

APPETIZER

CROCCHETTA DI JAMON 7

Crocchetta di prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano (2pz)

UOVO MORBIDO 10

Uovo cotto a 62° con fonduta di pecorino Carmasciano, speck d'anatra e tartufo nero

GAMBERI FURAI 7

Gambero avvolto con pane panko e fritto servito con mayo al wasabi (2pz)

PANE, BURRO E ALICI 6

Pane in cassetta tostato, burro dolce della Normandia ed acciughe del Mar Cantabrico (2pz)

TACOS DI MANZO 9

Tacos morbido con tartare di manzo, tabasco verde, salsa aioli e scarola riccia (2pz)

POLPO FRITTO 10

Polpo fritto alla semola, crema di melanzane a funghetto e spuma di mozzarella

CROQUETAS DE BACALAO 7

Crocchetta di baccala servite su crema di datterino grigliato e polvere di capperi (2pz)

LOBSTER ROLL 16

Panino soffice al burro farcito con polpa d'astice marinata ed insalatina coleslaw

SALUMI e FORMAGGI

SELEZIONE DI SALUMI 9

Jamon Iberico, salame di cervo, speck d'anatra, lardo dei Nebrodi e n'duja di spilinga

SELEZIONE DI FORMAGGI 10

Comte cyclamen 24 mesi, pecorino Carmasciano, bufarolo, shropshire blue affumicato

CRUDI DI MARE

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 5

SCAMPO IRLANDESE 5

OSTRICA "GILLARDEAU" 5

*al pezzo

TARATUFI (150GR) 12

Tartufi di mare con salsa citronette e tabasco verde

TARTARE DI SALMONE 10

Salmone con salsa guacamole e panna acida

SASHIMI DI TONNO 12

Tonno pinna gialla servito con salsa Teriyaki

CEVICHE DI RICCIOLA 14

Ricciola leggermente marinata con lime, coriandolo, cipolla rossa e peperoncino servita su brodo di pesce aromatizzato

TARTARE DI CAMBERO 14

Gambero rosso di Mazara con emulsione allo zenzero e perlage di tartufo

DEGUSTAZIONI

DEGUSTAZIONE 9 APPETIZER 35

Serviti tre appetizer per volta

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE 45

Amouse - bouche, antipasto, primo, secondo, pre-dessert e dessert

DOLCI

PANE, LATTE E CAFFÈ 6

Pane inzuppato in caffè latte, cotto con burro chiarificato e gelato al caffè

LEMON TART 6

Pasta frolla con crema al limone, frangipane alle mandorle e meringa bruciata

PASTIERA 2.0 6

Chupa Chups di pastiera napoletana ricoperti al cioccolato bianco

CIOCCOLATO E LAMPONI 6

Mousse al cioccolato fondente 70%, terra di cacao dark e lamponi

SELEZIONE DI TARTELLETTE 6

Disco di frolla al dulce de leche, namelaka al cioccolato bianco e passion fruit, ganache al cioccolato fondente





PRIMI

SPAGHETTINO FREDDO

Spaghettono "Monograno Felicetti" con emulsione di riccio di mare e lime, battuto di gambero rosso e spuma di mozzarella di bufala

TAGLIOLINO AL TARTUFO

Tagliolino di pasta all'uovo con burro dolce della Normandia e tartufo nero

RISOTTO CON CRUDO E COTTO DI MARE

Riso Vialone Nano "Riserva San Massimo" con cotto di polpo, calamaro, cozze e vongole, crudo di scampa, gambero e tartufo

SPAGHETTO ALLA NERANO

Spaghetti con zucchine fritte, basilico, burro, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Grana Padano 24 mesi e caciocavallo Podolico

SECONDI

18 CALAMARO SCOTTATO 15

Calamaro scottato con scarola liscia liquida, crumble di arachidi e lime e insalatina di scarola riccia, pomodoro confit e polvere di olive nere

14 FILETTO DI MANZO 20

Filetto di manzo cotto al burro chiarificato su brodetto di funghi shiitake ed alga wakame con spinacino fresco e patate ratte, panna acida ed erba cipollina

18 FRITTURA DI PESCE 18

Calamari, gamberi e paranza frita in tempura servita con salsa ponzu e salsa agrodolce ed erba cipollina

12 PANCIA DI MAIALE 15

Pancia di maiale cotta lentamente, glassata alla teriyaki, zucca confit e salsa chimicurri



www.truthrestaurant.it



Seguici su: TRUTH Restaurant TRUTH Restaurant Aversa

*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).