



**Nicoletta**<sup>®</sup>

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

#### 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 virge 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

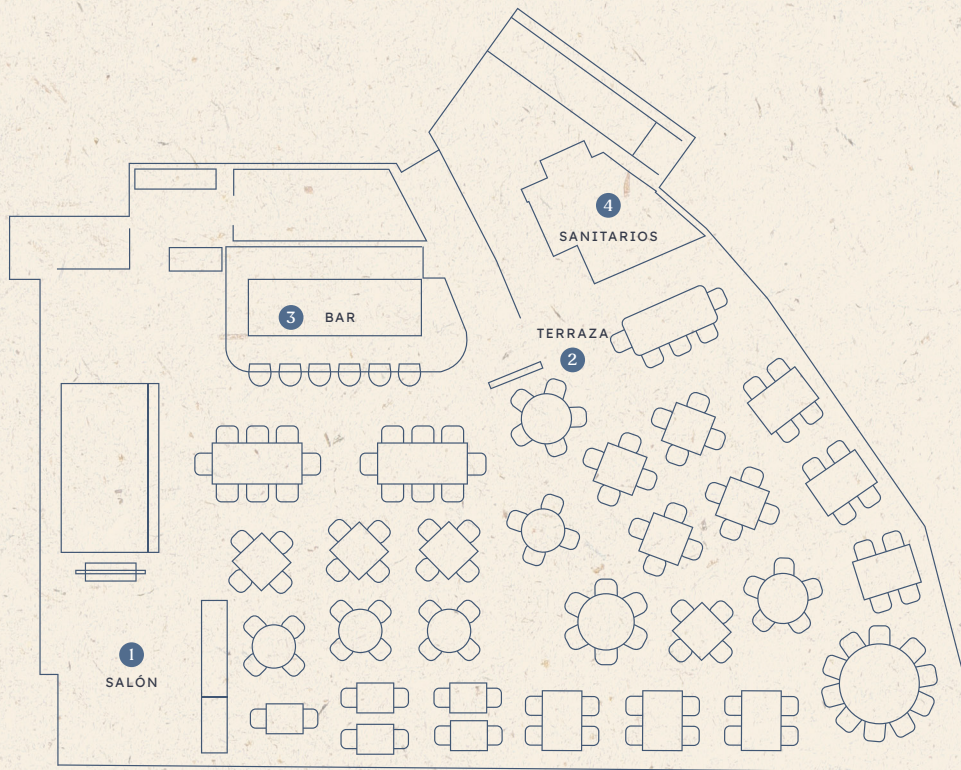
Total: 138 personas

**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

@nicolettarestaurante    f Nicoletta Restaurant

**WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM**

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TITOS

Harry's

PORFIRO'S

BAK

EL SQUID BOE

LA VICENTA

ROOF

Cartón Charles

Señor Frijoles

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWEY'S

Tap Line

THE LINE

SHAW'S  
NASSAU PORT