



Nicoletta®

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN

Cancún

ESPAÑOL



Handcrafted Italian Kitchen

Nicoletta te hará descubrir platillos contemporáneos que conservan toda la esencia de sus orígenes y cultura



Menú Gold

Entrada

(A ELEGIR)

ESFERAS DE PARMESANO 3 pzas
En salsa de pimientos rostizados. Finalizado con reducción de higo

CAESAR NICOLETTA*
Cogollos de lechuga, queso grana padano y anchoas

BRUSCHETTA CON BURRATA & MORTADELLA
Con pesto, pistacho, peperoncino y ralladura de limón

Plato Fuerte

(A ELEGIR)

BUCATINI A LA CARBONARA*
Pancetta, queso pecorino romano y pimienta negra

POLLO PROVENZAL 600 g
Marinado con vino blanco y romero. Acompañado de espinacas salteadas

SALMÓN CON GREMOLATA DI PISTACCHI 300 g
A la plancha. Con gremolata de queso Grana Padano, olivas, chile seco y limón

LASAGNA
Tradicional con bolognesa, bechamel y queso parmesano

Postre

(A ELEGIR)

PANNA COTTA PISTACHE
Crema de vaina de vainilla, merengue, almendras caramelizadas. Terminado con espuma de pistache, ralladura de chocolate blanco y de limón amarillo

HELADOS & SORBETE 1 pza
Vainilla, chocolate, pistache, stracciatella y mandarina

\$1,100 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | La propina no va 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)

CRUDO DE ATÚN* 100 g
Con frutas de temporada,
albahaca, jugo de limón
y aceite de oliva

MOZZARELLA, TOMATE Y SANDIA

Arúgula, queso mozzarella,
tomate, rábano, sandía
encurtida, cerezas
encurtidas, semillas de
calabaza y croutones
de focaccia

ALBÓNDIGA WAGYU AL POMODORO

240 g
Con queso Grana Padano

Plato Fuerte

(A ELEGIR)

CASARECCE AL PESTO
Pesto fresco y nuez pecana

POLLO PROVENZAL 600 g
Marinado con vino blanco
y romero. Acompañado de
espinacas salteadas

BRANZINO A LA LEÑA 220 g
Con salsa virge de alcaparras,
pistache, arúgula, espinaca baby
y limón amarillo

RACK DE CORDERO

A LA PARILLA 380 g
Con demi-glacé y brotes
de chícharo

Postre

(A ELEGIR)

TIRAMISÚ 24K
Lingote de oro comestible con
crujiente cobertura de chocolate
relleno con capas de bizcocho
de cacao en almíbar de café y
crema de mascarpone

HELADOS & SORBETE 1 pza
Vainilla, chocolate, pistache,
stracciatella y mandarina

\$1,400 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | La propina no va 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)

CRUDO DE ATÚN* 80 g
Con frutas de temporada,
albahaca, jugo de limón
y aceite de oliva

BURRATA, AGUACATE & TRUFA

Con arúgula, higo fresco,
tomates cherry, pesto,
prosciutto crujiente y
trufa negra laminada

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO*

100 g
Con arúgula, alioli de olivas
negras y queso parmesano

Plato Fuerte

(A ELEGIR)

**PAPPARDELLE
FUNGHI E TARTUFO**
Cremini, shitake, trufa negra
y vino blanco

**MILANESA DE POLLO
A LA PARMESANA** 600 g
Empanizada y gratinada. Con
salsa pomodoro, albahaca, queso
mozzarella y Grana Padano

**LOBINA A LA
PUTTANESCA** 250 g
Al horno con salsa pomodoro,
vino blanco, limón, chile
quebrado, perejil y
aceite de oliva

**FILETE MIGNON WAGYU
CROSS** 250 g
A la parilla. Con zanahorias
rostizadas y salsa de oporto

Postre

(A ELEGIR)

PANNA COTTA PISTACHE
Crema de vaina de vainilla, merengue,
almendras caramelizadas. Terminado
con espuma de pistache, ralladura de
chocolate blanco y de limón amarillo

TIRAMISÚ 24K
Lingote de oro comestible con
crujiente cobertura de chocolate
relleno con capas de bizcocho
de cacao en almíbar de café y
crema de mascarpone

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

HELADOS & SORBETE 1 pza
Vainilla, chocolate, pistache,
stracciatella y mandarina

\$ 1,900 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | La propina no va 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 Signature Blend, Bacardi Blanco, Captain Morgan Spiced, Havana Club 7Y, Matusalem Platino, Zacapa Centenario 23Y

VODKA: Grey Goose, Ketel One Original, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Stolichnaya

WHISKY: Buchanan's 12Y, Bushmills Black Bush, Dewar's 12Y, J Walker Black Label, J Walker Red Label, Jack Daniel's

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

GINEBRA: Beefeater, Bombay Sapphire, Hendrick's, Puerto De Indias Strawberry, Tanqueray

MEZCAL: 400 Conejos Espadin Joven, 400 Conejos Espadin Reposado, Montelobos Espadin, Union

LICORES: Crema Bailey's, Hierbas Jägermeister

COGNAC: Hennessy V.S, Hennessy V.S.O.P

BRANDY: Torres 10Y

CERVEZA: Nacional e importada

COCTELERÍA: Mixología de la casa

*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes

\$ 1,000 PESOS MEXICANOS
precio por persona
(**\$500 hora adicional**)

*2 horas de barra libre consumo mínimo | Incluye mezcladores | Todos nuestros precios incluyen IVA
La propina no va incluida | Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas | Evite el exceso





Capacidad

Total: 203 personas

1 Salón

106 personas

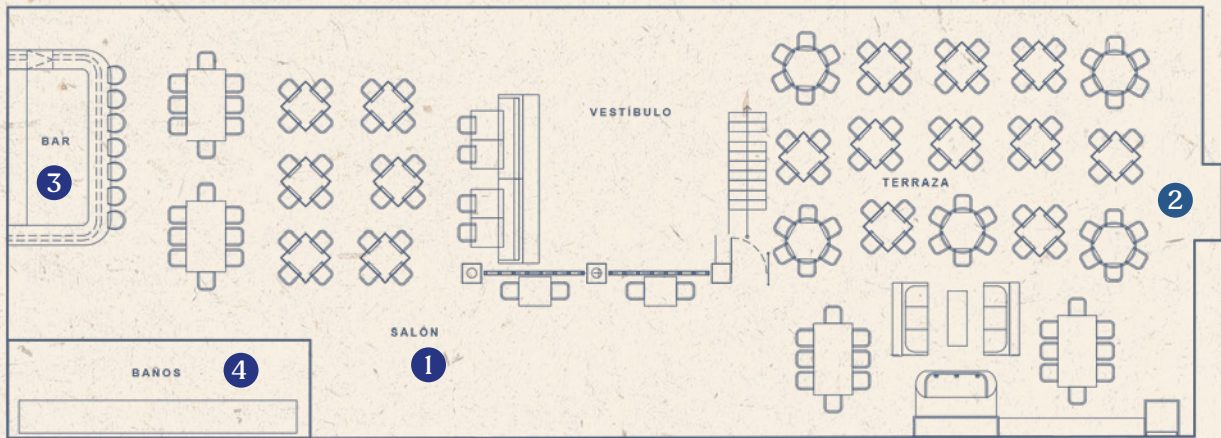
2 Terraza

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

55 1841 8016

DIRECCIÓN DE VENTAS
Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

X @nicolettarestaurante @nicolettarestaurante f Nicoletta

WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TIOS

Harry's

PORFIRO'S

BAK'

EL SQUID BOE

LA VICENTA

HIROOF

Castellano

Señor Frogs

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA