

TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

MENÙ À LA CARTE



APPETIZER

- CROCCHETTE DI JAMON** (2pz) 1,7 **7**
Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su
crema di peperoni arrosto e salsa aioli
- PANE, BURRO E ACCIUGHE** (2pz) 1,3,4,7 **7**
Pane in cassetta tostato, burro
dolce della Normandia,
acciughe del Mar Cantabrico e lime
- CANNOLO DI RICCIOLA** (2pz) 1,4,7 **12**
Ricciola marinata al lime, fritta in pane bianco
con salsa guacamole
- GAMBERI FURAI** (2pz) 1,2,3 **8**
Gamberi panati al pane panko
con maionese al wasabi
- TARTARE DI SALMONE** 1,4 **14**
Tartare di salmone con maionese alla
soia, cialda di riso soffiata e alga wakame
- LOBSTER ROLL** 1,2,7,10 **20**
Panino soffice al burro con polpa d'astice
marinata e insalata coleslaw
- CROCCHETTE DI BACCALÀ** (2pz) 1,4,7 **8**
Crocchette di baccalà su crema di
pomodoro grigliato,
scarola riccia e polvere di olive e capperi

CARCIOFO DI MARE (2pz) 2,7	14
Carciofo cotto a bassa temperatura, ripieno di purea di patate e tartare di gambero rosso di Mazara	
SANDWICH DI OMBRINA 2,7	14
Pan brioche con tartare di ombrina, maionese al lime, insalata iceberg ed erba cipollina	
MAIALE THAI (2pz)1,6,11	13
Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo	
SASHIMI ALLA FIAMMA (12pz) 1,4,11	26
Tonno, salmone e ricciola marinati alla salsa ponzu e sesamo, scottati alla fiamma	
CEVICHE DI TONNO	14
Tonno marinato al lime, cipolla rossa, peperoncino e coriandolo su brodo di pesce aromatizzato	
SPECK D'ANATRA	12
Affettato di petto d'anatra marinato e affumicato	
PORK TACOS (2pz)	12
Tacos di mais croccanti con stracotto di maiale Alla teriyaki, crauti e pomodoro piccante	

PRIMI

- RISOTTO CRUDO E COTTO DI MARE** ^{2,4,13} **18**
Riso “Riserva San Massimo”
con cotto di vongole, polpo, calamari
e crudo di scampi e tartare di gambero rosso
- SPAGHETTINO FREDDO** ^{1,4,7} **18**
Spaghettono “Monograno Felicetti” con emulsione
di ricci di mare e lime, tartare di gambero e spuma
di bufala
- PORRO, ANATRA E TARTUFO** ^{1,7} **15**
Mezze maniche “Monograno Felicetti” con crema
di porro bruciata, ragout d’anatra, olio al rosmarino
e tartufo nero
- RAVIOLO CAPRESE** ^{1,7} **15**
Ravioli ripieni di formaggi semi-stagionati con
ristretto di pomodoro San Marzano, forduta di
grana e basilico

SECONDI

TRIGLIA E RICCIO 4,5,6,8 **22**

Triglia di scoglio scottata con purea di sedano rapa e riccio di mare

OMBRINA ALLA NERANO 4 **18**

Ombrina cotta a bassa temperatura con crema di zucchine alla nerano ed il suo fiore ripieno di ricotta al limone

BELLI PORK 1,6,11 **16**

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con jus alla teriyaki, scalogno caramellato, millefoglie di patate e salsa chimicurri

ANATRA ED ASPARAGI **18**

Petto d'anatra scottato su pelle con crema di topinambur, asparagi e jus alle amarene

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 aggiunta, mediante l'esibizione di idonea documentazione (menu allergeni).

DEGUSTAZIONI *lascia fare a noi*

9 APPETIZER

40

Serviti tre appetizer per volta

4 PORTATE

50

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

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



DOLCI

- PASTIERA 2.0 (3pz)** 1,3,7 **6**
Chupa chups di pastiera napoletana
glassati al cioccolato bianco
- CREMA BRUCIATA** 3,7 **7**
Creme brûlé al caramello
e frutti di bosco
- CIOCCOLATO E PASSION FRUIT** 1,3,8 **8**
Mousse al cioccolato bianco con
cuore di passion fruit, crumble alle mandorle, gelato
al fior di latte e cialda al miele
- SELEZIONE DI TARTELLETTE** 1,3,7 **8**
Pasta frolla ripiena di dulce de leche, ganache al
cioccolato fondente, namelaka al cioccolato bianco
e passion fruit, crema al limone e Meringa bruciata
- FORMAGGI DI FINE PASTO CON
CONFETTURE** 7 **12**

SERVIZIO 10%

www.truthrestaurant.it



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa

