



Nicoletta[®]

MODERN ITALIAN KITCHEN

ESPAÑOL

GRUPO
ANDERSON'S[®]
EST. 1963





MODERN ITALIAN
N[®]
CHEN



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

ANTIPASTI

CORAZONES DE ALCACHOFA Confitados en aceite de oliva, pimientos rostizados y vinagreta de mostaza	\$270	FLOR DE CALABAZA A LA FORMAGGIO Capeadas y rellenas de queso de cabra, avellana tostada, jus de betabel, moras y vino	\$320
BERENJENA PARMIGIANA Salsa de tomate, queso gratinado y albahaca	\$280	*CARPACCIO DI MANZO 120 g De res con alcázaras al limón, aderezo de anchoas, mostaza y balsámico de higo	\$450
CRISPY BABY CALAMARI 250 g Alioli de tomate deshidratado y tártara de aceitunas negras	\$290	CARPACCIO DE BETABEL Con vinagreta de balsámico y frambuesa, cremoso de aguacate, tomates cherry, arúgula baby, pistache tostado y nitrógeno de queso de cabra	\$220
ANTIPASTO DAL CAMPO 290 g Lomo embuchado, chorizo, prosciutto, queso manchego, gorgonzola, uvas y nueces	\$450	OSTIONES AL FORNO 4 pzas Queso parmesano, mozzarella, cebolla, espinaca, ajo y albahaca	\$450
ALBÓNDIGAS AL FORNO 100 g Con fondue de grana padano	\$320	*CARPACCIO DI TONNO 120 g Atún aleta amarilla y atún blanco. Acompañado de caviar (5 g), tomates cherry y vinagreta de limón	\$360
ASPARAGO A LA PARMIGIANA Empanizados con salsa de tomate deshidratado, queso gratinado y orégano	\$290	*TARTAR DE RES CON TRUFA 120 g Filete marinado con cebolla, mostaza y aceite de trufa. Con un huevo de codorniz y láminas de trufa. Acompañado con ensalada de arúgula y mix de tomates cherry	\$480
ARANCINI DE PATO 3 pzas Con puré de camote y naranja, reducción de higo y hojuela de oro	\$380	*TARTAR DE SALMÓN 120 g Marinado con ralladura de limón, jengibre fresco y mostaza Dijon. Acompañado de aguacate, aderezo de anchoas y ensalada marinada con aceite de olivo y limón. Finalizado con caviar de pez volador	\$340
SFERE DI PARMIGIANO 3 pzas Esferas de queso parmesano en salsa de pimientos rostizados	\$290		

INSALATE E ZUPPE

FRUTTI DI BOSCO CAPRESE Frutos rojos, tomate cherry, balsámico de higo y pesto. Con mozzarella artesanal	\$360	CREMA DE TOMATE ROSTIZADO Con queso de cabra	\$190
BURRATA ARTESANAL 135 g Relleno de pesto sobre aguacate y arúgula. Acompañado de tomate cherry, tuile prosciutto y trufa negra (1 g)	\$520	MINISTRONE Sopa de verduras, pasta farfalle, pesto, jitomate guaje y queso parmesano	\$190
*INSALATTA CESAR Con aderezo tradicional y Pecorino Romano	\$290		



PRIMI PIATI

25 LAYER LASAGNA (para compartir) De espinaca y mozzarella	\$490	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 160 g En bisque de langosta al brandy	\$470
GNOCCHI En mantequilla de salvia y salsa de gorgonzola con prosciutto crujiente	\$380	PASTA PROVENZALE Con albahaca en oro y pesto de pistache	\$380
RIGATONI PICCANTI Crema de tomate con peperoncino y vodka	\$320	ALFREDO 1907 Con grappa, preparada en mesa dentro de pieza de queso grana padano	\$420
RISOTTO DI FUNGHI Con trufa negra y aceite de trufa blanca	\$590	RISOTTO DE LANGOSTA 120 g Acompañado de espárragos y aceite de ajo	\$890
CANNELLONI DI CARNI Con bolognesa	\$360	SPAGHETTI VERDE ALLA PUTTANESCA 120 g Con langosta, vino blanco, anchoas, alcaparras, tomate cherry y salsa de tomate	\$850
RAVIOLI DE RICOTTA EN SALSA DE LANGOSTA De tinta de calamar relleno de ricotta de oveja y salsa de langosta salteada en vino blanco con queso parmesano	\$820	CAPELLINI A LA DIAVOLA Con camarón (120 g), aceite de ajo, chile, pimienta morrón rojo, piñón blanco y peperoncino	\$560
THE GIANT MEATBALL SPAGHETTI 250 g Albóndiga gigante rellena de queso	\$360	BUCATINI ALLE VONGOLE Bucatini mixto con tinta de calamar y natural, salsa al vino blanco con almejas, mejillones, tomates cherry, cebollín fresco y aceite de chile	\$390
TORTELLINI DE SHORT RIB 180 g Con camote naranja, salsa de papa trufada y jugo de carne natural al vino tinto	\$390	RISOTTO DE SÉMOLA TRUFADO Con queso parmesano Grana Padano y láminas de trufa	\$420

ESPECIALES

CAPPELLETTI DE QUESO DE CABRA
Pasta fresca de betabel, relleno de queso de cabra, ricotta y caviar de azafrán con nuez tostada \$320

PIZZA

AGUACATE, BURRATA & TRUFA	\$750	CARNES FRÍAS ITALIANAS	\$540
FUNGHI & TRUFA	\$880	PERA, GORGONZOLA Y NUEZ	\$420
PROSCIUTTO ALLA TAVOLA	\$480	FRUTTI DI MARE CON ALIOLI SEPIA	\$540
MARGHERITA	\$380		



SECONDI

TERRA

MILANESA DE CHULETA DE TERNERA 650 g \$1,600
(para compartir)

Chuleta de ternera con salsa de tomate deshidratado, queso mozzarella y albahaca

RACK DE CORDERO 280 g \$850
Al romero con puré de berenjena quemada y mermelada de dátil

SHORT RIB 250 g \$550
Glaseado con jus de oporto. Acompañado de spaghetti de zucchini

FILETTO DI MANZO 250 g \$800
A la parrilla. Acompañado de puré de papa mousseline con gorgonzola, jugo de oporto y vegetales salteados con pancetta y pistache

CHAMORRO DE TERNERA \$550
Cocinado al horno. Acompañado de gnocchetti sardi, zanahorias cambray y espárragos salteados. Bañados con su jugo reducido y almendras fileteadas

RACK DE TERNERA \$780
Acompañado de risotto con mantequilla y queso grana padano

POLLO EN SALSA VELOUTÉ 200 g \$420
Acompañado con gnocchis de zanahoria salteadas con romero

MARE

BRANZINO AL HORNO DE LEÑA 900 g \$1,600
Pescado entero en salsa gremolata de perejil, limón y ajo

LOBINA AL SARTÉN 280 g \$950
En aceite de oliva, jugo de mejillones, papa confitada y piccata de alcaparra

SALMÓN EN TABLA DE CEDRO 280 g \$620
Con espinaca y albahaca salteada, pimientos rostizados, salsa arrabiata y limón confitado

LANGOSTINOS AL GRILL 600 g (para compartir) \$1,600
Con mantequilla de ajo y tomate deshidratado

CARTOCCIO FRUTTI DI MARE \$520
Flameado en mesa. Mezcla de salmón, camarón, calamar y mejillón al vino blanco. Con fettucini en cubierta de pan con aceite de ajo

PULPO AL PESTO \$580
Pulpo a las brasas con coulis de pimiento rostizado, cubos de polenta crocante, pesto y aceite de albahaca

CONTORNO

ZANAHORIA PICCOLETTA 120 g \$220
Con ricotta de oveja hecho en casa y miel de trufa blanca

ELOTITOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE HONGOS 150 g \$180

HONGOS AL LIMÓN CON ORÉGANO 200 g \$180

GRATÍN DE PAPA CON JUGO DE CARNE 150 g \$180

Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no es obligatoria | Precios en pesos mexicanos | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción | * El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA



LA DOLCE VITA

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

\$450

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"

\$410

TARTA TENERINA

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

\$290

CANNOLIS 2 pzas

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

\$280

APPLE TART 1 pza (para compartir)

Con Nutella® y cajeta en el relleno. Acompañado de palomitas nitro de queso mascarpone y nuez tostada

\$420

AFFOGATO

Helado de vainilla moldeado en la figura de Venus de Milo, cubierto por Café caramel NESPRESSO®

\$250



Todos nuestros precios incluyen IVA. | Servicio opcional
| Precios en pesos mexicanos

MIXOLOGÍA

CARINA

\$280

Mezcal Unión® (30 ml), red velvet mix de licor de fresa y chocolate (60 ml), vermouth rosso, mantequilla clarificada, jugo de arándano y puré de fresa

MARENA

\$280

Gin Tanqueray® (30 ml), limoncello (30 ml), jugo de pepino, jarabe natural y albahaca

FIORELLA

\$300

Grappa (50 ml), licor de saúco (30 ml), cordial de lemongrass (100 ml), vino blanco (100 ml) y mix de frutas

NICOLETTA

\$320

Ron fatwash con mantequilla y cacao (50 ml), chartreuse amarillo, café espresso y jarabe natural

VENUS

\$260

Smirnoff® (30 ml), vermouth seco (50 ml), orgeat de pistache y cardamomo (50 ml), jugo de limón amarillo y menta

PAOLA

\$360

J.W. Gold label® (45 ml), jarabe de agua de coco, jugo de piña, jugo de limón verde, café espresso





TEL. 9841476542
ventas@andermail.com

5 Av. Nte. s/n, entre calles 12 y 14,
 Centro, 77710 Playa del Carmen, Q.R.

GRUPO
ANDERSON'S
 EST. 1963

TIOS

Hazy's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL EQUINO

LA VICENTA

ROOF

Central Kitchen

Senior Fridge

MANTELA
 LATIN AMERICAN SOUL

TRONC

Nicoletta

moonlight
 TULUM

ERIZO
 BY BIRKBECK