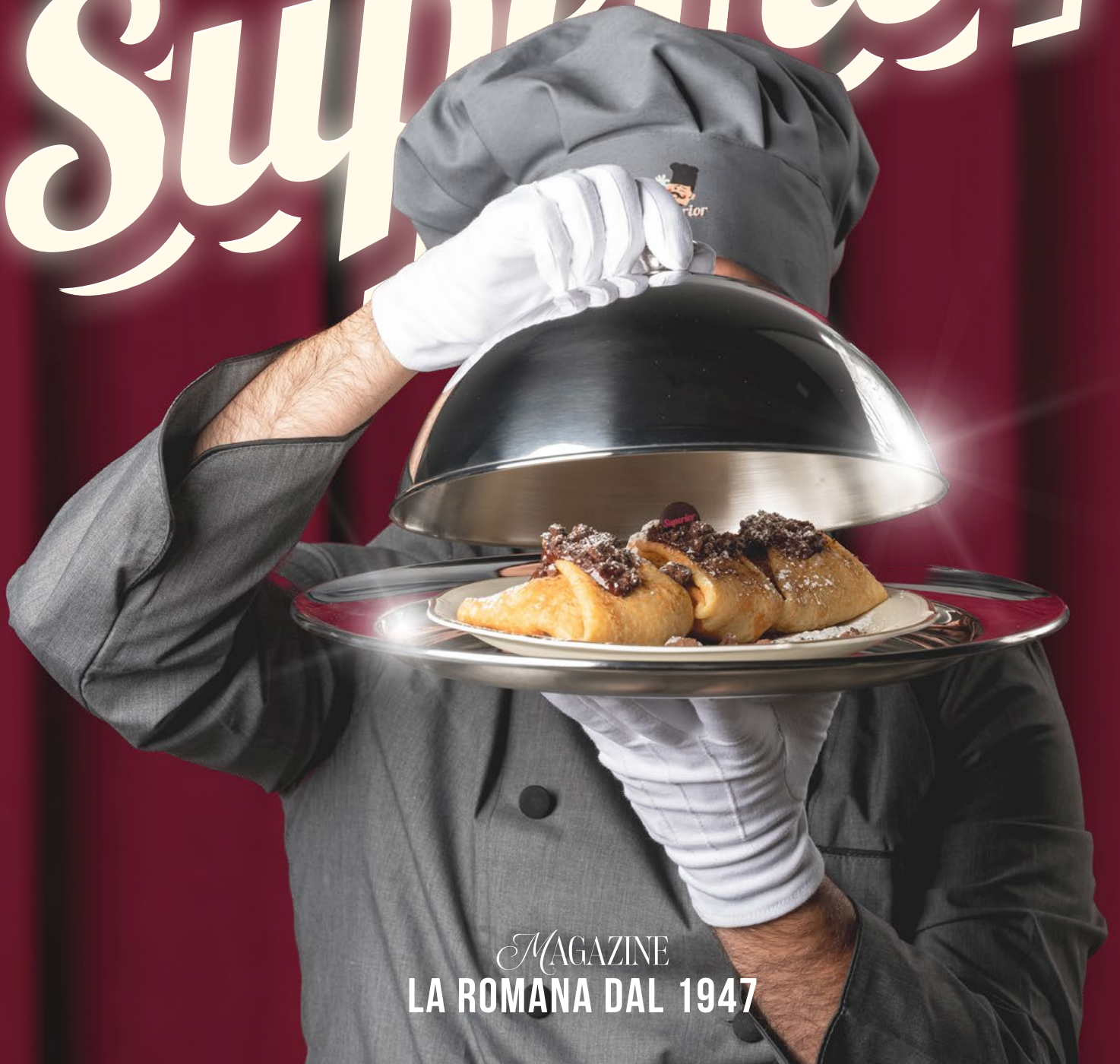
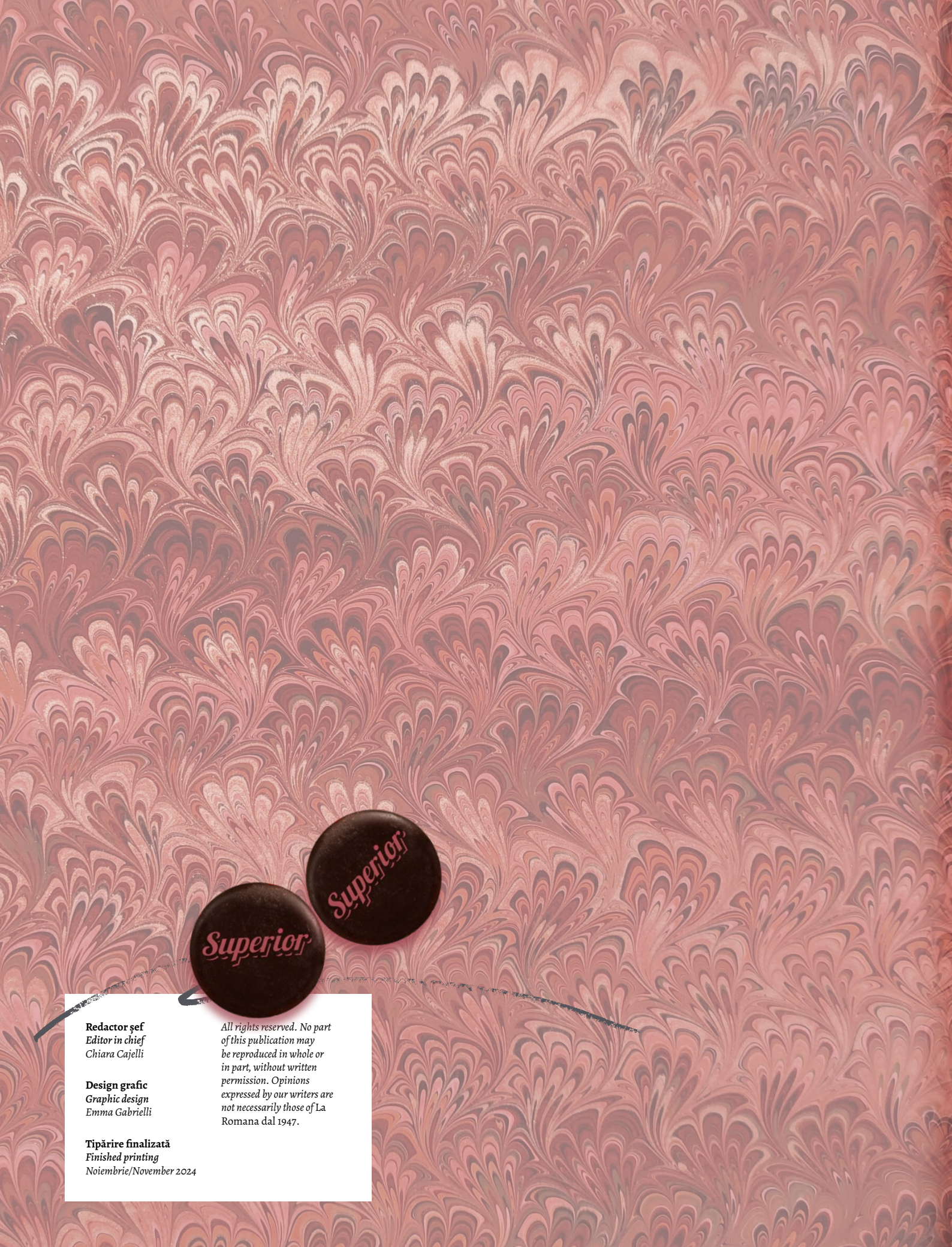


THE
SPATOLA
JOURNAL

Superior



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Redactor șef
Editor in chief
Chiara Cajelli

Design grafic
Graphic design
Emma Gabrielli

Tipărire finalizată
Finished printing
Noiembrie/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.



Dragi cititori,

vă mulțumim că ați crezut mereu în La Romana dal 1947: a sosit momentul să vă invităm să aruncați o privire în casa noastră și să vă prezentăm o noutate care vă va transporta în al nouălea cer. Îl veți cunoaște pe Gregorio, Greg pentru prieteni, cofetarul nostru care, zâmbind timid de sub mustață, a extins și îmbunătățit linia Gourmet, transformând-o în 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



Sunt eu!





Superior[®] Our Gourmet line



PENTRU A TE AJUTA SĂ
TE CUFUNZI ÎN LUMEA
MEA, M-AM GÂNDIT LA
UN PLAYLIST PE CARE
SĂ-L ASCULȚI ÎN TIMP
CE CITEȘTI.

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

Este o adevărată plăcere să vă cunosc, mărturisesc că sunt puțin emoționat: de obicei stau și experimentez în lumea mea, aici în La Romana dal 1947, dar noutățile sunt atât de delicioase încât nu mai este loc pentru timiditate. Să ieși din carapace înseamnă să îți oferi un răsfăț și însuși: te deschizi față de ceilalți, pentru a împărtăși idei, dar și pentru a crește, a te îmbogăți. Iar *un răsfăț prin excelență este Superior!* Acesta e numele noii linii de bunătăți, care dezvăluie și povestea mea: un cofetar care a muncit din greu și care acum se bucură împreună cu tine de toate gusturile Superior ale vieții. Printre *clătitele* de împărtășit, *Gelato-Shake* cu alură vintage (ca mine) și *băuturile calde*, toate de sorbit, eu mă simt special și promit că te voi ajuta să te simți și tu special.

Poți să mă numești pur și simplu 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

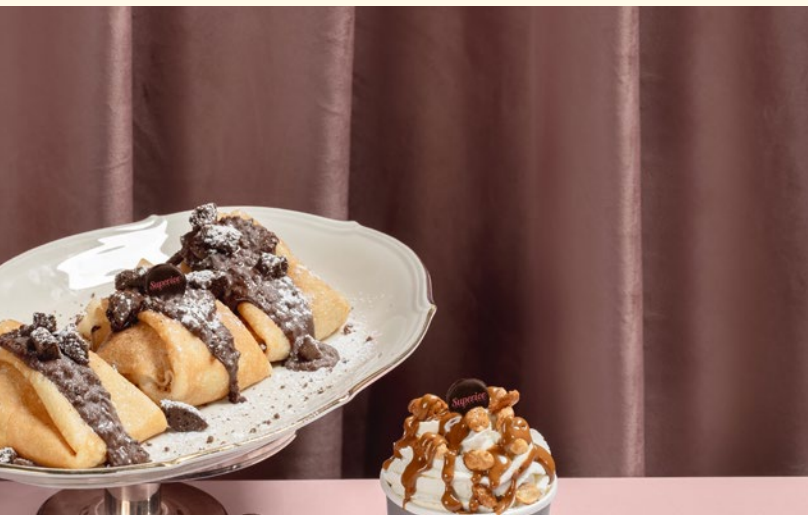
Our Gourmet line

Vreau să-ți povestesc mai în amănunt bucuria mea. Într-o după-amiază, în timp ce pregăteam o combinație, *am simțit că lipsea ceva*. Acel ceva eram eu: mă gândeam la rezultat și nu la emoțiile mele. Am decis să mă opresc pentru a da spațiu la ceea ce îmi place cu adevărat și mă bucură: a ieși din asta ceva foarte bun. Mi-am dat seama că recunoașterea valorii și a spațiului nostru este esențială, nu doar pentru noi, ci și pentru cei din jurul nostru. De ce? Pentru că dacă eu simt dragoste, voi fi și îmbrăcat în dragoste (de atunci port cu mândrie boneta mea roșie de cofetar). *Deci, fă-ți un cadou și savurează-l din plin: tu meriți acest lucru.*



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.

Fă-ți un cadou
și savurează-l
din plin:
Tutu meriți
acest lucru.



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!

Noua linie Superior trebuie să își lase cumva amprenta: să se facă remarcată, desigur, dar și să vă ofere o experiență diferită, la un alt nivel. Astfel, ne-am gândit să mergem mult dincolo de produse: am îmbrăcat magazinele La Romana dal 1947 în culori suave, pasionale, am adăugat curbe retro, accesorii cu detalii rafinate, șorțuri și pălării tematice. Lumea noastră se va colora în *roșu bordo*, cu o nuanță caldă și o eleganță de epocă, care te va mângâia toată iarna și ne va face să ne simțim cu toții adevărate VIP-uri. Ce emoție!

Superior

Our Gourmet line

Dar să trecem la subiect, știi că abia aștepți! Noua și delicioasa linie te va tenta (crede-mă, mă tentează și pe mine chiar și atunci când doar vorbesc de ea) cu trei delicii de neratat, concepute pentru a te însoți în orice moment al zilei. Trei deserturi ale noastre pe care le cunoști deja, dar reformulate într-o versiune complet nouă și în variante ce vor fi Superioare nu doar ca gust, ci și ca prezentare, pentru că pentru mine detaliile fac diferența.



SUPERIOR CRÊPES

Aromate și inspirate din gusturile tale preferate de gelato: Bacio di dama și Biscotto della nonna. Sunt perfecte pentru mijlocul dimineții sau al după-amiezii, în timp ce te plimbi pe străzile orașului.

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

Frigule, nu mi-e teamă de tine! Răsfață-te cu Ciocolata caldă al caramello e arachidi pralinate și Ciocolata caldă al caffè e Nocciola Piemonte IGP. Le ador pentru că sunt un adevărat balsam și pentru minte, încercă-le ca să nu rămâi cu îndoiala, sunt *magice*.

Cold, be gone! Pamper yourself with Ciocolata caldă al caramello e arachidi pralinate, or Ciocolata caldă 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.



Toată lumea are milkshake-uri, dar numai La Romana dal 1947 are Gelato-Shake, un nume unic pentru un desert unic în lume. Cremos, minunat când este împărțit cu o persoană specială, așa cum se făcea în anii cincizeci: un Gelato-Shake, două paie și două inimi.

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.

Prieteni din spatele Superior



Știi, chiar dacă eu sunt cel care vă prezintă toate aceste lucruri delicioase, trebuie să vă spun că meritul se datorează și oamenilor minunați pe care îi am în jurul meu. Nu ezit, în ciuda vieții mele frenetice de chef-cofetar, să alerg în ajutorul lor dacă au nevoie: totul se oprește, pentru că afecțiunea noastră reciprocă are întâietate. Ca atunci când *Mauro m-a sunat în lacrimi, noaptea târziu*, să-mi spună că i s-a terminat relația: m-am gândit că o clătită extraordinară (mai mult decât atât, Superior) îi va alina durerea. Sau atunci când *Francy s-a trezit fără bonă*: m-am oferit eu, iar copiii încă își amintesc de acel milkshake memorabil, pe care am decis să îl numesc Gelato-Shake.

Și atunci când *Paola era nehotărâtă privitor la viitorul carierei sale*? M-am gândit că, cu o ciocolată caldă, frumoasă și somptuoasă, i-ar fi mai ușor și mai dulce să decidă. Am vorbit despre toate împreună, sorbind acel deliciu pe care am hotărât să îl îmbogățesc cu caramel.

**Împărtășire, dragoste, amintiri, încredere:
așa se nasc cele mai bune idei.**

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.

DIRECT DE PE INSTAGRAM

Ghinionoanele voastre din bucatărie

Nu putem fi toți Greg. În bucatărie unii dintre noi sunt mai ghinioniști decât alții. În noiembrie, pe paginile noastre de socializare, v-am rugat să ne dezvăluți cele mai nereușite episoade culinare pe care le-ați trăit vreodată. Trebuie să spunem că nu v-ați sfiit și ne-ați făcut să râdem!

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!

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Am folosit blenderul fără capac. Traumatismele suferite de tavan vor rămâne pentru totdeauna.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Am vrut să fac sushi. Am comandat sushi. Sfârșit.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Am ars apa. Nu mă întreba cum, dar am făcut-o.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Pizza făcută acasă: crocantă exterior, crocantă la interior. Practic, o piatră.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Încercare de flambare: în cele din urmă am flambat bucătăria.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Nu am găsit niciodată o rețetă "ușoară și rapidă" care să fie ușoară și rapidă.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Oala sub presiune? Funcționează minunat... ca racheta.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Am dat foc la tot ce am încercat vreodată să fac la grătar.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Sufleul era în cuptor... și acolo a rămas pentru totdeauna. Nu l-am văzut niciodată să crească.

Povestește-ne ghinionul tău din bucatărie.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Pizza făcută acasă: arăta mai
mult ca un biscuit decât ca o
pizza.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Nu știu de ce, dar mereu mă
conving că știu să fac eclere.
Nu știu să fac eclere.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

În rețetă scria 'un vârf de sare'.
Ca să fiu sigură, am luat un
pumn întreg.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Ultimele paste cu roșii pe care
le-am preparat aveau gust de
plastic cu o frunză de busuioc.

Povestește
tău din

Puiul este
dușma

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Glazura tortului trebuia să fie
netedă, dar a devenit o operă
de artă contemporană.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Am încercat să fac un risotto.
Am obținut un beton proaspăt.
Facem pardoseala în casă?

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Friptura mea este atât de
tare încât ar putea fi o armă
medievală.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Primul meu experiment de
cake design? Puțin cake, zero
design.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Am adăugat ardei iute în loc de
boia. Nu reușeam să respirăm.

Povestește-ne ghinionul
tău din bucătărie.

Crema mea de patiserie
seamănă mai degrabă cu o
omletă dulce.

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

My attempt at a flambé: I en-
ded 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 insi-
de too. Basically a boulder.

I burnt water. Don't ask me

how, but I did.

I wanted to make sushi. I orde-
red 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 expe-
riment? 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.

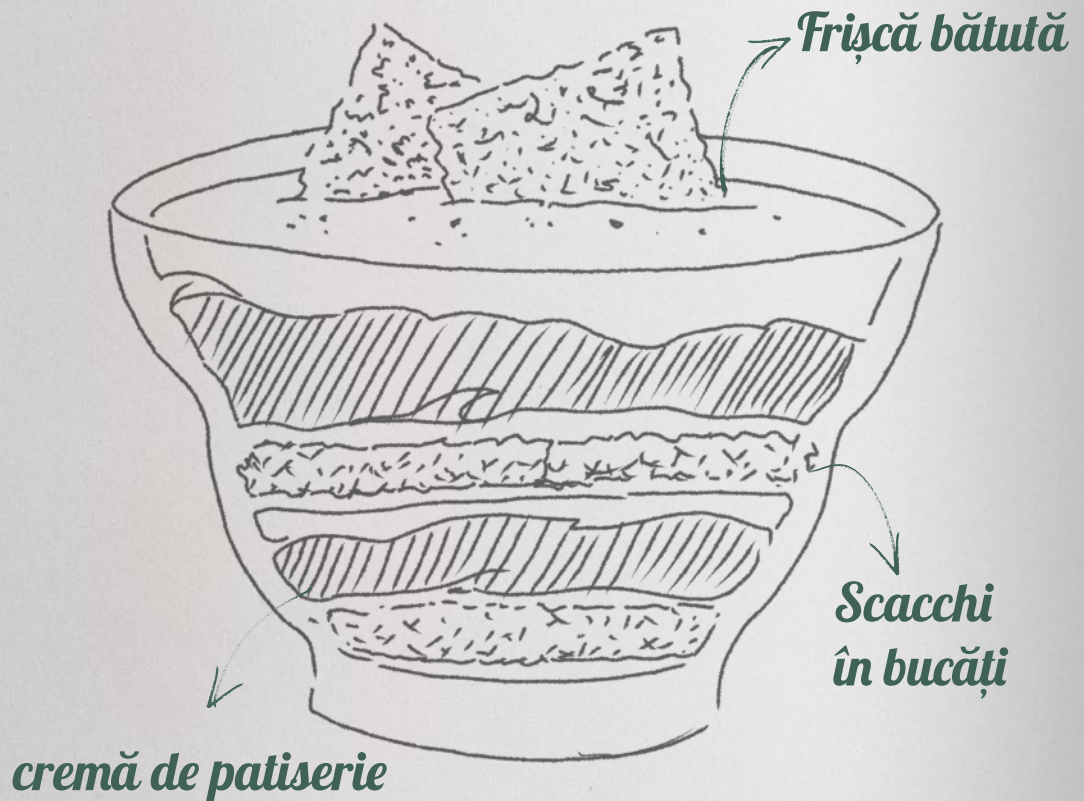
The last pasta with tomato
sauce I made tasted like plas-
tic with a basil leaf

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

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

Chicken is my worst enemy.

O rețetă infailibilă



Toamna și iarna sunt anotimpurile mele preferate: nuanțe ale galbenului, deserturi ispititoare, pături sub care să te cuibărești pe vreme mohorâtă. Ce zici să prepari împreună cu Greg un minunat desert la cupă, în stilul anilor '50? Un desert în cupă elegant, cremos, rafinat, abundent și numai bun de împărțit. Protagonistii sunt crema de patiserie și biscuiții Scacchi de la La Romana dal 1947, care fac degustarea distractivă și surprinzătoare. Acești biscuiți cu vafe crocante vor face diferența, crede-mă! O idee retro și irezistibilă, perfectă pentru momentele tale împreună cu cine vrei tu.

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!

Ingrediente pentru 4 porții

12	biscuiți Scacchi
250 g	Lapte integral
3	Gălbenușuri de ouă medii
60 g	Zahăr tos
20 g	Amidon din porumb
1 linguriță	de extract de vanilie
80 g	Frișcă proaspătă
4	Cireșe din compot
după gust	Fulgi de cocos sau de ciocolată

Pentru a prepara desertul vintage la cupă, începe cu crema. Cu ajutorul unui tel manual, bate gălbenușurile de ou cu zahărul, vanilia și amidonul până când obții un amestec deschis la culoare și pufos. Între timp încălzește laptele și, înainte ca acesta să dea în clocot, toarnă amestecul de ouă în el. Amestecă, pe foc mic, până când crema se îngroașă. Las-o să se răcească complet în frigider.

Toarnă frișca proaspătă și bine răcită într-un bol și bate-o cu un mixer electric. Nu exagera: oprește-te în momentul în care începe să-și păstreze forma și mixerul lasă șanțuri în ea, nu mai mult (acesta este un secret de cofetar!).

Stratifică componentele în cupă în această ordine: un biscuit Scacco pe fund, cremă de patiserie din abundență, puțină frișcă bătută, alți doi biscuiți Scacchi, cremă pentru a-i acoperi, un vârf generos de frișcă. Decorează cupele cu o cireașă, fulgi de cocos și ciocolată. Un sfat: între cremă și frișcă poți pune și fructe, de exemplu felii de banană sau kiwi!



Un weekend
Superior
La Viena



Când călătoresc, încerc întotdeauna să mă cufund în atmosfera locului, atât pentru a aduce acasă amintiri vii și intense, cât și pentru a mă inspira. Trebuie să spun că Viena a fost una dintre călătoriile mele preferate.

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 weekend
Superior
la Viena



Fusesem acolo în urmă cu nouă ani, când am deschis La Romana dal 1947 nu departe de centrul orașului: un magazin minunat, spațios, pe două etaje. Ce mândrie am simțit, mi-a umplut inima, dar surprizele nu s-au terminat aici... Orașul îmsuși m-a cucerit profund și revin cu plăcere ori de câte ori pot. Sper să poți petrece și tu un weekend pe acolo, cât mai curând. Pentru a-ți da un imbold, am decis să mă transform din cofetar în ghid de turism Superior: îți ofer itinerariul meu ideal în minunata capitală austriacă. Vii cu mine?



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?



Sâmbătă dimineața

Te duc direct în inima cartierului meu preferat, *Josefstadt*: liniștit, elegant, discret, departe de mulțimile de turiști. Aici, printre străzile pietruite, se află un bistro de epocă unde îmi place să îmi încep ziua. Micul dejun este simplu și impecabil: un croissant proaspăt copt și o cafea bună. Acest loc are un farmec aparte, e un fel de refugiu secret pentru cei care cunosc cu adevărat Viena.

După dejun, recomand o *scurtă plimbare până la Piaristenkirche*: o biserică fascinantă înconjurată de un parc luxuriant. E minunat să te plimbi fără grabă, ascultând liniștea orașului care se trezește.



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.



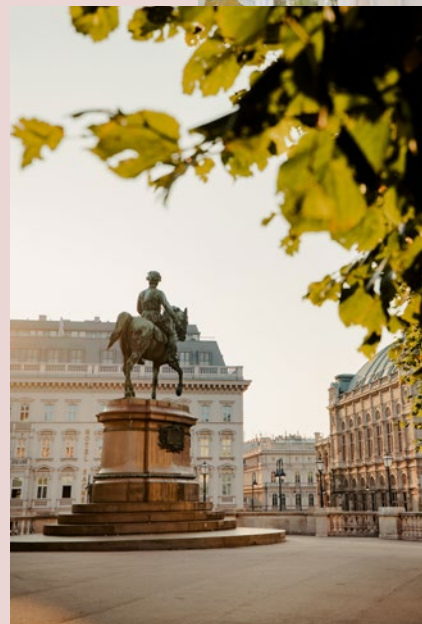
Un weekend Superior la Viena

Sâmbătă după-amiază

După un prânz ușor, te duc în cartierul *Servitenviertel*: îmi place foarte mult să rătăcesc printre buticurile vintage (ca mine!) și micile librării independente. Există una în special pe care o frecventez tot timpul, plină de cărți de artă, filozofie și volume vechi despre literatura vieneză. Ideal ar fi să facem un popas la barul de vinuri de alături, care servește doar vinuri locale și este foarte popular printre localnici. Îți ofer un pahar de vin alb și te invit să stăm un pic de vorbă, ce spui?

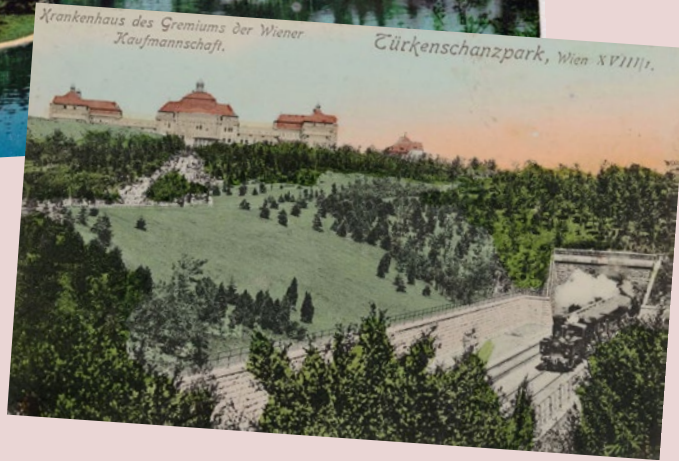
SATURDAY AFTERNOON

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 weekend
Superior
la Viena

Duminică dimineata

Adesea duminica fac plimbări prin parcuri, în Viena este ușor să aleg unde să fac una: să mergem la *Türkenschanzpark*, o oază de liniște plină de alei umbroase. Vei rămâne și tu fermecat de numeroasele specii botanice și de toate colțurile ascunse pe care le oferă acest parc istoric. După aceea, direct la piață! Dar nu este o piață oarecare, e *Karmelitermarket*, autentică și nu foarte turistică, ramificată pe Leopoldstadt. Culori, arome, o mulțime de localnici... și apoi ce bunătate toată pâinea asta și brânza artizanală.

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.

Duminică după-amiază

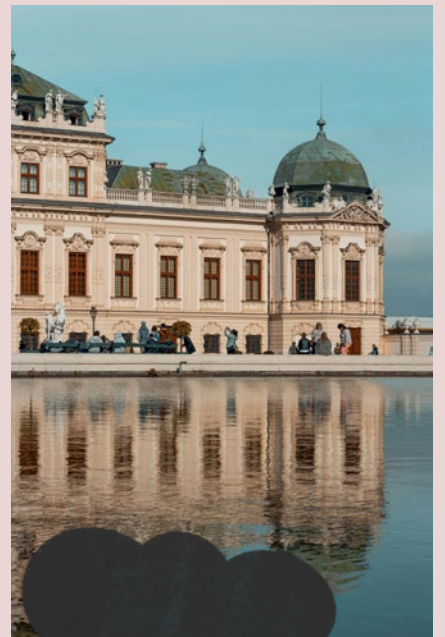
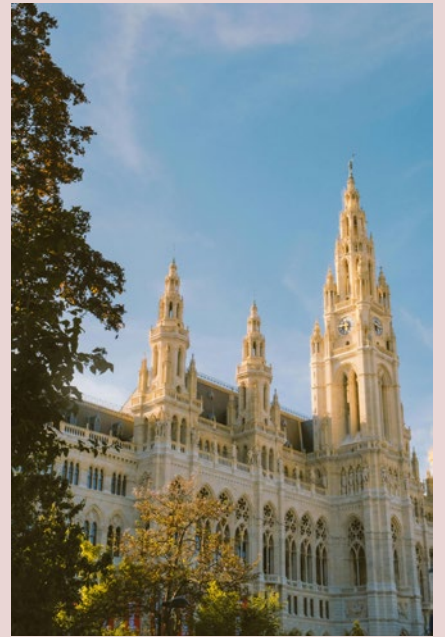
După atâtea plimbări, avem nevoie de o gustare specială și ce poate fi mai bun decât *La Romana dal 1947* pe *Stiftgasse*? Savurată într-un oraș atât de frumos, înghețata va avea un gust și mai bun. În ultima parte a weekendului nostru vienez, mergem cu siguranță într-un loc deosebit din inima cartierul boem al orașului, *Neubau*. Vei descoperi, într-o curte pitorească, o galerie care oferă în permanență expoziții fascinante.

Aici se încheie weekendul nostru la Viena. Sper că prin ochii mei te vei îndrăgosti pentru prima dată, sau din nou, de acest oraș la care țin foarte mult.

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.



În filmul
din Viena



UN HOROSCOPI DE GELATO

A HOROSCOPE
made of gelato

Semnul tău lipsește?

Îl vei găsi aici!



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



Greg

SĂGETĂTOR
SAGITTARIUS

MUNCĂ: este mai bine să nu te grăbești și să te concentrezi asupra a ceea ce poate face cu adevărat diferența: alegerea între Panna montata cu cremă Zabaione sau cu cacao trebuie cântărită cu atenție. • **DRAGOSTE:** liniștea de cuplu asigură succesul proiectelor comune, sunteți de acord că în seara asta se ia cina pe canapea cu o caserolă de înghețată. • **BUNĂSTARE:** persoanele în care ai încredere îți sugerează alternative: înghețată da, dar ai încercat-o vreodată ca umplutură în clătite?

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?



VĂRSĂTOR
AQUARIUS

MUNCĂ: stârnești contraste și tot atâtea simpatii, în aceeași perioadă a anului unii mai iau încă o Cremolata, alții, mai friguroși, preferă o băutură caldă. •

DRAGOSTE: retrăiți împreună trecutul amintindu-vă când ați mâncat prima dată un Toast gelato și trageți din aceste amintiri putere pentru viitor. • **BUNĂSTARE:** evitarea divergențelor poate duce la neînțelegeri, dar nu mai ieși cu nimeni care nu vine cu tine la 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.



CAPRICORN
CAPRICORNUS

MUNCĂ: felul tău de a face lucrurile este apreciat de șef și constituie o sursă de inspirație pentru el, astfel încât a comandat înghețată pentru tot biroul.

• **DRAGOSTE:** regulile și așteptările fac relațiile complicate, lăsați pe fiecare să își aleagă gustul și nu vă veți certa. • **BUNĂSTARE:** nu-ți place să vorbești, dar acțiunile tale vorbesc pentru tine. Și căutarea unei parcări în preajma gelateriei La Romana arată clar ce îți dorești.

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.



PEȘTI
PISCES

MUNCĂ: se deblochează un proiect, mai ales datorită faptului că ai colegi care văd lucrurile la fel ca tine. Pentru a sărbători, Crumbles pentru toată lumea. •

DRAGOSTE: un sentiment nou întâlnește o mică rezistență, dar în cele din urmă își ia zborul și te îndrăgostești de clătita Superior cu Bacio di Dama. • **BUNĂSTARE:** fă ceea ce-ți place și vei fi mulțumit de tine, nimic nu îți va aduce mai multă satisfacție decât să îți iei puțin timp (și o înghețată) pentru tine.

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.

ÎN TOATE GELATERIILE
AI ÎNCERCAT DEJA SUCURILE
NOASTRE DE MERE DE MUNTE?

3

*În 3 variante de gust,
cu afine sălbatice,
mandarine,
coacăze negre.*

*3 versions: blueberry,
tangerine,
black currant.*

ve'

*În mod natural
fără ingrediente de
origine animală:
bune pentru toți.*

*Naturally free of animal
ingredients: good for
everyone.*

better
together

*Combină-le cu
clătita lunii sau cu
gustările de acasă.*

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



LA ROMANA DAL 1947

Alătură-te echipei

LA ROMANA DAL 1947

PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII,
VIZITEAZĂ SITE-UL NOSTRU
ȘI COMPLETEAZĂ FORMULARUL DIN PARTEA DE JOS A
PAGINII. VEI FI CONTACTAT IMEDIAT!



*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

