



Nicoletta[®]

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN

Playa del Carmen

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

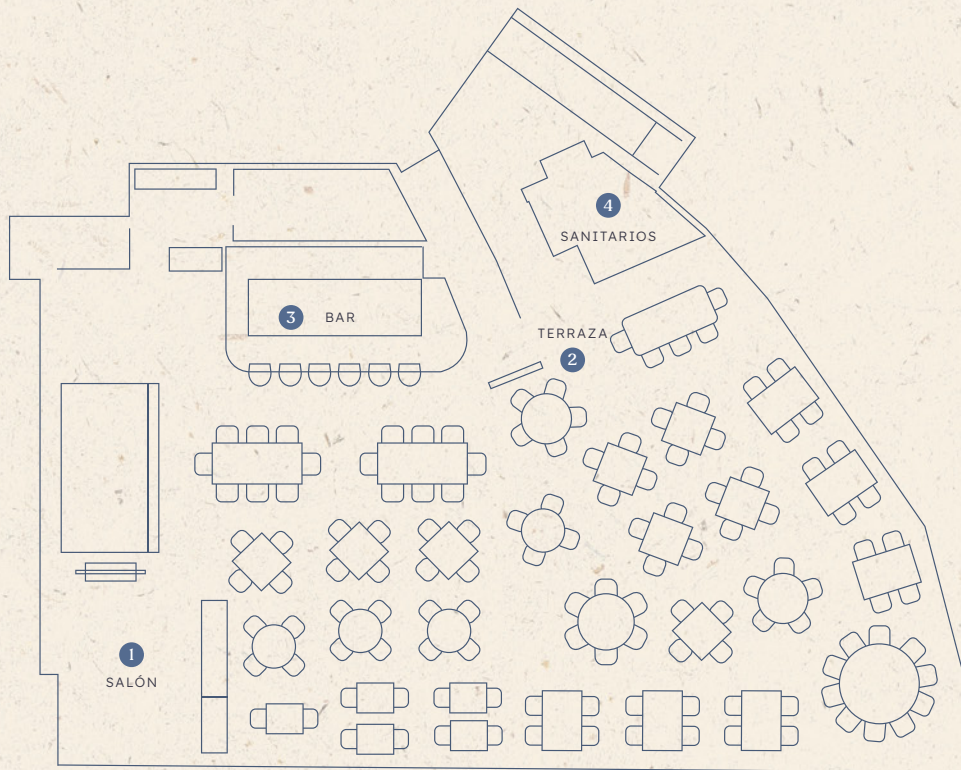
Total: 138 personas

1 Salón
69 personas

2 Terraza
63 personas

3 Bar
6 personas

4 Sanitarios



Ubicación

TEL. (984) 147 6542

5 Av. Nte. s/n, entre calles 12 y 14, Centro, 77710 Playa del Carmen, Q.R.



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 Frigor

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA