



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

**CAESAR NICOLETTA\***  
Cogollo verde, croutones  
y aderezo clásico

**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

**PECHUGA DE POLLO  
MARSALA** 200 g  
Sellada al sartén con mantequilla,  
salsa marsala, pasta fusilli, cebollín,  
espinacas y aceite de albahaca

**SALMÓN CON GREMOLATA  
DE PISTACHE** 220 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** 1 pza  
Vainilla, chocolate,  
pistache y stracciatella

**\$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)

#### TARTAR DE SALMÓN\* 120 g

Con aderezo de anchoa,  
aceite de oliva,  
albahaca y aguacate

#### COLES DE BRUSELAS

Manzana verde, uva, cebolla,  
avellana y queso Grana Padano

#### ALBÓNDIGA WAGYU AL POMODORO 240 g

Con queso Grana Padano

### Plato Fuerte (A ELEGIR)

#### CASARECCE AL PESTO

Pesto fresco y nuez pecana

#### PECHUGA DE POLLO

##### MARSALA 200 g

Sellada al sartén con mantequilla,  
salsa marsala, pasta fusilli, cebollín,  
espinacas y aceite de albahaca

#### BRANZINO A LA LEÑA 240 g

Salsa vierge con alcaparras,  
pistache y limón

#### RACK DE CORDERO

##### A LA PARRILLA 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 1 pza

Vainilla, chocolate,  
pistache y stracciatella

**\$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)

#### CARPACCIO BI TONNO\* 120 g

Atún blanco y rojo, vinagreta de limón, salsa vierge, caviar y piñón tostado

#### BURRATA, AGUACATE & TRUFA

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

#### CARPACCIO DE CARNE

##### WAGYU AL TARTUFO\* 80 g

Reducción de higo, queso parmesano Grana Padano y pistaches tostados

### Plato Fuerte

(A ELEGIR)

#### PAPPARDELLE

##### FUNGI E TARTUFO

Cremini, shiitake, 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

#### TOTOABA 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 parrilla. 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 1 pza


Vainilla, chocolate, pistache y stracciatella

**\$ 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

**COÑAC:** 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

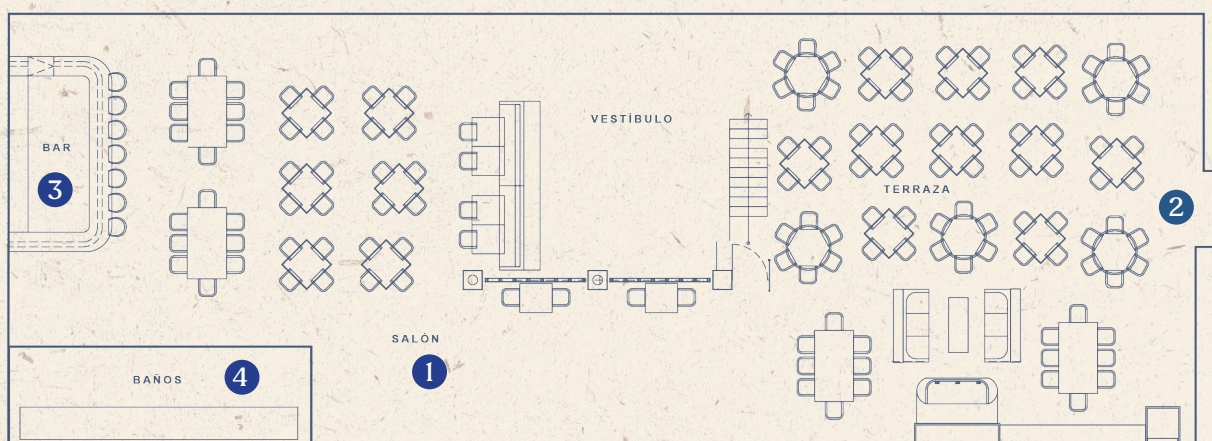
**2 Terraza**

90 personas

**3 Bar**

7 personas

**4 Sanitarios**



## Ubicación

TEL. (998) 840-71 83/84

Blvd. 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

@nicolettarestaurante    f Nicoletta Restaurant

**WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM**

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TILOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID AGE

LA VICENTA

HIROOF

Carolina's

Señor Flamingo

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWEY'S

Tap Line

THE

NASSAU PORT