

THE
SPATOLA
JOURNAL

Superior



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Rédacteur en chef
Editor in chief
Chiara Cajelli

Projet graphique
Graphic design
Emma Gabrielli

Achévé d'imprimer
Finished printing
Novembre/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.*



Chères lectrices, chers lecteurs,

Un grand merci pour votre fidélité à La Romana dal 1947. L'heure est venue de vous dévoiler un peu plus de notre univers et de vous faire découvrir une nouveauté qui vous fera toucher le ciel... avec une cuillère. Vous allez rencontrer Gregorio, ou Greg pour les amis, notre discret pâtissier qui, derrière sa moustache, a élargi et sublimé notre gamme Gourmet, désormais transformée en ligne Superior !

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 • Manager R&D



C'est moi!





Superior

Our Gourmet line



POUR VOUS IMMERGER
DANS MON UNIVERS,
J'AI PENSÉ À UNE
PLAYLIST À ÉCOUTER
PENDANT LA LECTURE.

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

C'est un vrai plaisir de faire votre connaissance. Je vous avoue être un peu ému, car je reste habituellement dans mon petit monde, ici, à La Romana dal 1947, pour expérimenter de nouvelles idées, mais les nouveautés sont tellement bonnes qu'il n'y a plus de place pour la timidité. Vous savez, sortir de sa coquille est une douceur pour soi : on s'ouvre aux autres, tant pour se confronter que pour grandir, pour s'enrichir. En fait, c'est *la douceur par excellence, Superior!* Voilà le nom de notre nouvelle gamme de délices, qui raconte aussi mon parcours : celui d'un pâtissier qui a toujours travaillé avec passion et qui, aujourd'hui, partage avec vous les saveurs Superior de la vie. Avec des *Crêpes* à partager, un *Gelato-Shake* au charme vintage (comme moi) et des *Hot Drinks* à siroter, je me sens privilégié et je vous promets cette même sensation.

Vous pouvez m'appeler tout simplement 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

Je voudrais vous raconter ma joie plus en détail. Un après-midi, en préparant un nouvel assemblage, j'ai senti qu'il manquait quelque chose. Ce quelque chose, c'était moi : je pensais au résultat et non à mes émotions. J'ai décidé de m'arrêter pour faire place à ce qui me plaît et m'amuse réellement : il en est sorti de véritables délices. J'ai compris que reconnaître notre valeur et notre espace est essentiel, non seulement pour nous-mêmes, mais aussi pour ceux qui nous entourent. Pourquoi ? Parce que si je ressens de l'amour, alors je serai aussi vêtu d'amour (c'est ainsi que, depuis, je porte fièrement mon chapeau rouge de pâtissier). *Offrez-vous donc un cadeau et savourez-le jusqu'au bout : vous le méritez.*

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.

●
●
●
●
●

Offrez-vous un moment précieux et savourez-le pleinement : vous le méritez.



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 nouvelle ligne Superior se doit de laisser une empreinte : pour capter les regards, bien sûr, mais surtout pour vous offrir une expérience unique, d'un niveau supérieur. C'est pourquoi nous avons décidé de dépasser le simple produit : les boutiques La Romana dal 1947 se parent désormais d'une couleur douce et passionnée, de lignes courbes rétro, d'accessoires soignés dans les moindres détails, avec tabliers et chapeaux assortis. Notre monde se teintera d'une nuance chaude de *bordeaux*, qui vous reconfortera durant tout l'hiver et qui nous fera tous sentir très importants grâce à une élégance d'antan. Quelle émotion !

Superior

Our Gourmet line

Mais venons-en au fait, je sais que vous avez hâte ! La nouvelle ligne gourmande saura vous séduire (et, croyez-moi, elle me tente aussi rien qu'à en parler) avec trois créations irrésistibles, pensées pour vous accompagner à chaque moment de la journée. Trois desserts que vous connaissez bien, marqués de notre signature, mais réinventés dans des versions et des déclinaisons inédites, Superior tant par leur goût que par leur présentation car, pour moi, ce sont les détails qui font toute la différence.



SUPERIOR CRÊPES

Parfumées et inspirées de vos parfums de gelato préférés, Bacio di dama et Biscotto della nonna. Idéales pour une pause de fin de matinée ou d'après-midi, elles se dégustent en se promenant dans les rues du centre-ville.

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

Froid, je ne te crains pas ! Offrez-vous un moment de douceur avec Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinates, ou Cioccolata calda al caffè e Nocciola Piemonte IGP. Je les adore, car ils sont aussi un véritable baume pour l'esprit : essayez-les, vous verrez, c'est de la magie.

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

Tout le monde propose des milk-shakes, mais seule La Romana dal 1947 a inventé le Gelato-Shake, un nom unique pour un dessert unique au monde. Onctueux et parfait à partager avec quelqu'un de spécial, comme dans les années 50 : un Gelato-Shake, deux pailles, deux cœurs.

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.

Les amis derrière Superior



Vous savez, même si je suis celui qui vous présente toutes ces gourmandises, je dois reconnaître que le mérite revient aussi aux personnes formidables qui m'entourent. Je n'hésite jamais, malgré mon emploi du temps chargé de chef, à accourir quand elles ont besoin de moi : tout s'arrête, car notre lien d'affection est prioritaire. Comme cette nuit où *Mauro m'a appelé en pleurs après une rupture* : j'ai pensé qu'avec une crêpe exceptionnelle (ou plutôt, Superior) devant lui, il serait bien difficile de continuer à pleurer. Ou cette fois où *Francy s'est retrouvé sans babysitter* : je me suis proposé, et ses enfants se souviennent encore de ce milk-shake inoubliable que j'ai décidé d'appeler Gelato-Shake.

Et la fois où *Paola hésitait sur l'avenir de sa carrière* ? J'ai pensé qu'avec un délicieux chocolat chaud, ce serait pour elle plus simple et agréable de réfléchir. Nous en avons discuté ensemble, en savourant cette douceur que j'avais enrichie de caramel.

Partage, amour, souvenirs, confidences : voilà comment naissent les idées les plus savoureuses.

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.

DIRECTEMENT DEPUIS INSTAGRAM

NOS MÉSAVENTURES EN CUISINE

Nous ne pouvons pas tous être Greg. En cuisine, certains d'entre nous sont plus malchanceux que d'autres. En novembre, sur nos réseaux sociaux, nous vous avons demandé de révéler vos pires échecs culinaires. Vous ne vous êtes pas fait prier, et vous nous avez bien fait rire !

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!

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Essai de flambage : ça a fini par flamber la cuisine.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

J'ai mis le feu à tout ce que j'ai essayé de cuisiner au barbecue.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Le soufflé était au four... et il y est resté pour toujours. Jamais vu gonfler.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Je voulais faire des sushis. J'ai commandé des sushis. Fin.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

J'ai brûlé de l'eau. Ne me demandez pas comment, mais je l'ai fait.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Jamais essayé une recette « simple et rapide » qui soit réellement simple et rapide.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

J'ai utilisé le mixeur sans le couvercle. Le plafond s'en souviendra pour toujours.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Pizza maison : croustillante dehors, croustillante dedans. Pratiquement une pierre.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

La cocotte-minute ? Elle marche à merveille... comme un missile.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Pizza maison : elle ressemblait plus à un biscuit qu'à une pizza.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Je ne sais pas pourquoi, mais je me persuade toujours que je sais faire des choux. Je ne sais pas faire des choux.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

La recette disait « une pincée de sel ». Par précaution, j'ai mis une poignée entière.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

La dernière pasta al pomodoro que j'ai faite avait un goût de plastique parfumé au basilic.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Le poulet est

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Le glaçage du gâteau devait être lisse... au lieu de cela, une œuvre d'art contemporain.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

J'essayais de faire un risotto. J'ai obtenu du ciment frais. On en fait le carrelage de la maison ?

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Mon rôti est si dur qu'il pourrait servir d'arme médiévale.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Mon premier essai de cake design ? Peu de cake, pas de design.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

J'ai mis du piment à la place du paprika. Nous ne pouvions plus respirer.

Racontez-nous vos mésaventures en cuisine

Ma crème pâtissière ressemble plutôt à une omelette sucrée.

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.

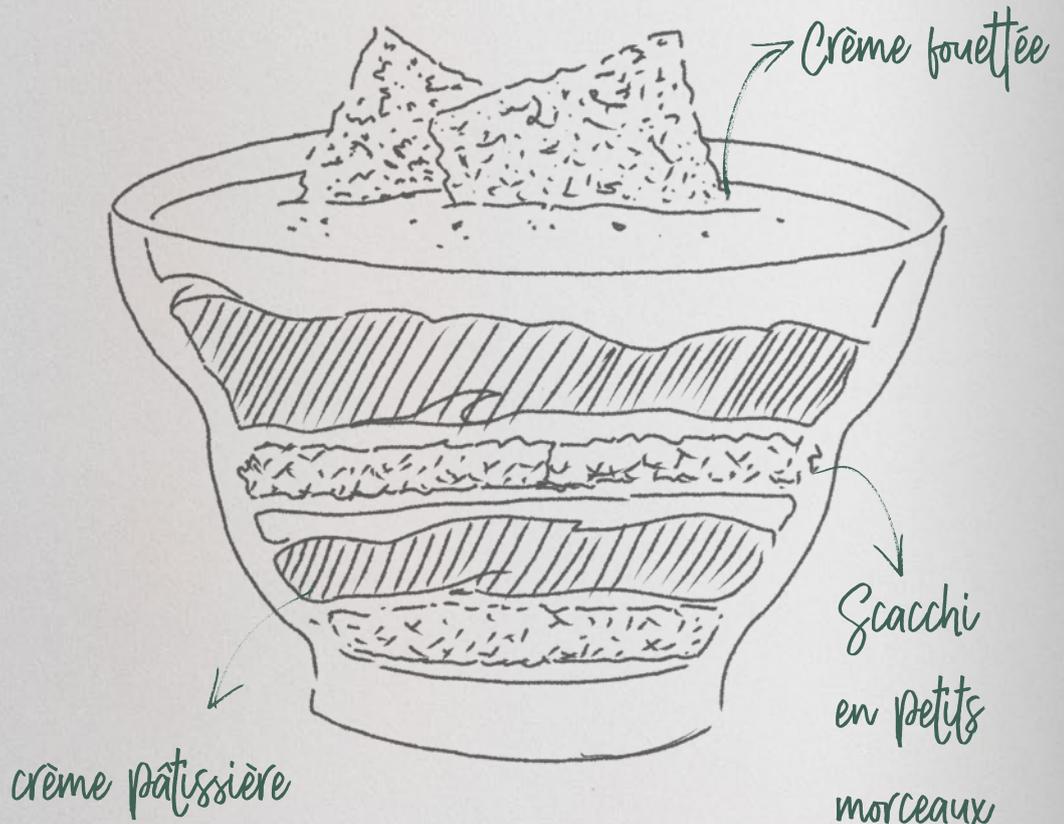
The last pasta with tomato sauce I made tasted like plastic with a basil leaf

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.

Une recette inratable.



L'automne et l'hiver, mes saisons préférées : des tons ambrés, des douceurs irrésistibles, des couvertures moelleuses et un temps maussade. Et si, avec Greg, vous prépariez un fabuleux dessert en coupe façon fifties ? Un dessert en coupe élégant et unique, crémeux et délicat, généreux et à partager. Les stars de cette création sont la crème pâtissière et les Scacchi de La Romana dal 1947, qui ajoutent une touche originale et inattendue à chaque cuillerée. Ces biscuits friables et croquants feront toute la différence, croyez-moi ! Une idée rétro et irrésistible, idéale pour vos moments partagés avec ceux que vous aimez.

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!

Ingrédients pour 4 portions

12	Scacchi
250 g	Lait entier
3	Jaunes d'œufs moyens
60 g	Sucre semoule
20 g	Fécule de maïs
1 c. à café	d'extrait de vanille
80 g	Crème fraîche
4	cerises au sirop
Q.s.	Copeaux de noix de coco ou de chocolat

Pour préparer ce dessert vintage en coupe, commencez par la crème pâtissière. À l'aide d'un fouet manuel, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et la fécule jusqu'à obtenir un mélange clair et léger. En parallèle, faites chauffer le lait et, juste avant qu'il frémisses, incorporez-y le mélange aux œufs. Remuez à feu doux jusqu'à épaississement de la crème. Laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur.

Versez ensuite la crème fraîche bien froide dans un bol et montez-la au batteur électrique. Attention à ne pas la fouetter trop longtemps : arrêtez-vous dès que la crème commence à prendre du volume et que des sillons apparaissent. Un vrai secret de pâtissier !

Passons maintenant au montage des coupes, en respectant cet ordre : Placez un Scacco au fond, ajoutez une généreuse couche de crème pâtissière, puis un peu de crème fouettée. Ajoutez ensuite 2 Scacchi, recouvrez de crème pâtissière, et terminez avec une belle rosette de crème fouettée. Décorez le tout avec une cerise, des copeaux de noix de coco et de chocolat. Astuce : entre la crème pâtissière et la crème fouettée, ajoutez quelques fruits frais comme des rondelles de banane ou de kiwi !

Un week-end
Superior
à Venne





À chaque voyage, j'aime m'immerger dans l'atmosphère locale, pour ramener chez moi des souvenirs intenses et me laisser inspirer.

Je dois avouer que Vienne reste l'une de mes destinations préférées.

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 week-end Superior à Vienne



Je m'y étais rendu il y a neuf ans, lors de l'ouverture de La Romana dal 1947, un magnifique espace à deux étages juste en dehors du centre. Quelle fierté ce fut ! Mon cœur débordait de joie, mais la ville m'a aussi conquis en profondeur, et dès que j'en ai l'occasion, j'y retourne avec bonheur. J'espère de tout cœur que vous pourrez vous aussi y passer un week-end prochainement. Pour vous donner l'élan, j'ai décidé de troquer mon tablier de pâtissier pour devenir votre guide touristique Superior : je vous offre mon itinéraire idéal dans la splendide et historique capitale autrichienne. Vous me suivez ?



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?



Samedi matin

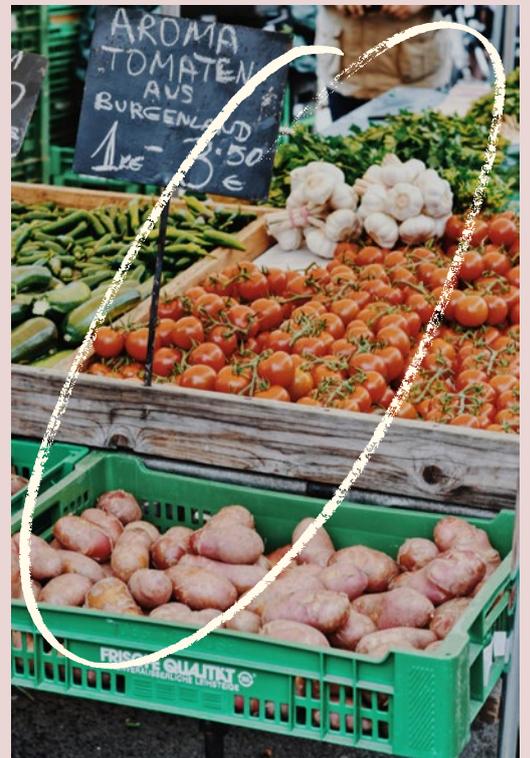
Je vous emmène directement au cœur du *Josefstadt*, mon quartier préféré : tranquille, élégant, discret, loin de la foule touristique. Parmi les ruelles pavées, un bistrot d'époque m'attend pour débiter la journée en beauté. Un petit-déjeuner simple et parfait : un croissant tout juste sorti du four et un café digne de ce nom. Ce lieu possède un charme particulier, un refuge secret pour ceux qui connaissent Vienne sous toutes ses facettes.

Une fois le petit-déjeuner terminé, je vous conseille *une courte balade vers la Piaristenkirche* : une église charmante, entourée d'un parc luxuriant. Rien de tel que de flâner tranquillement, en profitant du calme de la ville qui s'éveille doucement.

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.



Un week-end Superior à Vienne

Samedi après-midi

Après un déjeuner léger, je vous emmène découvrir un véritable trésor caché : le quartier de *Servitenviertel* : j'adore m'y promener parmi les boutiques vintage (à mon image !) et les petites librairies indépendantes. Il y en a une, en particulier, que je fréquente toujours : remplie de livres d'art, de philosophie et de vieux ouvrages sur la littérature viennoise. Une pause s'impose ensuite au wine bar voisin, qui propose uniquement des vins locaux et attire les habitants du coin. Je vous offre un verre de vin blanc, et nous nous laissons emporter par la conversation, qu'en dites-vous ?

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 week-end
Superior
à Vienne

Dimanche matin

Je réserve souvent mes dimanches aux balades dans les parcs, et à Vienne, le choix s'impose de lui-même : direction le *Türkenschanzpark*, une oasis paisible aux multiples sentiers ombragés. Vous serez, vous aussi, sous le charme des nombreuses variétés botaniques et des coins secrets de ce parc historique. Ensuite, cap sur le marché ! Mais pas n'importe lequel : le *Karmelitermarket*, un marché authentique, loin des circuits touristiques, qui s'étend dans le quartier de Leopoldstadt. Couleurs, arômes, et plein de gens du quartier... sans oublier le pain et les fromages artisanaux !

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.

Dimanche après-midi

Après toute cette marche, une pause gourmande s'impose, et quoi de mieux que *La Romana dal 1947* sur la *Stiftgasse* ? Le plaisir du gelato est décuplé dans une ville aussi magnifique. Pour clore notre week-end à Vienne, je vous emmènerai dans un lieu spécial au cœur de *Neubau*, le quartier bohème de la ville. Dans une charmante cour intérieure, vous découvrirez une galerie qui accueille toujours des expositions fascinantes.

Notre escapade viennoise se termine ainsi ; j'espère que, grâce à mon regard, vous tomberez sous le charme de cette ville, pour la première fois ou une fois de plus, comme je l'ai fait.

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.



Photos
de Vienne



UN HOROSCOPE FAIT DE GELATO

A HOROSCOPE
made of gelato

VOTRE SIGNE MANQUE ?
Vous le trouverez ici !



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



TRAVAIL : mieux vaut ne pas se précipiter et se concentrer sur ce qui peut vraiment faire la différence. Choisir entre la Panna montata allo Zabaione ou au cacao est une décision à mûrir avec soin. • **AMOUR :** l'harmonie du couple assure le succès des projets communs : vous êtes d'accord pour un dîner canapé ce soir avec une belle barquette de gelato. • **BIEN-ÊTRE :** des personnes de confiance vous soufflent des alternatives : le gelato, oui, mais l'avez-vous déjà goûté dans une crêpe ?

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?



TRAVAIL : vous suscitez des opinions bien tranchées, et autant de sympathies : en cette période de l'année, il y a ceux qui optent encore pour une Cremolata, tandis que les plus frileux préfèrent un hot drink brûlant. • **AMOUR :** en repensant à votre première dégustation de Toast gelato, vous puisez de l'énergie pour avancer vers l'avenir. • **BIEN-ÊTRE :** fuir les conflits peut créer des malentendus, mais vous préférez désormais ne plus voir ceux qui ne vous suivent pas jusqu'à 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.



TRAVAIL : votre approche est remarquée et appréciée par votre supérieur, à tel point qu'elle l'inspire – il a même décidé de commander du gelato pour tout le bureau. • **AMOUR :** les règles et les attentes compliquent les relations ; laissez chacun choisir ses parfums de gelato, et vous éviterez les disputes. • **BIEN-ÊTRE :** vous n'aimez pas toujours vous expliquer, mais vos actions en disent long : chercher une place de parking près de La Romana est un signe évident de vos envies.

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.



TRAVAIL : un projet avance enfin, surtout parce que vous trouvez des collègues qui le perçoivent comme vous. Pour l'occasion, Crumbles pour tous ! • **AMOUR :** une nouvelle passion se heurte à quelques résistances, mais vous vous laissez emporter et tombez sous le charme de la Superior Crêpe al Bacio di Dama. • **BIEN-ÊTRE :** faites ce que vous aimez, et vous en retirerez de la satisfaction ; rien ne vaut le plaisir de s'accorder du temps (et un gelato) rien que pour soi.

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.

CHEZ TOUS NOS GLACIERS AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ NOS JUS DE POMME DE MONTAGNE ?

3

Déclinés en 3 saveurs : myrtille sauvage, mandarine et cassis.

3 versions: blueberry, tangerine, black currant.

Ve'

Naturellement sans ingrédients d'origine animale, pour le plaisir de tous.

Naturally free of animal ingredients: good for everyone.

6

better together

À déguster avec nos Crêpes du mois ou pour accompagner vos pauses gourmandes à la maison

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



LA ROMANA DAL 1947

REJOIGNEZ LA ROMANA DAL 1947

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER NOTRE SITE WEB
ET À REMPLIR LE FORMULAIRE EN BAS DE PAGE.
NOUS VOUS CONTACTERONS RAPIDEMENT !



*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

