



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù natalizi 2018
Christmas menus 2018

Grand Visconti Palace



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Il **Natale** è di nuovo alle porte e, anche quest'anno, il **Grand Visconti Palace** vi propone di celebrare questo importante appuntamento e di scambiare gli auguri con i vostri collaboratori e clienti nella cornice di una location raffinata e di una convivialità di gran classe. L'offerta natalizia del **Grand Visconti Palace** si articola in diverse proposte che mantengono un tratto comune ben visibile; la grande cura ed attenzione per i dettagli. Per chi optasse per un evento elegante e formale, il **Salone Visconti** è la scelta ideale: marmi di Carrara e vetri di Murano caratterizzano un ambiente estremamente lussuoso, luminoso e ricercato. Il **Giardino d'Inverno**, un delizioso gazebo coperto da una struttura in acciaio e cristallo, si adatta invece a soluzioni dal tocco soft e originale. Infine, l'esclusivo ristorante **Al V piano – Attico Gourmet** garantisce atmosfere sobrie ed eleganti, oltre che una vista sui tetti di Milano. Ogni menù è comprensivo di vini della nostra selezione, acqua minerale, naturale e frizzate, e caffè.

Non vi resta che scoprire la nostra **offerta natalizia**..

*Christmas is coming back and again, this year, **Grand Visconti Palace** invites you to celebrate this important event and to exchange Season Wishes with your colleagues and clients in the setting of a refined and great class convivial location.*

*The **Christmas offer** is divided into three different number of proposals which keep a conspicuous common trait: the great attention to details.*

*For those who opted for an elegant, formal event, the **Salone Visconti** is the ideal choice: Carrara marble and Murano glass featuring an extremely luxurious, bright and sophisticated ambience. The **Winter Garden**, a lovely gazebo covered by a steel frame and chrystal glass, fits to soft touch and original solutions. Finally, the exclusive restaurant "**Al V Piano-Attico Gourmet**" provides a sober and elegant atmosphere, as well as a view over the roofs of Milan. Wines from our selection, natural and sparkling water, coffee are included in the menus.*

Let us starting to introduce you the culinary offers created especially for you!



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Cocktail rinforzato – *Heavy cocktail*

Platino.....pag. 1

Argento.....pag. 3

Menù a buffet – *Buffet menu*

Cometa dorata.....pag. 5

Cristallo di neve.....pag. 7

Menù servito (pranzi o cene) – *Lunches or dinners*

Agrifoglio innevato.....pag. 9

Stella di Natale.....pag. 10

Candela luminosa.....pag. 12

Angelo bianco.....pag. 14

Abete rosso.....pag. 17



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Cocktail rinforzato "PLATINO"

€ 40,00 per persona (IVA inclusa) - € 40.00 per person (VAT included)

Antipasti

Starters

Insalatina di carciofi con pere e pecorino di Pienza

Artichoke salad with pears and Pecorino cheese

Ceviche di spada con germogli di soia

Sword fish with bean sprouts

Mondeghili milanesi con soncino e balsamico

Meat balls Milanese style with corn salad and balsamic vinegar

Tortine salate alle verdure e ricotta

Vegetables pie with ricotta cheese

Assortimento di frittini:

Assorted fried:

Zucchine, melanzane, pettoline, fiori di zucca, foglie di salvia

Zucchini, eggplant, zucchini flowers, sage leaves

Primo Piatto (due a scelta)

First Course (two choices)

Lasagnette al salmone e robiola affumicata, julienne di zucchine

Lasagnette with smoked salmon, robiola and zucchini

Raviolini di zucca e amaretto con salvia croccante e fondente al pomodoro

Pumpkin ravioli with amaretto, crispy sage and tomato sauce

Risotto con barbabietole rosse al profumo di limone

Risotto with beetroot and lemon

Risotto ai gamberi e lime

Risotto with prawns and lime

Risotto con scamorza affumicata e pepe rosa

Risotto with smoked scamorza cheese and pink pepper

Crespelle gratinate, capone radicchio di Treviso e asiago stagionato

Crepes au gratin, capon, red chicory and seasoned asiago cheese

Garganelli al pesto di spinacine fresche e speck croccante

Garganelli in a green sauce and crispy bacon

1

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Dessert
Dessert

Assortimento di pasticceria dello Chef

Assortment of mini dessert

Panettoni artigianali con salse natalizie

Christmas cake with vanilla and chocolate sauce

Bevande
Beverage

Spritz

Spritz

Pinot Bianco Delle Venezie IGT Antonini Ceresa

Pinot Bianco Delle Venezie IGT Antonini Ceresa

Cabernet Veneto IGT Antonini Ceresa

Cabernet Veneto IGT Antonini Ceresa

Spumante Lounge Etichetta Argento "Astoria"

Spumante Lounge Etichetta Argento "Astoria"

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling mineral water

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Cocktail rinforzato “ARGENTO”

€ 50,00 per persona (IVA inclusa) - € 50.00 per person (VAT included)

Antipasti

Starters

Toast al salmone norvegese

Salmon toast

Insalatina di carciofi con pere e pecorino di Pienza

Artichoke salad with pears and Pecorino cheese

Ceviche di spada con germogli di soia

Sword fish with bean sprouts

Mondeghili milanesi con soncino e balsamico

Meat balls Milanese style with corn salad and balsamic vinegar

Cubetti di pollo marinato allo zenzero con salsa teriyaki

Cubes of chicken marinated with ginger and teriyaki sauce

Flan di parmigiano con cialda croccante

Parmesan flan with crunchy waffle

Tortine salate alle verdure e ricotta

Vegetables pie with ricotta cheese

Assortimento di frittini:

Assorted fried:

Zucchine, melanzane, pettoline, fiori di zucca, foglie di salvia

Zucchini, eggplant, zucchini flowers, sage leaves

Primi piatti (due a scelta)

First courses (two choices)

Lasagnette al salmone e robiola affumicata, julienne di zucchine

Lasagnette with smoked salmon, robiola and zucchini

Raviolini di zucca e amaretto con salvia croccante e fondente al pomodoro

Pumpkin ravioli with amaretto, crispy sage and tomato sauce

Risotto con barbabietole rosse al profumo di limone

Risotto with beetroot and lemon

Risotto ai gamberi e lime

Risotto with prawns and lime

Risotto con scamorza affumicata e pepe rosa

Risotto with smoked scamorza cheese and pink pepper

Crespelle gratinate, capone radicchio di Treviso e asiago stagionato

Crepes au gratin, capon, red chicory and seasoned asiago cheese

Garganelli al pesto di spinacine fresche e speck croccante

Garganelli in a green sauce and crispy bacon

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Dessert

Dessert

Tagliata di frutta

Fresh fruit salad

Assortimento di pasticceria dello Chef

Assortment of mini dessert

Panettoni artigianali con salse natalizie

Christmas cake with vanilla and chocolate sauce

Bevande

Beverage

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Astoria

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Astoria

Spritz

Spritz

Pinot Bianco Delle Venezie IGT Antonini Ceresa

Pinot Bianco Delle Venezie IGT Antonini Ceresa

Cabernet Veneto IGT Antonini Ceresa

Cabernet Veneto IGT Antonini Ceresa

Spumante Lounge Etichetta Argento "Astoria"

Spumante Lounge Etichetta Argento "Astoria"

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling mineral water

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù a buffet “COMETA DORATA”

€ 48,00 per persona (IVA inclusa) - € 48.00 per person (VAT included)

Antipasti

Starters

Sashimi di salmone marinato al lime, croccante di finocchi e arance

Sesame crusted tuna and teriyaki sauce

Tagliere di formaggi freschi e stagionati con miele e marmellate

Assortment of Italian cheeses

Bocconcini di mozzarella di bufala campana

Buffalo milk mozzarella

Rose di culatello con melone invernale accompagnato con grissini casarecci

Culatello ham with winter melon

Strudel salato alle verdure e ricotta dolce

Ricotta & vegetables strudel

Primo piatto (uno a scelta) - **First course** (one choice)

Raviolini di zucca e amaretto con salvia croccante su fondente al pomodoro

Pumpkin ravioli with amaretto, crispy sage and tomato sauce

Risotto con barbabietole rosse al profumo di limone

Risotto with beetroot and lemon

Garganelli al pesto di spinacine fresche con speck croccante

Garganelli in a green sauce and crispy bacon

Crespelle gratinate, capone radicchio di Treviso e asiago stagionato

Crepes au gratin, capon, red chicory and seasoned asiago cheese

Secondo piatto (uno a scelta) - **Main course** (one choice)

Salmone scozzese gratinato alle erbe aromatiche

Baked Scottish salmon with aromatics herbs

Tacchinella ripiena con salsiccia e castagne

Stuffed turkey with sausages and chestnut

Dessert

Dessert

Panettoni artigianali con salse natalizie

Christmas cake with vanilla and chocolate sauce

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù a buffet “CRISTALLO DI NEVE”

€ 55,00 per persona (IVA inclusa) - € 55.00 per person (VAT included)

Antipasti

Starters

Tocchetti di tonno in crosta di sesamo e salsa teriyaki

Sesame crusted tuna and teriyaki sauce

Sashimi di salmone marinato al lime, croccante di finocchi e arance

Lime marinated salmon with crunchy fennel and oranges

Insalata di polipo e cubetti di patate gialle

Octopus salad and diced yellow potatoes

Perle di formaggio fresco in granella di nocciole e pistacchio

Pearls of fresh cheese with hazelnut crumb and pistachios

Bocconcini di mozzarella di bufala campana

Buffalo milk mozzarella

Rose di culatello con melone invernale accompagnato con grissini casarecci

Culatello ham with winter melon

Le polente (saracena e classica):

con baccalà in umido, con ragù di salsiccia e con salsa ai funghi

Corner of polenta

Strudel salato alle verdure e ricotta dolce

Ricotta & vegetables strudel

Primo piatto (uno a scelta)

First course (one choice)

Lasagnette al salmone con zucchine e robiola affumicata

Lasagnette with salmon, zucchini and robiola cheese

Raviolini di zucca e amaretto con salvia croccante su fondente al pomodoro

Pumpkin ravioli with amaretto, crispy sage and tomato sauce

Risotto con barbabietole rosse al profumo di limone

Risotto with beetroot and lemon

Crespelle gratinate, capone radicchio di Treviso e asiago stagionato

Crepes au gratin, capon, red chicory and seasoned asiago cheese

Garganelli al pesto di spinacine fresche con speck croccante

Garganelli in a green sauce and crispy bacon



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Secondo piatto (uno a scelta)

Main course (one choice)

Emincè di Manzo con salsa alla senape

Stewed beef with mustard sauce

Salmone scozzese gratinato alle erbe aromatiche

Baked Scottish salmon with aromatics herbs

Tacchinella ripiena con salsiccia e castagne

Stuffed turkey with sausages and chestnut

Dessert

Dessert

Panettoni artigianali con salse natalizie

Christmas cake with vanilla and chocolate sauce

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù servito “AGRIFOGLIO INNEVATO”

€ 48,00 per persona (IVA inclusa) - € 48.00 per person (VAT included)

Aperitivo *Aperitif*

Aperitivo con selezione di stuzzichini caldi e freddi dello Chef

Aperitif with a selection of hot and cold snacks

Flute di Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Flute of Prosecco Valdobbiadene Astoria DOCG

Primo piatto *First course*

Risotto limone e rosmarino

Risotto with lemon and rosemary

Secondo piatto *Main course*

Salmone alla brace, maionese al rafano, verdure croccanti

Grilled salmon, horseradish mayonnaise, crispy vegetables

Dolce al cucchiaino *Dessert*

Semifreddo agli agrumi di Sicilia, meringa alla liquirizia

Citrus parfait, liquorice meringue



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù servito “STELLA DI NATALE”

€ 55,00 per persona (IVA inclusa) - € 55.00 per person (VAT included)

Aperitivo *Aperitif*

Aperitivo con selezione di stuzzichini caldi e freddi dello Chef

Aperitif with a selection of hot and cold snacks

Flute di Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Flute of Prosecco Valdobbiadene Astoria DOCG

Primo Piatto (uno a scelta)

First course (one choice)

Ravioli del pin al sugo d'arrosto

Ravioli Piemontese style

Risotto al Prosecco, scamorza affumicata e fiori eduli

Risotto with Prosecco, smoked scamorza cheese and edible flowers

Pennette ai carciofi e gamberi

Penne pasta with artichokes and shrimps

Secondo Piatto (uno a scelta)

Main course (one choice)

Cappone farcito con salsiccia e prugne

Capon stuffed with sausage and prunes

Filetto di branzino con panatura leggera al timo, verdure croccanti

Fillet of sea bass au gratin, crispy vegetables

Controfiletto di vitello con salsa alle noci e profumo di tartufo

Veal sirloin with walnut sauce and truffle scent



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Dolce al cucchiaino (uno a scelta)
Dessert (one choice)

Crema catalana al panettone e mango con cialda alle mandorle

Panettone pudding with catalan cream and crispy almond

Cuore caldo al cioccolato fondente e salsa ai frutti di bosco

Chocolate pie with wild berries sauce and mint

Biancomangiare alle mandorle con salsa al caramello

Almond milk pudding with caramel sauce

Semifreddo al Grand Marnier

Grand Marnier parfait



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù servito “CANDELA LUMINOSA”

€ 65,00 per persona (IVA inclusa) - € 65.00 per person (VAT included)

Aperitivo (5 pezzi a scelta)
Aperitif (5 choices among)

Sandwich di salmone con cetriolini, finocchietto e Philadelphia

Salmon sandwich with cucumbers, fennel and Philadelphia

Conetti di bresaola con spuma di caprino e rucola

Dried beef cones filled with caprino cheese mousse and rocket

Insalatina di polipo e patate con olive taggiasche

Octopus salad with potatoes and olives

Flan di parmigiano con goccia di balsamico e cialda croccante

Parmesan flan with drops of balsamic and crispy wafer

Polentina croccante con baccalà mantecato

Crispy polenta with cod fish

Insalatina di cappone con sedano e noci

Capon salad with celery and walnuts

Catalana di gamberi servito in tumbler

Shrimp Catalan style served in tumbler

Piccola milanese con soncino e pomodoro pachino

Veal bites Milanese style with corn salad and cherry tomatoes

Tocchetti di tonno in crosta di sesamo e salsa teriyaki

Tuna bites in sesame crust and teriyaki sauce

Verdure in tempura

Fried vegetables

Mini quiche assortite

Mini quiche

Perle di formaggio fresco in granella di nocciole e pistacchio

Pearls of fresh cheese with hazelnut crumb and pistachios

11

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Primo Piatto (uno a scelta)
First course (one choice)

Risotto alla barbabietola e limone

Risotto with beetroot and lemon

Crespelle gratinate, capone radicchio di Treviso e asiago stagionato

Crepes au gratin, capon, red chicory and seasoned asiago cheese

Secondo Piatto (uno a scelta)
Main course (one choice)

Guanciaie di vitello stufato al ginepro con purè di sedano rapa e verdure

Veal cheek stew with juniper and celeriac purée

Filetto di spigola al timo con tortino di patate e salsa ai carciofi

Fillet of sea bass with potatoes and artichokes sauce

Dolce (uno a scelta)
Dessert (one choice)

Bavarese ai marroni con gelatina al rhum

Bavarian chestnut with rhum jelly

Semifreddo al torroncino con cioccolato fondente

Nougat parfait with dark chocolate

Sformatino di cioccolato fondente con salsa di fragole

Dark chocolate flan with strawberry sauce

Tortino di mandorle e arance con cioccolato bianco e salsa all'arancia

Almond and orange cake with white chocolate and orange sauce

Crema catalana al panettone e mango con cialda alle mandorle

Panettone pudding with catalan cream and crispy almond



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù servito “ANGELO BIANCO”

€ 75,00 per persona (IVA inclusa) - € 75.00 per person (VAT included)

Aperitivo (8 pezzi a scelta)

Aperitif (8 choices among)

Sandwich di salmone con cetriolini, finocchietto e Philadelphia

Salmon sandwich with cucumbers, fennel and Philadelphia

Conetti di bresaola con spuma di caprino e rucola

Dried beef cones filled with caprino cheese mousse and rocket

Insalatina di polipo e patate con olive taggiasche

Octopus salad with potatoes and olives

Flan di parmigiano con goccia di balsamico e cialda croccante

Parmesan flan with drops of balsamic and crispy wafer

Polentina croccante con baccalà mantecato

Crispy polenta with cod fish

Insalatina di cappone con sedano e noci

Capon salad with celery and walnuts

Catalana di gamberi servito in tumbler

Shrimp Catalan style served in tumbler

Piccola milanese con soncino e pomodoro pachino

Veal bites Milanese style with corn salad and cherry tomatoes

Tocchetti di tonno in crosta di sesamo e salsa teriyaki

Tuna bites in sesame crust and teriyaki sauce

Verdure in tempura

Fried vegetables

Mini quiche assortite

Mini quiche

Perle di formaggio fresco in granella di nocciole e pistacchio

Pearls of fresh cheese with hazelnut crumb and pistachios

13

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Primo piatto (uno a scelta)
First course (one choice)

Risotto all'Ambrosiana con pistilli di zafferano, midollo e ragù di funghi

Risotto Milanese style with mushroom ragout

Lasagnette al salmone e robiola affumicata, coulis di zuccina e zenzero

Lasagnette with smoked salmon and robiola, zucchini and ginger coulis

Ravioli di zucca e amaretto con salvia croccante e fondente di pomodoro

Pumpkin ravioli with amaretto and crispy sage

Paccheri con code di gamberi e julienne di zucchine

Paccheri pasta with prawns and zucchini

Secondo piatto (uno a scelta)
Main course (one choice)

Tournedos di manzo allo speck con sformato di patate al timo

Tournedos of beef with speck and potatoes

Filetto di ricciola, caponata siciliana di melanzane con pinoli

Grilled amberjack, ambergines caponata e pine nuts

Rosa di vitello (cotta a bassa temperatura) arrostita con verdure croccanti

Pink veal (cooked at low temperature) with eggplant caponata

Tacchinella ripiena alle castagne, flan di spinaci e carote glassate

Stuffed turkey with chestnuts, spinach flan and glazed carrots

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Dolce (uno a scelta)

Dessert (one choice)

Bavarese ai marroni con gelatina al rhum

Bavarian chestnut with rhum jelly

Semifreddo al torroncino con cioccolato fondente

Nougat parfait with dark chocolate

Sformatino di cioccolato fondente con salsa di fragole

Dark chocolate flan with strawberry sauce

Tortino di mandorle e arance con cioccolato bianco e salsa all'arancia

Almond and orange cake with white chocolate and orange sauce

Crema catalana al panettone e mango con cialda alle mandorle

Panettone pudding with catalan cream and crispy almond

For information and reservations:

fb@grandviscontipalace.com Tel.: +39 02 54069576 - events@grandviscontipalace.com Tel. +39 02 54069506



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Menù servito “ABETE ROSSO”

€ 85,00 per persona (IVA inclusa) - € 85.00 per person (VAT included)

Aperitivo (8 pezzi a scelta)

Aperitif (8 choices among)

Sandwich di salmone con cetriolini, finocchietto e Philadelphia

Salmon sandwich with cucumbers, fennel and Philadelphia

Conetti di bresaola con spuma di caprino e rucola

Dried beef cones filled with caprino cheese mousse and rocket

Insalatina di polipo con patate e olive taggiasche

Octopus salad with potatoes and olives

Flan di parmigiano con goccia di balsamico e cialda croccante

Parmesan flan with drops of balsamic and crispy wafer

Polentina croccante con baccalà mantecato

Crispy polenta with cod fish

Insalatina di cappone con sedano e noci

Capon salad with celery and walnuts

Catalana di gamberi servito in tumbler

Shrimp Catalan style served in tumbler

Piccola milanese con soncino e pomodoro pachino

Veal bites Milanese style with corn salad and cherry tomatoes

Tocchetti di tonno in crosta di sesamo e salsa teriyaki

Tuna bites in sesame crust and teriyaki sauce

Verdure in tempura

Fried vegetables

Mini quiche assortite

Mini quiche



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Antipasto (uno a scelta)

Appetizer (one choice)

Sformatino di verdure, fonduta di parmigiano, cialda croccante ai semi di papavero

Vegetables flan, Parmesan cheese fondue, crisp waffle with poppy seeds

Culatello di Zibello con ventaglio di melone invernale

Culatello ham with sliced winter melon

Veli di spada affumicato crispy di finocchi, chicche di melograno ed arance

Smoked swordfish with fennel, pomegranate and oranges

Salmone marinato all'aneto con misticanze ed agrumi

Marinated salmon with mixed salad and citrus

Insalata di carciofi e pere con Pecorino sardo e Nero di Pienza

Artichokes salad with pear and pecorino cheese

Primo piatto (uno a scelta)

First course (one choice)

Risotto all'Ambrosiana con pistilli di zafferano, midollo e ragù di funghi

Risotto Milanese style with mushroom ragù

Lasagnette al salmone e robiola affumicata, coulis di zuccina e zenzero

Lasagnette with smoked salmon and robiola, zucchini and ginger coulis

Ravioli di zucca e amaretto con salvia croccante e fondente di pomodoro

Pumpkin ravioli with amaretto and crispy sage

Paccheri con code di gamberi e julienne di zucchine

Paccheri pasta with prawns and zucchini

Secondo piatto (uno a scelta)

Main course (one choice)

Tournedos di manzo allo speck con sformato di patate al timo

Tournedos of beef with speck and potatoes

Filetto di ricciola, caponata siciliana di melanzane con pinoli

Grilled amberjack, aubergines caponata e pine nuts

Rosa di vitello (cotta a bassa temperatura) arrostita con verdure croccanti

Pink veal (cooked at low temperature) with eggplant caponata

Tacchinella ripiena alle castagne, flan di spinaci e carote glassate

Stuffed turkey with chestnuts, spinach Flan and glazed carrots



GRAND VISCONTI PALACE
MILANO

Dolce (uno a scelta)
Dessert (one choice)

Bavarese ai marroni con gelatina al rhum

Bavarian chestnut with rhum jelly

Semifreddo al torroncino con cioccolato fondente

Nougat parfait with dark chocolate

Sformatino di cioccolato fondente con salsa di fragole

Dark chocolate flan with strawberry sauce

Tortino di mandorle e arance con cioccolato bianco e salsa all'arancia

Almond and orange cake with white chocolate and orange sauce

Crema catalana al panettone e mango con cialda alle mandorle

Panettone pudding with catalan cream and crispy almond