



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

- 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  **18**
Millefoglie di patate con spicy tartare di tonno e creme fraiche all'erba cipollina
- TARTARE DI SALMONE** (2pz) 4,11  **15**
Tacos croccante di mais con tartare di salmone, insalata ghiaccio, crema di avocado e sesam
- CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO** 7  **22**
Gambero rosso di Mazara battuto con salsa rosa e pinoli tostati
- 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

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 coleslow
- CROCCHETTE DI BACCALÀ** (2pz) 1,4,7 **10**
Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliato, scarola riccia e polvere di olive e capperi
- 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
- UOVO AL TARTUFO** 1,3,7  **15**
Uovo morbido su spuma di pecorino buccia nera, porro croccante e tartufo nero
- MAIALE THAI** 1,6,11  **13**
Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo

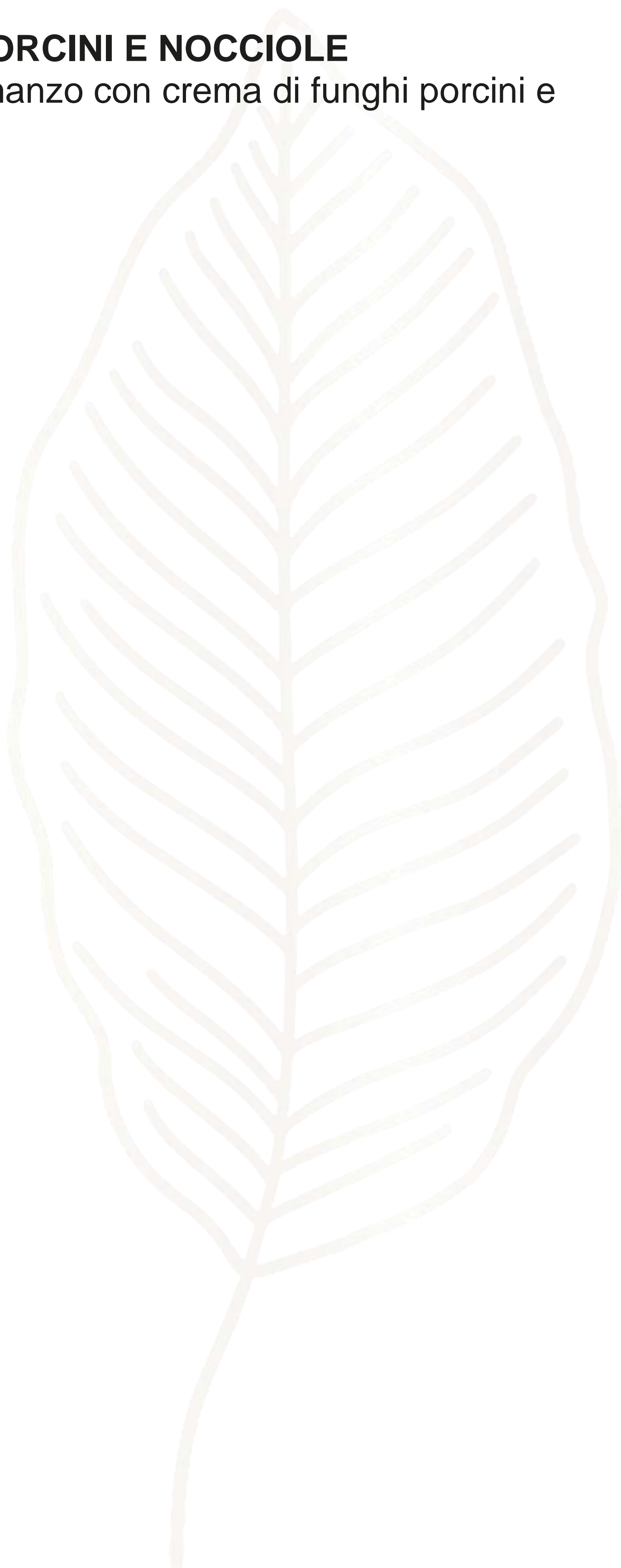
MELANZANA GLASSATA 1,6,7 
Melanzana glassata alla soia con fonduta
di Parmigiano 36 mesi, pomodoro al
tabasco, salsa verde e crumble all'aglio

13


MANZO, PORCINI E NOCCIOLE

Tartare di manzo con crema di funghi porcini e
nocciole

16



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
- RICCIO E LIMONE** ^{1,4} **26**
Linguine “Pastificio Gentile” con riccio, limone candito e polvere di alga di mare
- MISCHIATO CIME DI RAPA E PROVOLA** ^{1,7,} **18**
Pasta mista “Pastificio Gentile” con cime di rapa ripassate e latticello di provola
- TAGLIOLINI AL TARTUFO** ^{1,3,7} **22**
Tagliolini all’uovo con burro dolce della Normandia e tartufo nero di Bagnoli Irpino



SECONDI

BELLI PORK 6,7  **18**
Pancia di maiale arrosto glassata alla teriaki con
mais in varie consistenze e salsa verde

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 2,4  **20**
Calamaro ripieno di patate affumicate e maggiorana
serviti su sugo di pesce aromatizzato al limone

ANATRA IN DUE SERVIZI 1,6 **26**
Petto d'anatra scottato con il suo fondo, riduzione
all'arancia e friarielli napoletani.
Raviolo fritto ripieno di filettini d'anatra stracotti alle
ciliegie

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

SERVIZIO 10%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa