



# 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,  
avéllana 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-glace 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

#### FUNGHI 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

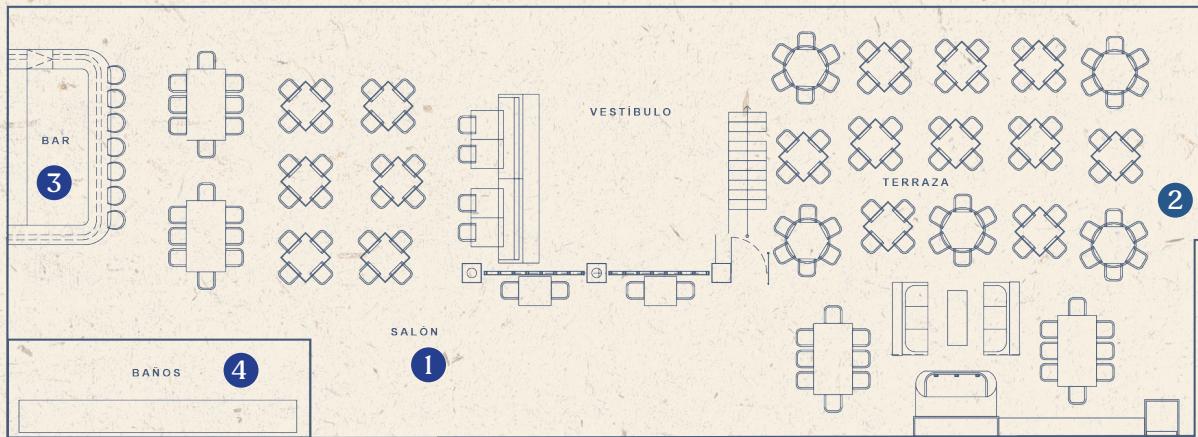
**2 Terraza**

90 personas

**3 Bar**

7 personas

**4 Sanitarios**



## *Ubicación*

TEL. (998) 840-71 83/84

Bvd. 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](http://WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM)

GRUPO  
**ANDERSON'S®**  
EST. 1963

TITOS Harry's PORFIRIO'S BAK' EL SQUID ROE LA VICENTA HIROOF Caffè Charlot Senior Fogg's fred's Nicoletta BODEGA ARGENTINA ROWLEY'S Tap Line THE EDGE NASSAU PORT