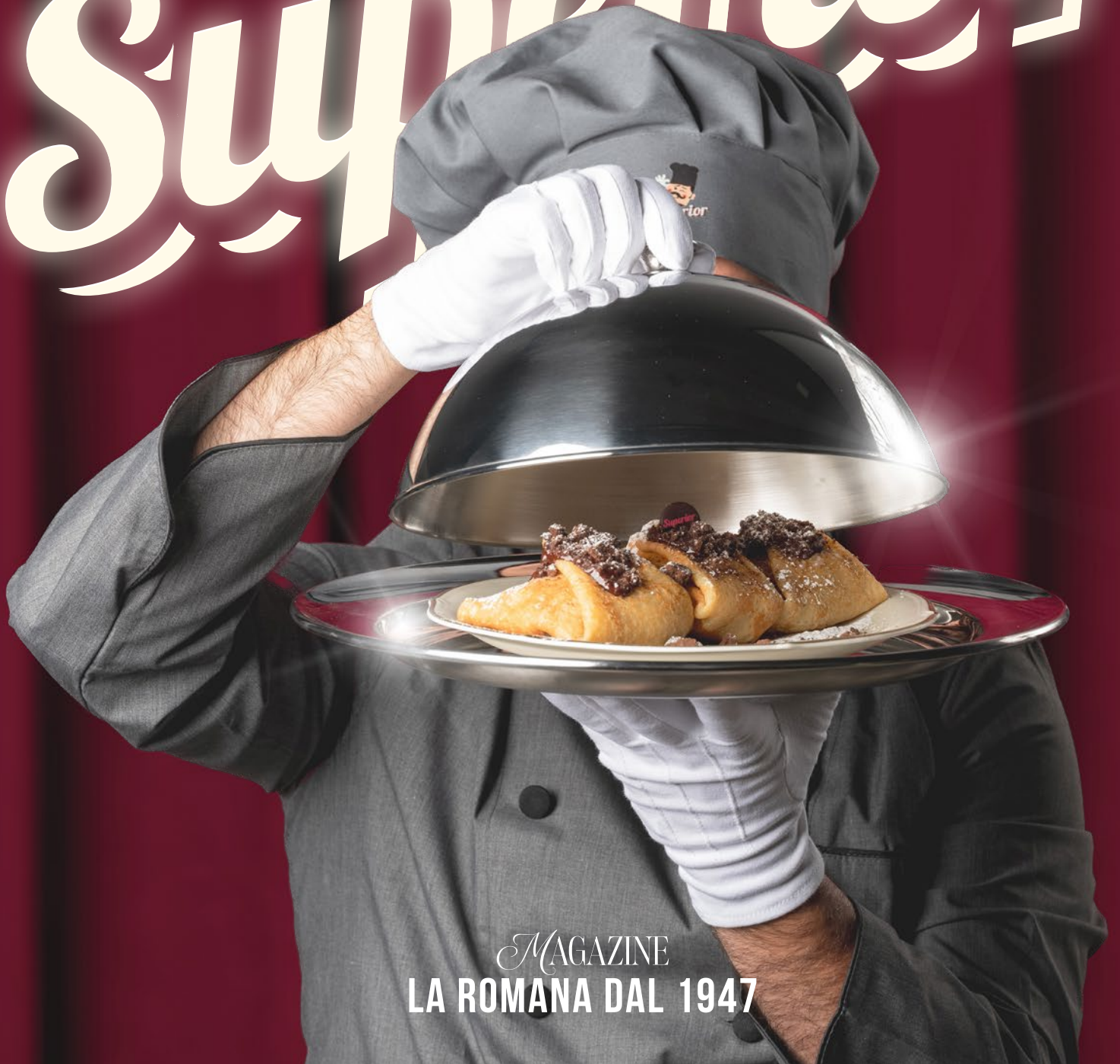
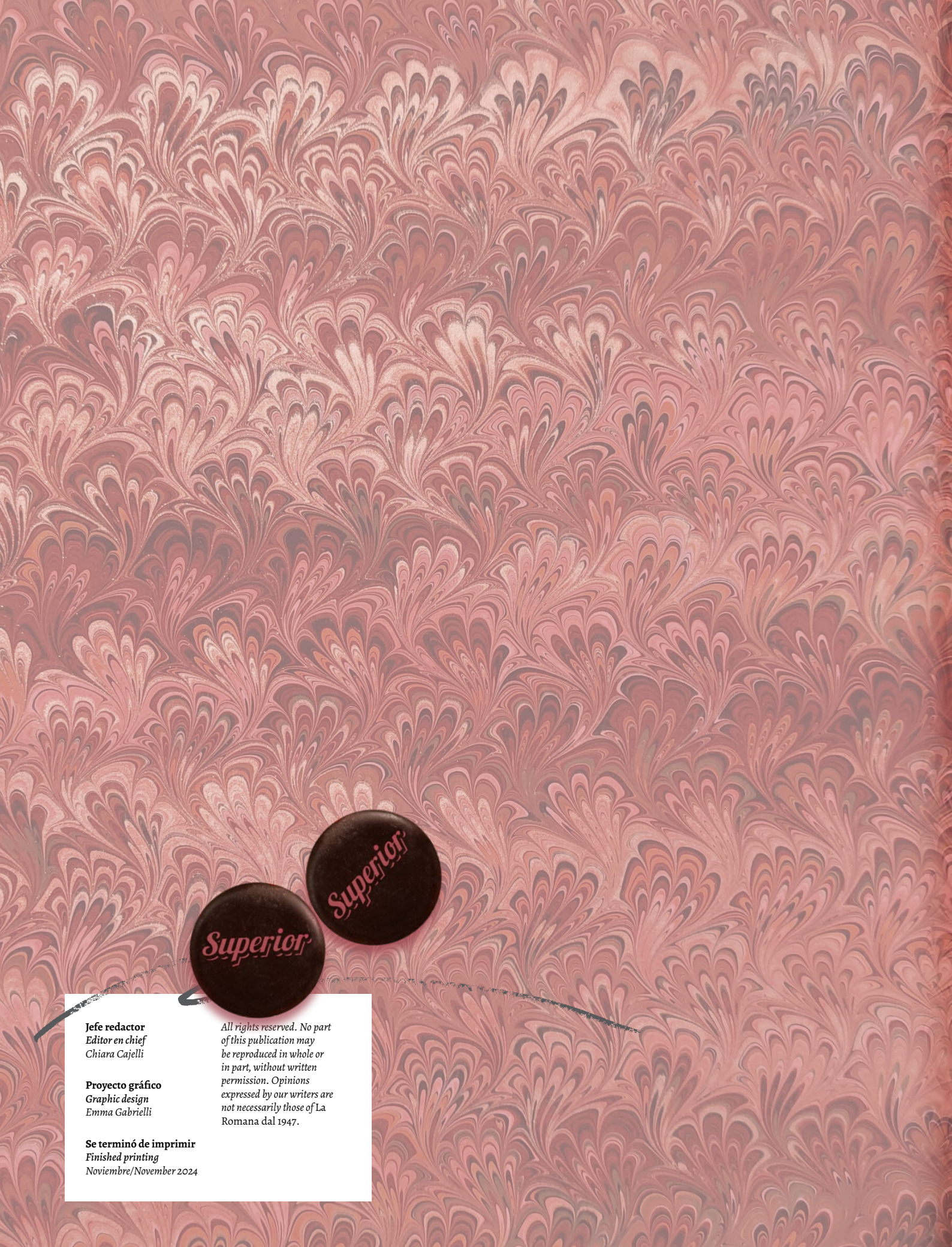


THE
SPATOLA
JOURNAL

Superior



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Jefe redactor
Editor en chief
Chiara Cajelli

Proyecto gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

Se terminó de imprimir
Finished printing
Noviembre/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.



Querido lector, querida lectora:

Te agradecemos por confiar siempre en La Romana dal 1947. Ha llegado el momento de mostrarte nuestra casa y presentarte una novedad que te hará tocar el cielo con... una cucharita. Conocerás a Gregorio —Greg para los amigos—: nuestro reservado pastelero que, detrás de sus grandes bigotes, ha ampliado y mejorado la línea Gourmet, transformándola en

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



i Soy yo!





Superior

Our Gourmet line



PARA SUMERGIRTE
EN MI MUNDO, HE
ELEGIDO UNA LISTA DE
REPRODUCCIÓN QUE
PUEDES ESCUCHAR
DURANTE LA LECTURA.

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

Es un placer conocerte. Te confieso que estoy un poco emocionado: generalmente me dedico a experimentar en mi pequeño mundo de La Romana dal 1947. Pero las novedades son tan positivas que ya no hay lugar para la timidez. Salir del cascarón es un mimo para uno mismo: abrirnos a los demás nos permite dialogar y también crecer, enriquecernos. Diría más: ¡es *el mimo por excelencia, Superior!* Este es el nombre de la nueva línea de sabor, que cuenta también mi historia: la de un pastelero que siempre ha trabajado duramente y que ahora disfruta junto a ti de todos los sabores Superior que ofrece la vida. Entre las *Crêpes* para compartir, el *Gelato-Shake*, con su encanto vintage (como yo), y los *Hot Drinks* para saborear, me siento especial y te prometo que haré que tú también te sientas especial. *Puedes llamarme simplemente 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

Quisiera contarte mejor el motivo de mi alegría. Una tarde, mientras preparaba una combinación, *sentí que faltaba algo*. Y ese algo era yo: pensaba en el resultado, pero no en mis emociones. Decidí detenerme para darle lugar a lo que realmente me gusta y me divierte: el resultado fueron cosas muy buenas. Comprendí que reconocer nuestro valor y nuestro espacio es esencial, no solo para nosotros, sino también para quienes nos rodean. ¿Por qué? Porque si yo siento amor, también estaré vestido de amor (en efecto, desde entonces uso con orgullo mi gorro rojo de pastelero). *Por lo tanto, hazte un regalo y disfrútalo a fondo: te lo mereces.*

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.



*Hazte un regalo
y disfrútalo
a fondo:
te lo mereces.*



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!

La nueva línea Superior debe dejar su huella: para hacerte notar, obviamente, pero también para hacerte vivir una experiencia diferente, de otro nivel. Por eso decidimos ir mucho más allá de los productos: decoramos los locales de La Romana dal 1947 con colores suaves y llenos de pasión, líneas curvas retro, accesorios que no descuidan los detalles, gorros y delantales temáticos. Nuestro mundo se teñirá de **rojo burdeos**, con un matiz cálido que te reconfortará durante todo el invierno y hará que todos nos sintamos VIP, con la elegancia de otros tiempos. ¡Que emoción!

Superior

Our Gourmet line

Pero vayamos al grano: ¡sé que no puedes esperar! La nueva y deliciosa línea te tentará (también me tienta a mí mientras te lo cuento) con tres delicias imperdibles, que he creado para acompañarte en cualquier momento del día. Tres postres que ya conoces, reformulados en una versión y en variantes totalmente nuevas, que serán Superior no solo en su sabor, sino también en su presentación, porque para mí los detalles también hacen la diferencia.



SUPERIOR CRÊPES

Aromáticas e inspiradas en tus sabores de gelato preferidos: Bacio di Dama y Biscotto della Nonna. Son ideales para pasear por las calles de tu ciudad, por la mañana o por la tarde.

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

Frío: ¡no te tengo miedo! Mímate con Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinate, y con Cioccolata calda al caffè e Nocciola Piemonte IGP. Me encantan porque son un verdadero bálsamo también para la mente. Probar para creer: son *mágicos*.

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.



Todos tienen batidos, pero solo La Romana dal 1947 tiene su Gelato-Shake: un nombre único para un postre único. Cremoso y divertido cuando se comparte con alguien especial, como se hacía en los años cincuenta: un Gelato-Shake, dos pajillas y dos corazones.

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.

Los amigos
detrás de Superior



Además de presentarte todas estas delicias, quiero que sepas que el mérito es también de las espléndidas personas que me rodean. A pesar de mi frenética vida de chef, no dudo un instante en correr en su ayuda si lo necesitan: todo se detiene, porque nuestro afecto recíproco es prioritario. Como aquella vez que *Mauro me llamó a altas horas de la noche, deshecho en lágrimas*, por la ruptura de una relación: consideré que, delante de una crêpe extraordinaria (más aún, Superior), habría sido imposible llorar. O aquella vez que *Francy se quedó sin niñera*: me ofrecí yo y los niños aún recuerdan aquel batido memorable, que decidí llamar Gelato-Shake.

O aquella vez que *Paola estaba indecisa sobre el futuro de su carrera* Supuse que, con un delicioso chocolate caliente, le habría resultado más sencillo y dulce decidir. Lo hablamos juntos, saboreando aquella delicia que decidí complementar con caramelo. *Momentos compartidos, amor, recuerdos, confianza: así nacen las mejores ideas.*

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 frappé 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.

DIRECTAMENTE DESDE INSTAGRAM

TUS DESVENTURAS EN LA COCINA

No todos podemos ser Greg. En la cocina, algunos son más desventurados que otros. En noviembre, les pedimos en nuestras páginas sociales que nos revelaran los episodios culinarios más desastrosos que han protagonizado. ¡Debemos decir que no se echaron atrás y nos hicieron reír!

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!

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Usé la batidora sin tapa. El techo nunca superará el trauma.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Quería hacer sushi. Pedí sushi. Fin.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Quemé el agua. No me pregunten cómo, pero lo hice.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Pizza casera: crocante por fuera, crocante por dentro. Prácticamente una piedra.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Intento de flambeado: terminé flambeando la cocina.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Nunca probé una receta "fácil y rápida" que fuese fácil y rápida...

Cuéntanos tu desventura en la cocina

¿La olla de presión? Funciona muy bien... como misil.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Siempre incendié todo lo que traté de cocinar en la parrilla.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

El suflé estaba en el horno... y allí quedó para siempre. Nunca creció.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Pizza casera: parecía más una galleta que una pizza.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

No sé por qué, pero siempre me convenzo de que sé cocinar buñuelos. No sé cocinar buñuelos.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

La receta decía "una pizca de sal". Por las dudas, usé un puñado entero.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

La última pasta con tomate que preparé sabía a plástico con una hoja de albahaca.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

El pollo es m

Cuéntanos tu desventura en la cocina

El glaseado de la tarta tenía que ser liso, pero parecía una obra de arte contemporáneo.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Estaba tratando de hacer un risotto. El resultado fue hormigón fresco. ¿Pavimentamos la casa?

Cuéntanos tu desventura en la cocina

asado quedó tan duro que dría ser un arma medieval.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

¿Mi primer experimento de cake design? Poco cake, nada de design.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Añadí pimentón en lugar de paprika. No podíamos respirar.

Cuéntanos tu desventura en la cocina

Mi crema pastelera parece una tortilla dulce.

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.

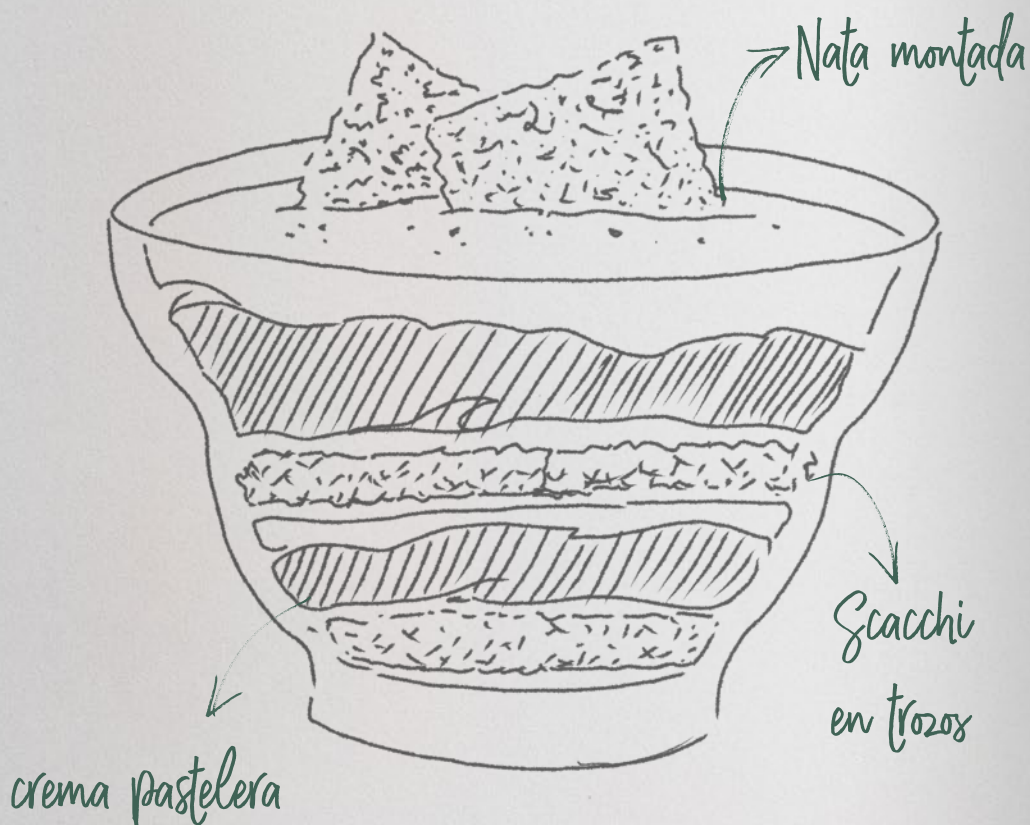
The last pasta with tomato sauce I made tasted like plastic with a basil leaf

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.

Una receta a prueba de error



El otoño y el invierno son mis estaciones preferidas: matices ambarinos, dulces pecaminosos, mantas y tiempo gris. ¿Que te parece si preparamos con Greg un maravilloso postre en copa, estilo años cincuenta? Un dulce en copa elegante y especial, cremoso y refinado, abundante y para compartir. Los protagonistas son la crema pastelera y las galletas Scacchi de La Romana dal 1947, que hacen que la degustación sea divertida e inesperada. ¡Estas quebradizas galletas de barquillo crocante marcarán la diferencia! Una idea retro e irresistible, ideal para tus momentos con quien deseas.

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!

Ingredientes para 4 porciones

12	Scacchi
250 g	Leche entera
3	Yemas de huevos medianos
60 g	Azúcar granulado
20 g	Almidón de maíz
1 cta.	extracto de vainilla
80 g	Nata fresca
4	cerezas en almíbar
	Lascas de coco o escamas de chocolate (la cantidad necesaria)

Para preparar este postre en copa vintage, comienza por la crema pastelera. Con un batidor manual, bate las yemas con el azúcar, la vainilla y el almidón, hasta obtener una mezcla clara y ligera. Mientras tanto, calienta la leche y, un instante antes de que comience a hervir, vierte en ella la mezcla de huevos. Mezcla a fuego lento hasta que la crema espese. Déjala enfriar completamente en el frigorífico.

Vierte la nata fresca y bien fría en un bol, para montarla con el batidor eléctrico. Pero no exageres: detente en cuanto el líquido tome cuerpo y las palas dejen surcos en él (¡es un secreto de pastelero!).

A continuación, estratifica las copas en este orden: 1 Scacco en el fondo, abundante crema pastelera, un poco de nata montada, otros 2 Scacchi, más crema para cubrirlos y un copo de nata montada para terminar. Decora las copas con la cereza, el coco y el chocolate en escamas. Una sugerencia: entre la crema y la nata queda muy bien algo de fruta (por ejemplo, rodajas de banana o kiwi).

Un fin
de semana
Superior
en Viena





Cuando viajo siempre trato de sumergirme en la atmósfera local, para llevarme a casa recuerdos vivos e intensos. Y también para inspirarme.

Viena es uno de mis paseos preferidos.

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.



Un fin de semana Superior en Viena



Había ido nueve años atrás, cuando abrimos La Romana dal 1947 justo fuera del centro: un local maravilloso, amplio, distribuido en dos plantas. El orgullo me llenaba el corazón, pero las sorpresas no habían terminado. También la ciudad me conquistó en lo más profundo y por eso vuelvo cada vez que puedo. Espero que muy pronto tú también puedas disfrutar de un fin de semana en Viena. Para alentarte, he decidido dejar de ser pastelero para transformarme en guía turístico Superior: te regalo mi itinerario ideal en la maravillosa e histórica capital austríaca. ¿Me acompañas?



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?



Sábado por la mañana

Te llevo inmediatamente al corazón del *Josefstadt*, mi barrio preferido: tranquilo, elegante, discreto, alejado de las multitudes de turistas. Aquí, entre las callejuelas empedradas, hay un bistro antiguo en el que me encanta comenzar el día. El desayuno es simple e impecable: un croissant recién horneado y un buen café. Este lugar tiene un encanto especial: es una especie de refugio secreto para quienes realmente conocen Viena.

Después del desayuno, recomiendo un *breve paseo hacia Piaristenkirche*: una iglesia sumamente sugestiva, rodeada por un exuberante parque. ¡Qué maravilla caminar sin prisas, escuchando el silencio de la ciudad que despierta!

STAURDAY 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.



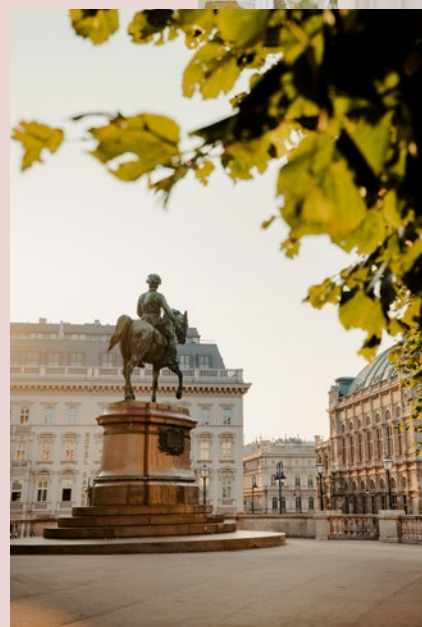
Un fin de semana Superior en Viena

Sábado por la tarde

Después de un almuerzo liviano, te llevo a un sitio que es una verdadera joya: el barrio *Servitenviertel*. Me encanta perderme entre las tiendas vintage (¡como yo!) y las pequeñas librerías independientes. Hay una en particular a la que siempre voy, llena de textos de arte y filosofía, además de volúmenes antiguos de literatura vienesa. Lo ideal sería hacer luego una pausa en el wine bar cercano, que solo sirve vinos locales y es frecuentado por los habitantes de la zona. Te ofrezco una copa de vino blanco y charlamos un rato. ¿Qué dices?

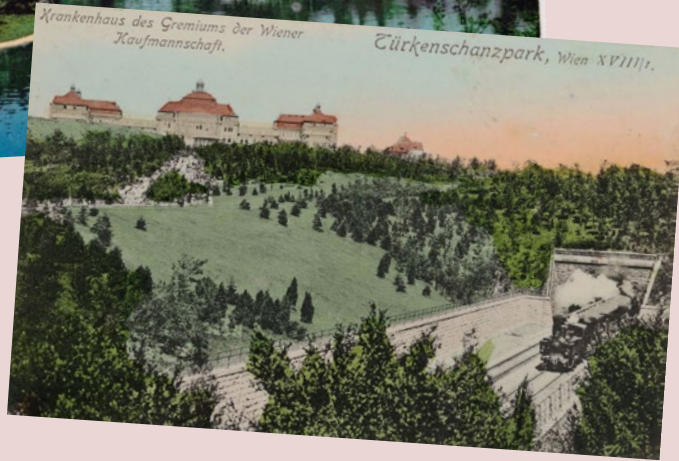
SATURDAY AFTERNOON

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



Un fin de semana
Superior
 en Viena

Domingo por la mañana

Frecuentemente dedico el domingo a pasear por los parques. En Viena la elección no es difícil: vayamos al *Türkenschanzpark*, un oasis tranquilo, lleno de senderos sombreados. También tú quedarás encantado con las numerosas especies botánicas y con todos los rincones que este histórico parque ofrece. Y después... ¡al mercado! Pero no a un mercado cualquiera: se trata del *Karmelitermarket*, auténtico y poco turístico, que se realiza en Leopoldstadt. Colores, perfumes, numerosas personas del lugar... ¡y qué delicia ese pan y esos quesos artesanales!

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 *Karmelitermarket*, authentic and not too touristy, spreading out on to Leopoldstadt. Colours, aromas, lots of locals... and all that wonderful bread and craft cheeses.

Domingo por la tarde

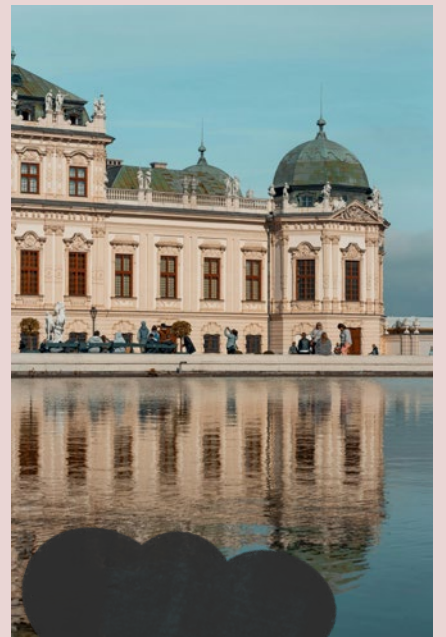
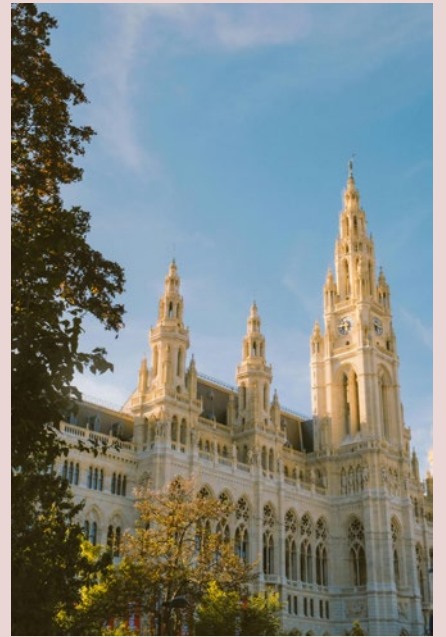
Después de la caminata, necesitaremos una merienda especial. ¿Qué mejor que La Romana dal 1947 en *Stiftgasse*? El gelato será aún más delicioso si lo saboreamos en esta espléndida ciudad. Para la última parte de nuestro fin de semana vienés, te llevaría sin duda a un lugar especial y único en el corazón de *Neubau*, el barrio bohemio de la ciudad. En un pintoresco patio, descubrirás una galería que siempre ofrece muestras fascinantes.

Así termina nuestro fin de semana en Viena. Espero que, a través de mis ojos, puedas enamorarte —por primera vez o de nuevo— de esta ciudad que tanto me gusta.

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.



Entre las
fotos
de Viena



UN HOROSCOPO HECHO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

¿FALTA TU SIGNO?
¡Lo encuentras aquí!



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



Greg
SAGITARIO
SAGITTARIUS

TRABAJO: es mejor no apresurarse y concentrarse en lo que realmente puede marcar la diferencia. Elegir entre la Panna montata allo Zabaione o con cacao es una decisión que debe analizarse atentamente.

• **AMOR:** la serenidad de la pareja garantiza el éxito de los proyectos en común. Ya están de acuerdo en que esta noche se cena en el sofá, con una cubeta de gelato •

BIENESTAR: personas en las que confías te sugieren alternativas: ¿alguna vez probaste una crêpe rellena de gelato?

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?



ACUARIO
AQUARIUS

TRABAJO: se producen fuertes contraposiciones y también numerosas simpatías. En cierto período del año, hay quienes siguen prefiriendo una Cremolata y quienes, más friolentos, prefieren un hot drink. • **AMOR:** recuerdas el pasado, recordando la primera vez que probaste el Toast gelato, y eso te da fuerza para el futuro. • **BIENESTAR:** evitar las diferencias puede llevar a incomprensiones... pero aléjate de quienes no van contigo a La Romana.

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.



CAPRICORNIO
CAPRICORNUS

TRABAJO: tu forma de proceder es apreciada por el jefe y es para él una fuente de inspiración. Tanto es así que pidió gelato para toda la oficina. • **AMOR:** las reglas y las expectativas vuelven complicadas las relaciones; deja que cada uno elija sus gustos y no habrá discusiones. • **BIENESTAR:** no te gusta dar explicaciones, pero tus acciones hablan por ti. Buscar estacionamiento cerca de La Romana es una clara señal de lo que deseas.

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.



PISCIS
PISCES

TRABAJO: se desbloquea un proyecto, sobre todo porque encuentras colegas que piensan como tú. Para festejarlo, Crumbles para todos. • **AMOR:** un nuevo sentimiento encuentra cierta oposición, pero vuela y te enamoras perdidamente de la Superior Crêpe de Bacio di Dama • **BIENESTAR:** haz lo que te gusta y estarás satisfecho de ti mismo. Nada da tanta satisfacción como dedicarse tiempo... y un gelato.

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.

EN TODAS LAS

¿YA PROBASTE NUESTROS ZUMOS DE MANZANA DE MONTAÑA?

3

En tres variantes: de arándanos silvestres, de mandarina y de grosella negra.

3 versions: blueberry, tangerine, black currant.

Ve'

Naturalmente, sin ingredientes de origen animal: son buenos para todos.

Naturally free of animal ingredients: good for everyone.

better together

Combínalos con nuestras Crêpes del mes o con tus meriendas en casa

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



LA ROMANA DAL 1947

UNETE A LA ROMANA DAL 1947

PARA MÁS INFORMACIÓN,
VISITA NUESTRO SITIO WEB Y RELLENA
EL FORMULARIO AL PIE DE LA PÁGINA. ¡TE
CONTACTAREMOS PRONTO!



*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

