

Nicoletta®

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN



CANCÚN

POSDAS



HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN

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





MENÚ PLATINUM

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

VITELLO TONNATO* 90 g
Carpaccio de filete a la pimienta, bañado en salsa de ventresca. Finalizado con alcaparras, aceite de oliva, hoja de orégano y limón

PLATO FUERTE

(A ELEGIR)

SPAGHETTI CACIO E PEPE
Mantequilla, queso pecorino romano, albahaca 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)

TIRAMISÚ
(Para compartir)
Crema de mascarpone con amaretto y capas de soletas humectadas con café. Terminado con cocoa en polvo

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

\$ 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



MENÚ BLACK

ENTRADA

(A ELEGIR)

CRUDO DE ATÚN* 80 g

Tartar de atún con frutas de temporada, albahaca, jugo de limón y aceite de oliva

BURRATA & ZUCCHINI

Con avellanas, aceite de oliva y ralladura de limón

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

PULPO AL FORNO 400 g

Con conserva de tomate, pimientos encurtidos y romero

LOBINA ALLA

PUTTANESCA 250 g

Al horno con chile quebrado y vino blanco

GNOCCHI AL

BOLOGNESE 180 g

POSTRE

(A ELEGIR)

TIRAMISÚ

(Para compartir)

Crema de mascarpone con amaretto y capas de soletas humectadas con café. Terminado con cocoa en polvo

TARTA TENERINA

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

\$ 1,200 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

\$1,000 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

(\$500 hora adicional)

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

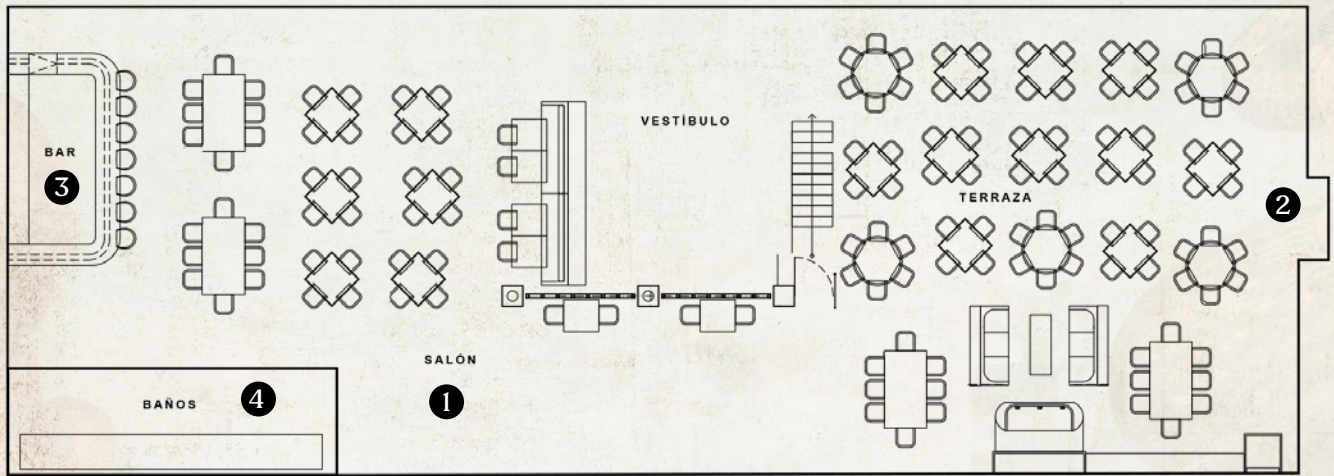


*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes

*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

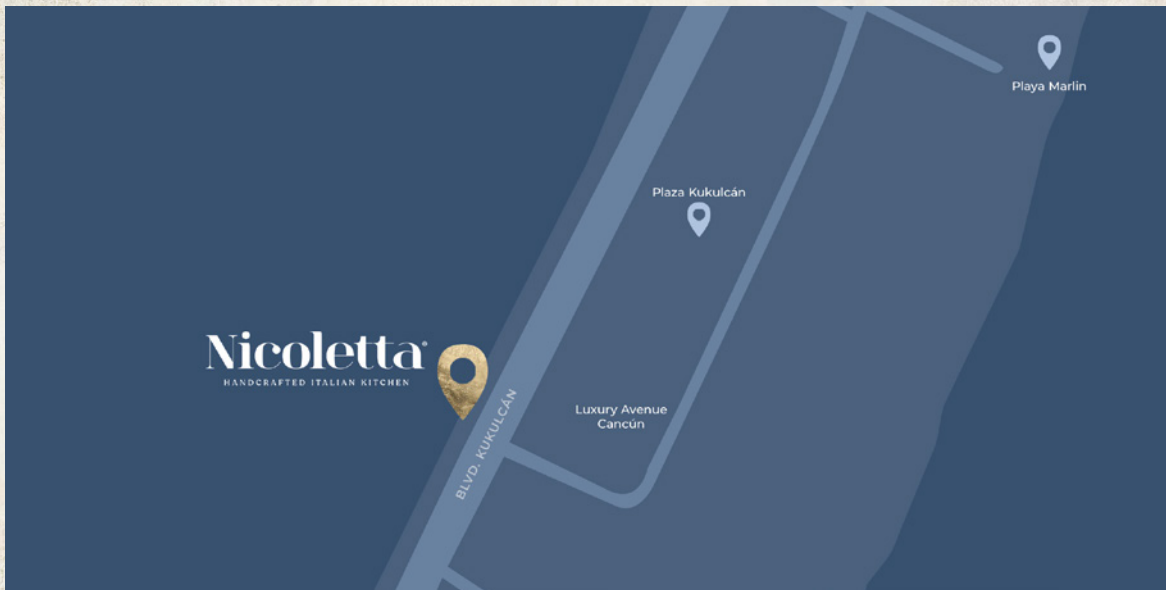
1 Salón
106 personas

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
(998) 840 7183/84

DIRECCIÓN DE VENTAS
Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

✕ @nicolettaestaurante @nicolettaestaurante f Nicoletta

WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1968

EL PORTENO

TITOS

Harry's

PORFIRO'S

BAK'

CAO

EL SQUID AGE

LA VICENTA

HIROOF

CapinChulo

SenorFrog

Fred's

Nicoletta

ERIZO

Nicoletta®

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN



FELIZ
NAVIDAD

