



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

ESFERAS DE PARMESANO 3 pzas
En salsa de pimientos rostizados

PLATO FUERTE (A ELEGIR)

CANNELLONI DI CARNI 360 g
Relleno de Bolognesa y bechamel de espinacas

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 160 g
En bisque de langosta al brandy

PECHUGA DE POLLO PARMIGIANA 200 g
Sobre un espejo de salsa de tomate y grana padano. Finalizada con albahaca

CALAMARATA PRIMAVERA
Con salsa al vino blanco. Finalizada con pesto genovés, pistache tostado y albahaca fresca

POSTRE (A ELEGIR)

CANNOLIS 3 pzas
Rellenos con crema de mascarpone y orilla de chocolate con avellana. Acompañados con salsa de café y salsa Frangelico

APPLE TART 1 pza
(Para compartir)
Con Nutella® y cajeta en el relleno. Acompañado de palomitas nitro de queso mascarpone y nuez tostada

\$850 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | *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 170 g
Alioli de tomate deshidratado y tártara de aceitunas negras

ARANCINI DE RAGÚ 3 pzas
Sobre un espejo de salsa de tomate y queso grana padano. Acompañado de tulle de parmesano, láminas de oro y albahaca genovesa

PLATO FUERTE (A ELEGIR)

GNOCCHI
En mantequilla de salvia y salsa de gorgonzola con prosciutto crujiente

TORTELLINI RELLENO DE SHORT RIB 180 g
Con camote naranja, espuma de papa trufada y jugo de carne natural al vino tinto

SALMÓN EN TABLA DE CEDRO 300 g
Con espinaca y albahaca salteada, pimientos rostizados, salsa arrabbiata y limón confitado

CALAMARATA PRIMAVERA
Con salsa al vino blanco. Finalizada con pesto genovés, pistache tostado y albahaca fresca

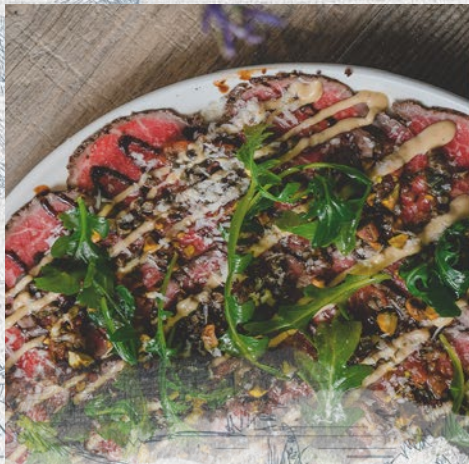
POSTRE (A ELEGIR)

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

CANNOLIS 3 pzas
Rellenos con crema de mascarpone y orilla de chocolate con avellana. Acompañados con salsa de café y salsa Frangelico

\$ 1,050 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | *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 170 g
Alioli de tomate deshidratado y tártara de aceitunas negras

***CARPACCIO DE RES** 80 g
Con alcaparras al limón, aderezo de anchoas, mostaza y balsámico de higo

***CARPACCIO DE ATÚN** 120 g
Mix de atún blanco y aleta amarilla, acompañado con caviar (5 g), tomates cherry y vinagreta de limón

PLATO FUERTE (A ELEGIR)

TORTELLINI RELLENO DE SHORT RIB 180 g
Con camote naranja, espuma de papa trufada y jugo de carne natural al vino tinto

SPAGHETTI CON LANGOSTA 100 g
En salsa puttanesca al ajo

RACK DE CORDERO 280 g
Al romero con puré de berenjena quemada y mermelada de dátil

CALAMARATA PRIMAVERA
Con salsa al vino blanco.
Finalizada con pesto genovés, pistache tostado y albahaca fresca

POSTRE (A ELEGIR)

TIRAMISÚ 24K
1 pza (Para compartir)
Cubierta crocante de chocolate rellena con capas de bizcocho de cacao humectado en jarabe de café y crema de mascarpone

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

NICOLETTA'S GOODBYE KISS
1 pza (Para compartir)
Cremoso cheesecake con topping de pistache troceado y salsa de fresa. Cubierto por un "Beso de chocolate"

\$ 1,350 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | *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

\$1,000 PESOS MEXICANOS
Precio por persona

(\$500 HORA ADICIONAL)

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

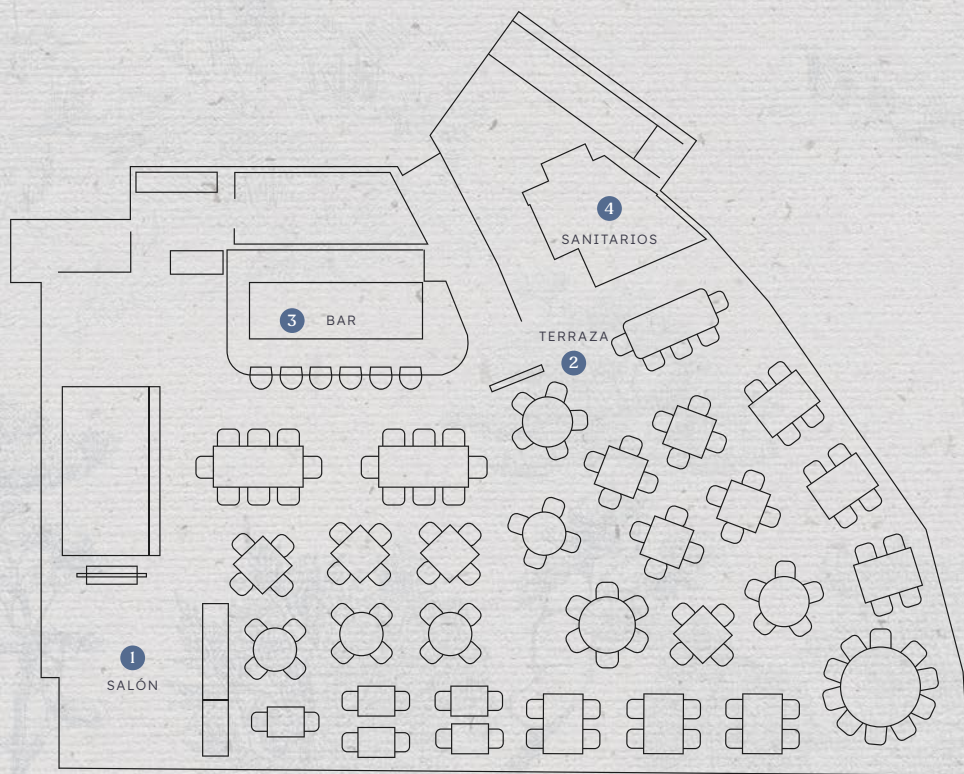
*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes



*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.
Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.



CAPACIDAD



Total: 138 personas

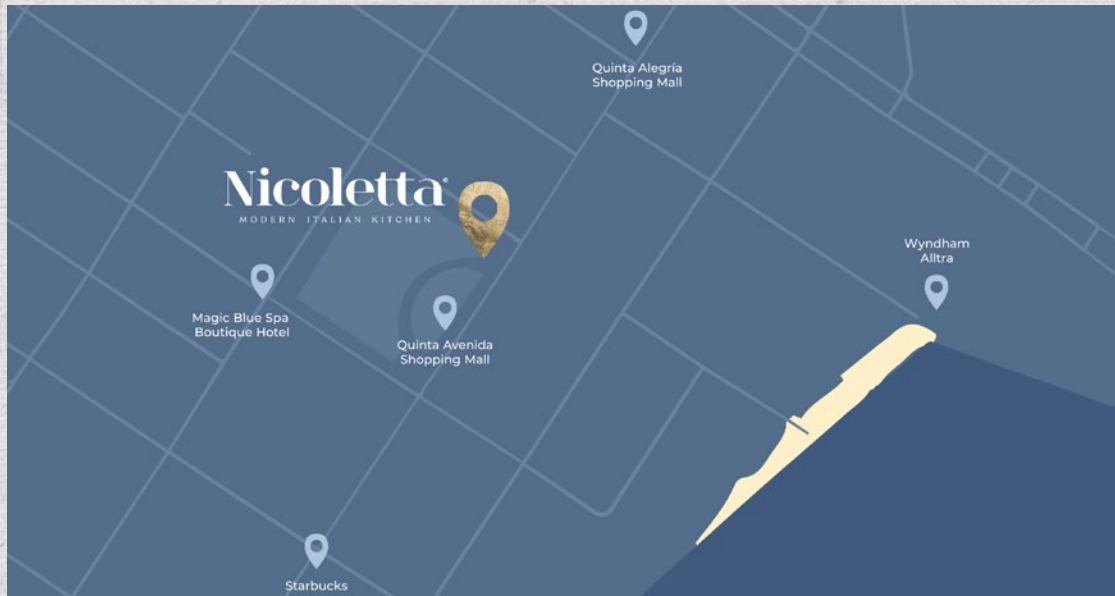
1 Salón
69 personas

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

(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
60 AÑOS

PORTENO TITOS *Hay's* PORFIRIO'S BAK CAO EL EQUINO LA VICENTA IROOF *Chocolateria* *Schier's* MANTELA *Frederic* Nicoletta *manojos TULUM* ERIZO *El Gran Cuadro*