

Nicoletta

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN

New Year's Eve

MENÚ

PRIMER TIEMPO

(A ELECCIÓN)

CARPACCIO DE MANZO AL TARTUFO 90 g

Conserva de tomate, arárgula, alioli de olivas negras, queso parmesano y cruasenes de focaccia

ENSALADA DE MOZZARELLA FRESCA

Espínaca baby, anagula italiana morada, mozzarella fresca, supremas de naranja, supremas de toronja, prosciutto tratado, especias caramelizadas y vinagreta de frutos rojos

SOPA MINESTRONE

Hecha a base de caldo de pollo, zanahorias, puerro, papa, cebolla, tomate, virto, timo, pasta, alubias y pesto fresco

SEGUNDO TIEMPO

(A ELECCIÓN)

LOBINA CON RISOTTO DE HONGOS Y ESPÁRRAGOS 100 g

Con funnel de pescado, ajo, chalotes, hongos, espárragos, cremado con mantequilla y queso grana padano, acompañado de lóbina y brócoli de chichara

RAVIOLI NICOLETTA 4 porciones

Rellenos de camarón. Con salsa de queso Grana Padano y langosta, aceite de albahaca y sarriá

FILETE TARTUFO 100 g

Filete de res cubierto de pimientas, con papa pavo, espárragos a la parrilla y salsa de trufa

CAVATELLI TRAPANESE

Pasta fresca con pesto, tomates confitados, almendra, nueces pecanas, albahaca frita y queso Grana Padano

TERCER TIEMPO

(A ELECCIÓN)

TIRAMISÚ

Crema de mascarpone con frangélico y capas de sables humedecidos con café y cocoa en polvo

PANNA COTTA FRUTOS ROJOS

Con salsa de fresa y frutos rojos frescos

PRECIO POR ADULTO

\$4,500 MXN

PRECIO POR NIÑO

\$2,250 MXN

RESERVA

998 151 5666

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1962

LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL PESO DE LAS PORCIONES SE ENVIARÁ A LA SECCIÓN NICOLETTA POR MEDIO DE UN CORREO ELECTRÓNICO DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS SELECCIONADA A SU OBLIGACIÓN. EL CONSUMO DE PRODUCTOS ALCOHÓLICOS ES BAJO LA RESPONSABILIDAD DE BUENA SELECCIÓN.