



TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

Menu à la carte

MICHELIN
2024

DEGUSTAZIONI

lascia fare a noi

9 APPETIZER

50

Serviti tre appetizer per volta

6 PORTATE

70

Benvenuto, antipasto, primo, secondo, pre-dessert e dessert

*I menù degustazione sono serviti
esclusivamente a tutti i
commensali*



CRUDI DI MARE

- OSTRICA GILLARDEAU** (1pz) 13  **6**
- GAMBERO ROSSO DI MAZARA** (1pz) 2  **8**
- SCAMPO PORCUPINE** (1pz) 2  **8**
- SASHIMI ALLA FIAMMA** (12pz) 4,6,11  **26**
Ricciola, tonno, salmone leggermente scottati con ponzu e olio evo
- TARTARE DI TONNO** 4  **16**
Tartare di tonno con salsa guacamole e porro croccante
- TARTARE DI SALMONE** 4,7,11  **14**
Tartare di salmone con gel di mango, creme fraiche e sesamo tostato
- TARTARE DI GAMBERO ROSSO** 4,9  **18**
Tartare di gambero rosso alla catalana con crema di pomodoro all'insalata, brunoise di patate e petali di cipolla rossa
- TRIS DI MINI TARTARE** 2,4,7,9,11  **26**
Gambero rosso, salmone e tonno
- CAVIALE OSCIETRA**  **35**
Servito con pan brioche tostato, panna acida ed erba cipollina
- PLATEAU** (per 2 persone) 2,4,7,9,11,13  **90**
2 pz gambero rosso, 2 pz scampo, 2 pz ostrica gillardeau, 1 pz caviale oscietra 10gr, tris di mini tartare (gambero rosso, salmone e tonno)

APPETIZER

- CROCCHETTE DI JAMON** (2pz) 1,3,7 **9**
Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su crema di peperoni arrosto e salsa aioli
- PANE, BURRO E ALICI** (2pz) 1,4,7  **9**
Pane in cassetta tostato, burro dolce della Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e lime
- GAMBERI FURAI** (2pz) 1,2,3,11  **9**
Gamberi panati al pane panko con maionese al wasabi
- LOBSTER ROLL** 1,2,3,7,10  **23**
Panino soffice al burro con polpa d'astice marinata e insalata coleslaw
- CROCCHETTE DI BACCALÀ** (2pz) 1,4,7 **10**
Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliato, scarola riccia e polvere di olive e capperi
- MAIALE THAI** 1,6,11  **13**
Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo
- CHEESE BURGER BY TRUTH** 1,4, **18**
Bun al burro con hamburger di Wagyu, cheddar affumicato, mayonese alla senape e cetriolini e insalata accompagnati da patate dolci
- GYOZA E GAMBERI** (4pz) 1,2,3,6,11 **13**
Gyoza piastrati ripieni di patata affumicata, gamberi e limone serviti con salsa ponzu profumata allo zenzero
- BAO AL TARTUFO** (3pz) 1,7 **12**
Bao (panini al vapore) ripieni di fonduta di parmigiano 36 mesi e perlage di tartufo

HUMMUS E AVOCADO 1,11  **10**
Hummus di ceci e avocado con crumble di pane all'aglio, paprika dolce e olio al prezzemolo

PATATE E CAVIALE (2pz) 7  **16**
Millefoglie di patata con caviale, erba cipollina e panna acidula

TACOS DI MARE (2pz) 4,11  **13**
Tacos di mais con tartare di salmone, salsa guacamole, insalata iceberg e semi di sesamo tostati(2pz)



PRIMI

RISOTTO CRUDO E COTTO DI MARE 2,4,13  **22**

Riso “Riserva San Massimo” con cotto di vongole, polpo, calamari e crudo di scampi e tartare di gambero rosso di Mazara

SPAGHETTINO FREDDO 1,2,7 **20**

Spaghettono freddo con emulsione di riccio di mare e lime, spuma di mozzarella di bufala e tartare di gambero rosso di Mazara

BOTTONI ALLA NERANO 1,3,7 **16**

Bottoni di pasta fresca ripieni di formaggi semi stagionati, crema di zucchine alla nerano e chips di zucchine

TAGLIOLINI ALL'ISCHITANA 1,3,7 **18**

Tagliolini all'uovo con ragout di coniglio all'ischitana aromatizzato alle erbe mediterranee e pomodoro



SECONDI

- BELLI PORK** 6,7  **18**
Pancia di maiale arrosto glassata alla teriaki con purea di cavolfiore e scalogno confit
- POLPO AL BARBECUE** 4,6,7  **20**
Spiedino di polpo glassato alla barbecue spicy con purè di patate e polvere di cipolla rossa
- CALAMARO RIPIENO** 7,11  **20**
Calamaro ripieno di patate affumicate e maggiorana serviti su sugo di pesce aromatizzato al limone
- QUAGLIA E MELANZANA** ,1,6,7,1  **24**
Petto di quaglia scottato al burro e laccato con salsa all'arancia e bon bon di coscette panate al pane panko serviti con melanzana alla teriyaki

¹ Glutine

² Crostacei

³ Uova

⁴ Pesce

⁵ Arachidi

⁶ Soia

⁷ Latticini

⁸ Frutta a guscio

⁹ Sedano

¹⁰ Senape

¹¹ Semi di sesamo

¹² Anidride Solforosa e solfiti

¹³ Molluschi

¹⁴ Lupini

*Alcuni prodotti freschi e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e venduti possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Un nostro responsabile incaricato è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, mediante l'esibizione di idonea documentazione (menu allergeni).

DOLCI

CHUPA CHUPS DI PASTIERA (3pz) 1,3,7 **7**
Chupa chups di pastiera napoletana
glassati al cioccolato bianco

SELEZIONE DI TARTELLETTE (4pz) 1,3,7,8 **9**
Pasta frolla ripiena di dulce de leche, ganache al
cioccolato fondente, namelaka al cioccolato bianco e
pistacchi, crema al limone e Meringa bruciata

SWEET TACOS (3pz) 1,3,7,9 **9**
Tacos con namelaka al cioccolato bianco, caramello
salato e arachidi sabbiati

FAKE TIRAMISÙ 1,3,7 **8**
Pan brioche cotto al burro con cremoso al
mascarpone e granita al caffè

CREMA BRUCIATA E LAMPONE 7  **9**
Creme brulè alla vaniglia bourbon con gel di lampone
e meringa al lime

FORMAGGI DI FINE PASTO 7  **15**
Con confetture

SERVIZIO 10%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa