

APPETIZER

CROCCHETTA DI JAMON ^{1,7} 7
Crocchetta di prosciutto crudo e formaggio su crema di peperoni arrosto (2pz)

UOVO MORBIDO ^{3,7} 10
Uovo cotto a 62° con fonduta di pecorino, speck d'anatra e perlage di tartufo

GAMBERI FURAI ^{1,2,3} 8
Gamberi panati al panko e fritti serviti con maionese al wasabi (2pz)

PANE, BURRO E ACCIUGHE ^{1,4,7} 7
Pane in cassetta tostato, burro dolce della Normandia e acciughe del Mar Cantabrico

TACOS DI MANZO ^{1,3,6} 9
Tacos morbido con tartare di manzo al tabasco verde, salsa aioli e scarola riccia

POLPO FRITTO ^{3,7,13} 10
Polpo fritto alla semola con crema di melanzane a funghetto e spuma di bufala

CROCCHETTE DI BACCALÀ ^{1,4,7} 8
Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliato e polvere di olive e capperi

CANNOLO DI RICCIOLA ^{1,4} 10
Ricciola marinata al lime, fritta in pane bianco con salsa guacamole

TARTARE DI MANZO ^{1,3,7} 12
Tartare di manzo su pan brioche tostato, salsa olandese e tartufo

CARCIOFO E GAMBERI ^{2,7} 12
Carciofo arrosto ripieno di spuma di patate e tartare di gambero rosso

LOBSTER ROLL ^{1,2,3,7,10} 18
Panino soffice al burro con polpa d'astice marinata e insalata coleslow

SALUMI E FORMAGGI

SELEZIONE DI SALUMI ¹ 14
Jamon Iberico, speck d'anatra, salame di cervo, lardo dei Nebrodi e pane in cassetta tostato alla 'nduja di Spilinga

SELEZIONE DI FORMAGGI ⁷ 15
Comte 24 mesi, shropshire blue affumicato, bufarolo e pecorino Carmasciano

CRUDI DI MARE

GAMBERO ROSSO DI MAZARA (1pz) ² 5

SCAMPO IRLANDESE (1pz) ² 5

TARTARE DI SALMONE ^{4,7,11} 12
Servita con crema di avocado, panna acida e semi di sesamo tostatati

TATARE DI GAMBERO ROSSO ² 15
Servita con emulsione allo zenzero e perlage di tartufo

CEVICHE DI RICCIOLA ^{4,2} 14
Ricciola leggermente marinata con lime, coriandolo, cipolla rossa e peperoncino servita con brodo di pesce aromatizzato

SASHIMI ALLA FIAMMA ^{4,6} 26
Tonno, salmone e ricciola scottati alla fiamma serviti con salsa ponzu e germogli

DEGUSTAZIONI

DEGUSTAZIONE 9 APPETIZER

35

Serviti tre appetizer per volta

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

45

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

I menu degustazione sono serviti esclusivamente a tutti i commensali

DOLCI

PANE, LATTE E CAFFÈ ^{1,3,7}

6

Pane inzuppato al caffè-latte, cotto al burro e servito con gelato al caffè

PASTIERA 2.0 ^{1,3,7}

6

Chupa Chups di pastiera napoletana ricoperti al cioccolato bianco

CIOCCOLATO E LAMPONI ^{1,3,7}

6

Mousse al cioccolato fondente 70% con cuore di lamponi servito con terra di cacao e gelato al fior di latte

SELEZIONE DI TARTELLETTE (4 pz) ^{1,3,7,8}

8

Dulche de leche, namelaka al cioccolato bianco e passion fruit, ganache fondente 70% e crema al limone e meringa bruciata



SERVIZIO 10%

TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

PRIMI

SPAGHETTINO FREDDO ^{1,2,3,7}

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

TAGLIOLINO AL TARTUFO ^{1,3,7}

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

RISOTTO CON CRUDO E COTTO DI MARE ^{2,4,13}

Riso "Riserva San Massimo" con cotto di polpo, calamari, cozze, vongole, crudo di scampi e gamberi rossi

SPAGHETTI ALLA NERANO ^{1,7}

Spaghetti "Monograno Felicetti" con zucchine fritte, basilico e misto di formaggi semi stagionati

SECONDI

18 CALAMARO, CAVOLFIORE E ARACHIDI ^{5,13} 15

Calamaro scottato con cavolfiore in doppia consistenza e crumble di arachidi e lime

15 MANZO, SPINACINO E PATATE ⁷ 15

Guancia di manzo stracotta con spinacino al burro e patate Ratte con panna acida e erba cipollina

18 FRITTURA DI PESCE ^{2,4,13} 18

Calamari, gamberi e paranza fritti in tempura serviti con salsa agrodolce all'arancia

12 MAIALE, ZUCCA E CHIMICHURRI ^{6,11} 15

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura glassata alla teriyaki servita con zucca al sesamo e salsa chimichurri



www.truthrestaurant.it



Seguici su: TRUTH Restaurant TRUTH Restaurant Aversa

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).