

TRUTH
APPETIZER RESTAURANT

Menu à la carte

APPETIZER

- CROCCHETTE DI JAMON** (2pz) 1,3,7 8
Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su crema di peperoni arrosto e salsa aioli
- PANE, BURRO E ACCIUGHE** (2pz) 1,4,7 8
Pane in cassetta tostato, burro dolce della Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e lime
- CANNOLO DI RICCIOLA** (2pz) 1,4 13
Ricciola marinata al lime, fritta in pane bianco con salsa guacamole
- GAMBERI FURAI** (2pz) 1,2,3,11 8
Gamberi panati al pane panko con maionese al wasabi
- LOBSTER ROLL** 1,2,3,7,10 20
Panino soffice al burro con polpa d'astice marinata e insalata coleslow
- CROCCHETTE DI BACCALÀ** (2pz) 1,4,7 9
Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliato, scarola riccia e polvere di olive e capperi
- PORK TACOS** (2pz) 6,11 13
Tacos di mais croccanti con stracotto di maiale alla teriyaki, crauti e pomodoro piccante
- TARTARE DI SALMONE** 3,4,6,11 15
Tartare di salmone con maionese alla soia, cialda di riso soffiata e alga wakame
- CARCIOFO E GAMBERO** (2pz) 2,7 15
Carciofo arrosto ripieno di spuma di patate e tartare di gambero rosso di Mazara

TARTARE DI MANZO 1,3,7, 	15
Tartare di manzo su pan brioche tostato al burro, olandese e tartufo nero	
UOVO MORBIDO 3,7 	15
Uovo 62° con funghi porcini, cremoso di Parmigiano e tartufo nero	
MAIALE THAI 1,6,11 	13
Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo	
SASHIMI ALLA FIAMMA (12pz) 1,4,11 	26
Sashimi di tonno, salmone e ricciola marinato alla salsa ponzu e scottati alla fiamma con alga wakame, pomodori confit e semi di sesamo tostati	
GAMBERO ROSSO 2,7 	18
Tartare di gambero rosso di Mazara con gel di passion fruit e panna acida	
SPECK D'ANATRA 1 	16
Affettato di petto d'anatra marinato con pane tostato al pomodoro	
CEVICHE DI TONNO 2,4 	15
Tartare di tonno con lime, cipolla rossa, paprika e coriandolo servita con brodetto di pesce aromatizzato	
SCAMPO PORCUPINE 1(pz) 2,4 	8
CAVIALE RUSSO OSCIETRA 10GR 	30
Caviale "Royal Food" servito con panna acida e pan brioche tostato al burro	
GAMBERO ROSSO DI MAZARA 1(pz) 2,4 	8

PRIMI

RISOTTO CRUDO E COTTO DI MARE	2,4,13	⊗	20
Riso “Riserva San Massimo” con cotto di vongole, polpo, calamari e crudo di scampi e tartare di gambero rosso di Mazara			
TAGLIOLINI E TARTUFO	1,3,7	⊗	20
Tagliolini all'uovo con burro dolce della Normandia e tartufo nero			
PORRO E ANATRA	1,3,7	⊗	16
Tagliatelle all'uovo con ragout d'anatra, crema di porro bruciata e speck d'anatra croccante			
TOTANO E LATTICELLO AFFUMICATO	1,4,7	⊗	16
Mezze maniche “Monograno Felicetti” con ragout di totano rosso, latticello di bufala affumicato e polvere di patata viola			

SECONDI

POLPO E POMODORO 1,4

18

Polpo alla brace su crema di melanzane
affumicata e pappa al pomodoro

TRIGLIA E RICCIO 4,9

22

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

BELLI PORK 1,6,11

16

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

MANZO, ZUCCA E TARTUFO 8

20

Guancia di manzocotta a bassa temperatura con
crema di zucca, nocciole tostate e tartufo nero

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

45

Serviti tre appetizer per volta

4 PORTATE

60

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

7

Chupa chups di pastiera napoletana
glassati al cioccolato bianco

CREMA BRUCIATA 3,7

8

Creme brûlé al caramello con amarene

CIOCCOLATO E LAMPONE 1,3,7,8

8

Mousse al cioccolato fondente con
cuore di lampone, crumble di frolla e gelato al fior di
latte

SELEZIONE DI TARTELLETTE 1,3,7

8

Pasta frolla ripiena di dulche 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%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa