MARTINI™

Lo Stile Italiano in Cucina

Italian Kitchen Styling

Sapori Come la preparazione di un piatto è fatta di scelte, di abbinamenti, di equilibri di sapori ed è specchio del gusto, della tradizione e della personalità di chi lo prepara; così uno spazio assume una propria e particolare identità attraverso la combinazione dei vari elementi che, come "ingredienti", si compongono, si integrano, si esaltano fra loro caratterizzando l'ambiente, che diviene rappresentativo delle diverse personalità, culture e stili di vita di chi lo abita.

Sapori *Like the preparation of a dish is made up of choices, combinations and balances in flavour, as well as being the mirror of the taste, tradition and personality of the person who prepares it, a space takes on its own special identity through the combination of various elements that, like "ingredients", come together, merge and enhance one another, characterising the setting, which becomes representative of the different personalities, cultures and lifestyles of those who live in it.*

MARTINI™

Storie di cucine

Ogni casa ha una storia a sé, inedita, personale, mutevole. Lo spazio e l'arredo si caricano di ricordi, di sensazioni e raccontano chi vi abita. Un racconto di differenti spazi di vita ci fa da guida in un vero proprio percorso, che ci fa conoscere e capire le personali motivazioni che ne hanno determinato le scelte e le caratterizzazioni. Creare un ambiente parte sempre dalle emozioni e diviene rappresentativo dello stile di vita e della personalità di chi lo abita.

Every house has its own unprecedented personal, ever-changing story. The space and furnishings are full of memories and sensations and tell the story of the people who live in it. A story of different life spaces guides us along a path which helps us getting to know and understanding the personal motivations that have determined our choices and characterisations. Creating an environment always starts with emotions and becomes representative of the lifestyle and personality of its inhabitants.

Content

SAPORI MARTINI, "ingredienti" particolari in cui forma, materia e colore si combinano, si amalgamano attraverso sapienti ed accurate lavorazioni artigianali. Un raffinato equilibrio stilistico, un ricercato aspetto formale che non limita la funzionalità e la praticità della cucina. SAPORI, offrire al progettista gli "ingredienti", per creare sempre nuove e personali "ricette" di spazi di vita.

SAPORI MARTINI, special "ingredients" in which shape, material and colour combine, amalgamating through skilful and meticulous crafting processes. A refined stylistic balance, an exclusive formal aspect which does not limit the functionality and practicality of the kitchen. SAPORI offering the designer the "ingredients" to create new and personal "recipes" for living spaces.

08
Firenze

Peposo alla Fornacina

14

Tutto nei luoghi è già scritto, basta saperlo ritrovare.
Everything is already written in places, all you have to do is find it.

30
Fagottino di marroni con funghi chiodini
Chestnut bun with chiodini mushrooms

22
Lago di Pieve di Cadore

Sentire il vento e la pioggia, la luminosità accecante della neve e i caldi toni rosati del tramonto.

Hearing the wind and rain, the blinding light of the snow and the warm pink shades of the sunset.

36
MILANO
Personale Contemporaneità
Personal Contemporaneity

42

Temaki vegetariano.
Temaki with vegetables.

Metafora fra "nuovo" ed esistente, fra funzionalità e ricordo.

A metaphor between "new" and existing, between functionality and memory.

Content

48

PALERMO

Ritornare a vivere la stratificazione di memorie personali.

Returning to live the stratification of personal memories.

54

Arancini di Riso
Fried rice balls

GAIOLE

Tortelli di cinta senese in salsa di zucca, ostriche e acciughe con olio extravergine di oliva toscano.
Tortelli pasta stuffed with Cinta Senese pork in pumpkin, oyster and anchovy sauce, with Tuscan extra virgin olive oil..

64

62

Polpo all'alloro
Octopus with bay leaves

82

76

Lipari

La gioia, il divertimento, il piacere di costruire il proprio "nido".

The joy, fun and pleasure of building your own "nest".

MARTINI™

Stories of Kitchens

Florence, living “Artfully”

Firenze, vivere ad “Arte”

Tutto nei luoghi è già scritto, basta saperlo ritrovare, così come parto sempre dalle emozioni per scrivere un libro, cerco di circondarmi di emozioni nell’ambiente in cui vivo. Abitare nel centro di Firenze per me è fondamentale perché mi sento circondato di storia, di arte e nello stesso tempo di grandi capacità manuali. Lo storico lavoro di bottega è tutt’ora presente in questa città, ed è per me un continuo stimolo a ricercare nel mio lavoro quella artigianalità che molto spesso confina con l’arte.

Everything is already written in places, all you have to do is find it, so in the same way that I always start from emotions to write a book, I try to surround myself with emotions in the place I live. Living in the centre of Florence is fundamental for me, because I feel like I’m surrounded by history, art and, at the same time, outstanding manual skills. The historical activity of the workshops is still present in this city and offers me constant inspiration while I am working to search for that artisan expertise that very often borders on art.

Storia contemporanea

Classica Attualità
Classically Modern

L'ambiente in cui vivo è raccolto e accogliente, una recente ristrutturazione di un vecchio palazzo, niente di particolare, non ci sono elementi di storia, ma si risente ancora il vissuto ed è questo che a me interessava, continuare a dare all'ambiente un senso di vita, una continuità.

The place I live in is small and cosy, a recent renovation of an old building, nothing special, no historical elements, but a lived-in atmosphere, and it's this atmosphere that interested me and continues to give the place a sense of life and continuity.

SAPORI FIORENTINI *FLORENTINE FLAVOURS*

Peposo alla fornacina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 1 kg di muscolo di manzo / *1 kg of beef*
- 2 cipolle / *2 onions*
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
  1 spoon of tomato paste
- 1 spicchio di aglio / *1 clove of garlic*
- 4 bacche di ginepro / *4 juniper berries*
- 1 chiodo di garofano / *1 clove*
- 1 foglia di alloro / *1 bay leaf*
- 1 l di Chianti Classico / *1 l of Chianti Classico*
- sale / *salt*
- pepe in grani / *peppercorns*

Preparazione: riducete la polpa di manzo a cubetti di circa 3 cm di lato, metteteli in una casseruola e unite le cipolle sbucciate e affettate. Pestate un cucchiaio abbondante di grani di pepe nel mortaio e unitelo alla carne, aggiungete l'aglio sbucciato e schiacciato, l'alloro, le bacche di ginepro, il chiodo di garofano e il vino, in cui avrete stemperato il concentrato di pomodoro.
Mettete la casseruola sul fuoco, portate a ebollizione, salate, quindi regolate la fiamma e lasciate sobbollire dolcemente per almeno 2 ore, controllando che la carne non si asciughi in modo eccessivo.
A cottura ultimata, trasferite il peposo sul piatto da portata e servite subito, ben caldo.

Preparation: *cut the beef into 3-cm cubes, place them in a deep pan and add the peeled, sliced onions. Crush a large spoonful of peppercorns in the mortar and add them to the meat, with the peeled, crushed garlic, bay leaf, juniper berries, clove and wine, in which you have already stirred the tomato paste.*
Put the pan on the hob and bring to the boil, add salt and turn down the heat, leaving to simmer gently for at least 2 hours, making sure that the meat does not dry out.
When cooked, transfer the "peposo" to a serving plate and serve immediately, while piping hot.

Sapori: Firenze

Mi fa piacere dedicarmi alla preparazione del cibo e nello spazio cucina ho ricercato funzionalità e rigore. Un ambiente caldo, piacevole, che si armonizzasse con lo spazio architettonico e con il mio stile di vita. Tutto doveva essere contenuto in dimensioni ridotte, tutto doveva essere a portata di mano, semplice nell'uso e nella gestione, poiché vivo prevalentemente in questo ambiente.

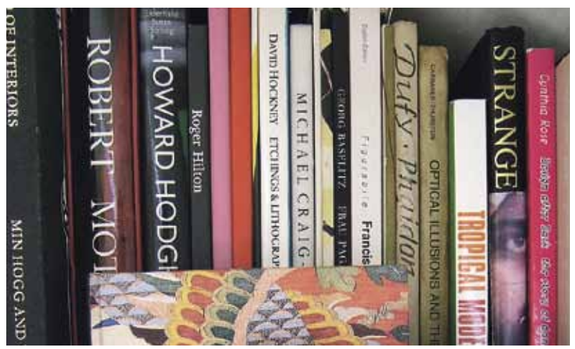
I enjoy preparing food and seek functionality and rigour in the kitchen. A warm and pleasant setting which harmonises with the architectural space and my lifestyle. Everything had to be contained in a small area, everything had to be within arm's reach, easy to use and to manage, because this is the room I spend most of my time in.

Particolare della colonna completamente estraibile, dove riporre ed usare i piccoli elettrodomestici, dotata di presa di corrente e illuminazione; originale, pratico e funzionale elemento per spazi cucina dalle contenute dimensioni.

Detail of the fully extractable column, for storing and using small electrical appliances, fitted with an electrical socket and lighting; an original, practical and functional element for small kitchens.

Scelta Funzionale

La cucina l'ho articolata su due semplici blocchi ad angolo. Così disposta, la cucina, mi permette di usare lo spazio centrale della stanza come zona living, dove lavoro e trascorro la maggior parte della giornata. La camera da letto è sul ballatoio, una libreria verticale mette in comunicazione i due ambienti che ricevono luce dalla grande apertura che si affaccia su Firenze.



I have split the kitchen into two simple corner blocks. Arranging the kitchen like this allows me to use the space in the middle of the room as a living area, where I work and spend most of my day. The bedroom is in the gallery; a vertical bookcase connects the two areas, which are illuminated through a large window overlooking Florence.

Eleganza funzionale
Functional elegance

Il blocco cottura-lavaggio, dalle linee semplici ed essenziali, è dotato di capienti cestoni estraibili, in cui trova posto una funzionale e pratica attrezzatura in cui riporre gli utensili da cucina.

The sober and essential cooking-washing block is accessorised with large pull-out baskets which offer functional and practical housing for the kitchen utensils.

Large spaces, welcoming shelters, Pieve di Cadore

Ampi spazi, accoglienti rifugi, Pieve di Cadore

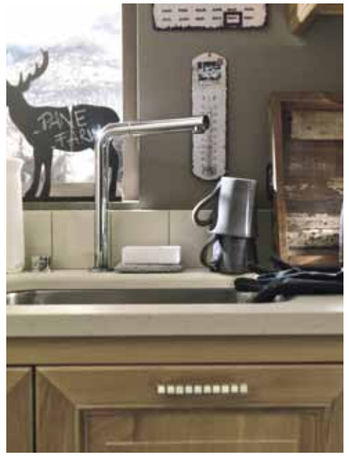
Sia io che mia moglie amiamo molto la montagna e abbiamo voluto ricreare uno spazio molto particolare e personale dove trascorrere il fine settimana o i momenti di vacanza. Abbiamo tre figli, due ancora piccoli, ma non vogliamo rinunciare al contatto con la natura e vorremo comunicare anche a loro questo nostro modo di vivere. Abbiamo per questo acquistato una casa e per la cucina abbiamo scelto lo spazio più panoramico, poiché è lì che trascorriamo la maggior parte della giornata.

Both my wife and I really love the mountains and wanted to recreate a very special and personal space where we could spend our weekends or holidays. We have three children, two of whom are still very young, but we don't want to miss out on contact with nature and would like to communicate our way of life to them too. So we bought a house and chose the room with the best view as the kitchen, because it's the place where we spend most of our day.

Rifugio prezioso

...”circondati dal calore del legno e dagli oggetti che ci ricordano le nostre escursioni”...

...”surrounded by the warmth of wood and by the things that remind us of our excursions”...



Come per tutte le persone che hanno uno stretto legame con la montagna, lo spazio interno è inteso come un caldo ed accogliente rifugio, circondati dal calore del legno e dagli oggetti che ci ricordano le nostre escursioni, ma aperto e armonizzato con gli ampi spazi esterni da cui siamo particolarmente attratti.

Like everyone who has a close link with the mountains, indoor space is seen as a warm, cosy shelter surrounded by the warmth of wood and by the things that remind us of our excursions, but open and in harmony with the extensive outdoor space we are particularly attracted to.

Pratico non convenzionale
Unconventional practicality

Quando possiamo, trascorriamo qui lunghi periodi, in pieno relax e perfetta armonia, passando l'intera giornata insieme a fare escursioni e a giocare con i figli. In cucina abbiamo voluto ampi piani di lavoro poiché durante la preparazione del cibo il gioco con i figli continua, per renderli partecipi di questo momento di familiare convivialità.

We spend long periods of time here when we can, relaxing and in perfect harmony, spending the whole day together going on excursions and playing with our children. We wanted large work surfaces in the kitchen so that we can keep on playing with them while we prepare food… making them a part of this moment of family conviviality.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 g di farina
- 2 uova
- 2,5 dl di latte
- burro
- guaine di porro sbollentate
- sale

PER IL RIPIENO:

- 160 g di besciamella
- 60 g di funghi chiodini, già cotti
- 60 g di Marroni di San Zeno, lessati e tagliati a tocchetti piccoli
- sale
- pepe

PER LA SALSA:

- 1,2 dl di panna fresca
- 30 g di grana padano grattugiato
- 1 ciuffetto di prezzemolo

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- *100 g of flour*
- *2 eggs*
- *250 ml of milk*
- *butter*
- *blanched leek strips*
- *salt*

FILLING:

- *160 g of béchamel sauce*
- *60 g of cooked chiodini mushrooms*
- *60 g of San Zeno chestnuts, boiled and cut into small chunks*
- *salt*
- *pepper*

SAUCE:

- *120 ml of fresh cream*
- *30 g of grated Grana Padano cheese*
- *1 sprig of parsley*

Fagottino di marroni con funghi chiodini

Chestnut bun with chiodini mushrooms

Preparate le crespelle: setacciate la farina in una ciotola, unite le uova sbattute e mescolate bene con la frusta; aggiungete il latte versato a filo e una presa di sale, senza smettere di mescolare con la frusta, fino a ottenere una pastella fluida e senza grumi. Lasciatela riposare per un'ora.
Nel frattempo preparate il ripieno: scaldate in un pentolino la besciamella, quindi unite i funghi e i marroni, regolate di sale e pepe e tenete da parte in caldo.
Preparate anche la salsa: in un tegame alto versate la panna, portate a bollore su fuoco moderato, quindi unite il formaggio e amalgamate bene mescolando con la frusta; togliete dal fuoco, unite il prezzemolo tritato e tenete da parte in caldo.

Ungete di burro una padella di circa 28 cm di diametro, versate un mestolino di pastella, muovendo la padella in modo da ricoprirne completamente il fondo e cuocete la crespella circa 1 minuto per parte, rigirandola con una paletta. Proseguite fino a esaurire tutta la pastella, ungendo leggermente di burro ogni volta la padella.
Farcite le crespelle con la besciamella e chiudetele a fagottino legandole con le guaine di porro. Disponete i fagottini in una teglia bassa leggermente imburrata e passate in forno a 180 °C a gratinare. Sfornate e servite subito, adagiando le crespelle nei piatti individuali su un velo di salsa al formaggio.

Prepare the pancakes: *sieve the flour into a bowl, add the beaten eggs and whisk in thoroughly; add the milk, pouring it slowly, and a pinch of salt, continuing to whisk all the time until a smooth batter is obtained. Leave to stand for an hour.*
Meanwhile, prepare the filling: heat the béchamel sauce in a saucepan, add the mushrooms and chestnuts, season with salt and pepper and set aside, keeping it warm.
Prepare the sauce: *pour the cream into a deep pan and bring to the boil over a medium flame. Add the cheese and whisk thoroughly. Remove the pan from the hob, add the chopped parsley and set aside, keeping it warm.*

Grease a 28-cm diameter frying pan with some butter and pour in a ladleful of batter, moving the pan in order to complete coat the bottom with it. Cook the pancake for about 1 minute on each side, using a spatula to turn it over. Continue until all the batter has been used, greasing the pan lightly with butter between each pancake.
Fill the pancakes with the béchamel sauce and fold them into little buns, tying them up with strips of leek. Arrange the buns in a lightly buttered baking dish and bake in the oven at 180 °C until the top becomes golden. Remove the dish from the oven and serve the pancakes immediately, placing them on individual plates on a layer of cheese sauce.

Natural Home

La ricerca di un'essenza chiara e naturale, di cui si potesse sentire il sapore e apprezzare la matericità del legno, era per noi fondamentale. Fondamentale anche la funzionalità che la cucina doveva avere, per questo l'abbiamo dotata di capienti contenitori attrezzati per le stoviglie, di funzionali attrezzature interne e di un ampio spazio per contenere il cibo, perché la casa è piuttosto isolata.

Natural Home

Inedita interpretazione
New interpretation

The search of a clear and natural essence which would make it possible to enjoy all the flavour and appreciate the texture of wood was fundamental for us. The functionality of the kitchen was equally fundamental, so we equipped it with spacious storage units accessorised for our plates, with practical interior accessories and with plenty of space to store food, because the house is rather isolated.

...”Seduti di fronte al camino, posto al centro della cucina, che diventa il cuore della casa...”

...”*Seated in front of the fireplace, in the middle of the kitchen, which becomes the heart of the home...*”

Abbiamo fatto in modo di creare sul soffitto un’apertura da cui poter vedere il cielo e le montagne, per il desiderio di percepire i cambiamenti di luce che sono propri della montagna stessa. Sentire il vento e la pioggia, la luminosità accecante della neve e i caldi toni rosati del tramonto. Seduti di fronte al camino, posto al centro della cucina, che diventa il cuore della casa e il centro di vita della famiglia.

We created an opening in the ceiling through which we can see the sky and the mountains, so that we could see the changing lights that are so characteristic of the mountain environment. Hearing the wind and the rain, the blinding light of the snow and the warm pink shades of the sunset. Seated in front of the fireplace, in the middle of the kitchen, which becomes the heart of the home and the centre of our family life.

Milano, personale contemporaneità

La casa dove abitiamo a Milano ha una lunga storia, sia per la mia compagna che per me. Qui ci siamo conosciuti, diversi anni fa, durante un lavoro a cui collaboravamo. Questo spazio era il mio studio, Anna si era rivolta a me per un servizio fotografico per una collezione di moda, da questo incontro è nato un rapporto, sia di vita che di lavoro. Nonostante le nostre attività ci portino spesso fuori, ci piace avere un luogo a cui ci sentiamo legati e in cui ritrovarsi. Abbiamo perciò deciso di eleggere a nostra abitazione questo spazio carico di ricordi e di piacevoli momenti trascorsi insieme.

Our house in Milan has a long story, both for my partner and myself. This is where we met, many years ago, while working together on a project. This space was my office and Anna had contacted me for a photographic shoot for a fashion collection. This meeting led to a relationship, both at personal and private level. Although our activities often take us away from home, we like to have a place that we're sentimentally tied to, that we can come back to. So we decided to use this space full of memories and happy times spent together, as our home.

Bianco&Nero

Rappresentazioni di Stile
Representations of Style

La ristrutturazione non è stata semplice, spiega Anna, ed è durata molto tempo poiché, nonostante fossi sempre presa da altri impegni, ne volevo curare personalmente ogni dettaglio. Per noi questo è il luogo ideale dove vivere, in modo particolare la cucina, perché per me il rapporto con il cibo è molto legato al suo aspetto estetico e concepisco il cucinare quasi come una creazione progettuale.

The renovation was far from easy, explains Anna, and it took ages because, despite the fact that I always had so many other commitments, I wanted to see to every detail personally. This is the ideal place for us to live, especially the kitchen, because my relationship with food is closely connected to its appearance and I see cooking as being a bit like a designer creation.

HAPPY HOUR FROM MILANO

Temaki vegetariano.
Temaki with vegetables.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 250 g di riso per sushi / *250 g of sushi rice*
- 2 cucchiai di aceto di riso / *2 spoons of rice vinegar*
- 1 cucchiaino di zucchero / *1 teaspoon of sugar*
- 2 uova / *2 eggs*
- 1 cucchiaino di olio vegetale / *1 teaspoon of vegetable oil*
- 1 cetriolo / *1 cucumber*
- 1 rafano / *1 horseradish*
- qualche foglia di indivia / *a few endive leaves*
- 6 fogli di alga nori / *6 sheets of Nori seaweed*
- 2 cucchiaini di pasta wasabi / *2 teaspoons of wasabi paste*
- 1dl di salsa di soia / *1 dl of soy sauce*
- sale / *salt*

Preparazione: lavate bene il riso in uno scolapasta e fatelo sgocciolare, quindi portatelo a ebollizione con circa 4 dl di acqua, abbassate la fiamma e fatelo sobbollire coperto per circa 20 minuti; mescolatelo con aceto di riso, zucchero e un pizzico di sale, infine fatelo raffreddare.
Nel frattempo sbattete le uova con un poco di sale e preparate in una padella unta d'olio una frittatina sottile; tagliatela a listarelle fini. Lavate il cetriolo e il rafano, pelate entrambi e riduceteli a listarelle. Sciacquate l'insalata, asciugatela e spezzettatela. Tagliate ogni foglio di alga in quattro pezzi delle stesse dimensioni.
Distribuite sulle alghe il riso e striscioline di frittatina, cetriolo e rafano, qualche pezzetto di insalata, quindi un poco di pasta wasabi. Avvolgetele a cono e servitele accompagnandole con la salsa di soia.

Preparation: *rinse the rice thoroughly in a colander and leave to drain, then bring it to the boil in about 400 ml of water, turn down the flame, cover and leave to simmer for about 20 minutes; mix in the rice vinegar, sugar and a pinch of salt and then leave to cool.*
Meanwhile, beat the eggs with a little salt and prepare a very thin omelette in a frying pan greased with oil. Cut it into narrow strips. Wash the cucumber and the radish, peel both and cut into very fine strips. Rinse the endive, dry it and tear it into small pieces. Cut each sheet of seaweed into four piece of the same size. Distribute the rice and the strips of omelette, cucumber and radish onto the seaweed with a couple of pieces of endive and a little wasabi paste. Twist into cone shapes and serve with the soy sauce.

...”tutto è giocato su linee orizzontali, sottolineate dal colore scuro dei piani di lavoro”...
...”*everything is played on horizontal lines, highlighted by the dark colour of the work tops*”...

Allo spazio cucina è stata data una preminenza rispetto agli altri spazi, poiché desideravo che questo ambiente mantenesse ricordi e memoria, anche se vissuto in modo attuale. Così ho creato questo luogo come fosse un nuovo abito. La neutralità dei bianchi viene ritagliata dal forte contrasto del colore scuro del pavimento, tutto è giocato su linee orizzontali, sottolineate dal colore scuro dei piani di lavoro. Il tavolo in essenza, posto al centro, diviene metafora fra “nuovo” ed esistente, fra funzionalità e ricordo.

The kitchen has been prioritised over the other spaces because I wanted this room to be accompanied by memories, while being very modern. So I created this place like a new dress. The neutrality of white stands out in stark contrast against the dark colour of the floor while everything is played on horizontal lines, highlighted by the dark colour of the work tops. The wooden table in the middle becomes a metaphor between “new” and existing, between functionality and memory.

Confort e design

Durante i momenti di permanenza a Milano, ci diverte invitare qui anche persone legate alla nostra attività e condividere con loro questo nostro modo di vivere. Per Anna preparare la cena diventa un momento di creatività e di relax a cui si dedica volentieri e le piace sperimentare nuovi sapori ed abbinamenti della cucina tradizionale internazionale.

When we are in Milan, we like to invite people we work with and share our way of life with them. For Anna, making dinner becomes a creative and relaxing moment she really enjoys and she likes to try out new flavours and combinations of traditional international cuisine.

Comfort and design

Un esempio di ricercata funzionalità ed estetica della zona lavaggio: il grande lavello in acciaio inox sottopiano, la comoda apertura a pantografo dell'anta vetro del pensile portapiatti, il particolare del frontale della lavastoviglie che, ripetendo la doppia spartitura dei contenitori estraibili sottopiano, da continuità formale alla composizione.

An example of exclusive functionality and aesthetics of the washing area: the big stainless steel sink fitted under the top, the handy pantograph opening of the glass door on the wall cabinet used to store plates, the detail of the front panel of the dishwasher which, repeating the double division of the pull-out storage units under the top, conveys a sense of formal continuity to the composition.

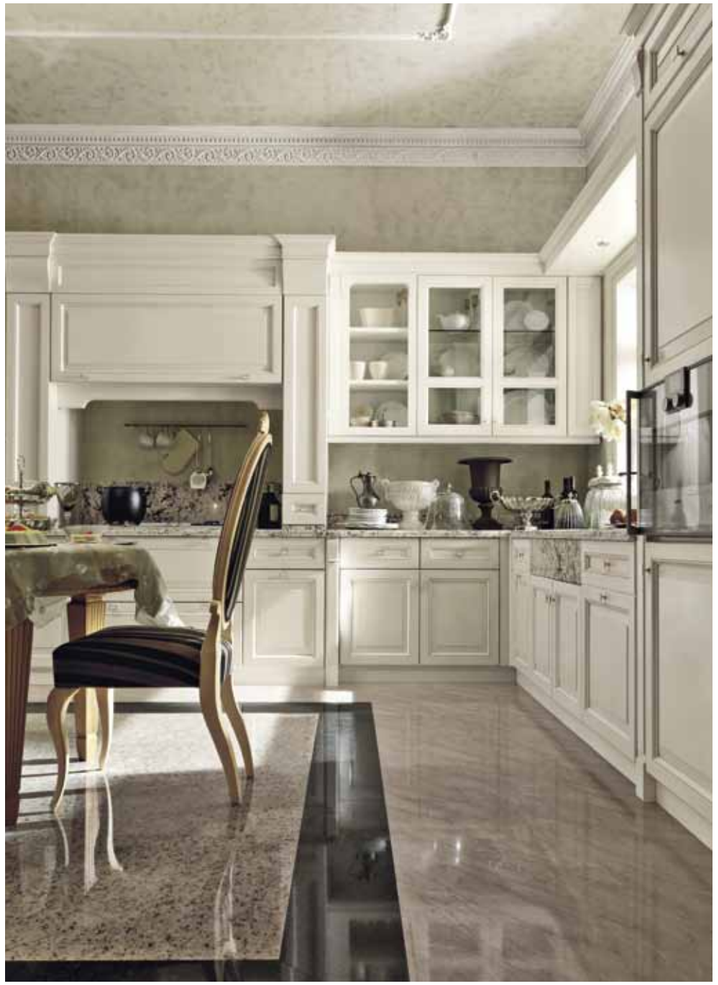
Classica attualità Palermo

Da generazioni la mia famiglia vive in questo palazzo storico di Palermo e sia io che mia moglie, abbiamo sempre abitato in ambienti di gusto classico, perciò questo è lo spazio che meglio ci rappresenta ed in cui ci sentiamo a nostro agio. Da qui la scelta della ristrutturazione della casa di famiglia per farne la nostra residenza. La casa, secondo me, è un biglietto da visita che parla di te, che rivela molto del tuo modo di essere e del tuo vissuto.

My family has lived in this historical building in Palermo for generations and both my wife and I have always lived in classically styled settings, so this is the space that best represents us and where we feel comfortable. Hence the decision to refurbish the family home to make it ours. In my opinion, your home is like your business card, it speaks realms about you, revealing a lot about you and your background.

Nuove icone

Riscoprire le proprie radici
Going back to your roots



Dopo lunghi periodi passati lontano, abbiamo sentito la necessità di riscoprire le nostre radici, di ritornare a vivere la stratificazione di memorie personali, legate alla famiglia, alle persone, ai luoghi della nostra giovinezza. Adesso che abbiamo più tempo da dedicare a noi stessi, amiamo ricevere gli amici e trascorrere con loro il pomeriggio e la serata, in piacevole convivialità in un ambiente sereno, elegante, raffinato, che rappresenti noi stessi e il nostro stile di vita.

After spending a lot of time away, we felt the need to go back to our roots, to return to living the stratification of personal memories, linked to the family, the people and the places of our youth. Now that we have more time to dedicate to ourselves, we like to have friends over to spend the afternoon and evening with them, enjoying their company in a serene, elegant and refined environment that represents us and our lifestyle.

Arancini di riso.
Fried rice balls.

Preparazione: fate lessare il riso in un litro di acqua bollente salata, cuocendolo a fuoco moderato per 15 minuti e mescolando continuamente, fino a quando avrà assorbito tutta l'acqua. Toglietelo dal fuoco e incorporatevi 2 uova sbattute, il burro e la provola grattugiata, mescolando bene per ottenere un composto omogeneo; quindi fatelo raffreddare.
Nel frattempo preparate il ripieno mescolando il ragù con un poco del suo sugo, un pizzico di zafferano, la toma a pezzetti, il prezzemolo mondato, lavato e tritato e la provola grattugiata.
Sciacquate velocemente i piselli e fateli saltare in padella con un cucchiaio di olio, la cipollina sbucciata e tritata e un pizzico di sale. Quando saranno pronti uniteli al ripieno.
Bagnatevi leggermente le mani, quindi prendete un poco del composto di riso, appiattitelo sul palmo della mano, deponete al centro una cucchiaiata di ripieno e richiudetelo con altro riso, ottenendo una pallina poco più grande di una pallina da tennis. Preparate in questo modo tutti gli arancini, quindi passateli nelle restanti uova sbattute e poi nel pangrattato. Friggeteli in olio bollente, scolateli su carta assorbente da cucina così che perdano l'unto in eccesso e serviteli subito.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g di riso Originario
- 60 g di provola stagionata
- 4 uova
- 50 g di burro
- 150 g di pangrattato
- olio per friggere
- sale

PER IL RIPIENO:
- 200 g di ragù di carne
- 100 g di toma di capra fresca
- 60 g di provola stagionata
- 50 g di piselli
- 1 cipolla piccola
- 1 bustina di zafferano
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- olio di oliva
- sale

INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE

- *500 g of Originario rice*
- *60 g of mature Provola cheese*
- *4 eggs*
- *50 g of butter*
- *150 g of white breadcrumbs*
- *oil for frying*
- *salt*

FILLING:
- *200 g of meat ragout*
- *100 g of fresh goats milk Toma cheese*
- *60 g of mature Provola cheese*
- *50 g of peas*
- *1 small onion*
- *1 sachet of saffron*
- *1 sprig of parsley*
- *olive oil*
- *salt*

Preparation: *boil the rice in a litre of salted boiling water over a medium flame for 15 minutes, stirring continuously, until all the water has been absorbed. Remove the pan from the heat and add 2 beaten eggs, the butter and grated Provola cheese, mixing thoroughly to obtain an even mixture. Leave to cool.*
Meanwhile, prepare the filling, mixing the ragout with a little of its sauce, a pinch of saffron, the cubed Toma cheese, the cleaned, washed and chopped parsley and the grated Provola. Quickly rinse the peas and toss them in a frying pan with a spoonful of oil, the peeled, chopped onion and a pinch of salt. When ready, add them to the filling.
Dampen your hands and take a small amount of rice, flatten it against the palm of your hand, place a spoonful of filling in the middle and cover it with more rice, obtaining a small ball slightly larger than a tennis ball.
Use the remaining ingredients to make more balls, then roll them in the remaining beaten egg and then in the breadcrumbs. Fry in boiling oil, drain on kitchen paper to absorb the excess oil and serve immediately.

Atelier del gusto

Taste workshop

...”Ha voluto che questo spazio di lavoro rispecchiasse il gusto classico...”

...”*She wanted this work space to reflect a classic taste...*”

Mia moglie ama realizzare ricette della tradizionale pasticceria siciliana e trascorre quindi molto tempo in cucina insieme alle sue amiche, con le quali condivide questa passione e con cui spesso si confronta. Ha voluto che questo spazio di lavoro rispecchiasse il gusto classico, che fosse articolato in modo armonico e nello stesso tempo che gli permettesse di avere intorno a sé tutto ciò che serve, in maniera ordinata e funzionale.

My wife loves making traditional Sicilian patisseries and spends a lot of her time in the kitchen with her friends, with whom she shares this passion and often tips and recipes. She wanted this work space to reflect a classic taste, to be harmoniously arranged while allowing her to have everything she needs within easy reach, tidily and functionally.

Dolci Armonie
Sweet Harmonies

La cucina per me, afferma Maria Antonietta, non è solo “cucinare”, è diventato il mio spazio di vita, quindi lo voglio ordinato ma anche carico di ricordi, di atmosfera, di sapori e continuamente cerco di renderlo diverso e particolare, acquistando nuovi oggetti e accessori. Per questa ragione ho voluto che la parte dei pensili fosse a vetri in modo d’ avere uno spazio per contenerli ma che rimanessero ben visibili. I piani di lavoro li ho scelti di un materiale molto resistente, che fossero facili da pulire ma che allo stesso tempo fossero elementi di eleganza e carattere.

Maria Antonietta says, “The kitchen doesn’t just represent a place for ‘cooking’, it’s become my living space, so I want it to be tidy but also full of memories, atmosphere and flavours, and I try to make it different and special all the time by buying new items and accessories. This is why I wanted some of the wall cabinets to have glass doors, so that I had a space in which to store them but where they could be seen. I chose a very resistant material for the work tops, so that they would be easy to clean as well as being elegant and full of character”.

Classica evoluzione

Classical evolution

Ho scelto il bianco perché si adattava in maniera armonica allo spazio architettonico e perché a me piace vivere in ambienti di gusto classico ma chiari e luminosi. Sono contenta di avere una cucina elegante e capace di accogliere al suo interno le più avanzate tecnologie nel campo della cottura e della conservazione, per assecondare il mio ritrovato interesse per l'arte culinaria.

I chose white because it suited the architectural space beautifully and because I like living in rooms with a classic taste but pale and well lit. I am delighted to have an elegant kitchen capable of housing the most advanced technologies in the cooking and storage sector, to accompany by renewed interest in the culinary art.

Il terminale curvo, le ante a telaio, l'alta cimasa sagomata, la cornice sottopensile, la presenza di lesene che sottolineano le diverse zone funzione, le modanature del piano in granito sono tutti ricercati elementi stilistici, espressione di sapienti ed accurate lavorazioni artigianali.

The curved end, the framed doors, the tall shaped cornice and the moulding under the wall cabinets, the presence of pilasters highlighting the various functional areas, the mouldings of the granite top are all exclusive stylistic elements, the expression of skilful and meticulous artisan crafting.

Renewed tradition.
Gaiole

Rinnovata tradizione. Gaiole

Siamo una coppia di giovani da poco sposati, nati e vissuti in campagna e, nonostante le nostre attività ci portassero verso la città, non abbiamo saputo rinunciare al rapporto con l'ambiente e alla vita di "paese" che fa parte di noi. Credetemi, non è facile distaccarsi da un luogo particolare come il Chianti, dove ancora si sentono e si vivono in maniera forte i sapori legati alla terra, anche se in modo rinnovato e creativo.

We are a couple of young newlyweds who were born and raised in the countryside. Despite the fact that our jobs took us towards the town, we were unable to sacrifice our relationship with the "village" lifestyle and environment which is part of us. Believe me when I say that it isn't easy to leave a place as special as Chianti, where flavours linked with the land, albeit in a renewed and creative way, are still strongly felt and are still part of everyday life.

SAPORI DEL CHIANTI *CHIANTI FLAVOURS*

Tortelli di cinta senese in salsa di zucca, ostriche e acciughe con olio extravergine di oliva toscano.

Tortelli pasta stuffed with Cinta Senese pork in pumpkin, oyster and anchovy sauce, with Tuscan extra virgin olive oil.

Preparate la salsa: tostate la zucca, pulita e tagliata a dadini, in una padella insieme con lo scalogno, sbucciato e affettato, le acciughe e l'olio; bagnate con il brodo e lasciate cuocere. Al termine aggiungete 12 ostriche sgusciate insieme con la loro acqua, poi emulsionate il tutto nel frullatore.
Preparate il ripieno: strofinate il maialino con sale e pepe, poi fatelo tostare leggermente in una padella con olio. Toglietelo e avvolgetelo nella carta da forno insieme con il rosmarino e l'aglio sbucciato; infornate a 170 °C per un tempo variabile tra 1 ora e 30 minuti e 2 ore. Sfornate, riducete la carne a pezzi, passate il tutto al mixer, poi aggiungete l'uovo, il parmigiano grattugiato e lo stracchino, amalgamando bene.
Preparate i tortelli: amalgamate la farina con i tuorli, poco olio, una presa di sale e il prezzemolo tritato; lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciatelo riposare, poi stendetelo in una sfoglia non troppo sottile, ricavate dei dischetti e disponete al centro un poco di ripieno. Pizzicate insieme due estremità e sollevate la parte centrale, racchiudendo la farcitura ma lasciando una piccola fossetta superiore. Lessate i tortelli in acqua bollente salata per pochi minuti, scolateli e disponeteli nei piatti individuali, dove avrete versato un mestolino di crema di zucca; condite con un filo di olio nelle fossette dei tortelli e completate con tre ostriche per piatto, disponendo anch'esse nelle fossette. A piacere guarnite con aceto e con una riduzione di vino rosso, ottenuta facendo addensare il vino in una casseruola, e servite.

Prepare the sauce: *gently fry the cleaned and cubed pumpkin in a frying pan with the peeled and sliced scallion, anchovies and oil. Wet with the stock and leave to cook. When ready, add 12 shelled oysters with their water, then liquidise everything in the blender.*
Prepare the filling: *rub the piglet with salt and pepper then gently fry it in a frying pan with oil. Take it out of the pan and wrap it in baking paper with the rosemary and peeled garlic. Bake in the oven at 170 °C for a time variable between 90 minutes and 2 hours. Take out of the oven and cut the meat into pieces, blend in the mixer then add the egg, grated Parmigiano and Stracchino cheeses, mixing thoroughly.*
Prepare the tortelli: *mix the flour with the egg yolks, a little oil, a pinch of salt and the chopped parsley until you have an even dough. Leave it to rest and then roll it out without making it too thin. Cut out lots of rounds and place a small amount of filling in the middle of each one. Pinch the two ends together and lift up the central part, closing the filling inside but leaving a little dip at the top. Cook the tortelli in salted boiling water for a few minutes, drain them and place in the individual plates on a ladleful of pumpkin cream. Drizzle some oil into the tortelli dips and complete with three oysters per plate, arranging them in the dips. Dress with vinegar and with a red wine sauce made by simply heating the wine in a saucepan and thickening it. Then serve.*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di farina 0
- 6 tuorli
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- olio extravergine di oliva toscano
- sale

PER IL RIPIENO:

- 120 g di maialino di Cinta Senese
- 8 g di stracchino
- 16 g di Parmigiano Reggiano
- 1 uovo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva toscano
- sale
- pepe

PER LA SALSA:

- 400 g di zucca gialla
- 1 scalogno
- 2 acciughe
- 24 ostriche
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva toscano
- sale

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- *200 g of strong plain flour*
- *6 egg yolks*
- *1 sprig of parsley*
- *Tuscan extra virgin olive oil*
- *salt*

FILLING:

- *120 g of Cinta Senese piglet*
- *8 g of Stracchino cheese*
- *16 g of Parmigiano Reggiano cheese*
- *1 egg*
- *1 sprig of rosemary*
- *1 clove of garlic*
- *Tuscan extra virgin olive*
- *salt*
- *pepper*

SAUCE:

- *400 g of yellow pumpkin*
- *1 scallion*
- *2 anchovies*
- *24 oysters*
- *vegetable stock*
- *Tuscan extra virgin olive*
- *salt*

Sofisticata ricerca
Sophisticated research

L'elemento ad angolo in finta muratura, chiaro richiamo al vano dispensa tipico della casa colonica, diviene spazio contenitore per il frigorifero e per una comoda cantinetta, in cui tenere al riparo dalla luce il vino, accessibile aprendo il vano a giorno.

The imitation brick corner element is a clear reference to the typical pantry of the farmhouse and becomes a storage space for the fridge and for a handy wine storage unit, where you can store wine in the dark, but which is easily accessible.

Uno stile handmade
Handmade style

Un luogo dove la cultura contadina è sempre stata in stretta relazione con le più aristocratiche famiglie fiorentine e senesi. Un luogo in cui si può parlare di “cultura della terra” e delle tradizioni legate ad essa, che ha saputo mantenerle e rinnovarle rendendole uno stile di vita, particolare e molto ricercato. L’ambiente che io e mio marito ci siamo costruiti vuole essere uno specchio di questo modo di vivere che unisce in sé tradizioni contadine e moderna eleganza.

A place where farming culture has always been closely related to the most aristocratic Florence and Siena families. A place where you can talk about “the culture of the land” and the traditions linked to it, which has succeeded in maintaining them and renewing them, making them a special and much sought-after lifestyle. The environment my husband and I have created aims to reflect this way of life which combines farming traditions and modern elegance.

Nuova versatilità

La scelta di ricavare la nostra casa da un tipico fienile toscano ci ha permesso di realizzare un ambiente con grandi aperture a diretto contatto con l'esterno, per mantenere sempre vivo il rapporto con la natura e godere dei suoi cambiamenti, percepire il trascorrere del tempo con il mutare delle stagioni. Possiamo così rivivere in cucina, spazio principe della vita conviviale contadina, sedendoci sulla panca per la cena o preparando la colazione del mattino, quel calore e quei sapori che hanno da sempre fatto parte della nostra vita.

The decision to make our home from a typical Tuscan hay barn enabled us to create an environment with large openings in direct contact with the outside, to maintain constant contact with nature and enjoy its changes, perceive the passing of time with the succession of the seasons. In this way we can make the most of the kitchen, the dominant space of convivial farming life, sitting on the bench for dinner or making breakfast in the morning, experiencing all the warmth and those flavours that have always been part of our life.

Il tavolo in massello di noce con la gamba tornita, la panca, sono un ricordo delle vecchia tavola toscana, qui attualizzati attraverso l'inserimento di sedie laccate a poro aperto e sedute imbottite.

IThe solid walnut table with turned legs and the bench are a reminder of the old Tuscan table, brought up to date with the introduction of open pore lacquered chairs and padded seats.

Materico e Naturale

Ho fatto molta attenzione alla scelta degli elementi di arredo e alla loro disposizione, alla qualità dei materiali, all'abbinamento dei colori, perché li volevo carichi di sapori e di ricordi, capaci di creare un'atmosfera semplice e vera, ma anche facili da tenere in ordine e pratici nell'uso, perché lavorando non ho molto tempo e forse ne avrò ancora meno quando avremo un figlio.

I have paid considerable attention to the choice of the furnishing elements and their arrangement, to the quality of the materials, to the colour combinations, because I wanted them to be full of flavours and memories, capable of creating a real and simple atmosphere. They also had to be easy to keep tidy and practical to use, because due to my work I don't have much time and I'll have even less when we have children.

Textured and Natural

I particolari mostrano la vasta gamma di possibilità di personalizzazione dell' interno dei cassetti e dei cestoni, secondo le esigenze e la tipologia degli oggetti in essi contenuti, accuratamente realizzati in legno massello.

The details show the vast range of drawer and basket customisation possibilities, to suit the needs and type of items contained inside them, carefully made of solid wood.

Exclusive Randomness

Ricercata Casualità

Vivere il mare nei suoi aspetti più veri, a diretto contatto con la natura, è quello che cerchiamo. Il clima mite dell'isola ci permette di svolgere vita all'aperto: per noi questa è la vacanza. Pranzare sul terrazzo al riparo dal sole, accarezzati dalla brezza del mare, assaporare un drink nell'attesa, già si comincia a sentire il profumo del pesce che sta cuocendo. Ancora qualche minuto per sfogliare una rivista prima di sedersi a tavola.

Living the most authentic aspects of the sea, in direct contact with nature, is what we want. The island's mild climate allows us to live an outdoor life: this is a holiday for us. Dining on the terrace, shaded from the sun, caressed by the sea breeze, enjoying a drink as we wait, smelling the aroma of the fish as it cooks. A couple more minutes to flick through the pages of a magazine before sitting at the table.

Lipari

Abbiamo voluto uno spazio molto informale ma di grande ricercatezza, dove interno ed esterno avessero un rapporto di continuità. Un ambiente che rispecchiasse in pieno le caratteristiche del luogo e del nostro modo di vivere questo spazio di vacanza. A noi piaceva l'idea di crearci un "nido", uno spazio domestico, carico di sapori, di citazioni, di vissuto, ma al tempo stesso ordinato e funzionale. Gli oggetti e gli elementi di arredo, sebbene possano apparire casuali, sono frutto di una precisa ricerca per rendere l'atmosfera accogliente e non banale, dove preparare e consumare il cibo diventasse un momento piacevole, da vivere da soli o con gli altri.

We wanted a very informal but exclusive space, where interior and exterior had a continuous relationship. An environment which fully reflected the characteristics of the place and our way of living this holiday space. We liked the idea of creating a "nest", a domestic space, full of flavours, citations and experience, but tidy and functional at the same time. The furnishing elements and objects, while appearing to have been chosen at random, are the result of a precise effort to make the atmosphere welcoming and far from banal, in which preparing and eating food becomes a pleasant moment, to spend alone or with others.

SMEG
IL LEONARDO

GUSTO ISOLANO *ISLAND TASTE*

Polpo all'alloro
Octopus with bay leaves

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 polpo di circa 1 kg già pulito
- 2 foglie di alloro
- 3 pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 peperoncino piccante
- olio extravergine di oliva
- sale

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- *1 octopus, already cleaned, weighing about 1 kg*
- *2 bay leaves*
- *3 ripe tomatoes*
- *2 cloves of garlic*
- *1 onion*
- *1 hot chilli pepper*
- *extra virgin olive oil*
- *salt*

Preparazione: Lavate accuratamente il polpo e fatelo bollire in abbondante acqua leggermente salata per 1 ora e 10 minuti insieme con due tappi di sughero. Dopo averlo privato delle ventose e della pelle, tagliatelo a piccoli pezzi e cuocetelo a fuoco basso per circa 20 minuti in una casseruola con tre cucchiai di olio e le foglie di alloro lavate e spezzettate.
Lavate i pomodori, tuffateli per 1 minuto in acqua bollente, scolateli, sbucciateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Sbucciate e tritate finemente la cipolla.
Aggiungete al polpo i pomodori e la cipolla insieme con gli spicchi di aglio sbucciati e il peperoncino. Regolate di sale, mescolate bene e cuocete per altri 10 minuti.
Al termine della cottura, eliminate l'aglio e servite ben caldo.

Preparation: *thoroughly wash the octopus and boil it in plenty of slightly salted water for 70 minutes, together with two natural corks. After removing the suckers and the skin, chop it into small pieces and cook over a low flame for about 20 minutes in a deep pan with 3 spoons of oil and the washed, torn bay leaves.*
Wash the tomatoes, plunge for a minute into boiling water, drain and peel them, remove the seeds and cut them into little pieces. Peel and finely chop the onion.
Add the tomatoes, onion, peeled garlic and chilli pepper to the octopus. Season with salt, stir and cook for a further 10 minutes.
When ready, take off the garlic and serve piping hot.

Sapori: Lipari

La gioia, il divertimento, il piacere di costruire il proprio ”nido”, in cui preesistenze e nuovi elementi divenissero un unicum; allegro connubio di forme, materie, sapori e colori quasi fosse una casuale aggregazione di elementi da sempre presenti in quel luogo, rivissuti e riletti secondo la nostra particolare ed estrosa personalità.

Joy, fun and pleasure of building your own “nest”, in which pre-existing and new elements become one. A happy combination of shapes, materials, flavours and colours, almost as though they are a random aggregation of elements which have always been present in that place, re-lived and re-read through our special and extrovert personality.

La nicchia a giorno ricavata nel piano parete, il lavello e il top in marmo inseriti nella struttura muraria, il rivestimento in piastrelle stile “Vietri” decorate a mano, differenziate per motivi decorativi e colori, tocchi di personalizzazione e richiami alla tradizione ma al contempo pratici e funzionali.

The open niche in the wall, the sink and the quartz top built into the brick structure, the hand-decorated “Vietri” style tiles, with different decorative motifs and colours, customised touches and references to tradition, while being practical and function at the same time.

Naturale Ricercatezza
Natural Exclusiveness

Siamo molto soddisfatti delle scelte fatte, perché, nonostante sia un ambiente piuttosto originale, ogni volta che ci torniamo lo sentiamo sempre più nostro e sempre più in armonia con la natura circostante, come se ne facesse parte da sempre. Ci ha fatto inoltre molto piacere scoprire che anche i nostri amici che hanno passato qui le vacanze, abbiano avuto la stessa sensazione.

We are extremely satisfied with the choices made, because despite being a rather original environment, every time we come back here we feel as though it is more and more ours and increasingly in harmony with the nature around it, as though it had always been part of it. We were also very pleased to discover that our friends, who have spent their holidays here, felt the same.

Sapori

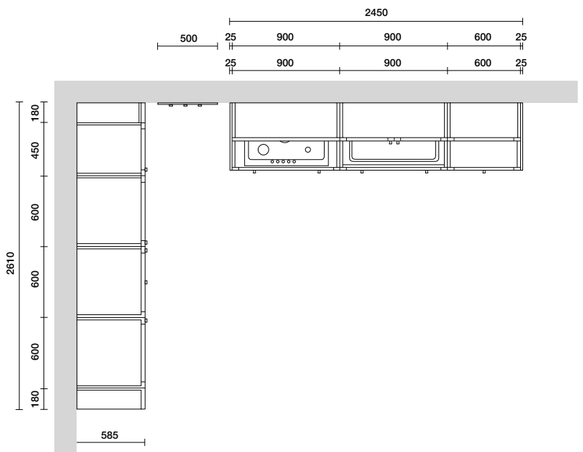
Informazioni tecniche
Technical information

MARTINI™

Composizione / Composition / **FIRENZE**

Collezione / Collection: Convivio

Pagina / Page: 06



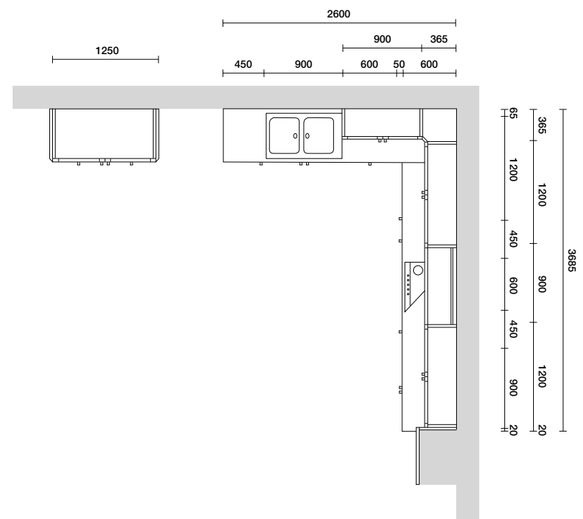
Anta / Door: Melodia

Finitura / Finish: Laccato a spruzzo 1181 e Ciliegio antiquariato
Maniglia / Handle: Coord. n. 3 finitura peltro
Top: Stoneroc serie luxor roceface roc sp. 3 cm.
Schienale / Back: Ardesia

Composizione / Composition / **PIEVE DI CADORE**

Collezione / Collection: Convivio

Pagina / Page: 20



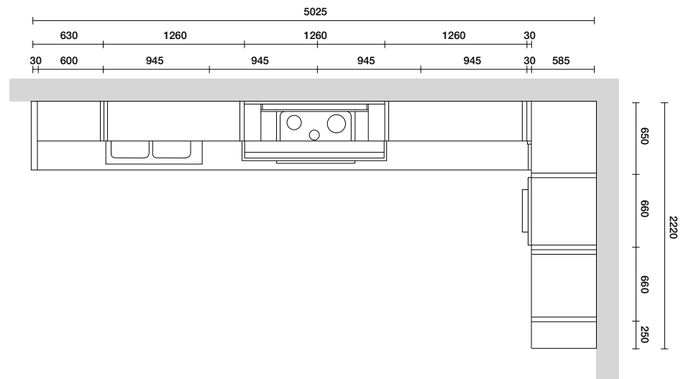
Anta / Door: Melodia

Finitura / Finish: Noce crudo e Laccato a spruzzo poro aperto 1819
Maniglia / Handle: Coord. n. 10 finitura bronzata
Top: Quarzo Thyme sp. 3 cm.
Schienale / Back: Quarzo Thyme

Composizione / Composition / **MILANO**

Collezione / Collection: Il canto del fuoco

Pagina / Page: 34



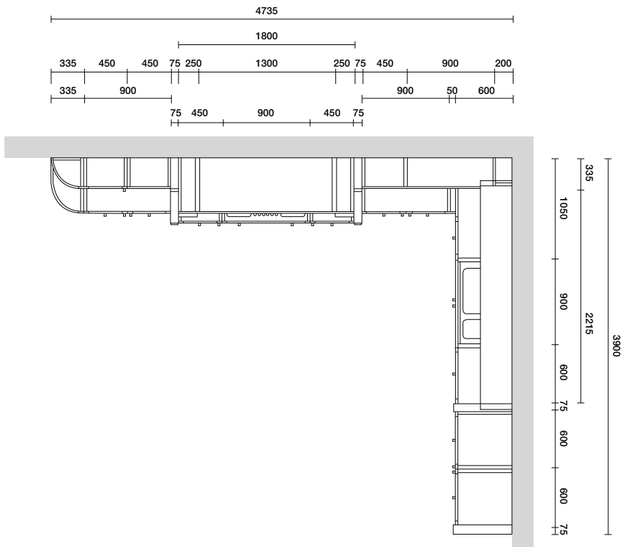
Anta / Door: Newport

Finitura / Finish: Laccato a spruzzo 1357 + patina grigia e Antiquariato piallato
Maniglia / Handle: Coord. n. 9 acciaio
Top: Quarzo Anis sp. 3 cm.
Schienale / Back: Quarzo Anis

Composizione / Composition / **PALERMO**

Collezione / Collection: Convivio

Pagina / Page: 46



Anta / Door: Melodia

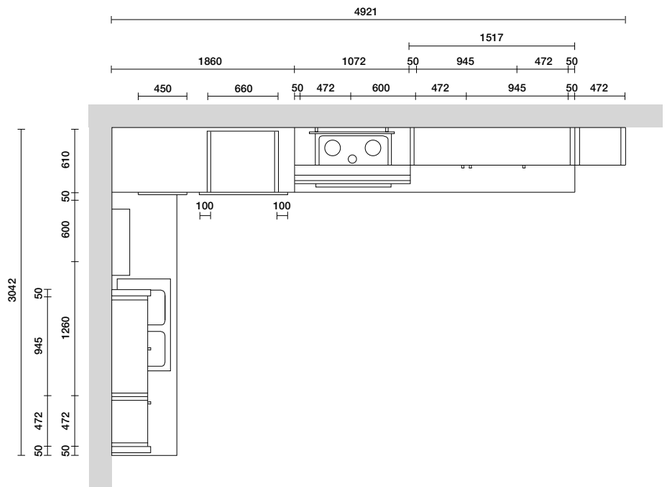
Finitura / Finish: Laccato a spruzzo 1357 + patina nocciola
Pomello / Knob: BE01OT
Top: Granito Vanilla gold lucido sp. 4 cm. con bordo speciale
Schienale / Back: Granito Vanilla gold

Composizioni - Compositions

Composizione / Composition / **GAIOLE**

Collezione / Collection: Il canto del fuoco

Pagina / Page: 60



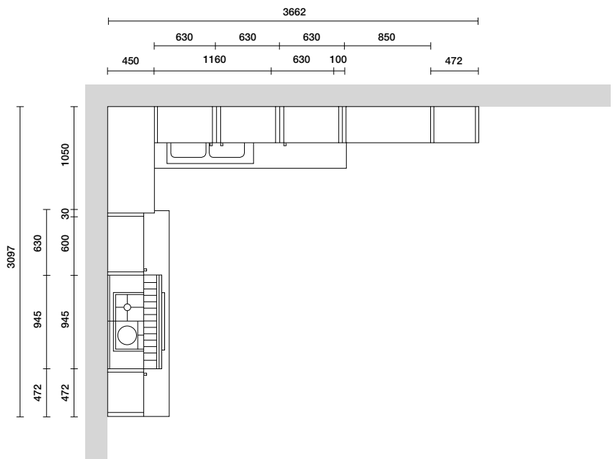
Anta / Door: Newport

Finitura / Finish: Laccato 3894 e Noce anticato chiaro
Maniglia / Handle: Coord. n. 4 finitura peltro
Top: Granito Carpet brown lether sp. 5 cm. supportato
Schienale / Back: Quarzo Chily

Composizione / Composition / **LIPARI**

Collezione / Collection: Il canto del fuoco

Pagina / Page: 74



Anta / Door: Provenza

Finitura / Finish: Laccato poro aperto 1727 + patina bianca
Maniglia / Handle: Coord. n. 10 finitura acciaio
Top: Marmo Anastasia spazzolato sp. 3 cm.
Schienale / Back: Piastrelle Vietri

Tipologie ante - Door types

Collezione / Collection: IL CANTO DEL FUOCO - Anta in luce con telaio a vista / Flush door with visible frame

Anta / Door: PROVENZA

Lucidate
Polished

Antiquariato

Anticato scuro

Anticato chiaro

Laccato poro aperto
Open pore lacquered

Col. 1727 + patina bianca

Col. 3894 + patina bianca

Col. 1181 + patina bianca

Collezione / Collection: IL CANTO DEL FUOCO

Anta / Door: NEWPORT

Lucidate
Polished

Antiquariato

Anticato scuro

Anticato chiaro

Laccato a spruzzo
Spray lacquered

Col. 1727

Col. 3894

Col. 1357 + patina grigia

Col. 1357 + patina nocciola

Col. 1181

Laccato scoperto panna

Tipologie ante - Door types

Collezione / Collection: **CONVIVIO - Anta in battuta / Overlaid door**

Anta / Door: **MELODIA**

Lucidate
Polished

Noce tabacco chiaro
+ patina bianca

Noce tabacco scuro
+ patina bianca

Noce crudo

Laccato a spruzzo
Spray lacquered

Col. 1727

Col. 3894

Col. 1357 + patina grigia

Col. 1357 + patina nocciola

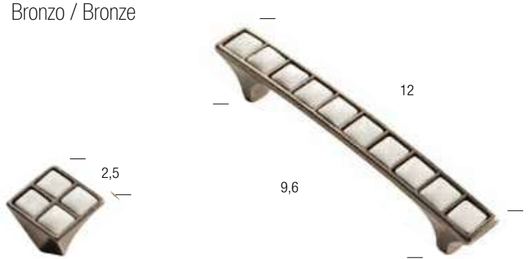
Col. 1181

Maniglie e pomelli - Handles and knobs

Coordinato maniglie 10 - Handle set 10

Con inserto in ceramica
With ceramic insert

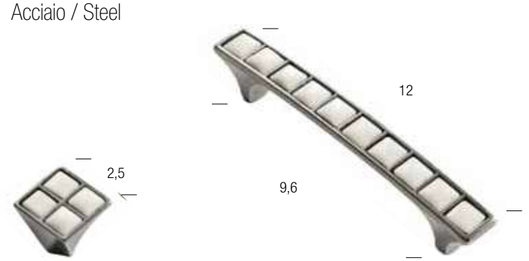
Bronzo / Bronze



PGM01B

MGM01B

Acciaio / Steel



PGM01T

MGM01T

Coordinato maniglie 11 - Handle set 11

Con inserto in ceramica
With ceramic insert

Argento / Silver

P2

P3

Coordinato maniglie 4
Handle set 4

Finitura peltro
Pewter finish

VR128P

VR096P

VR064P

Coordinato maniglie 3
Handle set 3

Finitura peltro
Pewter finish

TS192P

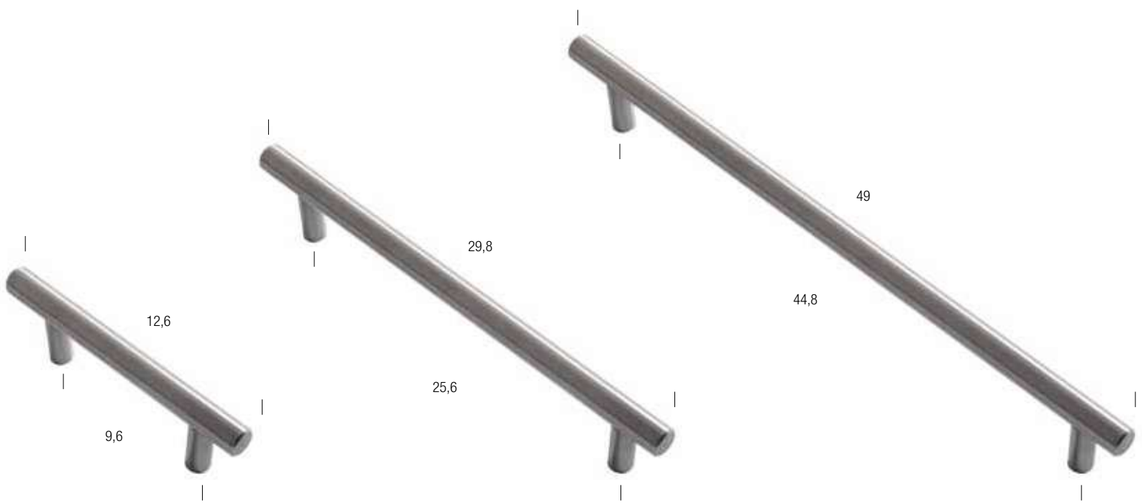
TS128P

TS064P

Maniglie e pomelli - Handles and knobs

Coordinato maniglie 9 - Handle set 9

Acciaio / Steel



MGI096T MGI256T MGI448T

Pomelli - Knobs

Argento / Silver

S10 ES C2S C1S 200S 100S P2 BE01S

Oro / Gold

G10 EG C2G C1G 200G 100G

Oro lucido / Shiny gold

BE010T

Bronzo / Bronze

B10 EB C2B C1B 200B 100B A2

Tipologie cesti e cassetti - Types of baskets and drawers

Collezione / Collection: IL CANTO DEL FUOCO

Cesti e cassetti in legno
Wooden baskets and box drawers

Collezione / Collection: CONVIVIO

Cesti e cassetti scatolati in metallo verniciato bianco
White painted metal boxed baskets and box drawers

Cesti e cassetti scatolati inox
Stainless steel baskets and box drawers

Materiali certificati
e garantiti dal marchio
VERO LEGNO.

All materials are
certified and
guaranteed by the
VERO LEGNO (real wood)
trademark.

MARTINI™

Martini Mobili s.r.l.

Via Madonna, 410/412
37051 Bovolone (VR) - ITALIA

ph. +39 045 7100784
fax +39 045 7102423

www.martinimobili.it
e-mail: info@martinimobili.it

La riproduzione totale o parziale di questo volume, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita senza autorizzazione scritta di Martini Mobili s.r.l.
Il marchio Martini è regolarmente depositato da Martini Mobili S.r.l., che ne detiene il diritto d'uso esclusivo, per contraddistinguere beni e servizi di propria produzione.

The complete or partial reproduction of this volume, in any form, on any support and with any means is forbidden without the written authorisation of Martini Mobili s.r.l.
The Martini logo is regularly deposited by Martini Mobili s.r.l., which holds the rights to exclusive use, to distinguish services and goods produced by said company.