto applicato in decalcomania all over.

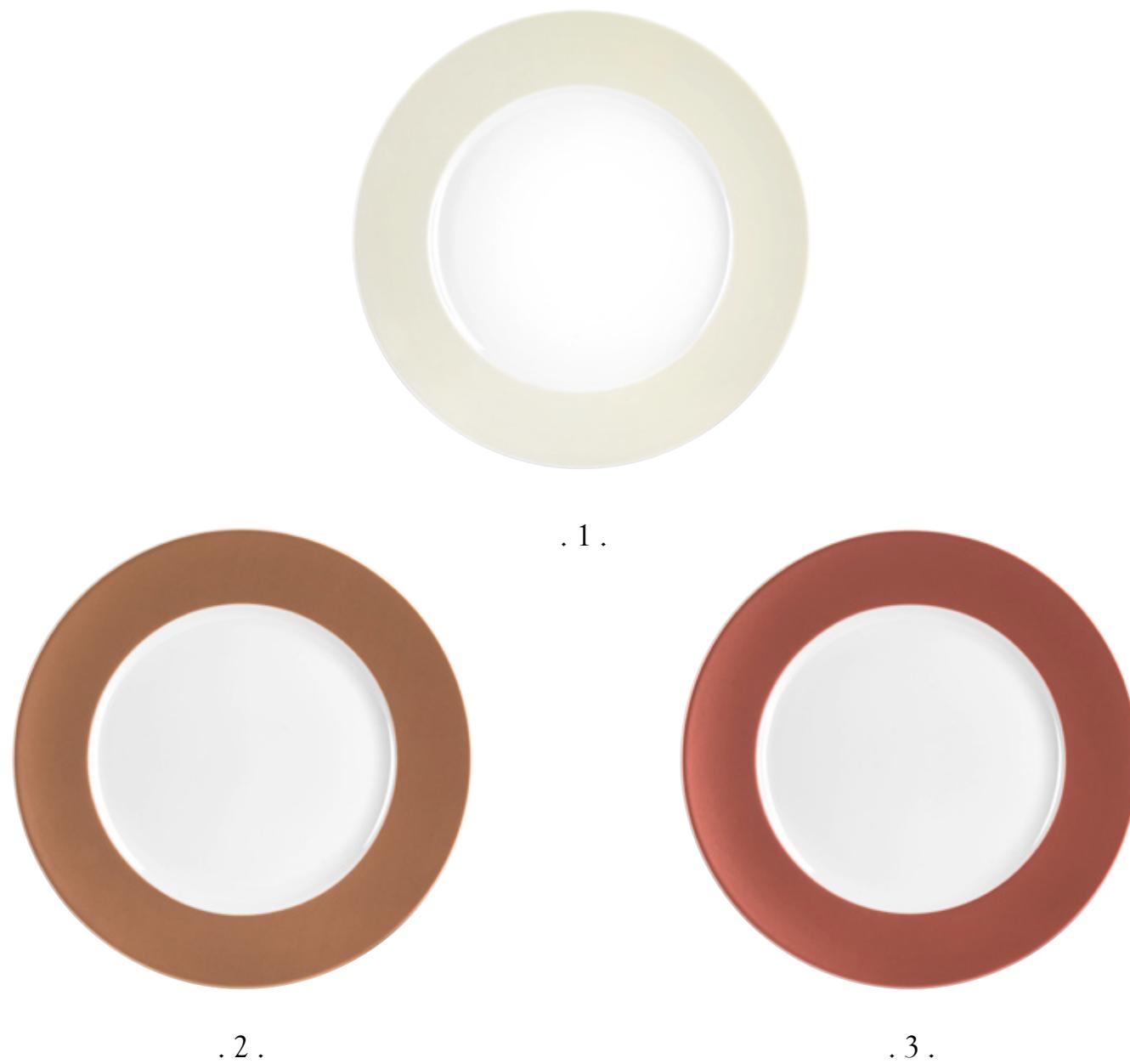
Babele Rosso collection, charger plate, Duchessa shape. Hand decorated. Textures are applied all over the plate using the decalcomania technique.

12. Collezione Italian Pois, segnaposto forma Antico Doccia. Decorato a mano. Soggetto applicato in decalcomania all over e bordo colore dipinto a pennello. Ritocco a pennello per la rifinitura in colore su manici e pomelli dei servizi tè e caffè.

Italian Pois collection, charger plate Antico Doccia shape. Hand decorated. Textures are applied using the decalcomania technique with paintbrush rim. Brush retouch are applied on tea and coffee service's handle, edges and knobs. Pure gold is burnished and polished.



. 12 .

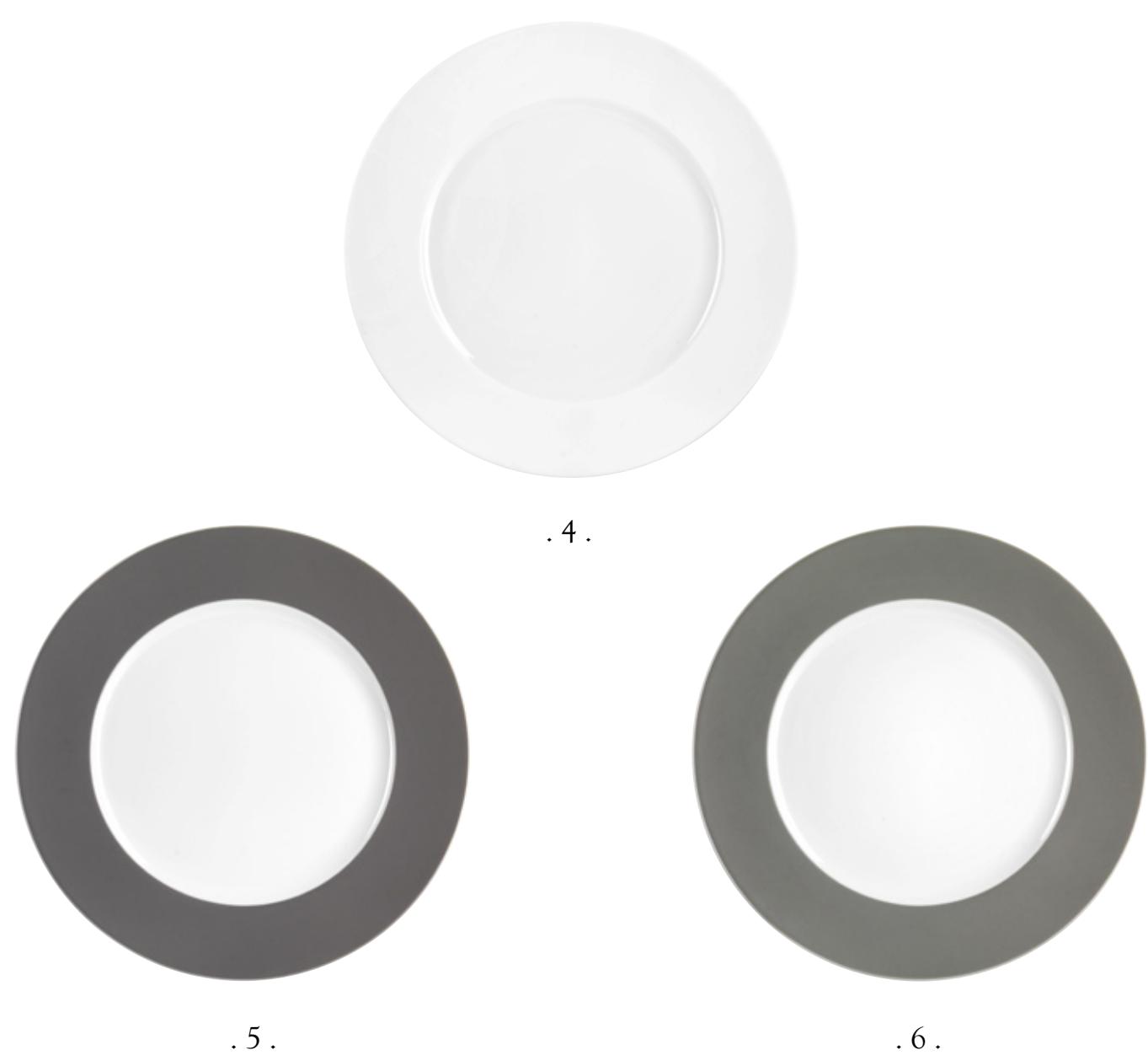


Colori metallici e cangiante si posano delicatamente sulla falda dei segnaposto Richard Ginori attraverso il processo di applicazione, la particolare tecnica che trasmette sul piatto in porcellana il decoro creato su carta.

Ogni decoro, applicato dalle sapienti mani dei maestri artigiani della Manifattura, incontra le diverse richieste di personalizzazione e assume un carattere unico ed inimitabile. Otto le varianti colore. Dal bianco satinato al madreperla, declinato nei toni più caldi del beige rame o più freddi del bruno, grigio fumo e grigio verde

Metallic and iridescent colours are carefully added to the rim of Richard Ginori service plates using the application process, a special technique that transfers the decoration created on paper to the porcelain plate.

Each and every decoration, applied by the skilled hands of the Manufacture's master craftsmen, responds to the most diverse of personalisation requests and takes on a unique, inimitable character. There are eight colours to choose from. From white satin to mother of pearl, descending into warmer tones of beige-copper or cooler tones of brown, smoky grey and grey-green.



1. Madreperla beige. Mother of pearl in beige.
 2. Madreperla bruno. Mother of pearl in brown.
 3. Madreperla rame. Mother of pearl in copper.
 4. Madreperla. Mother of pearl.
 5. Madreperla grigio fumo. Mother of pearl in grey smoke.
 6. Madreperla grigio verde. Mother of pearl in grey green.



. 1 .



. 2 .



. 3 .



. 4 .

Archi in quattro varianti colore applicati manualmente dai sapienti maestri artigiani segnano l'eccellenza della Manifattura Richard Ginori.

La straordinaria bellezza del decoro delle falde dei segnaposto è esaltata dall'alternanza del colore, giocato con progressione nei toni lucidi e opachi.

Arches in four different shades applied by the hands of skilled master craftsmen affirm the excellence of the Richard Ginori Manufacture.

The extraordinary beauty of the decoration on the rims of the service plates is accentuated by the alternating colours, executed with progression in the glossy and matt tones.

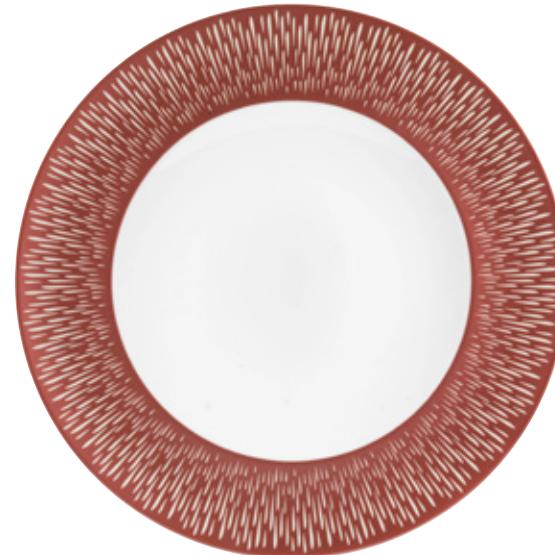
1. Madreperla grigio fumo. Mother of pearl in grey smoke.
2. Madreperla platino. Mother of pearl in platinum.
3. Madreperla rame. Mother of pearl in copper.
4. Madreperla nero satinato. Mother of pearl in satin black.



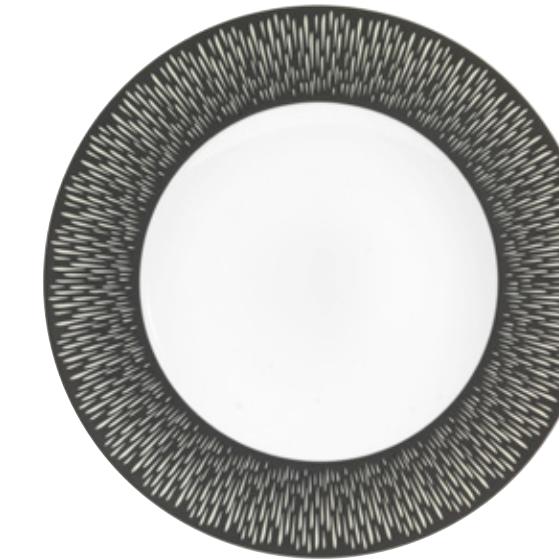
. 1 .



. 2 .



. 3 .



. 4 .



. 5 .

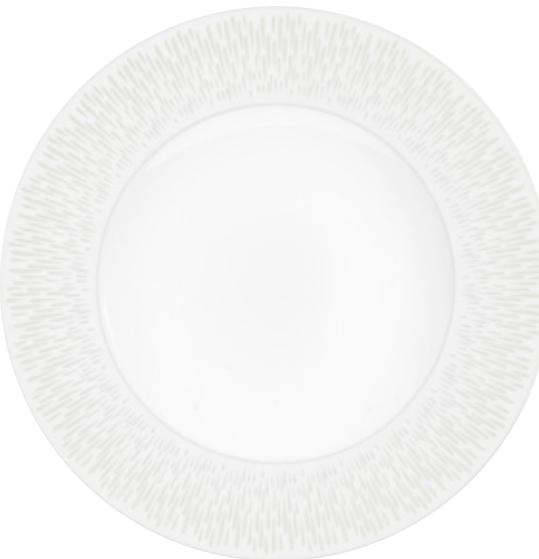


. 6 .

Un sinergico gioco di alternanze tra porcellana bianca e colore, caratterizza le falde dei singoli segnaposto. La speciale tecnica della decalcomania regala due percorsi di personalizzazione. Gocce di colore posate sulla porcellana bianca con effetto a rilievo ed effetti madreperla nei toni del beige rame, bruno, grigio fumo e grigio verde che delimitano gocce di porcellana bianca.

Synergistic play from alternating white porcelain and colour characterizes the rims of the individual service plates. Use of the special decal technique allows for two different personalised looks: Droplets of colour on white porcelain with the illusion of relief, and a mother of pearl effect in beige-copper, brown, smoky grey or grey-green tones that outline droplets of white porcelain.

1. Madreperla grigio verde. Mother of pearl in grey green.
2. Madreperla bruno. Mother of pearl in brown.
3. Madreperla rame. Mother of pearl in copper.
4. Madreperla grigio fumo. Mother of pearl in grey smoke.
5. Madreperla beige. Mother of pearl in beige.
6. Madreperla nero satinato. Mother of pearl in satin black.



. 7 .



. 8 .



. 9 .

7. Satinato bianco, gocce porcellana.
Satin white, droplets in porcelain.
 8. Madreperla, gocce platino.
Mother of pearl, droplets in platinum.
 9. Gocce in bianco spessorato.
White droplets in relief.



. 1 .



. 2 .

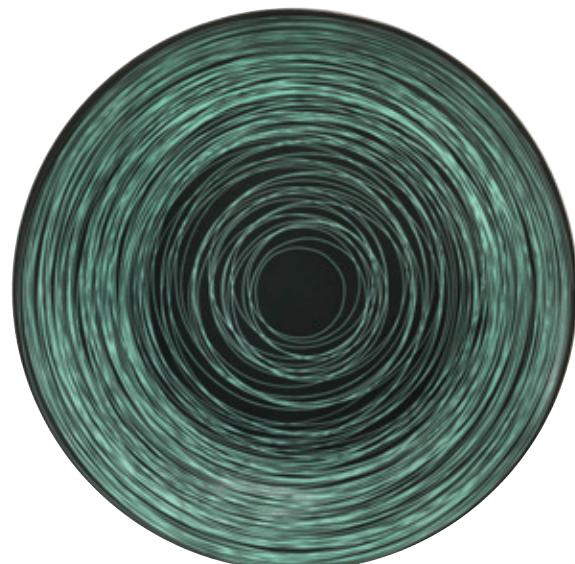
Una sofisticata eleganza si esprime in due varianti di decoro. Applicazioni a rilievo bianco su bianco eseguite con tecniche innovative dalla Manifattura creano sul segnaposto effetti e tratteggi che riproducono texture che richiamano alla sabbia del deserto e giochi di bolle.

A sophisticated elegance is expressed in two different versions of this decoration. White-on-white reliefs applied using the Manufacture's innovative techniques create tonal and shading effects on the service plate that reproduce textures that recall the desert sand and bubbles games.

1. Rilievo con motivo di bolle. Reliefs with bubbles patterns.
 2. Rilievo con motivo sabbia. Reliefs with desert sand patterns.



. 1 .



. 2 .



. 3 .



. 4 .



. 5 .



. 6 .

Tecnica autentica, espressione di alta manifattura e maestria artigiana. Un decoro realizzato esclusivamente a mano dai sapienti artigiani della Manifattura attraverso l'utilizzo dell'aerografo che colora la superficie del piatto, imprimendo e trasferendo ai prodotti straordinari effetti materici. *Authentic techniques, expression of superior workmanship, exquisite artistry. A decoration applied exclusively by hand by the Manufacture's skilled craftsmen using an airbrush, which colours the surface of the plate and gives the products an extraordinary textural effect.*

1. Una speciale tecnica a punzecchio realizzata attraverso l'aerografo e successive striature, come leggere sfumare, create a mano in filettatura di ferro o rame concedono personalizzazioni insolite. I metalli impiegati una volta cotti assumono una colorazione particolare che trasmette al piatto un inaspettato effetto ceramico.
An airbrush sprays light droplets of water gently, almost impalpably, onto the plates to create an unusual aquatic effect. This is an exclusive decoration that personalises the items in the collection, rendering them similar but never the same. Each and every droplet falls differently and randomly, making each and every piece unique.

2, 3. Un decoro realizzato esclusivamente a mano attraverso l'utilizzo dell'aerografo che colora la superficie del piatto, imprimendo e trasferendo ai prodotti straordinari effetti materici. Manufatti unici, resi inimitabili da striature che grazie a movimenti manuali circolari e costanti ultimano il decoro di ogni singolo prodotto.
A decoration applied exclusively by hand using an airbrush, which colours the surface of the plate and gives the products an extraordinary textural effect. The resulting pieces are unique, rendered inimitable by bands that complete the decoration of each and every product with uniform circular hand movements.

4, 5, 6. Leggere gocce di acqua si posano in modo lieve quasi impalpabile sui piatti attraverso l'utilizzo dell'aerografo, regalando singolari effetti marini. Una decorazione esclusiva che personalizza gli oggetti. Una personalizzazione simile e mai uguale; ogni goccia cade infatti in modo vario e casuale rendendo ogni oggetto assolutamente irripetibile.
An airbrush sprays light droplets of water gently, almost impalpably, onto the plates to create an unusual aquatic effect. This is an exclusive decoration that personalises the items in the collection, rendering them similar but never the same. Each and every droplet falls differently and randomly, making each and every piece unique.



04. LE COLLEZIONI COLLECTIONS

166	Stocked in the USA ANTICO DOCCIA	206	Special order only MEDITERRANEO
174	Special order only BARCELLONA	210	Stocked in the USA MURAT
178	Special order only BREAKFAST	214	Stocked in the USA MUSEO
184	Special order only CLIP	218	Special order only QUARZO
186	Limited USA Stock DIAGONO	224	Stocked in the USA VECCHIO GINORI
190	Limited USA Stock DUCHESSA	234	Special order only VENEZIA
194	Special order only FEELING	238	Special order only COMPLEMENTI
200	Special order only IMPERO		

ANTICO DOCCIA



Forma in uso dal 1745. Doccia è il luogo straordinario, il paese delle meraviglie dove nel 1735 l'idea, l'intuizione imprenditoriale del Marchese Carlo Ginori crea la storica Manifattura, la fabbrica dell'oro Bianco. Antico Doccia è il DNA Richard Ginori. Pura porcellana disegnata dalle curve del profilo della forma ispirate alle linee dell'argenteria tardo-barocca fiorentina. Antico Doccia ha decrittato lo stile nel set up delle tavole più importanti.

Antico Doccia è forma e sostanza, semplice perfezione. Espressione del savoir faire e dell'artigianalità Richard Ginori, è disponibile in assortimento completo tavola, tè e caffè.

First created in 1745. Antico Doccia, the quintessential of distinctive features, envelopes the founding values of manufacturing and projects them in the contemporary world. Classic and vocationally refined, this style has been used since the mid 1700s and

distinguishes itself for the seductive curves of the profile that recollects the seductive late-baroque Florentine silverware. Refined but not ostentatious, Antico Doccia which expresses Richard Ginori's savoir-faire and craftsmanship, is available in a complete assortment of tableware, tea and coffee settings.



Piatto piano | Flat plate
003RG00 FPT110 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{3}{4}$



Piatto piano | Flat plate
003RG00 FPT110 0200 B00000000
cm 20 | in. 7 $\frac{3}{4}$



Piatto piano | Flat plate
003RG00 FPT110 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 $\frac{1}{4}$



Piatto piano | Dinner plate
003RG00 FPT110 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Piatto piano | Dinner plate
003RG00 FPT110 0265 B00000000
cm 26,5 | in. 10 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | Dinner plate
003RG00 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Segnaposto | Charger plate
003RG00 FPT100 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Piatto fondo | Soup plate
003RG00 FPT210 0205 B00000000
cm 20,5 | in. 8



Piatto fondo | Soup plate
003RG00 FPT210 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Piatto pasta | Pasta plate
003RG00 FPT210 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Piatto quadrato | Squared plate
003RG00 FPT120 021X B00000000
cm 21 | in. 8 $\frac{1}{2}$



Piatto quadrato | Squared plate
003RG00 FPT120 026X B00000000
cm 26 | in. 11 $\frac{1}{4}$



Piatto quadrato | Squared plate
003RG00 FPT120 030X B00000000
cm 30 | in. 11 $\frac{3}{4}$



Vassoio rotondo | *Round platter*
003RG00 FVS210 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Piatto fondo | *Deep plate*
003RG00 FPT210 0315 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Raviera | *Pickle dish*
003RG00 FRV000 0220 B00000000
cm 22 | in. 8 $\frac{3}{4}$



Coppetta | *Fruit bowl*
003RG00 FCP000 0175 B00000000
cm 17,5 | in. 7



Calotta | *Bowl*
003RG00 FIN020 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Calotta | *Bowl*
003RG00 FIN020 0200 B00000000
cm 20 | in. 7 $\frac{3}{4}$



Vassoio ovale fondo | *Oval deep platter*
003RG00 FVS230 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Vassoio ovale piano | *Oval flat platter*
003RG00 FVS130 0270 B00000000
cm 27 | in. 10 $\frac{1}{2}$



Vassoio ovale | *Oval platter*
003RG00 FVS130 0340 B00000000
cm 34 | in. 13 $\frac{1}{2}$



Insalatiera rotonda | *Round salad bowl*
003RG00 FIN030 0260 B00000000
cm 26 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Insalatiera ovale | *Oval salad bowl*
003RG00 FIN030 0250 B00000000
cm 25 | in. 10



Piatto insalata | *Salad plate*
003RG00 FCT900 GEN B00000000



Vassoio ovale | *Oval platter*
003RG00 FVS130 0385 B00000000
cm 38,5 | in. 15



Vassoio ovale pesce | *Oval fish platter*
003RG00 FVS130 0585 B00000000
cm 58,5 | in. 23



Zuppiera con coperchio | *Tureen with cover*
003RG00 FZP030 0385 B00000000
lt 3,85 | oz. 135 $\frac{3}{4}$



Zuppiera rotonda con coperchio | *Round tureen with cover*
003RG00 FZP010 0350 B00000000
lt 3,5 | oz. 118



Coppetta riso | *Rice bowl*
003RG00 FCP030 0260 B00000000
cm 10,5 cc 260 | in. 4 oz. 9 $\frac{1}{2}$



Coppetta riso bassa | *Rice small bowl*
003RG00 FCP035 0110 B00000000
cm 11 | in. 4 $\frac{1}{4}$



Coppa zuppa | *Soup bowl*
003RG00 FCP000 0145 B00000000
cm 14,5 cc 500 | in. 5 1/2 oz. 17



Coppetta | *Fruit bowl*
003RG00 FCP000 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Piattino festonato | *Festooned small plate*
017RG02 FX5001 0950 B00000000
cm 9,5 | in. 3 $\frac{1}{2}$



Coppetta soia | *Soy cup*
003RG00 FCP010 0100 B00000000
cm 10 | in. 4



Scatola rettangolare | *Rectangular box*
017RG02 FG5115 B00000000
cm 10 x 6,6 | in. 4 x 2 $\frac{1}{2}$



Scatola rettangolare | *Rectangular box*
017RG02 FG5118 B00000000
cm 14 x 9 | in. 5 $\frac{1}{2}$ x 3 $\frac{1}{2}$



Salsiera | Gravy boat
003RG00 FSA000 GEN B00000000
h cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Cucchiaio per salsiera
Gravy boat spoon
003RG00 FSA003 GEN B00000000



Fruttiera | Fruit stand
003RG00 FCT300 0220 B00000000
cm 22 | in. 8 $\frac{1}{2}$



Tazza colazione | Breakfast cup
003RG00 FTZ501 0260 B00000000
cc 135 | oz. 11



Piatto colazione | Breakfast plate
003RG00 FPT501 0165 B00000000
cm 16,5 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Mug | Mug
003RG00 FTZ700 0400 B00000000
cc 400 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Piatto rotondo per dolci | Round cake plate
003RG00 FCT910 0305 B00000000
cm 30,5 | in. 12



Saliera e pepiera tre fori
Salt and pepper shaker three holes
171RG01 FCT701 0070 B00000000
cm 7 | in. 2 $\frac{3}{4}$



Saliera e pepiera più fori
Salt and pepper shaker
with multiple holes
171RG01 FCT702 0070 B00000000
cm 7 | in. 2 $\frac{3}{4}$



Saliera | Salt shaker
171RG01 FCT701 0105 B00000000
cm 10,5 | in. 4



Tazza brodo | Soup cup
003RG00 FTZ601 0350 B00000000
cc 350 | oz. 12 $\frac{1}{2}$



Tazza brodo rinforzata | Reinforced soup cup
003RG00 FTZ631 0350 B00000000
cc 350 | oz. 12 $\frac{1}{2}$



Piatto tazza brodo | Soup cup plate
003RG00 FPT601 0175 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè | Coffee cup
003RG00 FTZ301 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4 $\frac{1}{4}$



Piatto caffè | Coffee saucer
003RG00 FPT301 0135 B00000000
cm 13,5 | in. 5 $\frac{1}{4}$



Tazza caffè rinforzata
Reinforced coffee cup
003RG00 FTZ301 0100 B00000000
cc 120 | oz. 4 $\frac{1}{4}$



Piatto caffè rinforzato
Reinforced coffee saucer
003RG00 FPT320 0135 B00000000
cm 13,5 | in. 5 $\frac{1}{4}$



Coperchio tazza caffè
Coffee cup cover
003RG00 FUU002 0270 B00000000



Coperchio tazza tè
Tea cup cover
003RG00 FTZ402 GEN B00000000



Coperchio tazza mug
Mug cup cover
003RG00 FTZ701 0400 B00000000



Coperchio tazza brodo
Soup cup cover
003RG00 FTZ602 0350 B00000000



Tazza tè | Tea cup
003RG00 FTZ401 0220 B00000000
cc 240 | oz. 8 $\frac{1}{2}$



Piatto tè | Tea saucer
003RG00 FPT401 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Tazza tè rinforzata
Reinforced tea cup
003RG00 FTZ401 0190 B00000000
cc 240 | oz. 8 $\frac{1}{2}$



Piatto tè rinforzato
Reinforced tea saucer
003RG00 FPT420 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
003RG00 FCF300 0025 B00000000
lt 0,25 | oz. 8 $\frac{1}{2}$



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
003RG00 FCF300 0040 B00000000
lt 0,40 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
003RG00 FCF300 0077 B00000000
lt 0,77 | oz. 27 $\frac{1}{4}$



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
003RG00 FCF300 0114 B00000000
lt 1,14 | oz. 40 $\frac{1}{4}$



Teiera con coperchio | Teapot with cover
003RG00 FTE400 0040 B00000000
lt 0,4 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Teiera con coperchio | Teapot with cover
003RG00 FTE400 0068 B00000000
lt 0,68 | oz. 24



Teiera con coperchio | Teapot with cover
003RG00 FTE400 0109 B00000000
lt 1,0 | oz. 38 $\frac{1}{2}$



Lattiera | Milk jug
003RG00 FLT000 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4



Lattiera | Milk jug
003RG00 FLT000 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6



Lattiera | Milk jug
003RG00 FLT000 0270 B00000000
cc 270 | oz. 9 $\frac{1}{2}$



Lattiera | Milk jug
003RG00 FLT000 0405 B00000000
cc 405 | oz. 14 $\frac{1}{4}$



Zuccheriera con coperchio | Sugar bowl with cover
003RG00 FZU000 0270 B00000000
cc 270 | oz. 9 $\frac{1}{2}$



Zuccheriera con coperchio | Sugar bowl with cover
003RG00 FZU000 0475 B00000000
cc 475 | oz. 16 $3 \frac{3}{4}$



Portabacchette | Chopsticks rest
031SM00 FCO050 8X3 B00000000
cm 8 x 3 | in. 3 x 1



Biscottiera | Cookies bowl
017RG02 FG5207 B00000000
cm 13 | in. 5

BARCELLONA



Equilibrio di forma.
Elaborata sul cerchio e
sull'ovale, la linea morbida è
regina sulla forma Barcellona.
Piatti a specchio e vassoi con
alette per apparecchiature di
gusto contemporaneo.
Pezzi progettati per l'alta
resistenza.

Balance of shape.
With a design that hinges on the
circle and the oval, the soft line
reigns supreme over Barcellona
shape. Mirror finish plates
accompany trays with side handles
to facilitate contemporary table
settings.
The pieces have been designed
for high durability.



Piatto piano | Flat plate
057RG01 FPT110 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 $\frac{1}{4}$

Piatto piano | Flat plate
057RG01 FPT110 0190 B00000000
cm 19 | in. 7 $\frac{1}{2}$

Piatto piano | Flat plate
057RG01 FPT110 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 $\frac{1}{4}$

Piatto piano | Flat plate
057RG01 FPT110 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | Flat plate
057RG01 FPT110 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 $\frac{1}{4}$



Piatto piano | Flat plate
057RG01 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Piatto fondo | Soup plate
057RG01 FPT210 0215 B00000000
cm 28 | in. 8 $\frac{3}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
057RG01 FVS130 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
057RG01 FVS130 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
057RG01 FVS130 0360 B00000000
cm 36 | in. 14 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
057RG01 FVS130 0410 B00000000
cm 41 | in. 16 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
058RG01 FVS130 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
058RG01 FVS130 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
058RG01 FVS130 0360 B00000000
cm 36 | in. 14 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale fondo | Oval deep platter
058RG01 FVS230 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Vassoio ovale fondo | Oval deep platter
058RG01 FVS230 0360 B00000000
cm 36 | in. 14



Tazza colazione | Breakfast cup
058RG01 FTZ501 0235 B00000000
cc 235 | oz. 8 1/4



Piatto colazione | Breakfast plate
058RG01 FPT501 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 1/4



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
057RG01 FIN000 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 1/4



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
057RG01 FIN000 0180 B00000000
cm 18 | in. 7



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
057RG01 FIN000 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 3/4



Tazza brodo | Soup cup
058RG01 FTZ601 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 1/4



Piatto tazza brodo | Soup cup plate
058RG01 FPT601 0175 B00000000
cm 17,5 | in. 7



Tazza caffè | Coffee cup
058RG01 FTZ301 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 3/4



Piatto caffè | Coffee saucer
058RG01 FPT301 0125 B00000000
cm 12,5 | in. 5



Tazza tè | Tea cup
058RG01 FTZ401 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6 1/4



Piatto tè | Tea saucer
058RG01 FPT401 0155 B00000000
cm 15,5 | in. 6

BREAKFAST



Contemporanea, essenziale, trasversale al tempo. La collezione Breakfast prevede un assortimento tè e caffè unico e versatile, ideale a qualsiasi contesto. Un qualsiasi decoro personalizzato potrà imprimere determinazione e assecondare piacevolmente i diversi stili, dal più classico al più moderno.

Contemporary, essential, timeless: The Breakfast collection comprises unique yet versatile crockery for making and serving tea and coffee, perfect in any context. Adding a personalised decoration of your choice helps give definition to and gently accentuate the various different styles, from the more classic to the more modern.



Elena, Tazza caffè | *Coffee cup*
170RG01 FTZ305 0100 B00000000
cc 100 | oz. 3 $\frac{1}{4}$

Elena, Piatto caffè | *Coffee saucer*
170RG01 FPT311 0115 B00000000
cm 11,5 | in. 4 $\frac{3}{4}$

Nova, Tazza caffè | *Coffee cup*
170RG01 FTZ306 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 $\frac{3}{4}$

Nova, Piatto caffè | *Coffee saucer*
170RG01 FPT312 0115 B00000000
cm 11,5 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Novara, Tazza caffè | *Coffee cup*
170RG01 FTZ301 0090 B00000000
cc 90 | oz. 3

Novara, Piatto caffè | *Coffee saucer*
170RG01 FPT301 0120 B00000000
cm 12 | in. 5

Silvana, Tazza caffè | *Coffee cup*
170RG01 FTZ307 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4 $\frac{1}{4}$

Silvana, Piatto caffè | *Coffee saucer*
170RG01 FPT312 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Dora, Tazza caffè | *Coffee cup*
170RG01 FTZ311 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 $\frac{3}{4}$

Dora, Piatto caffè | *Coffee saucer*
170RG01 FPT314 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$

Nova, Tazza tè | *Tea cup*
170RG01 FTZ406 0170 B00000000
cc 170 | oz. 6

Nova, Piatto tè | *Tea saucer*
170RG01 FPT411 0145 B00000000
cm 14,5 | in. 5 $\frac{3}{4}$



Novara, Tazza tè | *Tea cup*
170RG01 FTZ401 0163 B00000000
cc 163 | oz. 5 $\frac{1}{2}$

Novara, Piatto tè | *Tea saucer*
170RG01 FPT401 0150 B00000000
cm 15 | in. 6

Dora, Tazza tè | *Tea cup*
170RG01 FTZ412 0220 B00000000
cc 220 | oz. 7 $\frac{3}{4}$

Dora, Piatto tè | *Tea saucer*
170RG01 FPT413 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$



Elena, Tazza cappuccino | *Cappuccino cup*
170RG01 FTZ505 0200 B00000000
cc 200 | oz. 7



Silvana, Tazza cappuccino | *Cappuccino cup*
170RG01 FTZ411 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6 1/4



Silvana, Tazza cappuccino | *Cappuccino cup*
170RG01 FTZ507 0220 B00000000
cc 220 | oz. 7 3/4



Caffè Greco
Tazza caffè | *Coffee cup*
006RG00 FTZ301 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4



Caffè Greco
Piatto caffè | *Coffee saucer*
006RG00 FPT300 0120 B00000000
cm 12 | oz. 4 3/4



Caffè Greco
Tazza tè | *Tea cup*
006RG00 FTZ400 0245 B00000000
cc 245 | oz. 8 1/4



Caffè Greco
Piatto tè | *Tea saucer*
006RG00 FPT400 0145 B00000000
cm 14,5 | oz. 5 3/4



Elena, Piatto cappuccino
Cappuccino saucer
170RG01 FPT511 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Silvana, Piatto tè e cappuccino
Tea and cappuccino saucer
170RG01 FPT412 0145 B00000000
cm 14,5 | in. 5 3/4



Pedrocchi
Tazza caffè | *Coffee cup*
006RG00 FTZ305 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4



Pedrocchi
Piatto caffè | *Coffee saucer*
006RG00 FPT300 0135 B00000000
cm 13,5 | oz. 5 1/4



Pedrocchi
Tazza tè | *Tea cup*
006RG00 FTZ405 0160 B00000000
cc 160 | oz. 5 1/2



Pedrocchi
Piatto tè | *Tea saucer*
006RG00 FPT500 0160 B00000000
cm 16 | oz. 6 1/4



Elena,
Tazza colazione | *Breakfast cup*
170RG01 FTZ505 0310 B00000000
cc 310 | oz. 11



Nova,
Tazza colazione | *Breakfast cup*
170RG01 FTZ506 0245 B00000000
cc 245 | oz. 8 1/2



Taverna
Tazza caffè | *Coffee cup*
044RG00 FTZ301 0140 B00000000
cc 140 | oz. 4 3/4



Taverna
Piatto caffè | *Coffee saucer*
044RG00 FPT301 0135 B00000000
cc 135 | oz. 4 1/2



Elena,
Piatto colazione | *Breakfast plate*
1170RG01 FPT511 0165 B00000000
cm 16,5 | in. 6 1/2



Nova,
Piatto colazione | *Breakfast plate*
170RG01 FPT511 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 1/4



Tazza caffè arabo senza manico
Arabic coffee cup without handle
031RG00 FTZ350 0065 B00000000
cc 65 | oz. 2



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
170RG01 FCF300 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 1/2



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
170RG01 FCF300 0500 B00000000
cc 500 | oz. 17



Portabustine rettangolare | *Rectangular holder*
170RG01 FCO010 11x B00000000
cm 11 x 7,5 | in. 4 1/4



Teiera con coperchio
Teapot with cover
170RG01 FTE400 0350 B00000000
cc 350 | oz. 11 3/4



Teiera con coperchio
Teapot with cover
170RG01 FLT000 0500 B00000000
cc 500 | oz. 17



Coppetta | *Fruit bowl*
170RG01 FCP000 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 3/4



Coppa cereali | *Cereals bowl*
170RG01 FCP000 0155 B00000000
cm 15,5 | in. 6



Lattiera | *Milk jug*
170RG01 FLT000 0085 B00000000
cc 85 | oz. 3



Lattiera | *Milk jug*
170RG01 FLT000 0150 B00000000
cc 150 | oz. 5 1/4



Lattiera | *Milk jug*
170RG01 FLT000 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 1/2



Lattiera | *Milk jug*
170RG01 FLT000 0500 B00000000
cc 500 | oz. 17 1/2



Zuccheriera con coperchio | *Sugar bowl with cover*
170RG01 FZU000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 3/4

CLIP



Emblema di una geometria moderna, Clip è una collezione da tè e da caffè sinonimo di funzionalità, giocosamente sottolineata e rievocata dal nome. Caratterizzata da una linea pratica, perfetta in ogni tipo di ristorazione, la nuova collezione Clip è personalizzata da un bottone presente sui piatti che permette alla tazza di bloccarsi e di mantenere un perfetto equilibrio.

The epitome of modern geometry, Clip is a collection for making and serving tea and coffee that is synonymous with functionality, something which is playfully highlighted and celebrated in its name. Characterised by practical lines that are perfect for any catering scenario, the new Clip collection's defining feature is a button on the plates that holds the cup in place, enabling it to maintain optimum balance.



Caffettiera con coperchio
Coffee pot with cover
176RG00 FCF300 0430 B00000000
cc 430 | oz. 14 $\frac{1}{2}$



Teiera con coperchio
Teapot with cover
176RG00 FTE400 0400 B00000000
cc 400 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Teiera con coperchio
Teapot with cover
176RG00 FTE400 0600 B00000000
cc 600 | oz. 20 $\frac{1}{4}$



Lattiera | Milk jug
176RG00 FLT000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{1}{2}$



Cremiera | Creamer
176RG00 FLT000 0100 B00000000
cc 100 | oz. 3 $\frac{1}{4}$



Mug | Mug
176RG00 FTZ700 0350 B00000000
cc 350 | oz. 11 $\frac{3}{4}$



Tazza caffè | Coffee cup
176RG00 FTZ310 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 $\frac{3}{4}$



Tazza caffè grande | Large coffee cup
176RG00 FTZ310 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6



Tazza tè | Tea cup
176RG00 FTZ410 0220 B00000000
cc 220 | oz. 7 $\frac{1}{2}$



Piatto caffè | Coffee saucer
176RG00 FPT310 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$



Piatto tè, caffè grande, mug | Saucer for tea, large coffee and mug cups
176RG00 FPT410 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{3}{4}$

DIAGONO



Contemporanea.
Dinamica la linea della forma
Diagono è raffinato gusto
dell'essenziale, del bello.
Originale il gioco delle linee
più rigorose dei piatti, con
la delicatezza curvilinea delle
tazze, e del piatto fondo.
Perfetto per una mise en
place creativa e sperimentale.
Originali ed eccentriche
la lattiera e la caffettiera.
Espressione del savoir faire

e dell'artigianalità Richard
Ginori, è disponibile in
assortimento completo tavola,
tè e caffè.

Modernity.
With dynamic line of its shape,
Diagono represents the refined
taste of the essential and the
beautiful.
*The effect created by the clash
between the rigorous lines of
the plates and the curvilinear*

*softness of the cups and the bowl
is original indeed. Perfect for
experimental and creative cuisine.
The milk jug and coffee pot
are original and eccentric.*
*The collection, which expresses
Richard Ginori's savoir-faire and
craftsmanship, is available in a
complete assortment of tableware,
tea and coffee settings.*



Piatto pane | Bread plate
136RG00 FPT110 0190 B00000000
cm 19 | in. 7 $\frac{1}{2}$



Piatto fondo | Soup plate
136RG00 FPT210 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 $\frac{1}{4}$



Piatto fondo | Soup plate
136RG00 FPT210 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Piatto quadrato | Squared plate
136RG00 FPT120 021X B00000000
cm 21 x 21 | in. 8 $\frac{1}{4}$ x 8 $\frac{1}{4}$



Piatto quadrato | Squared plate
136RG00 FPT120 026X B00000000
cm 26 x 26 | in. 10 $\frac{1}{4}$ x 10 $\frac{1}{4}$



Piatto quadrato | Squared plate
136RG00 FPT120 030X B00000000
cm 30 x 30 | in. 11 $\frac{3}{4}$ x 11 $\frac{3}{4}$



Vassoio rettangolare | Rectangular flat platter
136RG00 FVS140 28X B00000000
cm 28 x 12 | in. 11 x 4 $\frac{3}{4}$



Vassoio rotondo | Round platter
136RG00 FPT110 0330 B00000000
cm 33 | in. 13



Insalatiera | Salad bowl
136RG00 FIN000 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Coppetta quadrata | Squared fruit saucer
136RG00 FCP220 14X B00000000
cm 14 x 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$



Coppa quadrata | Squared fruit saucer
136RG00 FCP220 16X B00000000
cm 16 x 16 | in. 6 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè | *Coffee cup*
136RG00 FTZ301 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4 $\frac{1}{4}$



Piatto caffè | *Coffee saucer*
136RG00 FPT301 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Tazza tè | *Tea cup*
136RG00 FTZ401 0200 B00000000
cc 200 | oz. 7



Piatto tè | *Tea saucer*
136RG00 FPT401 0145 B00000000
cc 200 | in. 5



Caffettiera e Teiera con coperchio
Coffeepot and teapot with cover
136RG00 FCF300 1000 B00000000
lt 1 | oz. 35 $\frac{1}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
136RG00 FLT000 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 $\frac{1}{2}$



Zuccheriera con coperchio
Sugar bowl with cover
136RG00 FZU000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{3}{4}$

DUCHESSA



Eleganza e tradizione. Simmetria delicata e di grande impatto, ispirazione barocca. I piatti a larga tesa e con punte smussate si alternano a varie dimensioni, accompagnati da piatti da portata, zuppiera e salsiere. Duchessa è senza tempo, ispirazione per una tavola elegante e preziosa. Espressione del savoir faire

e dell'artigianalità Richard Ginori, è disponibile in assortimento completo tavola, tè e caffè.

Elegance and tradition. The delicate and impactful symmetry is of Baroque inspiration. The broad-rimmed and smooth-tipped plates come in various sizes, accompanied by serving plates, soup tureens and gravy boats.

The breakfast assortment includes contoured teapots and coffee pots with slim handles and a variety of cups. The collection, which expresses Richard Ginori's savoir-faire and craftsmanship, is available in a complete assortment of tableware, tea and coffee settings.



Piatto Pane | *Bread plate*
165RG00 FPT110 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{3}{4}$

Piatto dessert | *Dessert plate*
165RG00 FPT110 0220 B00000000
cm 22 | in. 7 $\frac{3}{4}$

Piatto piano | *Dinner plate*
165RG00 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11

Piatto fondo | *Soup plate*
165RG00 FPT210 0230 B00000000
cm 23 | in. 8 $\frac{3}{4}$



Vassoio rotondo | *Round platter*
165RG00 FPT110 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | *Oval platter*
165RG00 FVS130 0370 B00000000
cm 37 | in. 14 $\frac{1}{2}$



Coppetta | *Fruit bowl*
165RG00 FCP000 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Insalatiera | *Salad bowl*
165RG00 FIN000 0230 B00000000
cm 23 | in. 9



Raviera | *Pickle dish*
165RG00 FRV000 0220 B00000000
cm 22 | in. 8 $\frac{3}{4}$



Zuppiera con coperchio | *Tureen with cover*
165RG00 FZP000 0350 B00000000
lt 3,5 | oz. 123 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè | *Coffee cup*
165RG00 FTZ301 0800 B00000000
cc 80 | oz. 3 $\frac{1}{4}$



Piatto caffè | *Coffee saucer*
165RG00 FPT301 0125 B00000000
cm 12,5 | in. 5



Tazza tè | *Tea cup*
165RG00 FTZ401 0109 B00000000
cc 109 | oz. 3 $\frac{1}{2}$



Piatto tè | *Tea saucer*
165RG00 FPT401 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Caffettiera con coperchio | *Coffeepot with cover*
165RG00 FCF300 0010 B00000000
lt 1 | oz. 35 $\frac{1}{4}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
165RG00 FTE400 0120 B00000000
lt 1,2 | oz. 42 $\frac{1}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
165RG00 FLT000 0220 B00000000
cc 220 | oz. 7 $\frac{3}{4}$



Zuccheriera con coperchio | *Sugar bowl with cover*
165RG00 FZU000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{1}{2}$

FEELING



Minimal Deluxe.
Il gioco di cerchi e quadrati crea un assortimento dal concept moderno e minimalista, adatto anche per pietanze esotiche per una cucina creativa.
Grande piatto design su cui appoggiare coppe e ciotole.

Piccoli vassoi rettangolari,
completo di tazze da tè e da caffè e coppette.
cuisine.
Comes with a large design plate for holding drinking cups and bowls and also includes small oblong trays.
Complete with teacups, coffee cups and dessert bowl.

Minimal Deluxe.
A contrast of circles and squares creates an assortment of modern and minimalist design suitable also for exotic courses and creative



Piatto piano con falda ampia con rilievi
Flat plate with large rim with reliefs
172RG01 FPT290 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Piatto piano con falda stretta con rilievi
Flat plate with small rim with reliefs
172RG01 FPT291 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Piatto piano con falda liscia
Flat plate with plain rim
172RG01 FPT295 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Piatto piano con falda liscia ampia
Flat plate with large plain rim
172RG01 FPT294 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Piatto fondo | *Soup plate*
172RG01 FPT210 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 1/4



Piatto fondo | *Soup plate*
172RG01 FPT297 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 1/4



Piatto fondo | *Soup plate*
172RG01 FPT296 0270 B00000000
cm 27 | in. 10 1/2



Piatto fondo | *Soup plate*
172RG01 FPT297 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 1/4



Piatto fondo | *Soup plate*
172RG01 FPT210 0270 B00000000
cm 27 | in. 10 1/2



Piatto piano | *Flat plate*
1172RG01 FPT292 0220 B00000000
cm 22 | in. 8 3/4



Piatto coupe | *Coupe plate*
172RG01 FPT298 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Piatto coupe | *Coupe plate*
172RG01 FPT212 0330 B00000000
cm 33 | in. 13



Piatto pane rettangolare | *Rectangular bread plate*
172RG01 FPT140 18X1 B00000000
cm 18 x 11 | in. 7 x 4 1/2



Piatto quadrato | *Squared plate*
172RG01 FPT120 29X2 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Vassoio quadrato | *Squared tray*
172RG01 FVS121 30X B00000000
cm 30 x 30 | in. 11 3/4



Vassoio ovale coupe | *Coupe oval platter*
172RG01 FVS130 25X1 B00000000
cm 25 x 18 | in. 9 3/4 x 7



Vassoio ovale coupe | *Coupe oval platter*
172RG01 FVS130 33X2 B00000000
cm 33 x 24 | in. 13 x 9 1/2



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
172RG01 FVS140 29X1 B00000000
cm 29 x 15 | in. 11 1/2 x 6



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
172RG01 FVS141 23X B00000000
cm 23,5 x 15,5 | in. 9 1/2 x 6 1/4



Vassoio rettangolare con manico | *Rectangular platter with handle*
172RG01 FVS140 23X1 B00000000
cm 23,5 x 15,5 | in. 9 1/2 x 6 1/4



Coppa ovale | *Oval bowl*
017RG02 FG6171 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Coppa ovale | *Oval bowl*
017RG02 FG6172 B00000000
cm 35 | in. 13 3/4



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
172RG01 FVS141 33X B00000000
cm 33 x 20 | in. 13 x 7 3/4



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
172RG01 FVS140 33X1 B00000000
cm 33,5 x 18,5 | in. 13 x 7 1/2



Vassoio rettangolare tre scomparti | *Rectangular platter with three compartments*
172RG01 FVS141 32X B00000000
cm 32,5 x 10,8 | in. 12 3/4 x 4



Coppetta | *Fruit bowl*
172RG01 FCP000 0095 B00000000
cm 9,5 | in. 3 3/4



Coppetta | *Fruit bowl*
149RG00 FCP000 0080 B00000000
cm 8 | in. 4



Coppetta | *Fruit bowl*
149RG00 FCP000 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Cucchiaio finger food | *Finger food spoon*
031RG00 FCT145 GEN B00000000



Piano rettangolare | *Rectangular plane*
172RG01 FCO047 21X1 B00000000
cm 21 x 15 | in. 8 1/2 x 6



Piano rettangolare | *Rectangular plane*
172RG01 FPT100 32x B00000000
cm 32 x 25 | in. 12 1/2 x 10 1/4



Piano rettangolare | *Rectangular plane*
172RG01 FCO047 36X1 B00000000
cm 36 x 17 | in. 14 1/2 x 6



Coppetta soia | *Soy sauce bowl*
031RG00 FCP010 0075 B00000000
cm 7,5 | in. 3



Piattino per coppetta soia | *Soy sauce cup saucer*
031RG00 FCP011 0100 B00000000
cm 10 | in. 4



Coppetta quadrata | *Squared bowl*
172RG01 FVS120 8X8 B00000000
cm 8 x 8 | in. 3 x 3



Coppetta quadrata | *Squared bowl*
172RG01 FCP220 13X B00000000
cm 13,5 x 13,5 | in. 5 1/4 x 5 1/4



Tazza caffè | *Coffee cup*
172RG01 FTZ301 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 $\frac{3}{4}$



Piatto caffè | *Coffee saucer*
172RG01 FPT301 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Coppetta soia | *Soy sauce cup*
031RG00 FCP010 0100 B00000000
cm 10 | in. 4



Tazza caffè senza manico | *Coffee cup without handle*
172RG01 FTZ332 GEN B00000000



Tazza tè | *Tea cup*
172RG01 FTZ401 0200 B00000000
cc 200 | oz. 7



Piatto tè | *Tea saucer*
172RG01 FPT401 0145 B00000000
cm 14,5 | in. 5 $\frac{3}{4}$



Contenitore cilindrico | *Cylindrical box*
172RG01 FTZ331 GEN B00000000



Contenitore cilindrico | *Cylindrical box*
171RG01 FCO070 0080 B00000000
cm 8 | in. 3



Piattino | *Small plate*
172RG01 FPT110 0095 B00000000
cm 9,5 | in. 3 $\frac{3}{4}$



Caffè Greco | *Coffee saucer*
006RG00 FPT300 0120 B00000000
cm 12 | oz. 4 $\frac{3}{4}$



Caffè Greco | *Coffee saucer*
006RG00 FPT400 0145 B00000000
cm 14,5 | oz. 5 $\frac{3}{4}$



Vassoio rotondo fondo | *Deep round platter*
044RG00 FPT210 0300 B00000000
cm 30 | in. 11 $\frac{3}{4}$

IMPERO



Forma in uso dal 1790. Manifesto di rigore e di raffinata semplicità, la forma "Impero", con le sue sagome cilindriche, richiama gli analoghi modelli tardo-settecenteschi, improntati alle linee dell'eleganza neoclassica. Impero è essenziale e definisce stile e sobrietà esclusiva. La sua linea minimale, espressione di equilibrio e misura, permette decorazioni di assoluta e originale eleganza. Superbi e preziosi profili in platino, decorazioni pâte sur pâte in oro zecchino nei servizi tailor made per importanti creazioni

per le maison più famose nel mondo della moda. Impero essenzialità estetica sofisticata. Espressione del savoir faire e dell'artigianalità Richard Ginori, è disponibile in assortimento completo tavola, tè e caffè.

First created around 1790. Insignia of rigor and refined simplicity, the "Impero" shape, with its cylinder outlines, brings back similar models of the late 1700s characterized by the neoclassical style of elegance. Impero is essential and defines style and exclusive sobriety.

Its minimal line, equilibrium and measure expression, allows decorations of absolute and original elegance. Superb and precious platinum profiles, decorations in gold pâte-sur-pâte style on the tailor made tableware set for important creations for the most famous fashion houses around the world. Impero is sophisticated essential aesthetics. The collection, which expresses Richard Ginori's savoir-faire and craftsmanship, is available in a complete assortment of tableware, tea and coffee settings.



Piatto piano | Flat plate
004RG00 FPT110 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | Flat plate
004RG00 FPT110 0200 B00000000
cm 20 | in. 7 $\frac{3}{4}$



Piatto piano | Flat plate
004RG00 FPT110 0220 B00000000
cm 22 | in. 7 $\frac{3}{4}$



Piatto piano | Flat plate
101RG00 FPT110 0220 B00000000
cm 22 | in. 7 $\frac{3}{4}$
* forma, shape Luna



Piatto piano | Dinner plate
004RG00 FPT110 0265 B00000000
cm 26,5 | in. 10 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | Dinner plate
101RG00 FPT110 0270 B00000000
cm 27 | in. 11 $\frac{1}{4}$
* forma, shape Luna



Piatto piano | Dinner plate
004RG00 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Segnaposto | Charger plate
044RG00 FPT100 0310 B00000000
cm 31 | in. 12



Piatto fondo | Soup plate
004RG00 FPT210 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Piatto fondo | Soup plate
101RG00 FPT210 0230 B00000000
cm 23 | in. 8 $\frac{3}{4}$
* forma, shape Luna



Vassoio rotondo | Round platter
004RG00 FPT110 0305 B00000000
cm 30,5 | in. 12



Vassoio ovale | *Oval platter*
004RG00 FVS130 0340 B00000000
cm 34 | in. 13 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | *Oval platter*
004RG00 FVS130 0400 B00000000
cm 40 | in. 15 $\frac{1}{2}$



Vassoio pesce | *Fish platter*
004RG00 FVS930 0575 B00000000
cm 57,5 | in. 22



Coppetta zuppa | *Soup cup*
031RG00 FCP000 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$



Calotta | *Bowl*
031RG00 FIN020 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Coppetta | *Fruit bowl*
004RG00 FCP000 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$



Coppetta riso bassa | *Small rice bowl*
031RG00 FCP035 0110 B00000000
cm 11 | in. 4 $\frac{1}{4}$



Vassoio tête à tête | *Tête à tête tray*
004RG00 FVS900 0310 B00000000
cm 31 x 23 | in. 12 x 9



Vassoio tête à tête | *Tête à tête tray*
004RG00 FVS900 0400 B00000000
cm 40 | in. 15 $\frac{3}{4}$



Salsiera | *Gravy boat*
004RG00 FSA010 0300 B00000000
cc 300 | oz. 11



Cucchiaio per salsiera | *Gravy boat spoon*
004RG00 FSA003 GEN B00000000



Insalatiera | *Salad bowl*
004RG00 FIN000 0265 B00000000
cm 26,5 | in. 10 $\frac{1}{2}$



Raviera | *Pickle dish*
004RG00 FRV000 0235 B00000000
cm 23,5 | in. 9 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale fondo | *Deep oval platter*
004RG00 FVS230 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Piatto insalata | *Salad plate*
004RG00 FCT900 GEN B00000000



Portabacchette | *Chopsticks rest*
031SM00 FCO050 8X3 B00000000
cm 8 x 3 | in. 3 x 1



Zuppiera rotonda con coperchio | *Round tureen with cover*
004RG00 FZP000 0400 B00000000
lt 4 | oz. 141



Zuppiera ovale con coperchio | *Oval tureen with cover*
004RG00 FZP030 0400 B00000000
lt 4 | oz. 141



Coppetta soia | *Soy sauce cup*
031RG00 FCP010 0075 B00000000
cm 7,5 | in. 3



Piattino per coppetta soia | *Soy sauce cup saucer*
031RG00 FCP011 0100 B00000000
cm 10 | in. 4



Coppetta soia | *Soy sauce cup*
031RG00 FCP010 0100 B00000000
cm 10 | in. 4



Tazza caffè | *Coffee cup*
004RG00 FTZ301 0800 B00000000
cc 80 | oz. 2 $\frac{1}{4}$



Piatto caffè | *Coffee saucer*
004RG00 FPT301 0110 B00000000
cm 11 | in. 2 $\frac{1}{4}$



Tazza caffè grande | *Large coffee cup*
004RG00 FTZ301 0115 B00000000
cc 115 | oz. 4



Piatto caffè grande | *Large coffee saucer*
004RG00 FPT301 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Tazza tè | *Tea cup*
004RG00 FTZ401 0220 B00000000
cc 220 | oz. 7 $\frac{3}{4}$



Piatto tè | *Tea saucer*
004RG00 FPT401 0135 B00000000
cm 13,5 | in. 5 $\frac{1}{4}$



Tazza caffè arabo
Arabic coffee cup
031RG00 FTZ35 0065 B00000000
cc 65 | oz. 2



Tazza mug | *Mug*
004RG00 FTZ701 0400 B00000000 cc
cc 400 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Lattiera | *Milk jug*
004RG00 FLT000 0135 B00000000
cc 135 | oz. 8 $\frac{3}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
004RG00 FLT000 0245 B00000000
cc 245 | oz. 8 $\frac{3}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
004RG00 FLT500 0850 B00000000
lt 0,85 | oz. 28 $\frac{3}{4}$



Coperchio tazza caffè
Coffee cup cover
004RG00 FTZ302 0080 B00000000



Coperchio tazza caffè grande
Large coffee cup cover
004RG00 FTZ302 0115 B00000000



Coperchio tazza caffè con pomello
Coffee cup cover with knob
020RG00 FTZ300 0800 B00000000



Coperchio tazza mug e tè
Mug and tea cup cover
004RG00 FTZ702 400 B00000000



Zuccheriera con coperchio | *Sugar bowl with cover*
004RG00 FZU000 0150 B00000000
cc 150 | oz. 5



Zuccheriera con coperchio | *Sugar bowl with cover*
004RG00 FZU000 0300 B00000000
cc 330 | oz. 10 $\frac{1}{2}$



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
004RG00 FCF300 0280 B00000000
lt 0,28 | oz. 9 $\frac{1}{2}$



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
004RG00 FCF300 0510 B00000000
lt 0,51 | oz. 18



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
004RG00 FCF300 0810 B00000000
lt 0,81 | oz. 28 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè | *Coffee cup*
101RG00 FTZ301 0900 B00000000
cc 90 | oz. 3 $\frac{1}{4}$



Tazza tè | *Tea cup*
101RG00 FTZ401 0220 B00000000
cc 220 | oz. 7 $\frac{3}{4}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
004RG00 FTE400 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
004RG00 FTE400 0900 B00000000
lt 0,90 | oz. 30 $\frac{1}{2}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
004RG00 FTE400 1620 B00000000
lt 1,62 | oz. 57 $\frac{1}{4}$

MEDITERRANEO



La collezione Mediterraneo esalta il design essenziale e leggero di Giovanni Gariboldi reinterpretato oggi dalla creatività della Manifattura. Perfetto connubio tra forme morbide e linee essenziali. La falda ampia dei piatti la impone protagonista assoluta della mise en place. Set Up di design, bellezza e arte del ricevere Richard Ginori.

The Mediterraneo collection emphasises the minimalist and light design of Giovanni Gariboldi, reinterpreted today by the creativity of the factory. A perfect blend of soft shapes and minimalist lines. The wide rims of the plates ensure they are the focal point of the mise en place. Set Up based on the design, beauty and art of the Richard Ginori approach.



Piatto piano | Flat plate
148RG00 FPT110 0230 B00000000
cm 23 | in. 9



Piatto piano | Flat plate
148RG00 FPT110 0275 B00000000
cm 27,5 | in. 11



Piatto piano | Flat plate
148RG00 FPT110 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 1/2



Piatto piano | Flat plate
148RG00 FPT110 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 1/4



Piatto fondo | Soup plate
148RG00 FPT210 0240 B00000000
cm 23 | in. 9



Piatto fondo | Soup plate
148RG00 FPT210 0260 B00000000
cm 26 | in. 10



Vassoio ovale | Oval flat platter
148RG00 FVS130 0350 B00000000
cm 35 | oz. 11 3/4



Vassoio ovale | Oval flat platter
148RG00 FVS130 0480 B00000000
cm 48 | in. 19 1/3



Insalatiera | Salad bowl
148RG00 FIN000 0250 B00000000
cm 25 | in. 10



Insalatiera | Salad bowl
148RG00 FIN000 0330 B00000000
cm 33 | in. 13 1/3



Coppetta | *Fruit bowl*
148RG00 FCP000 0185 B00000000
cm 18,5 | in. 7 $\frac{1}{4}$



Coppetta salse | *Sauce bowl*
148RG00 FCP010 0200 B00000000
cc 200 | oz. 6



Tazza caffè | *Coffee cup*
148RG00 FTZ301 0200 B00000000
cc 200 | oz. 6



Piatto caffè | *Coffee saucer*
148RG00 FPT301 0155 B00000000
cm 15,5 | in. 6 $\frac{1}{4}$



Tazza tè | *Tea cup*
148RG00 FTZ401 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 $\frac{1}{2}$



Piatto tè | *Tea plate*
148RG00 FPT401 0175 B00000000
cm 18 | in. 7 $\frac{1}{4}$

MURAT



Tradizione. Murat è sintesi sapiente di bellezza e funzionalità. È servizio di alta resistenza ideale per utilizzi frequenti. Orli di gusto classico e a rilievo per i piatti in diverse dimensioni, completi di vassoi da portata ovali, insalatiere a calotta, coppette, raviere. Assortimento molto ricco per il breakfast.

Tradition. Murat is the masterly synthesis of beauty and functionality. A high-durability service, it is ideal for frequent use. Classical style and embossed rims are reserved for plates of various sizes. The collection includes sets of oval serving trays, salad bowls with lids, dessert bowls, hors d'oeuvre serving platters and a rich breakfast assortment.



Piatto piano | Flat plate
041RG01 FPT110 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{3}{4}$

Piatto piano | Flat plate
041RG01 FPT110 0205 B00000000
cm 20,5 | in. 8

Piatto piano | Flat plate
041RG01 FPT110 0220 B00000000
cm 22 | in. 8

Piatto piano | Flat plate
041RG01 FPT110 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Piatto piano | Flat plate
041RG01 FPT110 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 $\frac{1}{4}$

Piatto piano | Flat plate
041RG01 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11

Segnaposto | Charger plate
041RG01 FPT110 0315 B00000000
cm 31,5 | in. 12 $\frac{1}{4}$

Piatto fondo | Soup plate
041RG01 FPT210 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Raviera | Pickle dish
041RG01 FRV000 0165 B00000000
cm 16,5 | in. 8 $\frac{3}{4}$

Raviera | Pickle dish
041RG01 FRV000 0200 B00000000
cm 20 | in. 8

Raviera | Pickle dish
041RG01 FRV000 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
041RG01 FVS130 0300 B00000000
cm 30 | in. 11 $\frac{3}{4}$

Vassoio ovale | Oval platter
041RG01 FVS130 0345 B00000000
cm 34,5 | in. 13 $\frac{1}{2}$



Coppetta | *Fruit bowl*
041RG01 FCP000 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Insalatiera ovale | *Oval salad bowl*
041RG01 FIN020 0200 B00000000
cm 20 | in. 8



Insalatiera rotonda | *Round salad bowl*
041RG01 FC0000 0130 B00000000
cm 20,5 | in. 8



Burriera | *Butter dish*
041RG01 FC0000 0205 B00000000
cm 13 | in. 5



Caffettiera con coperchio | *Coffeepot with cover*
041RG01 FCF300 0040 B00000000
lt 0,40 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Caffettiera con coperchio | *Coffeepot with cover*
041RG01 FCF300 0060 B00000000
lt 0,60 | oz. 20 $\frac{1}{4}$



Tazza caffè | *Coffee cup*
041RG01 FTZ301 0900 B00000000
cc 90 | oz. 3



Tazza caffè impilabile | *Stackable coffee cup*
041RG01 FTZ310 0090 B00000000
cc 90 | oz. 3



Tazza caffè | *Coffee cup*
041RG01 FTZ301 0115 B00000000
cc 115 | oz. 4 $\frac{1}{2}$



Piatto caffè | *Coffee saucer*
041RG01 FPT301 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{1}{4}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
041RG01 FTE400 0038 B00000000
lt 0,38 | oz. 13 $\frac{3}{4}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
041RG01 FTE400 0052 B00000000
lt 0,52 | oz. 18 $\frac{3}{4}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
041RG01 FTE400 0073 B00000000
lt 0,73 | oz. 24 $\frac{1}{2}$



Tazza tè | *Tea cup*
041RG01 FTZ401 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6 $\frac{1}{4}$



Tazza tè impilabile | *Stackable tea cup*
041RG01 FTZ410 0200 B00000000
cc 200 | oz. 7



Piatto tè | *Tea saucer*
041RG01 FPT401 0145 B00000000
cm 14,5 | in. 5 $\frac{3}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
041RG01 FLT000 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4



Lattiera | *Milk jug*
041RG01 FLT000 0190 B00000000
cc 190 | oz. 6 $\frac{3}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
041RG01 FLT000 0295 B00000000
cc 295 | oz. 10 $\frac{1}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
041RG01 FLT000 0400 B00000000
cc 400 | oz. 14 $\frac{1}{4}$



Tazza colazione | *Breakfast cup*
041RG01 FTZ501 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{3}{4}$



Piatto colazione | *Breakfast plate*
041RG01 FTZ501 0250 B00000000
cm 15,5 | in. 6 $\frac{1}{4}$



Tazza brodo | *Soup cup*
041RG01 FTZ601 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 $\frac{1}{4}$



Piatto brodo | *Soup cup plate*
041RG01 FPT601 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{3}{4}$



Lattiera | *Milk jug*
041RG01 FLT500 0077 B00000000
lt 0,77 | oz. 27



Zuccheriera | *Sugar bowl*
041RG01 FZU000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{3}{4}$



Cremiera | *Creamer*
041RG01 FLT000 0045 B00000000
cc 45 | oz. 1 $\frac{1}{2}$



Cremiera | *Creamer*
041RG01 FLT000 0090 B00000000
cc 90 | oz. 3

MUSEO



La forma Museo viene creata nella seconda metà dell'800. Il motivo dell'onda fu applicato ai piatti dal profilo lobato, decorati a bassorilievo istoriato. Il nome venne coniato in onore del Museo Richard Ginori che ha il primato di essere il primo museo d'impresa d'Europa. La forma Museo è armonia nelle linee e disegna un set up di assoluta eleganza. La forma è apprezzata dalla ristorazione

stellata per la sua purezza e raffinatezza. Perfezione pura. Espressione del savoir faire e dell'artigianalità Richard Ginori, è disponibile in assortimento completo tavola, tè e caffè.

The Museo shape was created in the second half of the 1800s. The wave motif was applied to plates with lobed profiles, decorated with bas-reliefs. The name was given in honor of the Richard Ginori

Museum, which was the first corporate museum in Europe. The Museo shape is harmonious in its lines and draws a set-up of absolute elegance. Star-winning restaurants have appreciated this shape for its pureness and sophistication. The collection, which expresses Richard Ginori's savoir-faire and craftsmanship, is available in a complete assortment of tableware, tea and coffee settings.



Piatto piano | Flat plate
001RG00 FPT110 0165 B00000000
cm 16,5 | in. 6 $\frac{1}{2}$

Piatto piano | Flat plate
001RG00 FPT110 0195 B00000000
cm 19,5 | in. 7 $\frac{3}{4}$

Piatto piano | Flat plate
101RG00 FPT110 0220 B00000000
cm 22 | in. 7 $\frac{3}{4}$

Piatto piano | Flat plate
001RG00 FPT110 0265 B00000000
cm 26,5 | in. 10 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | Dinner plate
001RG00 FPT110 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 $\frac{1}{2}$

Vassoio rotondo | Round platter
001RG00 FPT210 0330 B00000000
cm 33 | in. 13

Piatto fondo | Soup plate
001RG00 FPT210 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 $\frac{1}{2}$

Piatto insalata | Salad plate
001RG00 FCT900 GEN B00000000
cm 28,5 | in. 11 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
001RG00 FVS130 0395 B00000000
cm 39,5 | in. 15 $\frac{1}{2}$

Vassoio ovale | Oval platter
001RG00 FVS130 0440 B00000000
cm 44 | in. 17 $\frac{1}{2}$

Raviera | Pickle dish
001RG00 FRV000 0285 B00000000
cm 28,5 | in. 11 $\frac{1}{4}$



Zuppiera con coperchio | Tureen with cover
001RG00 FZP000 5250 B00000000
lt 5,25 | oz. 185 $\frac{1}{4}$

Insalatiera | Salad bowl
001RG00 FIN000 0330 B00000000
cm 33 | in. 13



Salsiera | Gravy boat
001RG00 FSA000 GEN B00000000



Cucchiaio per salsiera | Gravy boat spoon
001RG00 FSA003 GEN B00000000



Tazza tè | Tea cup
001RG00 FTZ401 0270 B00000000
cc 270 | oz. 9 1/2



Piatto tè | Tea saucer
001RG00 FTP401 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 1/2



Tazza colazione | Breakfast cup
001RG00 FTZ501 0285 B00000000
cc 285 | oz. 10



Tazza brodo | Soup cup
001RG00 FTZ601 0340 B00000000 cm
cc 340 | oz. 12



Piatto rotondo per dolci | Round cake plate
001RG00 FCT910 0310 B00000000
cc 31 | in. 12 1/4



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
001RG00 FCF300 0740 B00000000
lt 0,74 | oz. 26



Teiera con coperchio | Teapot with cover
001RG00 FTE400 0850 B00000000
lt 0,85 | oz. 30



Teiera con coperchio | Teapot with cover
001RG00 FTE400 1350 B00000000
lt 1,35 | oz. 4 1/2



Coppetta | Fruit bowl
001RG00 FCP000 0185 B00000000
cm 18,5 | in. 7 1/4



Portauovo | Egg cup
001RG00 FCO000 GEN B00000000



Lattiera | Milk jug
001RG00 FLT000 0165 B00000000
cc 165 | oz. 5 3/4



Lattiera | Milk jug
001RG00 FLT000 0345 B00000000
cc 345 | oz. 12 1/4



Tazza caffè | Coffee cup
001RG00 FTZ301 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 3/4



Tazza caffè grande | Large coffee cup
001RG00 FTZ301 0145 B00000000
cc 145 | oz. 5 1/4



Piatto caffè | Coffee saucer
001RG00 FTP301 0115 B00000000
cm 11,5 | in. 4 1/2



Zuccheriera con coperchio
Sugar bowl with cover
001RG00 FZU000 0195 B00000000
cc 195 | oz. 6 3/4



Zuccheriera con coperchio
Sugar bowl with cover
001RG00 FZU000 0305 B00000000
cc 305 | oz. 10 3/4



Tazza tè | Tea cup
001RG00 FTZ401 0270 B00000000
cc 270 | oz. 9 1/2



Piatto tè | Tea saucer
001RG00 FTP401 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 1/2



Tazza brodo | Soup cup
001RG00 FTZ601 0340 B00000000 cm
cc 340 | oz. 12



Teiera con coperchio | Teapot with cover
001RG00 FTE400 0850 B00000000
lt 0,85 | oz. 30



Teiera con coperchio | Teapot with cover
001RG00 FTE400 1350 B00000000
lt 1,35 | oz. 4 1/2



Lattiera | Milk jug
001RG00 FLT000 0165 B00000000
cc 165 | oz. 5 3/4



Lattiera | Milk jug
001RG00 FLT000 0345 B00000000
cc 345 | oz. 12 1/4



Zuccheriera con coperchio
Sugar bowl with cover
001RG00 FZU000 0195 B00000000
cc 195 | oz. 6 3/4



Zuccheriera con coperchio
Sugar bowl with cover
001RG00 FZU000 0305 B00000000
cc 305 | oz. 10 3/4

QUARZO



Funzionalità e armonia.
Questo assortimento è composto essenzialmente da piatti a forma tonda e classica in varie dimensioni. Il servizio predilige la ricca serie di accessori per la prima colazione, dalle teiere ai piccoli bricchi.

*Functionality and harmony.
This assortment is essentially made up of round-shaped and classical plates of various sizes. The service gives pride of place to the series of breakfast accessories, from teapots to small jugs.*



Piatto piano | *Flat plate*
038RG01 FPT110 0220 B00000000
cm 22 | in. 8 $\frac{3}{4}$

Piatto piano | *Flat plate*
038RG01 FPT110 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 $\frac{1}{2}$

Piatto piano | *Flat plate*
038RG01 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11

Piatto fondo | *Soup plate*
038RG01 FPT210 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | *Flat plate*
056RG01 FPT110 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 $\frac{1}{4}$



Piatto piano | *Flat plate*
056RG01 FPT110 0205 B00000000
cm 20,5 | in. 7 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | *Flat plate*
056RG01 FPT110 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 $\frac{1}{2}$



Piatto piano | *Flat plate*
056RG01 FPT110 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Piatto fondo | *Soup plate*
056RG01 FPT210 0230 B00000000
cm 23 | in. 9



Vassoio ovale | *Oval platter*
056RG01 FVS130 0230 B00000000
cm 23 | in. 9 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | *Oval platter*
056RG01 FVS130 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Vassoio ovale | *Oval platter*
056RG01 FVS130 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | Oval platter
056RG01 FVS130 0360 B00000000
cm 36 | in. 14 1/4



Vassoio ovale | Oval platter
056RG01 FVS130 0410 B00000000
cm 41 | in. 16 1/4



Tazza caffè | Coffee cup
038RG01 FTZ301 0080 B00000000
cc 80 | oz. 2 3/4



Piatto caffè | Coffee saucer
038RG01 FPT301 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 1/4



Tazza tè | Tea cup
038RG01 FTZ401 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6 1/4



Piatto tè | Tea saucer
038RG01 FPT401 0145 B00000000
cm 14,5 | in. 5 3/4



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
056RG01 FIN000 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 1/4



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
056RG01 FIN000 0185 B00000000
cm 18,5 | in. 7 1/4



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
038RG01 FIN000 0190 B00000000
cm 19 | in. 7 1/2



Tazza colazione | Breakfast cup
038RG01 FTZ501 0250 B00000000
cc 250 | in. 8 3/4



Piatto colazione | Breakfast plate
038RG01 FPT501 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 1/4



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
056RG01 FIN000 0190 B00000000
cm 19 | in. 7 1/2



Insalatiera rotonda | Round salad bowl
056RG01 FIN000 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 3/4



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
038RG01 FCF300 0030 B00000000
lt 0,30 | oz. 10 1/2



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
038RG01 FCF300 0050 B00000000
lt 0,50 | oz. 17



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
056RG01 FCF300 0420 B00000000
lt 0,42 | oz. 14 3/4



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
056RG01 FCF300 0250 B00000000
lt 0,25 | oz. 9 3/4



Coppetta | Fruit bowl
038RG01 FCP000 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Coppetta | Fruit bowl
056RG01 FCP000 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Teiera con coperchio | Teapot with cover
038RG01 FTE400 0045 B00000000
lt 0,45 | in. 14 1/2



Teiera con coperchio | Teapot with cover
056RG01 FTE400 0035 B00000000
lt 0,35 | oz. 8 3/4



Teiera con coperchio | Teapot with cover
056RG01 FTE400 0050 B00000000
lt 0,50 | oz. 17



Lattiera | Milk jug
038RG01 FLT000 0180 B00000000
cc 180 | oz. 6 $\frac{1}{2}$



Lattiera | Milk jug
038RG01 FLT000 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 $\frac{1}{2}$



Lattiera | Milk jug
038RG01 FLT000 0450 B00000000
cc 450 | oz. 15 $\frac{3}{4}$



Lattiera | Milk jug
038RG01 FLT000 0070 B00000000
lt 0,70 | oz. 23



Lattiera | Milk jug
056RG01 FLT000 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 $\frac{1}{2}$



Lattiera | Milk jug
056RG01 FLT000 0550 B00000000
cc 500 | oz. 19 $\frac{1}{2}$



Zuccheriera con coperchio
Sugar bowl with cover
038RG01 FZU000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{3}{4}$



Cremiera | Creamer
038RG01 FLT000 0080 B00000000
cc 80 | oz. 8 $\frac{1}{4}$



Cremiera | Creamer
056RG01 FLT000 0800 B00000000
cc 80 | oz. 8 $\frac{1}{4}$

VECCHIO GINORI



Forma in uso dal 1740. Vecchio Ginori, è icona, segno distintivo della Manifattura, il marchio. Riprende il motivo a rilievo definito a "paniere intrecciato", ispirato alle falde neu-ozier, il tipo di bordura che a Doccia era chiamato "alla Sassone". Vecchio Ginori è eterno sublime stato della bellezza. È nobile eleganza, segno tangibile di savoir faire

e maestria. Espressione del savoir faire e dell'artigianalità Richard Ginori, è disponibile in assortimento completo tavola, tè e caffè.

Born in 1740, Vecchio Ginori is an icon, a distinctive sign of the Manufacture, the brand name. It brings back the raised "woven basket" motif, inspired by the "neu-ozier" rims, the type of bordure known as "Saxon style".

Vecchio Ginori is an eternal sublime state of beauty. It is noble elegance, a tangible sign of savoir faire and craftsmanship. Vecchio Ginori DNA of the Manufacture, which expresses Richard Ginori's savoir-faire and craftsmanship, is available in a complete assortment of tableware, tea and coffee settings.



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0155 B00000000
cm 15,5 | in. 6



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0175 B00000000
cm 17,5 | in. 7



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0200 B00000000
cm 20 | in. 7 3/4



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0215 B00000000
cm 21,5 | in. 8 1/2



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 1/2



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0260 B00000000
cm 26 | in. 10 1/4



Piatto piano | Flat plate
002RG00 FPT110 0290 B00000000
cm 29 | in. 11 3/4



Segnaposto | Charger plate
002RG00 FPT110 0310 B00000000
cm 31 | in. 12



Piatto pasta | Pasta plate
002RG00 FPT210 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Piatto fondo | Soup plate
002RG00 FPT210 0205 B00000000
cm 20,5 | in. 8



Piatto fondo | Soup plate
002RG00 FPT210 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 1/4



Piatto fondo | Soup plate
002RG00 FPT210 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 1/2



Piatto quadrato | *Squared plate*
002RG00 FPT120 010X B00000000
cm 10 x 10 | in. 4 x 4



Piatto quadrato | *Squared plate*
002RG00 FPT120 015X B00000000
cm 15 x 15 | in. 6 x 6



Piatto quadrato | *Squared plate*
002RG00 FPT120 021X B00000000
cm 21 x 21 | in. 8 1/4 x 8 1/4



Vassoio rotondo fondo | *Deep round platter*
002RG00 FPT210 0315 B00000000
cm 31,5 | in. 12 1/2



Vassoio rotondo | *Round platter*
002RG00 FPT110 0330 B00000000
cm 33 | in. 13



Piatto quadrato | *Squared plate*
002RG00 FPT120 027X B00000000
cm 27 x 27 | in. 10 1/4 x 10 1/4



Piatto quadrato | *Squared plate*
002RG00 FPT120 030X B00000000
cm 30 x 30 | in. 11 3/4 x 11 3/4



Raviera ovale | *Oval pickle dish*
002RG00 FRV000 0230 B00000000
cm 23 | in. 9



Raviera ovale | *Oval pickle dish*
002RG00 FRV000 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 3/4



Raviera ovale | *Oval pickle dish*
002RG00 FRV000 25X B00000000
cm 25 x 18 | in. 9 3/4 x 7



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
002RG00 FVS140 15X8 B00000000
cm 15,5 x 8 | in. 6 1/4 x 3



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
002RG00 FVS140 23X B00000000
cm 23,5 x 15,5 | in. 9 1/4 x 6



Raviera conchiglia | *Shell pickle dish*
002RG00 FRV030 0245 B00000000
cm 24,5 | in. 9 1/2



Raviera ovale | *Oval pickle dish*
002RG00 FRV000 0260 B00000000
cm 26 | in. 10



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
002RG00 FVS140 28X B00000000
cm 28 x 12 | in. 11 x 4 3/4



Vassoio rettangolare | *Rectangular platter*
002RG00 FVS140 33X B00000000
cm 33 x 19 | in. 13 x 7 1/2



Vassoio ovale fondo | *Deep oval platter*
002RG00 FVS230 0260 B00000000
cm 26 | in. 10



Vassoio ovale | *Oval platter*
002RG00 FVS130 0330 B00000000
cm 33 | in. 13



Vassoio ovale | *Oval platter*
002RG00 FVS130 0390 B00000000
cm 39 | in. 15 1/2



Vassoio ovale | Oval platter
002RG00 FVS130 0415 B00000000
cm 41,5 | in. 25 $\frac{1}{4}$



Piatto torta | Cake plate
002RG00 FCT910 0305 B00000000
cm 30,5 | in. 12



Vassoio ovale pesce | Oval fish platter
002RG00 FVS930 0650 B00000000
cm 65 | in. 39 $\frac{1}{2}$



Vassoio tête à tête | Tête à tête tray
002RG00 FVS900 0415 B00000000
cm 41,5 | in. 16 $\frac{1}{4}$



Calotta | Bowl
002RG00 FIN020 0170 B00000000
cm 17 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Coppa per pasta | Pasta bowl
002RG00 FCP200 0175 B00000000
cm 17,5 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Coppetta ovale | Oval bowl
002RG00 FCP210 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 $\frac{1}{4}$



Coppetta ovale | Oval bowl
002RG00 FCP210 0200 B00000000
cm 20 | in. 7 $\frac{3}{4}$



Coppetta | Fruit bowl
002RG00 FCP000 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Coppetta | Fruit bowl
002RG00 FCP000 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$



Coppetta | Fruit bowl
002RG00 FCP000 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Coppetta | Fruit bowl
002RG00 FCP000 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 $\frac{1}{4}$



Insalatiera | Salad bowl
002RG00 FIN000 0250 B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Insalatiera quadrata | Squared salad bowl
002RG00 FIN021 22X B00000000
cm 25 | in. 9 $\frac{3}{4}$



Coppetta riso | Small rice bowl
002RG00 FCP030 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 $\frac{3}{4}$



Coppetta riso bassa | Small rice bowl
002RG00 FCP035 0110 B00000000
cm 11 | in. 4 $\frac{1}{4}$



Coppa zuppa | Soup bowl
002RG00 FCP200 0145 B00000000
cm 14,5 cc 550 | in. 5 $\frac{1}{2}$ oz. 18 $\frac{1}{2}$



Zuppiera con coperchio | Tureen with cover
002RG00 FZP000 0108 B00000000
lt 1,08 | oz. 36 $\frac{1}{2}$



Zuppiera con coperchio | Tureen with cover
002RG00 FZP000 0225 B00000000
lt 2,5 | oz. 84 $\frac{1}{2}$



Zuppiera con coperchio | Tureen with cover
002RG00 FZP000 0317 B00000000
lt 3,17 | oz. 111 $\frac{3}{4}$



Cucchiaio finger food
Finger food spoon
002RG00 FCT140 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 $\frac{1}{2}$



Piattino a stuoia
Small straw mat relief plate
017RG02 FX5003 0090 B00000000
cm 9 | in. 3 $\frac{1}{2}$



Coppetta soia
Soy cup
002RG00 FCP010 0100 B00000000
cm 10 | in. 4



Portabacchette
Chopsticks rest
002RG00 FCO040 8X3 B00000000
cm 8 x 3 | in. 3 x 1



Tazza caffè | Coffee cup
002RG00 FTZ301 0125 B00000000
cc 125 | oz. 4 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè con manico rinforzato
Coffee cup with reinforced handle
002RG00 FTZ321 0125 B00000000
cc 125 | oz. 4 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè grande
Large coffee cup
002RG00 FTZ301 0200 B00000000
cc 200 | oz. 7



Piatto caffè | Coffee saucer
002RG00 FPT301 0130 B00000000
cm 13 | in. 5



Burriera
Butter dish
002RG00 FCO030 GEN B00000000



Piatto insalata
Salad plate
002RG00 FCT900 GEN B00000000
cm 23 | in. 9



Porta uovo
Egg cup
002RG00 FCO000 GEN B00000000
cm 5,5 h cm 7 | in. 2 h 2 $\frac{3}{4}$



Porta uovo
Egg cup
002RG00 FCO001 GEN B00000000
cm 7 h cm 9,5 | in. 2 $\frac{3}{4}$ h 3 $\frac{3}{4}$



Piatto caffè grande
Large coffee saucer
002RG00 FPT301 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Coperchio tazza caffè
Coffee cup cover
002RG00 FPT302 0125 B00000000



Tazza tè | Tea cup
002RG00 FTZ401 0240 B00000000
cc 240 | oz. 8 $\frac{1}{2}$



Tazza tè bassa con manico rinforzato
Small tea cup with reinforced handle
002RG00 FTZ401 0140 B00000000
cc 140 | oz. 4 $\frac{1}{2}$



Salsiera | Gravy boat
002RG00 FCT130 GEN B00000000
h cm 9,4 | in. 3 $\frac{1}{2}$



Cucchiaio salsa
Gravy boat spoon
002RG00 FCT103 GEN B00000000



Senapiera con coperchio
Mustard pot with cover
002RG00 FCT200 GEN B00000000



Mini zuppiera da collezione
Collectible small tureen
002RG00 FC1509 0NT0 B00000000
h cm 10 | in. 4



Piatto tè | Tea saucer
002RG00 FPT401 0150 B00000000
cm 15 | in. 6



Tazza brodo | Soup cup
002RG00 FTZ601 0305 B00000000
cc 340 | oz. 11 $\frac{1}{2}$



Tazza colazione | Breakfast cup
002RG00 FTZ501 0440 B00000000
cc 420 | oz. 14



Piatto colazione e tazza brodo
Breakfast and soup cup plate
002RG00 FPT501 0180 B00000000
cm 18 | in. 7



Fruttiere | Fruit stand
002RG00 FCT300 0260 B00000000
cm 26 | in. 10



Piatto toast | Toast plate
002RG00 FCT930 GEN B00000000

Coperchio toast | Toast cover
002RG00 FCT931 GEN B00000000



Mug | Mug
002RG00 FTZ701 0350 B00000000
cc 350 | oz. 12 $\frac{1}{4}$



Mug | Mug
002RG00 FTZ701 0400 B00000000
cc 400 | oz. 13 $\frac{1}{2}$



Coperchio mug cc 350 e contenitore
Mug oz. 11 $\frac{3}{4}$ and jar cover
002RG00 FPT302 0125 B00000000



Coperchio mug cc 400
Mug cover oz. 13 $\frac{1}{2}$
002RG00 FTZ702 0400 B00000000



Piccolo bicchiere
Small porcelain glass
002RG00 FCO061 0050 B00000000
cc 0,50 | oz. 0,016



Bicchiere
Porcelain glass
002RG00 FCO061 0350 B00000000
cc 350 | oz. 11 3/4



Tazza sake | Sakè cup
002RG00 FTZ801 0200 B00000000
cc 200 | oz. 6 3/4



Tazza te' senza manico
Tea cup without handle
002RG00 FTZ401 0190 B00000000
cc 190 | oz. 6 1/2



Lattiera tè | Tea milk jug
002RG00 FLT000 0350 B00000000
cc 350 | oz. 12 1/4



Lattiera tè | Tea milk jug
002RG00 FLT000 0600 B00000000
cc 600 | oz. 21



Zuccheriera tè con coperchio
Tea sugar bowl with cover
002RG00 FZU000 0120 B00000000
cc 120 | oz. 4 1/4



Zuccheriera tè con coperchio
Tea sugar bowl with cover
002RG00 FZU000 0430 B00000000
cc 430 | oz. 15



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
002RG00 FCF300 0021 B00000000
cc 210 | oz. 7



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
002RG00 FCF300 0055 B00000000
lt 0,55 | oz. 18 1/2



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
002RG00 FCF300 0087 B00000000
lt 0,87 | oz. 30 1/2



Caffettiera con coperchio
Coffeepot with cover
002RG00 FCF300 0141 B00000000
lt 1,41 | oz. 49 3/4



Zuccheriera tè con coperchio
Tea sugar bowl with cover
002RG00 FZU000 0740 B00000000
cc 740 | oz. 26



Zuccheriera caffè con coperchio
Coffee sugar bowl with cover
002RG00 FZU000 0205 B00000000
cc 205 | oz. 7 1/4



Zuccheriera caffè con coperchio
Coffee sugar bowl with cover
002RG00 FZU000 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 1/2



Zuccheriera caffè con coperchio
Coffee sugar bowl with cover
002RG00 FZU000 0490 B00000000
cc 490 | oz. 17 1/4



Teiera con coperchio
Teapot with cover
002RG00 FTE400 0031 B00000000
lt 0,31 | oz. 11



Teiera con coperchio
Teapot with cover
002RG00 FTE400 0750 B00000000
lt 0,75 | oz. 25 1/4



Teiera con coperchio
Teapot with cover
002RG00 FTE400 0087 B00000000
lt 0,87 | oz. 30 1/2



Teiera con coperchio
Teapot with cover
002RG00 FTE400 0118 B00000000
lt 1,18 | oz. 41 1/2



Coppetta stuoa
Straw mat relief bowl
017RG02 FG5266 0120 B00000000
cm 12 | in. 4 1/2



Coppetta stuoa
Straw mat relief bowl
017RG02 FG5233 0135 B00000000
cm 13,5 | in. 5 3/4



Coppetta stuoa
Straw mat relief bowl
017RG02 FG5235 0190 B00000000
cm 19 | in. 7 1/2



Coppetta stuoa quadrata
Squared straw mat relief bowl
017RG02 FG5267 0140 B00000000
cm 14 | in. 5 1/2



Teiera rotonda con coperchio
Round teapot with cover
002RG00 FC1509 0NTO B00000000
h cm 10 | in. 4



Lattiera | Milk jug
002RG00 FLT000 0115 B00000000
cc 115 | oz. 4



Lattiera caffè | Coffee milk jug
002RG00 FLT000 0230 B00000000
cc 230 | oz. 8 cc 125 | oz. 4 1/2



Lattiera caffè | Coffee milk jug
002RG00 FLT000 0400 B00000000
cc 400 | oz. 14



Coppetta stuoa quadrata
Squared straw mat relief bowl
017RG02 FG5268 0160 B00000000
cm 16 | in. 6 1/4



Coppetta stuoa quadrata
Squared straw mat relief bowl
017RG02 FG5269 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 1/4



Tazza cioccolata | Chocolate cup
017RG02 FTZ901 GEN B00000000
Coperchio | Cover
017RG02 FTZ902 GEN B00000000
017RG02 FG5183 B00000000



Vasetto crema con coperchio
Creamer with cover
017RG02 FG5181 B00000000
h cm 11 | in. 4 1/4
Coperchio | Cover
017RG02 FG5182 B00000000

VENEZIA



La forma inedita attinge al design storico Richard Ginori e si fonde con elementi di un celebre progetto di Giovanni Gariboldi, già allievo di Gio Ponti al Centro Design Richard Ginori di Milano. Uno studio datato anni settanta, coerente con l'ideale dell'epoca di trasferire nell'oggetto di lusso lo stile "moderno" di allora. L'essenziale rotondità della linea, quasi a mongolfiera accomuna ogni elemento e risalta soprattutto nell'elegante teiera e nella zuppiera. Sottili

e sinuosi i manici curvilinei sottolineano il design equilibrato dei completi tè e caffè. In porcellana finissima, prodotta da Richard Ginori 1735 è disponibile in assortimento completo tavola, tè e caffè.

The original shape takes its inspiration from the Richard Ginori design legacy and is melded with elements of a famous project by Giovanni Gariboldi, at the time a pupil of Gio Ponti at the Richard Ginori Design Centre in Milan. A study that dates

to the 1970's, consistent with the approach at that time of giving luxury object a "modern" (as it was then) style. The basic roundness of the lines, akin to those of a hot-air balloon, is a feature common to every element and is noticeable most of all in the elegant teapot and soup tureen. Thin and winding, the curved handles underline the balanced design of the tea and coffee services. In very fine porcelain, produced by Richard Ginori 1735 is available in a complete assortment of tableware, tea and coffee settings.



Piatto dessert | *Dessert plate*
140RG00 FPT110 0205 B00000000
cm 20,5 | in. 8

Piatto piano | *Dinner plate*
140RG00 FPT110 0270 B00000000
cm 27 | in. 11 $\frac{1}{4}$

Piatto fondo | *Soup plate*
140RG00 FPT210 0200 B00000000
cm 20 | in. 8



Vassoio rotondo e segnaposto | *Round platter and charger plate*
140RG00 FPT110 0310 B00000000
cm 31 | in. 12 $\frac{1}{4}$



Vassoio ovale | *Oval platter*
140RG00 FVS130 0330 B00000000
cm 33 | in. 13



Zuppiera con coperchio | *Tureen with cover*
140RG00 FZP000 4000 B00000000
lt 4 | oz. 141



Insalatiera | *Salad bowl*
140RG00 FIN000 0270 B00000000
cm 27 | in. 11 $\frac{1}{4}$



Raviera | *Pickle dish*
140RG00 FRV000 0220 B00000000
cm 22 | in. 7 $\frac{3}{4}$



Coppetta | *Fruit bowl*
140RG00 FCP000 0165 B00000000
cm 16,5 | in. 6 $\frac{1}{2}$



Tazza caffè | *Coffee cup*
140RG00 FTZ301 0100 B00000000
cc 100 | oz. 3 $\frac{1}{2}$



Piatto caffè | *Coffee saucer*
140RG00 FPT301 025 B00000000
cm 12,5 | in. 5



Piatto caffè basso | *Flat coffee saucer*
140RG00 FPT310 0125 B00000000
cm 12,5 | in. 5



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
140RG00 FTE400 0450 B00000000
cc 450 | oz. 15 $\frac{1}{4}$



Teiera con coperchio | *Teapot with cover*
140RG00 FTE400 1500 B00000000
lt 1,5 | oz. 50



Tazza tè | *Tea cup*
140RG00 FTZ401 0200 B00000000
cc 200 | oz. 6 $\frac{1}{4}$



Tazza tè grande | *Large tea cup*
140RG00 FTZ410 0230 B00000000
cc 220 | oz. 7 $\frac{1}{2}$



Lattiera | *Milk jug*
140RG00 FLT000 0300 B00000000
cc 300 | oz. 10 $\frac{1}{2}$



Zuccheriera con coperchio | *Sugar bowl with cover*
140RG00 FZU000 0250 B00000000
cc 250 | oz. 8 $\frac{1}{2}$



Piatto tè | *Tea saucer*
140RG00 FPT401 0155 B00000000
cm 15,5 | in. 6



Piatto tè basso | *Flat tea saucer*
140RG00 FPT410 0160 B00000000
cm 15,5 | in. 6



Caffettiera con coperchio | *Coffeepot with cover*
140RG00 FCF300 0600 B00000000
lt 0,60 | oz. 21 $\frac{1}{4}$



Caffettiera con coperchio | *Coffeepot with cover*
140RG00 FCF300 1000 B00000000
lt 1 | in. 35 $\frac{1}{4}$

COMPLEMENTI



Tradizione e flessibilità.
Richard Ginori presenta una straordinaria serie di articoli che integrano le diverse collezioni dove funzionalità e bellezza realizzano la perfezione dei luoghi della convivialità. Esclusiva peculiarità è l'ampio assortimento di articoli dedicati alla presentazione delle pietanze, dai vassoi alle zuppiere e alle saliere.

Tradition and flexibility.
Richard Ginori also presents a magnificent series of items to integrate with the sets, whose functionality and beauty will add the perfect final touch to the table or eating area.
Original features for the wide range of items for dishing up food, from the oval platters to the soup tureens and saltcellars.



Piatto piano | *Flat plate*
171RG01 FPT110 0310 B00000000
cm 31 | in. 13



Piano rotondo | *Round plane*
171RG01 FCO045 0345 B00000000
cm 34,5 | in. 13 1/2



Vassoio ovale festonato
Festooned oval flat platter
171RG01 FVS130 0210 B00000000
cm 21 | in. 8 1/4



Piano rettangolare | *Rectangular plane*
171RG01 FCO047 30X4 B00000000
cm 30 x 42 | in. 11 3/4 x 16



Piano quadrato | *Squared plane*
171RG01 FCO046 30X3 B00000000
cm 30 | in. 11 3/4



Zuppiera con mascheroni
Tureen with grotesque masks
017RG00 FG6189 0700 B00000000
h cm 18 cc 650 | in. 7 oz. 22



Alzata per torte | *Cake Stand*
171RG01 FCT400 0260 B00000000
cm 26 | in. 10



Piatto torta | *Cake plate*
171RG01 FCT410 0315 B00000000
cm 31,5 | in. 11 1/2



Portafiori | *Flower vase*
171RG01 FVA010 0120 B00000000
cm 12 | in. 5



Portafiori | *Flower vase*
171RG01 FVA011 0120 B00000000
cm 12 | in. 5



Portabustine
Tea and sugar bag holder
171RG01 FTZ431 0120 B00000000



Portabustine
Tea and sugar bag holder
171RG01 FCO010 13X1 B00000000



Saliera e pepiera tre fori
Salt and pepper shaker three holes
171RG01 FCT701 0070 B00000000
cm 7 | in. 2 $\frac{3}{4}$



Saliera e pepiera più fori
Salt and pepper shaker with multiple holes
171RG01 FCT702 0070 B00000000
cm 7 | in. 2 $\frac{3}{4}$



Saliera | Salt shaker
171RG01 FCT701 0105 B00000000
cm 10,5 | in. 4



Biscottiera | Cookies bowl
017RG02 FG5207 B00000000
cm 13 | in. 5



Contenitore tondo con coperchio
Round box with cover
017RG02 FG5120 0650 B00000000
cm 6,5 | in. 2 $\frac{1}{2}$



Contenitore cilindrico con coperchio
Cylindrical box with cover
017RG02 FG5126 GEN B00000000
cm 5,5 | in. 2



Saliera | Salt shaker
140RG00 FTZ401 0200 B00000000



Pepiera | Pepper shaker
171RG01 FCT702 0065 B00000000



Portauova | Egg holder
171RG01 FCO003 GEN B00000000



Burriera con coperchio
Butter holder with cover
171RG01 FCO030 GEN B00000000



Segnaposto | Charger plate
044RG00 FPT100 0310 B00000000
cm 31 | in. 12



Piatto fondo | Soup plate
044RG00 FPT210 0300 B00000000
cm 30 | in. 18 $\frac{3}{4}$



Portatovagliolo | Napkin holder
017RG02 FG6032 B00000000



Posacenere | Ashtray
171RG01 FCO060 0145 B00000000
cm 14,5 | in. 5 $\frac{3}{4}$

Marescialla | Tray
017RG02 FG5253 0240 B00000000
cm 24 | in. 9 $\frac{3}{4}$

Marescialla | Tray
017RG02 FG5254 0280 B00000000
cm 28 | in. 11



Contenitore cilindrico | Cylindrical box
171RG01 FG5109 0090 B00000000
cm 9 | in. 3 $\frac{1}{2}$



Contenitore cilindrico | Cylindrical box
171RG01 FCO070 0080 B00000000
cm 8 | in. 3

Coppa bassa tre piedi | Small cup with spheres
017RG02 FG6125 0150 B00000000
cm 15 | in. 6

Coppa bassa tre piedi | Small cup with spheres
017RG02 FG6126 0200 B00000000
cm 20 | in. 7 $\frac{3}{4}$



05. I NOSTRI TESTIMONIALS OUR AMBASSADORS

• ITALY •

Grand Hotel Quisisana - Capri (NA) -	Grand Hotel Excelsior - Ischia (NA) -	Hotel Eden - Rome -
Belmond Villa San Michele - Fiesole (FI) -	Grand Hotel Il Moresco - Ischia (NA) -	Hotel de Russie Rocco Forte Hotel - Rome -
Enoteca Pinchiorri - Florence -	Ristorante San Domenico - Imola (BO) -	Ristorante Enoteca La Torre a Villa Laetitia - Rome -
Four Seasons Hotel - Florence -	Bracali - Massa Marittima (GR) -	Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts - Rome -
Hotel Balestri - Florence -	Carlo e Camilla in Segheria - Milan -	Osteria il giardino di San Pietro - Sansepolcro (AR) -
Hotel Garibaldi Blu - Florence -	Ceresio 7 Pools and Restaurant - Milan -	Hotel Borgo - San Felice (SI) -
Hotel L'Orologio - Florence -	Four Seasons Hotel - Milan -	Grand Hotel des Iles Borromées & SPA - Stresa (VB) -
Hotel Santa Maria Novella - Florence -	Langosteria Langosteria Cafè Milano Langosteria Bistrot Langosteria Paraggi - Milan -	Hotel Regina Palace - Stresa (VB) -
JK Place - Florence -	Potafiori Fiori,Cibo e Musica - Milan -	Belmond Grand Hotel Timeo - Taormina (ME) -
Ristorante Ora d'aria Chef Marco Stabile - Florence -	Ristorante Gellius - Oderzo (TV) -	Belmond Villa Sant'Andrea - Taormina Mare (ME) -
The St. Regis - Florence -	Villa Cora - Florence -	Belmond Hotel Cipriani - Venice -
Ristorante Lido 84 Chef Riccardo Camanini - Gardone Riviera (BS) -	San Pietro di Positano - Positano (sa) -	Hotel L'Orologio - Venice -
Grand Hotel a Villa Feltrinelli - Gargnano (BS) -	Ristorante Myo at Luigi Pecci Centre for Contemporary Art - Prato -	Relais & Chateaux Villa Franceschi Famiglia dal Corso - Venice -
Belmond Hotel Caruso - Ravello (SA) -		

• EUROPE •



Foto, picture:
Bosco Café Restaurant
- Moscow -

5 Hertford Street Limited
- London -

• ASIA •



Foto, picture:
The Ritz-Carlton, Millenia
- Singapore -

Grand Hyatt
- Hong Kong -

Carbone Restaurant
- Hong Kong -

The Westin Chosun
- Seoul -

Osteria Art
- Singapore -

• MIDDLE EAST •



Foto, picture:
The Artisan by Enoteca Pinchiorri
- Dubai -

Bulgari Yacht Hotel
- Dubai -

Assila Hotel, a Rocco Forte Hotel
- Dubai -

• USA •



Foto, picture:
Carbone
- New York City -
- Las Vegas in the MGM Aria Hotel -

Del Posto
- New York City -

Fiola
- Washington DC -

SI RINGRAZIA
COURTESY OF:

The St. Regis Florence
- Florence -

Grand Hotel des Iles Borromées & SPA
- Stresa (VB) -

Villa Cora
- Florence -

Ceresio 7 Pools and Restaurant
- Milan -

Hotel de Russie, Rocco Forte Hotel
- Rome -

Four Seasons Hotel
- Florence -

JK Place
- Florence -

Hotel Eden
- Rome -

Enoteca Pinchiorri
- Florence -

Ristorante Myo
at Luigi Pecci Centre for Contemporary Art
- Prato -

Carlo e Camilla in Segheria
- Milan -

Del Posto
- New York City -

CREDITI
CREDITS:

Dario Garofalo



.MANIFATTURA RICHARD GINORI.
WWW.RICHARDGINORI1735.COM

