

# TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

## MENÙ À LA CARTE



# APPETIZER

- CROCCHETTE DI JAMON** (2pz) 1,7 **8**  
Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su  
crema di peperoni arrosto e salsa aioli
- PANE, BURRO E ACCIUGHE** (2pz) 1,3,4,7 **8**  
Pane in cassetta tostato, burro  
dolce della Normandia,  
acciughe del Mar Cantabrico e lime
- CANNOLO DI RICCIOLA** (2pz) 1,4,7 **13**  
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 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

<b>SANDWICH DI OMBRINA</b> 2,7	<b>14</b>
Pan brioche con tartare di ombrina, maionese al lime, insalata iceberg ed erba cipollina	
<b>MAIALE THAI</b> (2pz)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>
Tonno, salmone e ricciola marinati alla salsa ponzu e sesamo, scottati alla fiamma	
<b>CEVICHE DI TONNO</b>	<b>15</b>
Tonno marinato al lime, cipolla rossa, peperoncino e coriandolo su brodo di pesce aromatizzato	
<b>SPECK D'ANATRA</b>	<b>14</b>
Affettato di petto d'anatra marinato e affumicato	
<b>PORK TACOS</b> (2pz)	<b>13</b>
Tacos di mais croccanti con stracotto di maiale Alla teriyaki, crauti e pomodoro piccante	

# 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
- 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** 1,7 **16**  
Mezze maniche “Monograno Felicetti” con crema  
di porro bruciata, ragout d’anatra, olio al rosmarino  
e speck d’anatra croccante
- 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 E ASPARAGI** **18**

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

<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**

**55**

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 PASSION FRUIT** 1,3,8 **8**  
Cremoso 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](http://www.truthrestaurant.it)



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa

