

THE
SPATOLA
JOURNAL

Superior



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Redator-chefe
Editor in chief
Chiara Cajelli

Projeto gráfico
Graphic design
Emma Gabrielli

Impressão terminada em
Finished printing
Novembro/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.*



Caros leitores e caras leitoras,

Agradecemos por sempre acreditarem em La Romana dal 1947: chegou a hora de fazer com que conheçam melhor a nossa casa e apresentar algo novo que fará vocês tocarem o céu com uma... colher. Vocês conhecerão Gregorio, Greg para os amigos, o nosso reservado pasteleiro que sob os bigodes ampliou e melhorou a linha Gourmet, transformando-a em 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 • R&D Manager



Sou eu!





Superior

Our Gourmet line



PARA QUE VOCÊ POSSA MERGULHAR NO MEU MUNDO, PENSEI NUMA PLAYLIST PARA OUVIR DURANTE A LEITURA.

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

É um verdadeiro prazer conhecê-lo, confesso que estou um pouco emocionado: normalmente fico a experimentar no meu mundo, aqui em La Romana dal 1947, mas as novidades são tão boas que não há mais espaço para a timidez. Você sabe, sair da concha é um mimo para si mesmo: você se abre para os outros, para um confronto e também para crescer, enriquecer-se. Ou melhor, é o *mimo por excelência, Superior!* Aqui está o nome da nova linha de delícias, que também conta a minha história: um pasteleiro que sempre trabalhou no duro e que agora desfruta de todos os sabores Superior da vida junto com você. Entre *Crêpes* a partilhar, *Gelato-Shake* com um toque vintage (como eu) e *Hot Drinks* todas a server, sinto-me especial e prometo que farei você se sentir especial também.

Podê me chamar de 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

Gostaria de contar mais sobre a minha alegria. Numa tarde, enquanto preparava uma combinação, *senti que algo faltava*. Este algo era eu: pensava no resultado e não nas minhas emoções. Decidi parar para dar espaço ao que realmente diverte-me e agrada: saíram algumas muito boas. Entendi que reconhecer o nosso valor e espaço é essencial, não só para nós, mas também para quem está ao nosso redor. Por que? Porque se sinto amor, também estarei vestido de amor (desde então, de facto, uso com orgulho o meu chapéu vermelho de pasteleiro). *Então conceda-se um presente e saboreie-o ao máximo: você merece.*



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.

Conceda-se um presente e saboreie-o ao máximo: Você merece.



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!

A nova linha Superior deve de alguma forma deixar a sua marca: para ser notada, claro, mas também para proporcionar uma experiência diferente, de outro nível. Então decidimos ir muito além dos produtos: pintamos as lojas La Romana dal 1947 com uma cor suave e apaixonante, linhas curvas retrô, acessórios que não se descuidam do pormenor, aventais e chapéus temáticos. O nosso mundo será tingido de *vermelho bordeaux*, num tom quente que irá confortá-lo durante todo o inverno e que fará com que todos nos sintamos vips com uma elegância de tempos passados. Que emoção!

Superior

Our Gourmet line

Mas vamos direto ao ponto, eu sei que você mal pode esperar! A nova, deliciosa linha vai tentá-lo (e, acredite, também me tenta só de contá-la) com três delícias imperdíveis que desenvolvi para acompanhá-lo a qualquer hora do dia. Três sobremesas que você já conhece e que levam a nossa marca de fábrica, mas reformuladas numa versão e variações completamente novas que serão Superior não só no sabor mas também na apresentação, porque para mim os pormenores fazem a diferença.



SUPERIOR CRÊPES

Muito perfumados e inspirados nos seus sabores de gelato favoritos, ou seja, Bacio di dama e Biscotto della nonna. São para ser saboreados durante passeios, perfeitos para a meio da manhã ou a meio da tarde pelas ruas da sua cidade.

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

Frio, não tenho medo de você! Mime-se com Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinate, e com Cioccolata calda al caffè e Nocciola Piemonte IGP. Adoro-os porque são um verdadeiro bálsamo também para a mente, experimentar para acreditar, são *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.



SUPERIOR GELATO-SHAKE

Todos têm frappé, mas só La Romana dal 1947 tem o Gelato-Shake, um nome único para uma sobremesa única no mundo. Cremoso, muito divertido se for partilhado com uma pessoa especial como se fazia nos anos 50: um Gelato-Shake, duas palhinhas e dois corações.

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.

Os amigos
atrás do Superior



Sabe, mesmo que seja eu a apresentar-te todas essas coisas deliciosas, confio que o mérito também vai para as pessoas maravilhosas que tenho ao meu redor. Não penso duas vezes, apesar da minha vida agitada de chef, em correr em seu socorro se precisarem: tudo para, porque o nosso afeto mútuo tem precedência. Como naquela vez em que o *Mauro telefonou-me aos prantos tarde da noite*, devido ao rompimento de um relacionamento: pensei que diante de um crepe extraordinário (ou melhor, Superior) seria impossível chorar. O naquela vez que a *Francy ficou sem babysitter*: eu ofereci-me, e as crianças ainda se lembram daquele frappé memorável, que resolvi chamar de Gelato-Shake.

E aquela vez que a *Paola estava indecisa sobre o futuro de sua carreira*? Achei que com um belo e suntuoso chocolate quente teria sido mais fácil e doce para ela decidir. Conversamos sobre isso juntos, saboreando aquela delícia que resolvi enriquecer com caramelo.

Partilha, amor, lembranças, familiaridade: é assim que surgem as melhores ideias.

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.

DIRETO DO INSTAGRAM

AS SUAS DESVENTURAS NA COZINHA

Nem todos podemos ser Greg. Na cozinha, alguns de nós têm mais desventuras do que outros. Em novembro, nas nossas páginas sociais pedimos que nos revelassem os episódios culinários mais mal sucedidos que vocês foram protagonistas. Temos que dizer que vocês não se contiveram e nos fizeram rir!

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!

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Usei o liquidificador sem a tampa. O teto vai carregar para sempre os traumas.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Eu queria fazer sushi. Eu encomendei sushi. Fim.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Eu queimei a água. Não me pergunte como, mas eu fiz.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Pizza caseira: crocante por fora, crocante por dentro. Praticamente uma pedra.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Tentativa de flambar: acabou flambando a cozinha.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Nunca experimentei uma receita "rápida e fácil" que fosse rápida e fácil

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

A panela de pressão? Funciona muito bem... com um míssil.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Já coloquei fogo em tudo que já tentei fazer no barbecue

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

O suflê estava no forno... e lá ficou para sempre. Nunca vi crescer.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Pizza Caseira: parecia mais uma bolacha do que uma pizza.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Não sei porquê, mas sempre me convenço de que sei fazer os choux. Não sei fazer os houx.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

A receita dizia 'pitada de sal'. Por segurança, peguei o punhado inteiro.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

A última massa com molho de tomate que fiz tinha gosto de plástico com folha de basílico

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

O frango é o

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

O glacé do bolo tinha que ser liso, mas acabou sendo uma obra de arte contemporânea.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Eu estava a tentar fazer um risoto. Obtive cimento fresco. Vamos pavimentar a casa?

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

O meu assado é tão duro que poderia ser uma arma medieval.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

A minha primeira experiência de cake design? Pouco cake, sem design

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

Adicionei malagueta em vez de paprika. Não conseguíamos mais respirar.

Conte-nos sobre a sua desventura na cozinha

O meu creme pasteleiro parece mais uma omelete doce.

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.

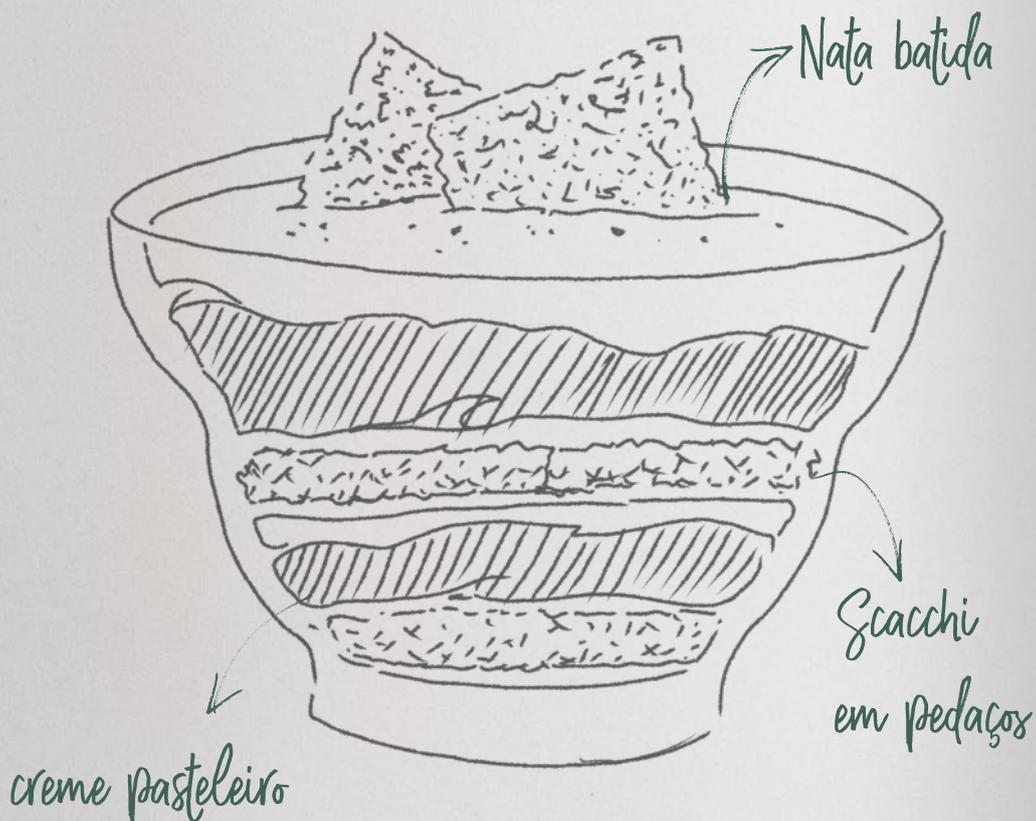
The last pasta with tomato sauce I made tasted like plastic with a basil leaf

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.

Uma receita infalível



Outono e inverno são as minhas estações favoritas: tons ambreados, doces pecaminosos, pequenos cobertores e tempo tedioso. Que tal fazer junto com o seu Greg uma sobremesa maravilhosa estilo anos cinquenta numa taça? Uma sobremesa elegante e particular na taça, cremosa e requintada, abundante e que vale a pena partilhar. Os protagonistas são o creme pasteleiro e os Scacchi de La Romana dal 1947, que tornam a degustação divertida e inesperada. Estes biscoitos quebradiços e crocantes vão fazer a diferença, acredite! Uma ideia retrô e irresistível, perfeita para os seus momentos junto com quem você quiser.

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 porções

12	Scacchi
250 g	Leite gordo
3	Gemas de ovos médios
60 g	Açúcar fino
20 g	Amido de milho
1 colher de chá	de extrato de baunilha
80 g	Nata fresca
4	cerejas em calda
q.b.	Lascas de coco ou chocolate

Para fazer a sobremesa vintage na taça, comece pelo creme de pasteleiro. Com o batedor manual, bata as gemas com o açúcar, a baunilha e o amido até obter uma mistura clara e leve. Enquanto isso, aqueça o leite e, pouco antes de ferver, deite nele a mistura de ovos. Misture em fogo baixo até o creme engrossar. Deixe o creme esfriar completamente no frigorífico.

Deite a nata fresca e bem fria numa tigela e bata com um batedor elétrico. Não exagere: pare quando o líquido tomar forma e os batedores deixarem sulcos dentro dele, não além (é um segredo de pasteleiro!).

Agora faça camadas nas taças seguindo esta ordem: 1 Scacco no fundo, bastante creme pasteleiro, pouca nata batida, mais 2 Scacchi, mais creme para cobrir, um bom bocado de nata batida para completar. Decore as taças com a cereja, o coco e o chocolate em lascas. Uma sugestão: fruta também combina muito bem entre o creme e a nata: rodelas de banana ou de kiwi, por exemplo!

Um fim
de semana
Superior
em Viena



Quando viajo procuro sempre mergulhar na atmosfera local, tanto para trazer para casa memórias vivas e intensas como para inspirar-me. Devo dizer que Viena foi um dos meus passeios favoritos.

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.



Estive lá há nove anos, quando abrimos La Romana dal 1947, nos arredores do centro: uma loja maravilhosa, grande, de dois andares. Que orgulho senti, encheu o meu coração mas as surpresas não acabaram... a cidade também me conquistou profundamente e sempre que possível volto de bom grado. Eu realmente espero que você possa passar um fim de semana lá muito em breve. Para dar-lhe um empurrão, decidi transformar-me de pasteleiro em guia turístico Superior: vou lhe dar o meu roteiro ideal na maravilhosa e histórica capital austríaca. Você vem comigo?



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 de manhã

Vou levá-lo imediatamente ao coração de *Josefstadt*, o meu bairro favorito: tão tranquilo, elegante, discreto, longe da multidão de turistas. Aqui, entre as ruas de paralelepípedos, há um bistrô antigo onde adoro começar o dia. O pequeno-almoço é simples e impecável: um croissant acabado de sair do forno e um café feito como se deve. Este local tem um encanto particular, uma espécie de refúgio secreto para quem realmente conhece Viena.

Terminado o pequeno-almoço, recomendo um *breve passeio em direção à Piaristenkirche*: uma igreja sugestiva cercada por um parque exuberante. Que maravilha caminhar sem pressa, ouvindo o silêncio da cidade ao acordar.

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.



Um fim de semana Superior em Viena

Sábado à tarde

Depois de um almoço leve, te mostro uma pequena joia, o bairro *Servitenviertel*: adoro me perder entre as boutiques vintage (como eu!) e as pequenas livrarias independentes. Sabe, há uma em particular que sempre frequento, repleta de textos de arte, filosofia e volumes antigos de literatura vienense. O ideal, então, seria uma paragem no wine bar ali perto, que serve apenas vinhos locais e é muito frequentado pelos habitantes da zona. Ofereço-lhe uma taça de vinho branco e vamos nos perder na conversa, o que você acha?

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



Um fim
de semana
Superior
em Viena

Domingo de manhã

Costumo dedicar os domingos aos passeios nos parques, por isso é fácil escolher em qual passear, em Viena: vamos ao *Türkenschanzpark*, um oásis tranquilo cheio de caminhos sombreados. Você também ficará encantado com as inúmeras espécies botânicas e todos os recantos escondidos que este parque histórico tem a oferecer. Depois, direto para o mercado! Ah, mas não é um mercado qualquer, trata-se do *Karmelitermarkt*, autêntico e pouco turístico, que estende-se ao longo de Leopoldstadt. Cores, perfumes, muita gente local... e, depois, como são deliciosos todos aqueles pães e queijos artesanais.

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.

Domingo à tarde

Depois de toda essa caminhada, você realmente precisa de um lanche especial e o que é melhor do que *La Romana* dal 1947 na *Stiftgasse*? O gelato ficará ainda melhor, degustado numa cidade tão linda. Na última parte do nosso fim de semana vienense, eu sem dúvida levaria você a um lugar especial e único no coração de *Neubau*, ou seja, o distrito boêmio da cidade. Você descobrirá, num pátio pitoresco, uma galeria que oferece sempre exposições fascinantes.

O nosso fim de semana em Viena termina assim, espero muito que através dos meus olhos vocês possam apaixonar-se pela primeira vez, ou novamente, por esta cidade que tanto gosto.

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.



No rolo
fotográfico
de Viena



UM HORÓSCOPO FEITO DE GELATO

*A HOROSCOPE
made of gelato*

FAZTA O SEU SIGNO?
Você pode encontrá-lo
aqui!



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



Greg
SAGITÁRIO
SAGITTARIUS

TRABALHO: é melhor não ter pressa e concentrar-se no que realmente pode fazer a diferença: escolher entre a Panna montata allo Zabaione ou cacao é uma decisão a ser considerada com atenção.

• **AMOR:** a serenidade de casal garante sucesso nos projetos em comum, vocês concordam que esta noite janta-se no sofá com uma caixa de gelato • **BEM-ESTAR:** pessoas em quem você confia sugerem as alternativas: gelato sim, mas você já o experimentou dentro de um crepe?

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?



AQUÁRIO
AQUARIUS

TRABALHO: você desperta contrastes acalorados e outras tantas simpatias, na mesma época do ano há quem ainda tome uma Cremolata e quem, mais sensível ao frio, prefira um fervente hot drink. • **AMOR:** você olha para o passado lembrando-se de quando comeu o Toast gelato pela primeira vez e tira forças disso para o futuro. •

BEM-ESTAR: evitar discórdias pode levar a mal-entendidos, mas não frequente mais aqueles que não vêm com você em 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.



CAPRICÓRNIO
CAPRICORNUS

TRABALHO: a sua forma de agir é apreciada pelo chefe e é uma fonte de inspiração para ele, tanto que ele encomendou gelato para o escritório inteiro. • **AMOR:** regras e expectativas tornam os relacionamentos complicados, deixe que cada um escolha os seus próprios sabores e não haverá brigas.

• **BEM-ESTAR:** você não gosta de se explicar, mas as suas ações falam e procurar estacionamento perto de La Romana é um sinal claro do que você deseja.

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.



PEIXES
PISCES

TRABALHO: si um projeto é desbloqueado, principalmente porque você encontra colegas que entendem dele como você.

Para festejar, Crumbles para todos. • **AMOR:** um novo sentimento encontra alguma oposição, mas siga em frente e apaixone-se perdidamente pelo Superior Crêpe al Bacio di Dama • **BEM-ESTAR:** faça o que você gosta e ficará feliz consigo mesmo, nada é tão satisfatório quanto conceder-se tempo (e um gelato) para si.

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.

EM TODAS AS GELATERIAS

VOCÊ JÁ EXPERIMENTOU OS NOSSOS SUMOS DE MAÇÃ DE MONTANHA?

3 **ve'** **e**
better
together

*Em 3 versões de sabor
mirtilo selvagem,
tangerina
groselha preta.*

3 versions: blueberry,
tangerine,
black currant.

*Naturalmente sem
ingredientes de
origem animal:
bons para todos.*

Naturally free of animal
ingredients: good for
everyone.

*Combine-os com os
nossos Crepes do
mês ou com os seus
lanches em casa*

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



LA ROMANA DAL 1947

UNA-SE A LA ROMANA DAL 1947

PARA MAIS INFORMAÇÕES,
ACONSELHAMOS CONSULTAR O NOSSO SITE WEB
E PREENCHER O FORMULÁRIO NO FINAL DA PÁGINA
INTERNET. VOCÊ SERÁ CONTACTADO IMEDIATAMENTE!



*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

