

Nicoletta®

MODERN ITALIAN KITCHEN

ESPAÑOL

GRUPO
ANDERSON'S®
EST. 1963



MODERN ITALIAN KITCHEN

Con un toque exquisito de la gastronomía Italiana, Nicoletta te hará descubrir platillos contemporáneos que conservan toda la esencia de sus orígenes y cultura





MENÚ GOLD

ENTRADA

(A ELEGIR)

MINISTRONE

Sopa de verduras, pasta farfalle, pesto, jitomate guaje y queso parmesano

ASPARAGO A LA PARMIGIANA

Empanizados con salsa de tomate deshidratado, queso gratinado y orégano

SFERE DI PARMIGIANO

Esferas de queso parmesano en salsa de pimientos rostizado deshidratado, queso gratinado y orégano

PLATO FUERTE

(A ELEGIR)

CANNELLONI DI CARNI

Con bolognesa

CAPELLINI FRUTI DI MARE

En bisque de langosta al brandy

STEAK TRUFADO DE POLLO AL SARTÉN

Con risotto de coliflor, cebollas al marsala y jugo de ave

PASTA PROVENZALE

Con albahaca en oro y pesto de pistache

POSTRE

(A ELEGIR)

CANNOLIS 2 pzas

Rellenos con crema de mascarpone sobre una base de queso ricotta hecho en casa.

APPLE TART 1 PZA

(Para compartir)

Tarta de manzana con nutella y cajeta. Servidas con palomitas nitro de queso mascarpone y nuez tostada

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | Propina No Incluida | *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas



MENÚ PLATINUM

ENTRADA

(A ELEGIR)

INSALATTA CESAR*

Con aderezo tradicional y pecorino romano

CRISPY BABY CALAMARI

Con alioli de tomate deshidratado y tártara de aceitunas negras

ARANCINI DE PATO

Con puré de camote con naranja, reducción de higo y hojuela de oro

PLATO FUERTE

(A ELEGIR)

GNOCCHI

En mantequilla de salvia y salsa de gorgonzola con prosciutto crujiente

TORTELLINI DE SHORT RIB

Con camote naranja, salsa de papa trufada y jugo de carne natural al vino tinto

SALMÓN EN TABLA DE CEDRO

Con espinaca y albahaca salteada, pimientos rostizados, salsa arrabiata y limón confitado

PASTA PROVENZALE

Con albahaca en oro y pesto de pistache

POSTRE

(A ELEGIR)

TARTA TENERINA

De chocolate con centro semilíquido, helado de pistache, salsa de Frangelico® y pistache troceado

CANNOLIS 2 pzas

Rellenos con crema de mascarpone sobre una base de queso ricotta hecho en casa

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | Propina No Incluida | *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas



MENÚ BLACK

ENTRADA

(A ELEGIR)

CRISPY BABY CALAMARI

Con alioli de tomate deshidratado y tártara de aceitunas negras

CARPACCIO DI MANZO

De res con alcaparras al limón, aderezo de anchoas y mostaza, balsámico de higo

CARPACCIO BI TONNO*

Atún aleta amarilla y atún blanco acompañado con caviar (5 g)

PLATO FUERTE

(A ELEGIR)

SHORT RIB

Glaseado con jus de oporto acompañado de espagueti de zucchini

RAVIOLE DE RICOTTA EN SALSA DE LANGOSTA

De tinta de calamar relleno de ricotta de oveja, salsa de langosta salteada en vino blanco con queso parmesano

CORDERO AL ROMERO/ RACK DE CORDERO

Al romero con puré de berenjena quemada y mermelada de dátil

PASTA PROVENZALE

Con albahaca en oro y pesto de pistache

POSTRE

(A ELEGIR)

TIRAMISÚ 24K

Cubierta crocante de chocolate bañado en oro

TARTA TENERINA

De chocolate con centro semilíquido, helado de pistache, salsa de Frangelico® y pistache troceado

KISS ME 1 pza (Para compartir)

Cheesecake con topping de queso ricotta hecho en casa, pistache troceado y salsa de frutos rojos. Presentado con tapa de choco-lipstick

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | Propina No Incluida | *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas

BARRA LIBRE PREMIUM

RON: Appleton Estate Signature Blend, Havana 7 años, Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Zacapa Ambar

VODKA: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

WHISKY: Johnnie Walker Red Label, Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's, Jameson, Bulleit, Buchanna's 12, Bushmills Black Bush, Dewards 12

TEQUILA: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Patrón Silver, Don Julio Reposado, Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Don Julio Blanco, Casamigos Blanco

GINEBRA: Hendrick's, Boodles, Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater

MEZCAL: 400 Conejos Reposado, 400 Conejos Espadin Joven, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven, Unión

LICORES: Torres 10, Bailey's

COGNAC: Hennessy V.S

CERVEZA: Nacional e importada

COCTELERÍA: Mixología de la casa

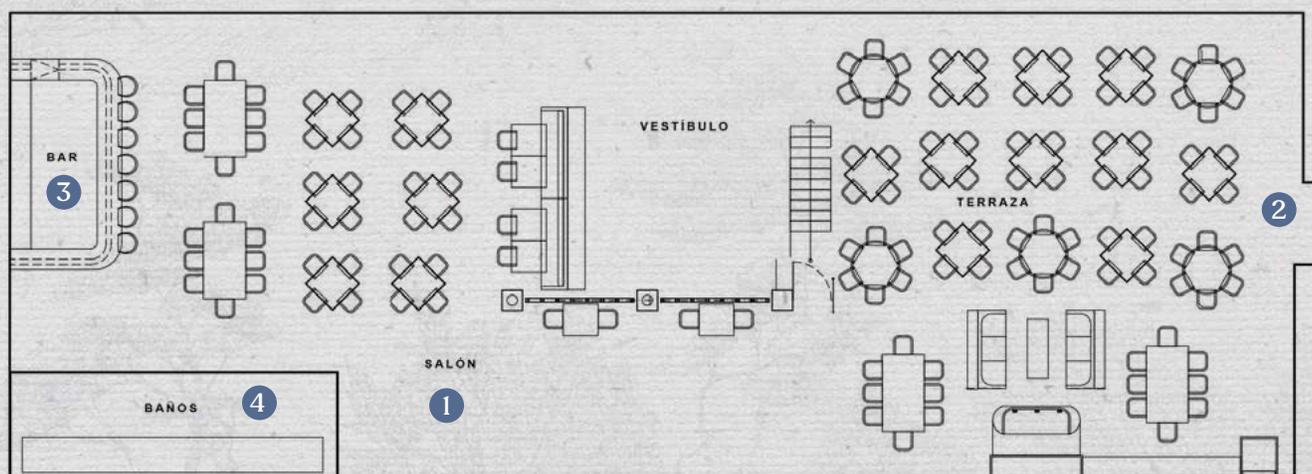
*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes



*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de propina.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.



CAPACIDAD



Total: 203 personas

- 1** Salón
106 personas
- 2** Terraza
90 personas
- 3** Bar
7 personas
- 4** Sanitarios

UBICACIÓN



TEL. (998) 840-71 83/84

Bldv. Kukulcán Km. 13.5 Zona Hotelera, 77500. Cancún, Q.R.

-PISO 2-





Ventas & Grupos
ventas@andermail.com
(998) 840 7183/84

Dirección de Ventas
Juan Carlos Garza
juancarlos.garza@grupoandersons.com

🐦 @nicolettarestaurante @nicolettarestaurante f Nicoletta

WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

ΠΙΤΟΣ *Ham's* PORFIRIO'S BAK' MACARIO CAO EL SQUID ROE LA VICENTA HIROOF H B... *Capitan Carlos* señor Fong Nicoletta