

THE
SPATOLA
JOURNAL

Superior



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Chefredakteur
Editor in chief
Chiara Cajelli

Grafische Gestaltung
Graphic design
Emma Gabrielli

Gedruckt
Finished printing
November/November 2024

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced in whole or in part, without written permission. Opinions expressed by our writers are not necessarily those of La Romana dal 1947.



Liebe Leser und Leserinnen,

Danke, dass Sie La Romana dal 1947 seit jeher Ihr Vertrauen schenken: Es ist an der Zeit, Ihnen einen besseren Einblick in unser Haus zu geben und Ihnen eine Neuheit vorzustellen, mit der Sie die Sterne mit dem Löffel berühren können Sie werden Gregorio kennen lernen, Greg für seine Freunde, unseren umsichtigen Konditor mit dem markanten Schnurrbart, der die Gourmet-Linie erweitert und verbessert und in Superior verwandelt hat!

Dear Readers,

The sun has risen on September, and we all know we have to put summer behind us. Many must also put on their school bags.

Thrilled little ones and adults abuzz with excitement for their new beginnings. Let's rely on coffee, a morning ritual that we have smoothly adapted to every hour of the day.

AMBRA PECCI • R&D Manager



Das bin ich!





UM SIE IN MEINE
WELT EINTAUCHEN
ZU LASSEN, HABE
ICH EINE PLAYLIST
ZUSAMMENGESTELLT,
DIE SIE SICH BEIM
LESEN ANHÖREN
KÖNNEN.

To open the door
to my world, I have
created a playlist to
listen to while you
read.

Es ist mir eine große Freude, Sie kennen zu lernen, und ich gebe zu, dass ich ein wenig aufgeregt bin: Normalerweise bleibe ich in meiner eigenen Welt und experimentiere, hier in La Romana dal 1947, aber die Neuheiten sind so gut, dass da keine Raum mehr für Schüchternheit ist. Wissen Sie, aus sich herauszugehen ist ein Geschenk an sich selbst: Man öffnet sich den anderen, um sich mit ihnen zu vergleichen. Aber auch, um zu wachsen und sich weiterzuentwickeln. Es ist sogar *das perfekte Geschenk überhaupt, Superior!* Das ist der Name der neuen Genusslinie, die auch von mir erzählt: ein Konditor, der immer hart gearbeitet hat und nun mit Ihnen alle Superior-Aromen des Lebens genießt. Zwischen *Crêpes* zum Teilen, *Gelato-Shake* mit klassischem Charme (wie ich) und *Hot Drinks* zum Genießen fühle ich mich wie jemand Besonderes und ich verspreche, dass Sie sich auch wie jemand Besonderes fühlen werden.

Nennen Sie mich einfach Greg.

THAT'S ME!

I'm delighted to make your acquaintance but I admit I'm also in a bit of a tizzy: I usually take a back seat and carry out experiments in my own world, here at La Romana dal 1947, but the news is so exciting that I've overcome my shyness. You know, coming out of your shell is a bit like pampering yourself: you open yourself up to others, sharing, growing and improving. No, it's better than that, it's Superior, pampering par excellence! This is the name of the new mouthwatering line that also tells my story: a pastry chef who has always worked hard, and who is now enjoying all the Superior flavours of life with you. With *Crêpes* to share, *Gelato-Shake* with a vintage appeal (like me) and *Hot Drinks* to sip, I feel truly special and I promise I'll make you feel special too.

Just call me Greg.



Superior

Our Gourmet line

Ich würde Ihnen gerne mehr über die Freude erzählen, die ich empfunden habe. Eines Nachmittags, als ich eine Kombination vorbereitete, *spürte ich, dass etwas fehlte*. Dieses Etwas war ich: Ich dachte nur an das Ergebnis und nicht an meine Gefühle. Ich beschloss, innezuhalten und dem Raum zu geben, was mir wirklich gefällt und Spaß macht: Es kamen einige sehr leckere Dinge dabei heraus. Mir wurde klar, dass es nicht nur für uns, sondern auch für die Menschen um uns herum wichtig ist, unseren Wert und unseren Raum zu erkennen. Und warum? Weil ich, wenn ich Liebe empfinde, auch Liebe geben kann (seitdem trage ich meine rote Konditorenmütze mit Stolz). *Schenken Sie sich also selbst etwas und genießen Sie es in vollen Zügen: Sie haben es verdient.*

Let me tell you more about my pride and joy. One afternoon, while I was testing a recipe, I realised that something was missing. That something was me: I was thinking about the result and not about my emotions. I decided to take a break to find out what I really enjoyed: something good came out of it. I realised that understanding our value and space is essential, not only for ourselves but for the people around us too. Why? Because if I feel love, then I will also be clothed in love (indeed, I have worn my red pastry chef's hat with pride ever since). So treat yourself and enjoy to the full: you deserve it.



Machen Sie sich selbst ein Geschenk und genießen Sie es in vollen Zügen: Sie haben es verdient.



The new Superior line will leave its mark: it'll get noticed, for sure, but also offer you a different experience, on another level. So we decided to go beyond the products: we have bedecked the La Romana dal 1947 stores in a tenuous, passionate colour, old-fashioned curved lines, accessories that have been designed in detail, themed aprons and hats. Our world will be burgundy, a warm colour to cheer you all winter long and make us all feel like a celebrity with an old-fashioned elegance. How exciting!

Die neue Linie Superior soll ein Zeichen setzen: selbstverständlich, um wahrgenommen zu werden, aber auch, um Ihnen ein neues Erlebnis, ein neues Niveau zu vermitteln. Deshalb wollten wir weit über die Produkte hinausgehen: Wir haben die Stores von La Romana dal 1947 in weiche, leidenschaftliche Farben gekleidet, mit geschwungenen Linien im Retro-Stil, mit Accessoires, die kein Detail vernachlässigen, mit Schürzen und Mützen, die zum Thema passen. Unsere Welt wird in *Burgunderrot* getaucht sein, ein warmer Farbton, der uns den ganzen Winter über Behaglichkeit schenkt und uns alle wie elegante Prominente aus längst vergangenen Zeiten erscheinen lässt. Das klingt aufregend!

Superior

Our Gourmet line

Aber kommen wir gleich zur Sache, ich weiß, Sie können es kaum erwarten! Diese neue köstliche Linie wird Sie mit drei unwiderstehlichen Leckereien verführen, die ich kreiert habe, um Sie zu jeder Tageszeit zu begleiten (und glauben Sie mir, sie verführt auch mich, während ich Ihnen davon erzähle). Drei Desserts, die Sie bereits kennen und die unser Markenzeichen sind, aber in einer völlig neuen Version und in Varianten, die nicht nur geschmacklich, sondern auch in der Präsentation überlegen sind, denn für mich machen die Details den



SUPERIOR CRÊPES

Duftend und inspiriert von Ihren Lieblingseisorten: Bacio di Dama und Biscotto della Nonna. Sie sind ideal für unterwegs und eignen sich perfekt für einen Spaziergang am Morgen oder am Nachmittag durch die Straßen Ihrer Stadt.

Fragrant and inspired by your favourite gelato flavours, namely Bacio di Dama and Biscotto della Nonna. Eat them on the go, perfect for mid-morning or mid-afternoon snacks as you stroll around the city.



SUPERIOR HOT DRINKS

Kälte, du machst mir keine Angst! Verwöhnen Sie sich mit Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinate sowie Cioccolata calda al caffè e Nocciola Piemonte IGP. Ich liebe sie, weil sie ein echter Balsam für die Seele sind, probieren Sie sie aus, sie sind wahre Zaubermittel.

Cold, be gone! Pamper yourself with Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinate or Cioccolata calda al caffè e Nocciola Piemonte IGP. I love them because they soothe the mind too, tasting is believing, they are magical.

But let's cut to the chase, I know you can't wait! The new, mouthwatering line will tempt you (and believe you me, it tempts me too just telling you about it) with three too good to miss specialties that I have invented to enjoy at any time of the day. Three desserts that you already know and bear our trademark but re-worked in a completely new way and with new versions that will be Superior not only in taste but also in presentation, because for me details make all the difference.



SUPERIOR GELATO-SHAKE

Jeder hat Milchshakes, aber nur La Romana dal 1947 hat den Gelato-Shake, einen einzigartigen Namen für ein weltweit einzigartiges Dessert. Cremig, fröhlich, wenn man ihn mit einem besonderen Menschen teilt, wie in den 1950er Jahren: ein Gelato-Shake, zwei Strohhalme und zwei Herzen.

Everyone makes milkshakes but only La Romana dal 1947 makes the Gelato-Shake, a unique name for a unique dessert. Creamy, fun to share with someone special like they did in the 1950s: a Gelato-Shake, two straws, two hearts.

Die Freunde hinter Superior



Auch wenn ich es bin, der Ihnen all diese Köstlichkeiten präsentiert, möchte ich Ihnen nicht vorenthalten, dass dies auch den wunderbaren Menschen zu verdanken ist, die mich umgeben. Trotz meines hektischen Lebens als Chefkoch zögere ich nicht, ihnen zu helfen, wenn sie mich brauchen: Ich lasse alles stehen und liegen, denn unsere gegenseitige Zuneigung hat Vorrang.

Wie das eine Mal, als *Mauro mich spät in der Nacht anrief, in Tränen aufgelöst*, weil eine Beziehung in die Brüche gegangen war: Ich dachte, es sei unmöglich, vor einem so exzellenten (ja, Superior) Crêpe zu weinen. Oder als *Francy ohne Babysitter dastand*: Ich meldete mich freiwillig, und die Kinder erinnern sich noch heute an den denkwürdigen Milchshake, den ich Gelato-Shake nannte.

Und das eine Mal, als *Paola unschlüssig war, was ihre berufliche Zukunft anging?* Ich dachte mir, dass es ihr leichter fallen würde, eine Entscheidung zu treffen, wenn sie eine schöne, leckere heiße Schokolade zu sich nehmen könnte. Wir sprachen gemeinsam darüber und nippten an dieser Leckerei, die ich mit Karamell verfeinert hatte.

*Teilen, Liebe, Erinnerungen, Vertrauen:
So entstehen die besten Ideen.*

THE FRIENDS BEHIND SUPERIOR

You know, even if I have been chosen to present all these delicious products, the credit also naturally goes to the wonderful people I have around me. Despite my hectic life as a chef, I wouldn't hesitate to run to their rescue if they need it: everything comes to a standstill, because our friendship takes precedence.

Like the time when Mauro called me in the middle of the night in tears because he and his partner had broken up: I thought that a fantastic (indeed, Superior) crêpe would dry his eyes. Or the time that Francy's babysitter let him down: I offered to look after his kids and they still remember that delicious frappè I decided to call Gelato-Shake.

Or the time when Paola couldn't decide which career move to make? I thought it would be easier and sweeter for her to decide over a scrumptious hot chocolate. We talked it over together, sipping a treat that I decided to enrich with caramel. Sharing, love, memories, confidences: this is where the best ideas are conceived.

DIREKT VON INSTAGRAM

IHRE KÜCHENUNFÄLLE

Wir können nicht alle Greg sein. In der Küche haben einige von uns mehr Pech als andere. Im November haben wir Sie auf unseren sozialen Seiten gebeten, uns Ihre schlimmsten kulinarischen Missgeschicke zu erzählen. Wir müssen sagen, Sie haben uns zum Lachen gebracht!

DIRECTLY FROM INSTAGRAM, YOUR KITCHEN FAILURES

We can't all be Greg. Some of us are more hapless than others in the kitchen. In November, we asked you on our social pages to tell us about your biggest failure in the kitchen. We have to say that you didn't hold back and you certainly made us laugh!

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich habe den Mixer ohne Deckel benutzt. Die Decke wird für immer von dem Trauma gezeichnet sein.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich wollte Sushi machen. Ich habe Sushi bestellt. Ende der Geschichte.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich habe das Wasser angebrannt. Fragt mich nicht wie, aber ich habe es geschafft.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Selbstgemachte Pizza: außen knusprig, innen auch. Praktisch ein Stein.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Flambier-Versuch: am Ende wurde die Küche flambiert.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich habe noch nie ein „schnelles und einfaches“ Rezept ausprobiert, das tatsächlich schnell und einfach war

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Schnellkochtopf? Funktioniert echt super... wie eine Rakete.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich habe alles, was ich je grillen wollte, in Flammen aufgehen lassen.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Das Soufflé war im Ofen... und dort ist es für immer geblieben. Ich habe es nie aufgehen sehen.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich weiß nicht, warum, aber ich rede mir immer ein, dass ich Windbeutel machen kann. Ich weiß nicht, wie man Windbeutel macht.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Selbstgemachte Pizza: Sie sah eher aus wie ein Zwieback als wie eine Pizza.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Im Rezept stand „eine Prise Salz“. Um auf Nummer sicher zu gehen, habe ich eine ganze Handvoll genommen.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Die letzten Nudeln mit Tomatensoße, die ich gemacht habe, schmeckten wie Plastik mit einem Basilikumblatt

Erzählen Sie
Missgeschick

Das Huhn is
F

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Die Glasur des Kuchens sollte glatt, sah am Ende aber aus wie ein modernes Kunstwerk.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich habe versucht, ein Risotto zu machen. Es kam frischer Zement dabei heraus. Machen wir einen Bodenbelag für unser Haus daraus?

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

in Braten ist so zäh, dass er
eine mittelalterliche Waffe sein könnte.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Mein erstes Experiment in Sachen Cake Design? Wenig Cake, kein Design

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Meine Vanillecreme ist eher ein süßes Omelett.

Erzählen Sie uns von Ihrem Missgeschick in der Küche

Ich habe statt Paprika Chili hinzugefügt. Wir konnten kaum noch Luft bekommen.

I've set fire to everything I've ever tried to barbecue.

My attempt at a flambé: I ended up flambéing the kitchen.

The soufflé was in the oven... and there it stayed forever. I never saw it rise.

I've never tried a "quick and easy" recipe that was quick and easy

I burnt water. Don't ask me how, but I did.

Pressure cooker? It works excellently... like a rocket.

Home-made pizza: crispy on the outside, crispy on the inside too. Basically a boulder.

I burnt water. Don't ask me

how, but I did.

I wanted to make sushi. I ordered sushi. The end.

I used the blender without the lid. The ceiling will never get over it.

My roast beef is so tough it could be a medieval weapon.

My crème pâtissière tastes more like a sweet omelette.

I added chilli pepper instead of paprika. We couldn't breathe. The recipe said a "pinch of salt". To be on the safe side, I threw in a handful.

The icing on the cake was supposed to be smooth but it looked like a work of contem-

porary art.

My first cake design experiment? Not a great deal of cake, no design

I don't know why but I think I can make puffs. I can't make puffs.

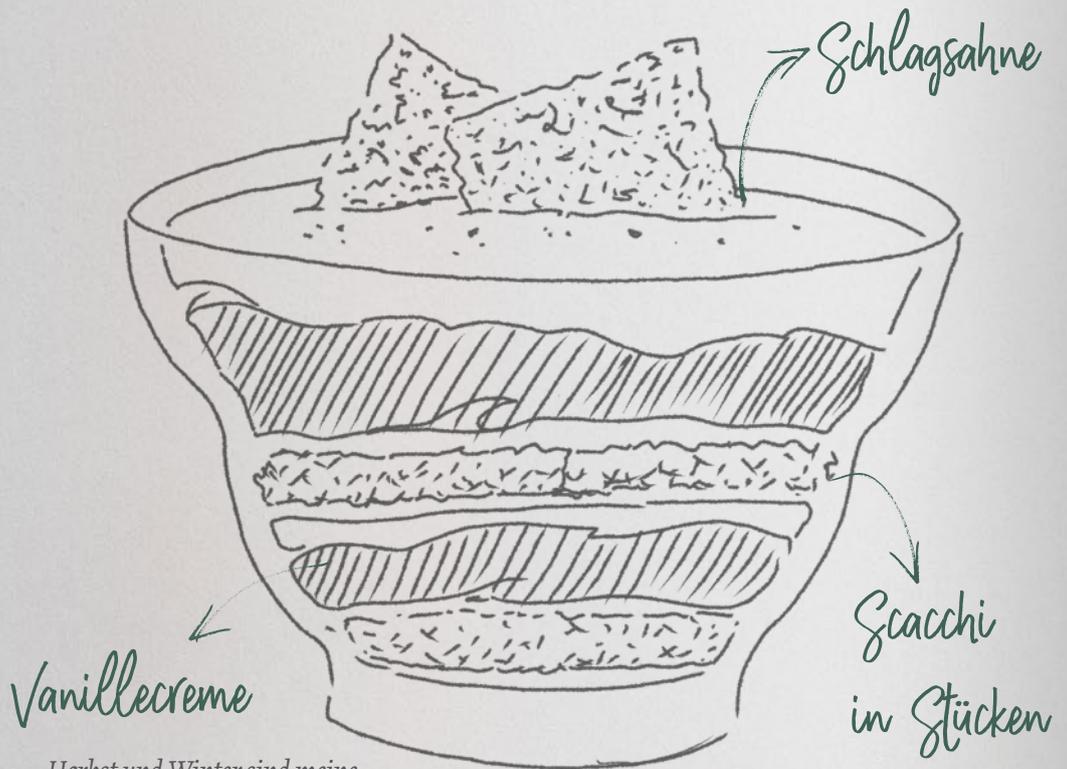
The last pasta with tomato sauce I made tasted like plastic with a basil leaf

I was trying to make a risotto. The result was like wet cement. Should we use it to pave the floor?

Home-made focaccia: it looked more like a cookie than a focaccia.

Chicken is my worst enemy.

Ein kinderleichtes Rezept



Herbst und Winter sind meine Lieblingsjahreszeiten: bernsteinfarbene Akzente, sündige Desserts, kuschelige Decken und trübes Wetter. Haben Sie Lust, zusammen mit Ihrem Greg ein wunderbares Becherdessert im Stil der fünfziger Jahre zuzubereiten? Ein elegantes und einzigartiges Becherdessert, cremig und raffiniert, vollmundig und zum Teilen. Die Protagonisten sind die Vanillecreme und die Scacchi von La Romana dal 1947, was die Verkostung zu einem unerwarteten Vergnügen macht. Diese krossen Plätzchen aus knuspriger Waffel machen den Unterschied, glauben Sie mir! Eine unwiderstehliche Retro-Idee, perfekt für alle, die gerne Zeit miteinander verbringen.

A FOOLPROOF RECIPE

Autumn and winter are my favourite seasons: amber hues, wickedly good desserts, blankets and gloomy weather. Why not make a delicious dessert in a cup with Greg, Fifties style? An elegant and unique dessert in a cup, creamy and refined, hearty and great for sharing. The main ingredients are crème pâtissière and La Romana dal 1947 Scacchi, for a fun and surprising taste experience. These crispy flaky wafer biscuits will make all the difference, believe me! An old-fashioned and irresistible idea, perfect for the moments you spend with friends.

Ingredients for 4 servings

12	Scacchi
250 g	Whole milk
3	Medium egg yolks
60 g	Caster sugar
20 g	Corn starch
1 tsp.	Vanilla extract
80 g	Fresh cream
4	Cherries in syrup
	Coconut or chocolate flakes as needed

To make this vintage dessert in a cup start with the crème pâtissière. Using a hand whisk, whip the egg yolks with the sugar, vanilla and corn starch until light and fluffy. Meanwhile, heat the milk and pour the egg mixture into it just before it comes to the boil. Stir over a low heat until the cream thickens. Place in the fridge until it cools completely.

Pour the fresh, well-chilled cream into a bowl and whip it using an electric whisk. Be careful not to over- whip: stop when the liquid thickens and the whisk leaves grooves in the cream, no more (this is a pastry chef's secret!).

Now layer the cups as follows: 1 Scacco at the bottom, a thick layer of crème pâtissière, a little whipped cream, 2 more Scacchi, more crème pâtissière to cover and a swirl of whipped cream to finish off. Decorate the cups with the cherries, coconut and chocolate flakes. A tip: fruit is also great between the crème pâtissière and the cream: slices of banana or kiwi, for example!

Zutaten für 4 Portionen

12	Scacchi
250 g	Vollmilch
3	Eigelb von mittelgroßen Eiern
60 g	Kristallzucker
20 g	Maisstärke
1 Teelöffel	Vanilleextrakt
80 g	Frische Sahne
4	Kirschen mit Sirup
	Nach Belieben Kokosnuss- oder Schokoladensplitter

Um das klassische Dessert in einem Becher zuzubereiten, beginnen Sie mit der Vanillecreme. Die Eigelb mit dem Zucker, der Vanille und der Stärke mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. In der Zwischenzeit die Milch erhitzen und kurz vor dem Aufkochen die Eigelbmasse dazugeben. Bei schwacher Hitze rühren, bis die Creme eindickt. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Die frische, gut gekühlte Sahne in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu steif wird: Hören Sie auf, sobald die Flüssigkeit fester wird und der Schneebesen kleine Furchen hinterlässt (das ist ein Konditor-Geheimnis!).

Jetzt die Becher wie folgt schichten: 1 Scacco auf dem Boden, reichlich Vanillecreme, etwas Schlagsahne, 2 weitere Scacchi, weitere Vanillecreme, um sie zu bedecken, ein schöner Klecks Schlagsahne zum Schluss. Verzieren Sie die Becher mit der Kirsche, Kokosnuss- oder Schokoladensplittern. Tipp: Zwischen Vanillecreme und Schlagsahne machen sich auch Früchte gut: Bananen- oder Kiwi-Scheiben zum Beispiel!

Ein
Superior
Wochenende

in Wien



Wenn ich reise, versuche ich immer, in die örtliche Atmosphäre einzutauchen, sowohl um lebendige und intensive Erinnerungen mitzunehmen als auch um mich inspirieren zu lassen. Ich muss sagen, dass Wien eine meiner Lieblingsreisen war.

When I travel, I always try to soak in the local atmosphere to take home vivid and lasting memories and draw inspiration. I have to say that Vienna was one of my favourite trips.



Ein Superior Wochenende in Wien



Ich war vor neun Jahren dort, als wir etwas außerhalb des Zentrums La Romana dal 1947 eröffneten: ein wunderschönes, geräumiges Geschäft auf zwei Etagen. Ich war sehr stolz, aber die Überraschungen waren damit noch nicht zu Ende ... auch die Stadt hatte mich tief verzaubert, und ich komme gerne wieder, wann immer ich kann. Ich hoffe, auch Sie können bald ein Wochenende dort verbringen. Um Ihnen eine kleine Anregung zu geben, habe ich beschlossen, mich vom Konditor zum Superior-Reiseführer zu verwandeln: Ich möchte Ihnen meine ideale Reiseroute durch die wunderschöne und historische Hauptstadt Österreichs vorstellen. Kommen Sie mit?



I had gone there nine years earlier when we opened La Romana dal 1947 just outside the centre: a beautiful, spacious store on two floors. I felt so much pride, it filled my heart, but the surprises were not over... the city also won me over completely and I happily return whenever I can. I hope you have the chance to spend a weekend there soon too. To entice you, I have decided to leave the role of pastry chef behind and take on the guise of a Superior tour guide: here is my ideal tour of the magnificent and historic Austrian capital. Are you ready to join me?



Samstagmorgen

Ich führe Sie direkt ins Herz der *Josefstadt*, meinem Lieblingsviertel: so ruhig, elegant, diskret, weit weg von den Touristenmassen. Hier, inmitten der gepflasterten Straßen, gibt es ein nostalgisches Bistro, in dem ich gerne meine Tage beginne. Das Frühstück ist einfach und tadellos: ein frisch gebackenes Croissant und ein guter Kaffee. Dieser Ort hat einen besonderen Charme, eine Art Geheimtipp für Wien-Kenner.

Nach dem Frühstück empfehle ich einen *kurzen Spaziergang zur Piaristenkirche*: eine beeindruckende Kirche, umgeben von einem üppigen Park. Wie schön, gemächlich spazieren zu gehen und der Stille der erwachenden Stadt zu lauschen.

STAUARDAY MORNING

We'll start in the heart of Josefstadt, my favourite district: it's so quiet, elegant, secluded, far from the crowds of tourists. Here, on the cobble streets, there is a vintage café where I love to start my days. Breakfast is simple and impeccable: a freshly baked croissant and real coffee. This place has a special charm, a sort of secret hideaway for people who really know Vienna.

After breakfast, I recommend a stroll to Piaristenkirche: a charming church standing in lush parkland. How wonderful to walk around at leisure, listening to the silence and the sounds of the city as it awakens.



Ein Superior Wochenende in Wien

Samstagnachmittag

Nach einem leichten Mittagessen nehme ich Sie mit zu einem kleinen Juwel, dem *Servitenviertel*: Ich liebe es, mich zwischen den Vintage-Boutiquen (wie ich!) und den kleinen unabhängigen Buchhandlungen zu verlieren. Wissen Sie, es gibt eine, die ich immer wieder aufsuche, voll mit Kunsttexten, Philosophie und alten Bänden zur Wiener Literatur. Ideal wäre ein Abstecher in die Weinbar gleich nebenan, die nur lokale Weine ausschenkt und bei den Einheimischen sehr beliebt ist. Ich biete Ihnen ein Glas Weißwein an und wir kommen ins Gespräch, was sagen Sie dazu?

SATURDAY AFTERNOON

After a light lunch, I'll take you to a small gem, the Servitenviertel district: I love browsing in the vintage boutiques (vintage like me!) and small independent bookshops. There is one in particular that I go to every time I'm in the city, full of books on art and philosophy and old volumes on Viennese literature. The perfect end to the afternoon would be to pop into the wine bar right next door that serves only local wines and is very popular with locals. I'll get you a glass of white wine and we can sit and chat for a while, how does that sound?



H
O
T
E
L

S
A
C
H
E
R



Ein
Superior
Wochenende
in Wien

Sonntagmorgen

Da ich sonntags oft in Parks spazieren gehe, fällt mir die Wahl des Ortes in Wien leicht: Wir gehen in den *Türkenschanzpark*, eine ruhige Oase voller schattiger Wege. Lassen auch Sie sich von den vielen botanischen Arten und den versteckten Winkeln dieses historischen Parks verzaubern. Danach geht es geradewegs zum Markt! Aber es ist nicht irgendein Markt, es ist der *Karmelitermarkt*, authentisch und nicht sehr touristisch, der in die Leopoldstadt abzweigt. Die Farben, die Düfte, die vielen Einheimischen... und dann all das gute Brot und der Käse, die von Hand hergestellt werden.

SUNDAY MORNING

I often spend Sundays walking in the parks, it's not difficult to find one in Vienna: let's go to *Türkenschanzpark*, a peaceful oasis full of shaded paths. The myriad of plants and all the hidden corners of this historic park will enchant you. Afterwards, straight to the market! Ah, but not just any old market, this is *Karmelitermarkt*, authentic and not too touristy, spreading out on to Leopoldstadt. Colours, aromas, lots of locals... and all that wonderful bread and craft cheeses.

Sonntagnachmittag

Nach so viel Lauferei braucht man eine besondere Stärkung. Und was gibt es da besseres als das *La Romana dal 1947* in der *Stiftgasse*? Das Gelato wird noch besser schmecken, wenn man es in einer so schönen Stadt genießt. Für den letzten Teil unseres Wien-Wochenendes möchte ich Sie an einen besonderen und einzigartigen Ort mitnehmen. Er liegt mitten in *Neubau*, dem Bohème-Viertel der Stadt. In einem malerischen Innenhof erwartet Sie eine Galerie, die immer wieder interessante Ausstellungen bietet.

Damit geht unser Wochenende in Wien zu Ende und ich hoffe, dass Sie sich durch meinen Blick zum ersten Mal oder wieder in diese Stadt verlieben, die ich so sehr liebe.

SUNDAY AFTERNOON

After all this walking, you really need a special snack and what better than *La Romana dal 1947* on *Stiftgasse*? The gelato will taste even better in such a beautiful city. For the last part of our Viennese weekend I would definitely take you to a special and unique place in the heart of *Neubau*, the city's bohemian district. There is a gallery there, in a picturesque courtyard, that always has fascinating exhibitions.

Our weekend in Vienna ends here. I hope that through my eyes you will fall in love with this city I love so much, or rediscover it.



Aufnahmen
von Wien



EIN AUS & GELATO ZOROSKOP



Greg
SCHÜTZE
SAGITTARIUS

BERUF: Es ist besser, nichts zu überstürzen und sich auf das zu konzentrieren, was wirklich den Unterschied ausmacht: die Wahl zwischen Panna montata allo Zabaione oder Cacao ist eine Entscheidung, die sorgfältig abgewogen werden muss. • **LIEBE:** Die Ausgeglichenheit des Paares sichert den Erfolg gemeinsamer Projekte, Sie sind sich einig, dass Sie den heutigen Abend mit einer Gelato-Schale auf dem Sofa verbringen werden • **WOHLBEFINDEN:** Menschen, denen Sie vertrauen, schlagen Alternativen vor: Gelato ja, aber haben Sie es schon mal in einem Crêpe probiert?

Work: instead of rushing, why not concentrate on what can really make the difference: choosing between Panna montata allo Zabaione or cacao is a decision not to be taken lightly. • **Love:** a contented couple is a successful one when they have projects together, like agreeing to have a tub of gelato for dinner on the couch • **Wellness:** people you trust suggest alternatives: gelato, of course, but have you ever tried it in a crêpe?



WASSERMANN
AQUARIUS

BERUF: Sie rufen heftige Proteste und ebenso viele Sympathien hervor. So gibt es zur gleichen Jahreszeit diejenigen, die noch eine Cremolata zu sich nehmen, und jene, die kälteempfindlicher sind und ein heißes Getränk bevorzugen. • **LIEBE:** Sie werden in der Zeit zurückreisen und sich daran erinnern, wie Sie zum ersten Mal Gelato-Toast gegessen haben und daraus Kraft für die Zukunft schöpfen. • **WOHLBEFINDEN:** Streit zu vermeiden kann zu Missverständnissen führen, aber verbringen Sie keine Zeit mehr mit denen, die nicht mit Ihnen nach La Romana kommen.

Work: you are the cause of both heated disagreements and admiration, at this time of year there are people who still enjoy a Cremolata while the more cold-sensitive among us prefer a hot drink. • **Love:** you want to reminisce, remembering the first time you ate gelato Toast and drawing strength for the future. • **Wellness:** avoiding disagreements can lead to misunderstandings, but don't hang out with anyone who has stopped coming with you to La Romana.



STEINBOCK
CAPRICORNUS

BERUF: Ihre Art und Weise wird vom Chef geschätzt und inspiriert ihn so sehr, dass er Gelato für das ganze Büro bestellt hat.

• **LIEBE:** Regeln und Erwartungen machen Beziehungen kompliziert, lassen Sie jeden seinen eigenen Geschmack wählen, dann gibt es keinen Streit. • **WOHLBEFINDEN:** Sie mögen es nicht, sich zu rechtfertigen, aber Ihre Taten sprechen für sich, und die Suche nach einem Parkplatz in der Nähe von La Romana ist ein klares Zeichen dafür, was Sie wollen.

Work: your boss appreciates your way of going about things so much that he orders gelato for the whole office. • **Love:** rules and expectations make relationships complicated, let everyone choose their own taste and there will be no need to fight. • **Wellness:** You don't like having to explain yourself, but your actions speak louder than words and looking for a parking space near La Romana is a clear sign of what you want.



FISCHE
PISCES

BERUF: Ein Projekt kommt ins Rollen, vor allem weil Sie Kollegen finden, die es genauso verstehen wie Sie. Zum Feiern - Crumbles für alle. • **LIEBE:** Ein neues Gefühl stößt auf Widerstand, aber es verfliegt und Sie verlieben sich unsterblich in Superior Crêpe al Bacio di Dama. • **WOHLBEFINDEN:** Tun Sie, was Ihnen Spaß macht, und Sie werden mit sich zufrieden sein. Nichts ist befriedigender, als sich selbst Zeit (und ein Gelato) zu gönnen.

Work: a project gets the go ahead, above all because you have found co-workers who see things your way. Crumbles for everyone to celebrate. • **Love:** a new feeling sees some opposition, but it overcomes everything and you fall head over heels in love with the Bacio di Dama Superior Crêpe. • **Wellness:** do what you like doing and you'll be gratified, nothing is as satisfying as spending some time (and a gelato) on yourself.

IST IHR STERNZEICHEN
NICHT DABEI?
Sie finden es hier!



CAN'T SEE YOUR STAR SIGN?
You can find it here!

IN ALLEN GELATERIEN

HABEN SIE SCHON UNSERE BERGAPFELSÄFTE PROBIERT?

3

In 3
Geschmacksrichtungen
Blaubeere, Mandarine
und schwarze
Johannisbeere.
3 versions: blueberry,
tangerine,
black currant.

ve'

Natürlich frei
von tierischen
Bestandteilen:
Gutes für alle.

Naturally free of animal
ingredients: good for
everyone.

better
together

Kombinieren Sie sie
mit unseren Crêpes des
Monats oder mit Ihren
Snacks zu Hause

Try them with our
Crêpe of the Month or
with your snacks at
home



LA ROMANA DAL 1947

KOMMEN SIE ZU LA ROMANA DAL 1947

FÜR WEITERE INFORMATIONEN
BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE
UND FÜLLEN SIE DAS FORMULAR UNTEN AUF DER
SEITE AUS. WIR WERDEN UNS UMGEHEND MIT IHNEN
IN VERBINDUNG SETZEN!

*For more information, we recommend that you
visit our website and fill out the form at the
bottom of the page.*

You'll be contacted immediately!



A DAL 1947

