



CAMPARINO MERCHANDISING

crafted to amaze

2021 collection

RINO CAMPARINO
NO CAMPARINO
O CAMPARINO
CAMPARINO O
CAMPARINO CA
AMPARINO CAM
MPARINO CAMP
RINO CAMP

INDICE

contents

Shaker	p. 04
Mixing glass	p. 06
Mixspoon	p. 08
Hawthorne strainer	p. 10
Jigger	p. 12
Timbro per ghiaccio <i>Ice stamp</i>	p. 14
Sifone <i>Soda siphon</i>	p. 16
Set da 2 bicchieri Campari Seltz <i>Set 2 Campari Seltz glasses</i>	p. 18
Set da 2 bicchieri Campari Negroni <i>Set 2 Campari Negroni glasses</i>	p. 20
Set da 2 bicchieri Campari Shakerato <i>Set 2 Campari Shakerato glasses</i>	p. 22
Sottobicchieri Artworks <i>Fine arts coasters</i>	p. 24
Agenda <i>Planner</i>	p. 26
Stampa Artworks <i>Fine arts print</i>	p. 28
Spilla <i>Pin</i>	p. 30
Gemelli <i>Cufflinks</i>	p. 32
Informazioni aggiuntive <i>Additional information</i>	p. 35



SHAKER

È lo strumento più iconico dell'arte della Mixologia. Lo Shaker di Camparino è un Classic Cobbler, adatto anche ai meno esperti. La shakerata ossigena e diluisce un cocktail ed oltre ad essere un movimento scenico, è magico tanto da trasformare il solo Campari in un vero e proprio cocktail: il Campari Shakerato.

Modalità d'uso: assicurati che lo shaker sia ben sigillato, dopodiché agita energicamente lo shaker seguendo una traiettoria orizzontale da 5 a 20 secondi.

It is the most iconic bar tool of Mixology. Camparino's Shaker is a Classic Cobbler, suitable also for beginners.

The shaking oxygenates and dilutes a cocktail and, besides being a scenic gesture, is also magical as it turns Campari into a true cocktail: Campari Shakerato.

How to use: assure that the shaker is sealed, then shake it vigorously and horizontally from 5 to 20 seconds.



Cocktail

Campari Shakerato

Prezzo

Price

€ 70,00

IVA inclusa

VAT included

Dettagli

Details

Dalle linee eleganti e formato da tre elementi: un contenitore metallico, una cupola con un tappo forato che funge da filtro e il relativo coperchio

With an elegant silhouette, it is composed by three elements: the tumbler, the lid with strainer and the strainer cup



MIXING GLASS

Uno tra gli strumenti più importanti per un bartender, il Mixing Glass è utilizzato per i cocktail che prevedono una tecnica stir & strain (mescola e filtra), come il famoso Negroni. Con il Mixing Glass di Camparino potrai riprodurre molti cocktail iconici, assicurando la corretta diluizione degli ingredienti per ottenere un sapore equilibrato.

Modalità d'uso: per servire il perfetto Negroni, per esempio, ti basterà versare tutti gli ingredienti nel Mixing Glass di Camparino, aggiungere il ghiaccio, mescolare e filtrare il liquido nel bicchiere.

One of the most important tools for a bartender, the Mixing Glass is used for stir & strain cocktails, such as the famous Negroni. With Camparino's Mixing Glass you can reproduce many iconic cocktails, indeed, assuring the right dilution of the ingredients to obtain a balanced taste.

How to use: to serve the perfect Negroni, for instance, you will have to pour all the ingredients into Camparino's Mixing Glass, add ice, mix and strain the cocktail into the glass.



Cocktail

Negroni
Boulevardier
Milano - Torino

Prezzo Price

€ 25,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli Details

In vetro spesso con un beccuccio per
facilitare la colata del liquido

*Made in thick glass and with a spout that
facilitates the pouring*



MIXSPOON

Il Mixspoon è un cucchiaino a gambo lungo ideato per facilitare la miscelazione degli ingredienti di un cocktail. Con il Mixspoon del Camparino assicurerai un sapore equilibrato ai tuoi cocktail.

Modalità d'uso: per una miscela da vero esperto, prendi il Mixspoon di Camparino e mixa gli ingredienti all'interno del Mixing Glass con un movimento circolare dal basso verso l'alto.

The Mixspoon is a long-handled spoon designed to simplify the mixing process when assembling a cocktail. With Camparino's Mixspoon you will assure a balanced flavour to your cocktails.

How to use: to mix like a real expert, take Camparino's Mixspoon and stir the ingredients into the Mixing Glass with a circular motion from bottom to top.



Cocktail

Negroni
Boulevardier
Milano - Torino

Prezzo Price

€ 20,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli Details

L'estremità superiore del Mixspoon di Camparino può essere usata come apribottiglie

The upper end of Camparino's Mixspoon can be used as a bottle opener



HAWTHORNE STRAINER

Hawthorne Strainer è utile per i cocktail stir & strain (mescola e filtra), come il Negroni; e shake & strain (agita e filtra), come il Campari Shakerato. Questo strumento, infatti, serve per filtrare il liquido nel Mixing Glass o nello Shaker quando si versa nel bicchiere, per impedire che piccoli frammenti di ghiaccio, puree, frutta e semi si riversino nel liquido.

Modalità d'uso: dopo aver miscelato o shakerato gli ingredienti di un cocktail, posiziona il filtro Hawthorne Strainer, firmato Campari, sul Mixing Glass o sullo Shaker, e versa nel bicchiere.

Hawthorne Strainer is a useful tool for stir & strain cocktails, such as Negroni; as well as shake & strain cocktails, such as Campari Shakerato. This tool is used to filter the liquid in the Mixing Glass or Shaker when pouring it in the glass, to block small pieces of ice, fruit, pulp and citrus pips.

How to use: once mixed or shaken the ingredients of a cocktail, place Campari's Hawthorne Strainer on top of the Mixing Glass or Shaker and pour the liquid into the glass.



Cocktail

Campari Shakerato
Negroni
Boulevardier
Milano - Torino

Prezzo
Price

€ 30,00

IVA inclusa
VAT included



JIGGER

Cosa rende ogni cocktail unico? Le dosi giuste. Per questo il Jigger è un must-have nell'attrezzatura di ogni bartender. È il misurino che garantisce uniformità nella miscelazione di un cocktail, dosando con assoluta precisione gli ingredienti. Con il Jigger, firmato Camparino, potrai riprodurre alla perfezione e con facilità i tuoi cocktail preferiti.

Modalità d'uso: prendi il Jigger di Camparino, dosa i liquidi in base alla ricetta e versa nel Mixing Glass o nello Shaker.

What makes every cocktail unique? The right quantities. That's why the Jigger is a must-have in the toolkit of every bartender. It is a measuring cup that guarantees the uniform mixing of a cocktail, dosing the ingredients with total precision.

With Camparino's Jigger you will be able to reproduce to perfection and easily your favourite cocktails.

How to use: take Camparino's Jigger, dose the liquid ingredients according to the recipe and pour it into the Mixing Glass or Shaker.



Cocktail

Negroni
Americano
Boulevardier
Milano - Torino
Campari Shakerato
e molti altri...
and many more...

Prezzo Price

€ 20,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli Details

A forma di clessidra, permette di misurare due diverse quantità (30 ml; 45 ml)

Hourglass-shaped, it allows to measure two different quantities (30 ml; 45 ml)



TIMBRO PER GHIACCIO

ice stamp

Il timbro per ghiaccio, grazie a una conduzione perfetta del calore, permette di personalizzare il ghiaccio. Con il Timbro Per Ghiaccio di Camparino, potrai trasformare i semplici cubi di ghiaccio in elementi decorativi, donando ai tuoi cocktail l'inconfondibile eleganza di Camparino.

Modalità d'uso: posiziona il Timbro Per Ghiaccio di Camparino su un lato del cubo di ghiaccio e premi per 10 o 15 secondi.

The ice stamp, thanks to a perfect heat conduction, allows to personalize ice cubes. With Camparino's Ice Stamp you can transform simple ice cubes into decorative elements that will give to your cocktails the unique elegance of Camparino.

How to use: place Camparino's Ice Stamp on one side of the ice cube and press it firmly for 10 or 15 seconds.



Cocktail

Negroni

Prezzo
Price

€ 55,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Base in metallo con logo Camparino in rilievo e impugnatura in legno

Metal base with embossed Camparino logo and wooden handle



SIFONE

soda siphon

Il sifone, dal design classico e raffinato, è uno strumento affascinante che aggiunge al liquido una parte “carbonata” proprio mentre si versa nel bicchiere.

Usalo con acqua per riprodurre l'iconico Campari Seltz, il simbolo di Camparino, oppure con infusi, macerati ed alcolici per provare nuovi cocktail.

Modalità d'uso: aggiungi nel sifone una parte liquida fredda (acqua, infusi, macerati o alcolici), inserisci la carica di CO2 nell'apposito beccuccio, avvicina il sifone al bicchiere e premi la leva laterale.

Soda Siphon with a classic and elegant design is a fascinating tool that transforms a liquid in a carbonated beverage just by pouring the liquid into the glass.

Use it with water to reproduce the iconic Campari Seltz, Camparino's symbol, or with infusions, macerates and liquors to try out new cocktails.

How to use: add a cold liquid part (water, infusions, macerates, liquors), add the CO2 charge into the spout, place the siphon near the glass and press the lateral lever.



Cocktail

Campari Seltz
Americano
Campari Spritz

Prezzo
Price

€ 120,00

IVA inclusa
VAT included



BICCHIERI CAMPARI SELTZ

Campari Seltz glass

Dal 1915, il simbolo del Camparino in Galleria. Facile e veloce da preparare, assicurati anche a casa il servizio perfetto del Campari Seltz gustandolo nell'iconico e originale bicchiere.

Since 1915, the iconic symbol of Camparino in Galleria. Quick and easy to prepare, you can perform also at home the perfect serving of Campari Seltz, thanks to its bespoke and original glass.



Contenuto
Content

2 pezzi
2 pieces

Prezzo
Price

€ 20,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Logo Campari in rilievo

Embossed Campari logo



BICCHIERI CAMPARI NEGRONI

Campari Negroni glass

Semplice e bilanciato, il Negroni è il cocktail più famoso e amato al mondo da più di cento anni. Gustalo insieme a un cubo di ghiaccio nel bicchiere tumbler di Campari: perfetto per servire liquori on the rocks, ovvero immersi nel ghiaccio.

Balanced and simple, since more than a hundred years Negroni is the most famous and beloved cocktail in the world. Savour it together with an ice cube in Campari's tumbler glass: perfect to serve on the rocks cocktails.



Contenuto
Content

2 pezzi
2 pieces

Prezzo
Price

€ 25,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Logo Campari serigrafato sul fondo

Campari logo silk-screened on the bottom



BICCHIERI CAMPARI SHAKERATO

Campari Shakerato glass

Il Campari Shakerato è uno dei cocktail più semplici e raffinati di sempre, creato dalla combinazione di Campari e Shaker. E' uno dei modi migliori per gustare il sapore puro ed essenziale del Bitter Campari. Perché non gustarlo nel cocktail glass firmato Camparino?

Campari Shakerato is one of the most simple and refined cocktail of all times, created by the combination of Campari and the Shaker. It is one of the best ways to taste Bitter Campari's pure and essential flavour. So why not savour it in Camparino's cocktail glass?



Contenuto
Content

2 pezzi
2 pieces

Prezzo
Price

€ 25,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Logo Campari serigrafato sul lato

Campari logo silk-screened on the side



SOTTOBICCHIERI ARTWORKS

fine arts coasters

Perfetti per accompagnare i tuoi cocktail, i sottobicchieri di Camparino riprendono alcuni tra i capolavori artistici creati per Campari da artisti come Fortunato Depero, affermato futurista, e Leonetto Cappiello, autore de “Lo Spiritello”, la personificazione del Campari Seltz.

Perfect to match your cocktails, Camparino's coasters represent some of the marvelous artworks created for Campari by artists, such as the futurist Fortunato Depero and Leonetto Cappiello, author of “Lo Spiritello”, Campari Seltz's personification.



Contenuto
Content

6 pezzi
6 pieces

Prezzo
Price

€ 15,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Effetto soft touch

Soft touch effect



AGENDA

planner

Copertina rigida, stampa artistica e profilo rosso Campari... L'agenda in perfetto stile Camparino per organizzare le tue giornate, appuntare i tuoi pensieri ed esprimere la tua creatività.

Hard cover, artwork printing and red Campari contour... The Camparino style agenda to plan your days, write down your thoughts and express your creativity.



Prezzo
Price

€ 12,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Angoli arrotondati

Fogli a righe

Chiusura elastica

Segnalibro rosso Campari

Apertura totale a 180°

Rounded corners

Ruled paper

Elastic closure

Red Campari ribbon bookmark

Lies flat, opens at 180°



STAMPA ARTWORKS

fine arts print

Le stampe raffigurano capolavori artistici ispirati e creati per Campari da grandiosi artisti di fama internazionale.

Fine Arts Prints represent artistic masterpieces inspired and created for Campari by worldwide famous artists.



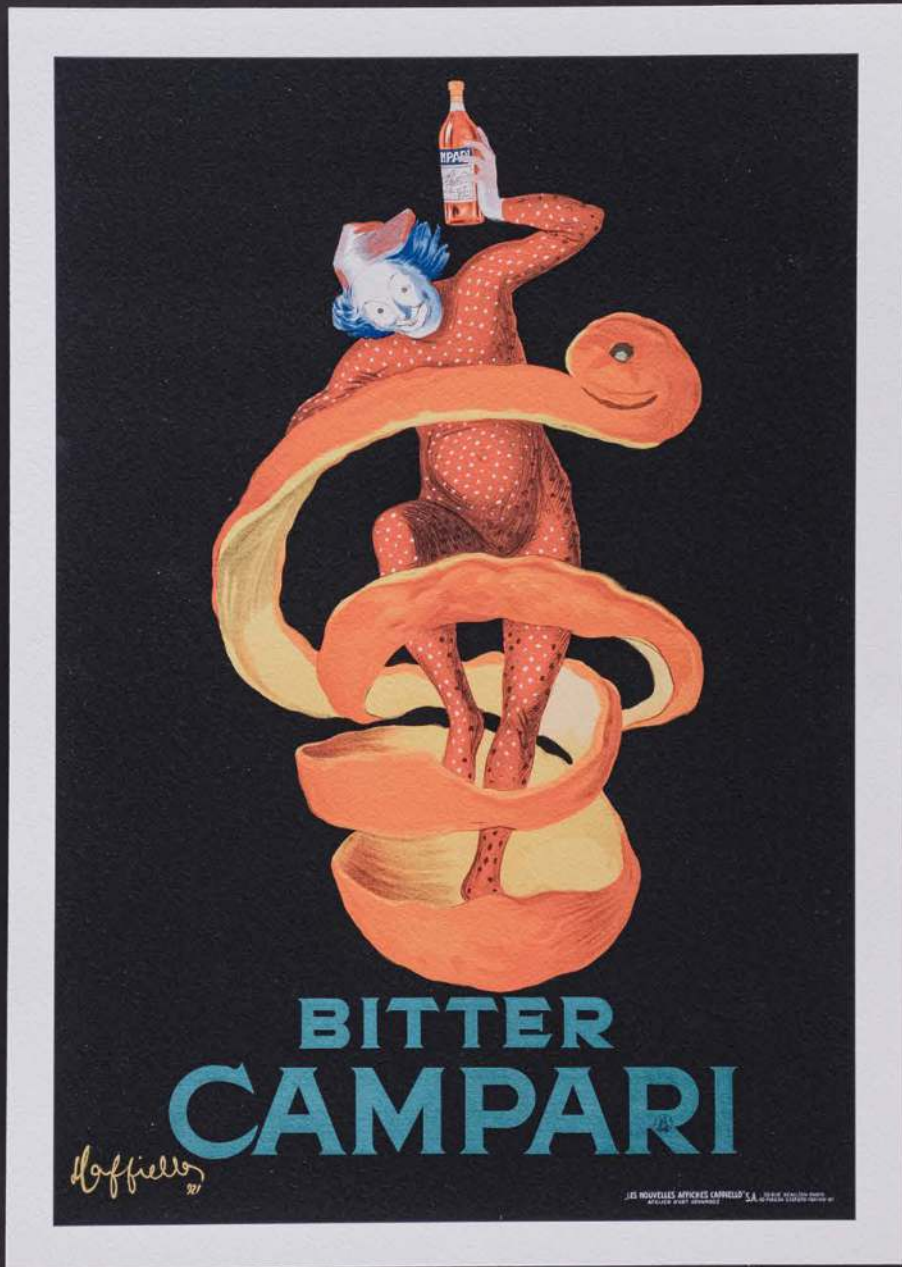
Dimensioni
Size

A3

Prezzo
Price

€ 55,00

IVA inclusa
VAT included



SPILLA

pin

Accessorio iconico del settore della Mixologia, la spilla di Camparino impreziosirà i tuoi completi eleganti e aggiungerà un tocco originale ai tuoi outfit casual. Sarai Ambasciatore di uno stile unico, moderno e innovativo... lo stile Camparino.

Icon of mixology industry, Camparino's pin will embellish your elegant outfits and give originality to your casual ones. You will be the Ambassador of a unique, modern and innovative style... Camparino's style.



Prezzo
Price

€ 15,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Metallo smaltato

Enameled metal



GEMELLI

cufflinks

I gemelli sono da sempre un accessorio elegante che dona un tocco di stile a chi li indossa. Metti in mostra il tuo stile Camparino con i raffinati gemelli dall'inconfondibile colore blu e con l'originale stemma di Camparino.

Cufflinks have always been an elegant accessory that gives a classy touch to your outfit. Show your Camparino style, wear the refined unique blue-coloured cufflinks with Camparino's icon.



Prezzo
Price

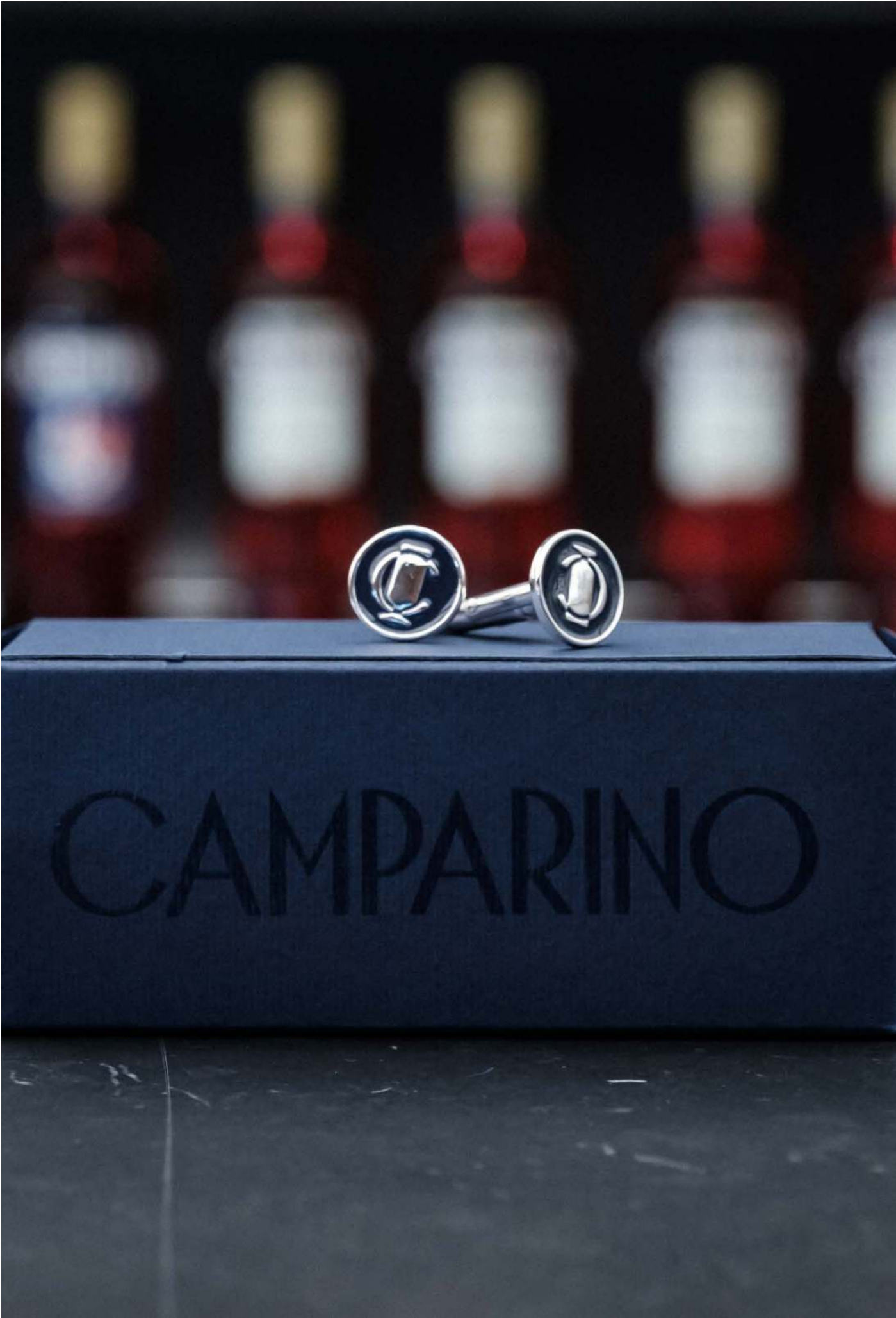
€ 25,00

IVA inclusa
VAT included

Dettagli
Details

Metallo smaltato

Enameled metal





INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

additional information

Tempi di spedizione:

48 / 72 ore, per spedizioni in Italia.

Per spedizioni all'estero, i tempi sono variabili.

Shipping time:

48 / 72 hours, for shipping within Italy.

For international shippings, time may vary.

Costi di spedizione:

ITALIA:

Spedizione gratuita per acquisti superiori a €100.

Costi di spedizione pari a €10 per acquisti inferiori a €100.

Costi di spedizione pari a €15 per acquisti inferiori a €50.

ESTERO:

Spedizione gratuita per acquisti superiori a €300.

Per acquisti inferiori a €300, i costi di spedizione variano a seconda dell'agente di spedizione.

Shipping fees:

ITALY:

Free shipping for purchases over €100.

Shipping costs of €10 for purchases lower than €100.

Shipping costs of €15 for purchases lower than €50.

OTHER COUNTRIES:

Free shipping for purchases over €300.

For purchases lower than €300, shipping costs vary according to the shipping company utilized.

Contatti:

Mail: info@camparino.it

Telefono: +39 02 8646 4435

Contacts:

E-mail: info@camparino.it

Phone: +39 02 8646 4435

