

THE
SPATOLA
JOURNAL

Superior



MAGAZINE
LA ROMANA DAL 1947



Capo redattore
Editor in chief
Chiara Cajelli

Progetto grafico
Graphic design
Emma Gabrielli

Finito di stampare
Finished printing
Novembre/November 2024

All rights reserved. No part of this publications 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.



Cari lettori,

vi ringraziamo per credere da sempre in La Romana dal 1947: è arrivato il momento di farvi sbirciare meglio in casa nostra e presentarvi una novità che vi farà toccare il cielo con un... cucchiaino. Conoscerete Gregorio, Greg per gli amici, il nostro riservato pasticciere che da sotto i baffoni ha ampliato e migliorato la linea Gourmet, trasformandola in 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



Sono io!





Superior

Our Gourmet line



PER IMMERTI
NEL MIO MONDO,
HO PENSATO AD
UNA PLAYLIST DA
ASCOLTARE DURANTE
LA LETTURA.

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

È un vero piacere fare la tua conoscenza, ti confesso di essere un po' emozionato: di solito me ne sto a sperimentare nel mio mondo, qui a La Romana dal 1947, ma le novità sono talmente buone che non c'è più spazio per la timidezza. Sai, uscire dal guscio è una coccola per se stessi: ci si apre agli altri, per un confronto e anche per crescere, per arricchirsi. Anzi, è *la coccola per eccellenza, Superior!* Ecco il nome della nuova linea di bontà, che racconta anche la mia storia: un pasticcere che ha sempre lavorato sodo, e che ora si gode insieme a te tutti i gusti Superior della vita. Tra *Crêpes* da condividere, *Gelato-Shake* dall'allure vintage (come me) e *Hot Drinks* tutte da sorreggiare, io mi sento speciale e prometto che farò sentire speciale anche te.

Puoi chiamarmi semplicemente 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

Vorrei raccontarti meglio la mia gioia. Un pomeriggio, mentre preparavo una combinazione, *ho sentito che mancava qualcosa*. Quel qualcosa ero io: pensavo al risultato e non alle mie emozioni. Ho deciso di fermarmi per dar spazio a ciò che realmente mi diverte e piace: ne uscirono delle buonissime. Capii che riconoscere il nostro valore e spazio è essenziale, non solo per noi ma anche per chi ci circonda. Perché? Perché se io provo amore, allora sarò anche vestito d'amore (da allora, infatti, indosso con orgoglio il mio cappello rosso da pasticciere). *Concediti dunque un dono e gustalo fino in fondo: te lo meriti.*



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.



*Concediti un dono
e gustalo
fino in fondo:
te lo meriti.*



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 nuova linea Superior deve in qualche modo lasciare il segno: per farsi notare, certo, ma anche per farti vivere un'esperienza diversa, di un altro livello. Abbiamo pensato quindi di andare ben oltre ai prodotti: abbiamo vestito gli store La Romana dal 1947 con un colore morbido e di passione, linee curve rétro, accessori che non trascurano il dettaglio, grembiuli e cappelli a tema. Il nostro mondo si tingerà di *rosso bordeaux*, in una sfumatura calda che ti conforterà per tutto l'inverno e che ci farà sentire tutti vip con un'eleganza d'altri tempi. Che emozione!

Superior

Our Gourmet line

Ma passiamo al dunque, so che non vedi l'ora! La nuova, deliziosa linea ti tenterà (e, credimi, tenta anche me solamente raccontandola) con tre bontà imperdibili e che ho ideato per poterti accompagnare in ogni momento della giornata. Tre dessert che conosci già e hanno il nostro marchio di fabbrica, ma riformulati in una versione e in varianti del tutto nuove che saranno Superior non solo nel gusto ma anche nella presentazione, perché per me i dettagli fanno la differenza.



Profumatissime e ispirate ai tuoi gusti di gelato preferiti ovvero Bacio di dama e Biscotto della nonna. Sono da passeggio, perfette per la metà mattina o la metà pomeriggio tra le vie della tua città.

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.



Freddo, non ti temo! Cocolati con la Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinate e con lo Zabaione caldo con amarene e mandorle croccanti. Io li adoro perché sono un vero e proprio balsamo anche per la mente, provare per credere, sono *una magia*.

Cold, be gone! Pamper yourself with Cioccolata calda al caramello e arachidi pralinate, or Zabaione caldo con amarene e mandorle croccanti. 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.



Tutti hanno i frappè ma solo La Romana dal 1947 ha il Gelato-Shake, un nome unico per un dessert unico al mondo. Cremoso, divertentissimo se condiviso con una persona speciale come si faceva negli anni Cinquanta: un Gelato-Shake, due cannucce e due cuori.

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.

*Gli amici
dietro a Superior*



Sai, anche se sono io a presentarti tutte queste cose buonissime, ti confido che il merito è anche delle splendide persone che ho attorno. Non ci penso due volte, nonostante la mia vita frenetica da chef, a correre in loro soccorso se hanno bisogno: si ferma tutto, perché il nostro affetto reciproco ha la precedenza. Come quella volta che *Mauro mi ha chiamato in lacrime a notte fonda*, per la rottura di una relazione: ho pensato che con davanti una crêpe straordinaria (anzi, Superior) sarebbe stato impossibile piangere. O quella volta che *Francy si è trovato senza babysitter*: mi sono offerto io, e i bimbi ricordano ancora quel frappè memorabile, che decisi di chiamare Gelato-Shake.

E quella volta che *Paola era indecisa sul futuro della sua carriera*? Ho pensato che con una bella e sontuosa cioccolata calda sarebbe stato per lei più semplice e dolce decidere. Ne parlammo insieme, sorseggiando quella delizia che decisi di arricchire col caramello.

*Condivisione, amore, ricordi, confidenza:
ecco come nascono le idee più buone.*

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.

DIRETTAMENTE DA INSTAGRAM

LE VOSTRE *DISAVVENTURE* IN CUCINA

Non tutti possiamo essere Greg. In cucina alcuni di noi sono più sventurati di altri. A novembre sulle nostre pagine social vi abbiamo chiesto di svelarci gli episodi culinari più fallimentari che vi hanno visti protagonisti. Dobbiamo dire che non vi siete tirati indietro e ci avete fatto ridere!

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!

TROVI TUTTE LE RISPOSTE
AL BOX NELLE STORIE
SALVATE IN EVIDENZA SUL
NOSTRO PROFILO INSTAGRAM



Raccontaci la tua disavventura in cucina

Ho usato il frullatore senza tappo. Il soffitto ne porterà sempre i traumi.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Volevo fare il sushi. Ho ordinato il sushi. Fine.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Ho bruciato l'acqua. Non chiedermi come, ma l'ho fatto.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Pizza fatta in casa: croccante fuori, croccante dentro. Praticamente una pietra.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Tentativo di flambé: è finito che ha flambéato la cucina.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Mai provata una ricetta "facile e veloce" che fosse facile e veloce

Raccontaci la tua disavventura in cucina

La pentola a pressione? Funziona benissimo... come un missile.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Ho dato fuoco a qualsiasi cosa che abbia mai cercato di fare al barbecue

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Il soufflé era in forno... e lì è rimasto per sempre. Mai visto crescere.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Focaccia fatta in casa: sembrava più un biscotto che una focaccia.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Non so perchè ma mi convinco sempre di saper fare i bignè. Non so fare i bignè.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

La ricetta diceva 'pizzico di sale'. Per sicurezza ne ho preso la manciata intera.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

L'ultima pasta al pomodoro che ho fatto sapeva di plastica con una foglia di basilico

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Il pollo è il mio

Raccontaci la tua disavventura in cucina

La glassa della torta doveva essere liscia, ma un'opera d'arte contemporanea.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Cercavo di fare un risotto. Ho ottenuto cemento fresco. Ci pavimentiamo casa?

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Il mio arrosto è così duro che potrebbe essere un'arma medievale.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Il mio primo esperimento di cake design? Poco cake, niente design

Raccontaci la tua disavventura in cucina

La mia crema pasticcera è più una frittata dolce.

Raccontaci la tua disavventura in cucina

Ho aggiunto peperoncino al posto della paprika. Non riuscivamo più a respirare.

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.

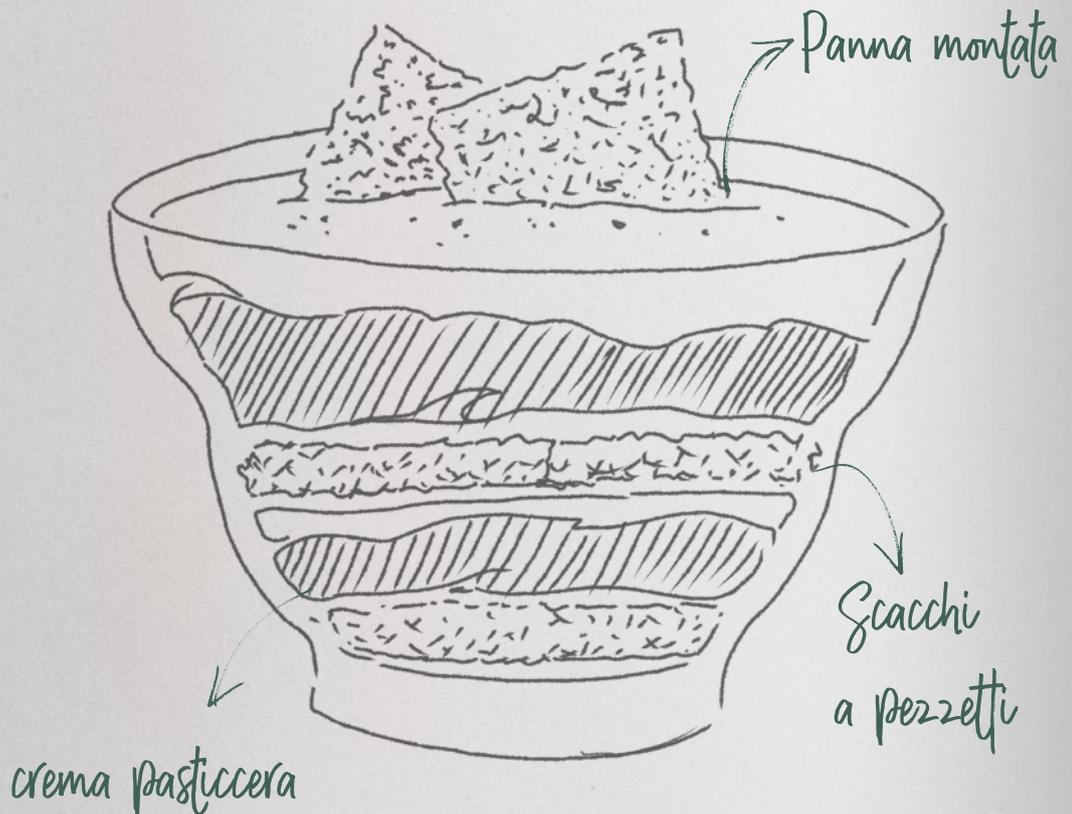
The last pasta with tomato sauce I made tasted like plastic with a basil leaf

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 ricetta a prova di errore



L'autunno e l'inverno sono le mie stagioni preferite: sfumature ambrate, dolci peccaminosi, copertine e tempo uggioso. Che ne dici di fare insieme al tuo Greg un meraviglioso dessert in coppa, in stile fifties? Un elegante e particolare dolce in coppa, cremosa e raffinata, abbondante e tutta da condividere. I protagonisti sono la crema pasticcera e gli Scacchi de La Romana dal 1947, che rendono l'assaggio divertente e inaspettato. Questi friabili biscotti in cialda croccante faranno la differenza, credimi! Un'idea rétro e irresistibile, perfetta per i tuoi momenti insieme a chi vorrai.

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!

Ingredienti per 4 porzioni

12	Scacchi
250 g	Latte Intero
3	Tuorli di uova medie
60 g	Zucchero semolato
20 g	Amido di mais
1 cuc.no	estratto di vaniglia
80 g	Panna fresca
4	ciliequine sciroppate
q.b.	Scaglie di cocco o cioccolato

Per fare il dessert vintage in coppa inizia dalla crema pasticciera. Con delle fruste manuali monta i tuorli con lo zucchero, la vaniglia e l'amido fino a ottenere un composto chiaro e leggero. Nel frattempo scalda il latte e, appena prima che prenda bollore, versa al suo interno il composto di uova. Mescola a fiamma bassa fino ad addensare la crema. Lasciala raffreddare completamente in frigorifero.

Versa la panna fresca e ben fredda in una ciotola, per montarla con le fruste elettriche. Mi raccomando, non esagerare: fermati nel momento in cui il liquido prende corpo e le fruste lasciano solchi al suo interno, non oltre (è un segreto da pasticciere!).

Stratifica ora le coppe seguendo questo ordine: 1 Scacco sul fondo, abbondante crema pasticciera, poca panna montata, altri 2 Scacchi, ancora crema per coprirli, un bel ciuffo di panna montata a completare. Decora le coppe con la ciliegina, il cocco e il cioccolato in scaglie. Un suggerimento: tra la crema e la panna sta benissimo anche la frutta: fettine di banana o di kiwi, per esempio!

Un weekend
Superior
a Vienna





Quando viaggio cerco sempre di immergermi nell'atmosfera locale, sia per portare a casa ricordi vividi e intensi sia per lasciarmi ispirare. Devo dire che Vienna è stata una delle gite che ho preferito.

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
a Vienna



Mi ero recato lì nove anni fa quando aprimmo La Romana dal 1947 appena fuori dal centro: un negozio meraviglioso, ampio, su due piani. Che orgoglio provai, mi riempi il cuore ma le sorprese non erano finite... anche la città mi conquistò nel profondo e ogni volta che mi è possibile torno volentieri. Spero tanto possa passarci anche tu un weekend al più presto. Per darti la spinta ho deciso di trasformarmi da pasticcere a guida turistica Superior: ti regalo il mio itinerario ideale nella meravigliosa e storica capitale austriaca. Vieni con me?



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?



Sabato mattina

Ti porto subito nel cuore del *Josefstadt*, il quartiere che preferisco: così tranquillo, elegante, discreto, lontano dalla folla dei turisti. Qui, tra le stradine acciottolate, c'è un bistrot d'epoca dove amo iniziare le mie giornate. La colazione è semplice e impeccabile: un croissant appena sfornato e un caffè come si deve. Questo luogo ha un fascino particolare, una sorta di rifugio segreto per chi conosce davvero Vienna.

Finita la colazione, raccomando una *breve passeggiata verso Piaristenkirche*: una chiesa suggestiva circondata da un lussureggiante parco. Che meraviglia camminare senza fretta, ascoltando il silenzio della città che si sveglia.



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 weekend Superior a Vienna

Sabato pomeriggio

Dopo un pranzo leggero ti porto in un gioiellino, ovvero il quartiere *Servitenviertel*: amo tantissimo perdermi tra le boutique vintage (come me!) e le piccole librerie indipendenti. Sai, ce n'è una in particolare che frequento sempre, piena di testi d'arte, di filosofia e volumi antichi sulla letteratura viennese. L'ideale, poi, sarebbe una sosta al wine bar proprio lì vicino, che serve solamente vini locali ed è frequentato molto volentieri dagli abitanti della zona. Ti offro un calice di vino bianco e ci perdiamo in chiacchiere, che ne dici?

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
a Vienna

Domenica mattina

Dedico spesso la domenica alle passeggiate nei parchi, è facile quindi scegliere dove farne una, a Vienna: andiamo al *Türkenschanzpark*, un'oasi tranquilla piena di sentieri ombreggiati. Rimarrai incantato anche tu dalle numerose specie botaniche e da tutti gli angoli nascosti che questo storico parco ha da offrire. Dopo, dritti al mercato! Ah ma non è un mercato qualsiasi, si tratta del *Karmelitermarket*, autentico e poco turistico, che si dirama sulla Leopoldstadt. Colori, profumi, tante persone del posto... e poi che bontà tutto quel pane e formaggi artigianali.

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.

Domenica pomeriggio

Dopo tutto questo camminare, ci vuole proprio una merenda speciale e cosa c'è di meglio che La Romana dal 1947 sulla *Stiftgasse*? Il gelato sarà ancora più buono, gustato in una città così bella. Per l'ultima parte del nostro weekend viennese ti porterei senza dubbio in un luogo speciale e unico nel cuore di *Neubau* ovvero il distretto bohémien della città. Scoprirai, in un cortile pittoresco, una galleria che propone sempre mostre affascinanti.

Il nostro weekend a Vienna si conclude così, spero tanto che attraverso i miei occhi tu possa innamorarti per la prima volta, o di nuovo, di questa città a cui sono così affezionato.

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.



Nel rullino
di Vienna



UN FATTO DI GELATO ORO SCOPO

A HOROSCOPE
made of gelato

MANCA IL TUO SEGNO?
Lo trovi qua!



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



LAVORO: è meglio non avere fretta e concentrarsi su ciò che davvero può fare la differenza: scegliere tra la Panna montata allo Zabaione o al cacao è una decisione da ponderare attentamente. • **AMORE:** la serenità di coppia assicura successo ai progetti comuni, site d'accordo che stasera si cena sul divano con una vaschetta di gelato • **BENESSERE:** persone di cui vi fidate suggeriscono le alternative: il gelato sì, ma l'hai mai provato dentro la 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?



LAVORO: susciteate accese contrapposizioni e altrettante simpatie, nello stesso periodo dell'anno c'è chi ancora prende una Cremolata e chi, più freddoloso, preferisce un bollente hot drink. • **AMORE:** ripercorrete il passato ricordando quando avete mangiato il Toast gelato per la prima volta e ne traete forza per il futuro. • **BENESSERE:** evitare i dissensi può portare a incomprensioni ma non frequentate più chi non viene con voi 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.



LAVORO: il vostro modo di procedere è apprezzato dal capo ed è per lui fonte di ispirazione tanto da aver ordinato il gelato per tutto l'ufficio. • **AMORE:** regole e aspettative rendono complicate le relazioni, lasciate che ognuno scelga i suoi gusti e non litigherete. • **BENESSERE:** non amate spiegarvi, ma le vostre azioni parlano e cercare parcheggio nei pressi de La Romana è un chiaro segnale di ciò che desiderate.

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.



LAVORO: si sblocca un progetto, soprattutto perché trovate colleghi che lo intendono come voi. Per festeggiare Crumbles per tutti. • **AMORE:** un nuovo sentimento trova qualche opposizione, ma vola e vi innamorate perdutamente della Superior Crêpe al Bacio di Dama. • **BENESSERE:** fate ciò che vi piace e sarete contenti di voi stessi, niente da soddisfazione come concedersi del tempo (e un gelato) per sé.

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.

IN TUTTE LE *GELATERIE*
**HAI GIÀ PROVATO I NOSTRI
SUCCHI DI MELA DI MONTAGNA?**

3

*In 3 varianti di gusto
al mirtillo selvatico, al
mandarino
al ribes nero.*

3 versions: blueberry,
tangerine,
black currant.

Ve'

*Naturalmente privi
di ingredienti di
origine animale:
buoni per tutti.*

Naturally free of animal
ingredients: good for
everyone.

better
together

*Abbinali alle
nostre Crepes del
mese o con le tue
merende a casa*

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



LA ROMANA DAL 1947

UNISCITI A LA ROMANA DAL 1947

PER MAGGIORI INFORMAZIONI,
CONSIGLIAMO DI CONSULTARE IL NOSTRO SITO WEB
E DI COMPILARE IL FORM IN FONDO ALLA PAGINA
INTERNET. VERRAI SUBITO RICONTATTATO!



*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

