



# 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

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

# 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

<b>POLPO E POMODORO</b> 1,4 	<b>18</b>
Polpo alla brace su crema di melanzane affumicata e pappa al pomodoro	
<b>TRIGLIA E RICCIO</b> 4,9 	<b>22</b>
Triglia di scoglio scottata con purea di sedano rapa e riccio di mare	
<b>BELLI PORK</b> 1,6,11 	<b>16</b>
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con jus alla teriyaki, scalogno caramellato, millefoglie di patate e salsa verde	
<b>MANZO, ZUCCA E TARTUFO</b> 8 	<b>20</b>
Guancia di manzocotta a bassa temperatura con crema di zucca, nocciole tostate e tartufo nero	

<sup>1</sup> Glutine	<sup>2</sup> Crostacei	<sup>3</sup> Uova	<sup>4</sup> Pesce	<sup>5</sup> Arachidi	<sup>6</sup> Soia	<sup>7</sup> Latticini
<sup>8</sup> Frutta a guscio	<sup>9</sup> Sedano	<sup>10</sup> Senape	<sup>11</sup> Semi di sesamo	<sup>12</sup> Anidride Solforosa e solfiti	<sup>13</sup> Molluschi	<sup>14</sup> 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 brûlée 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 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%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa