

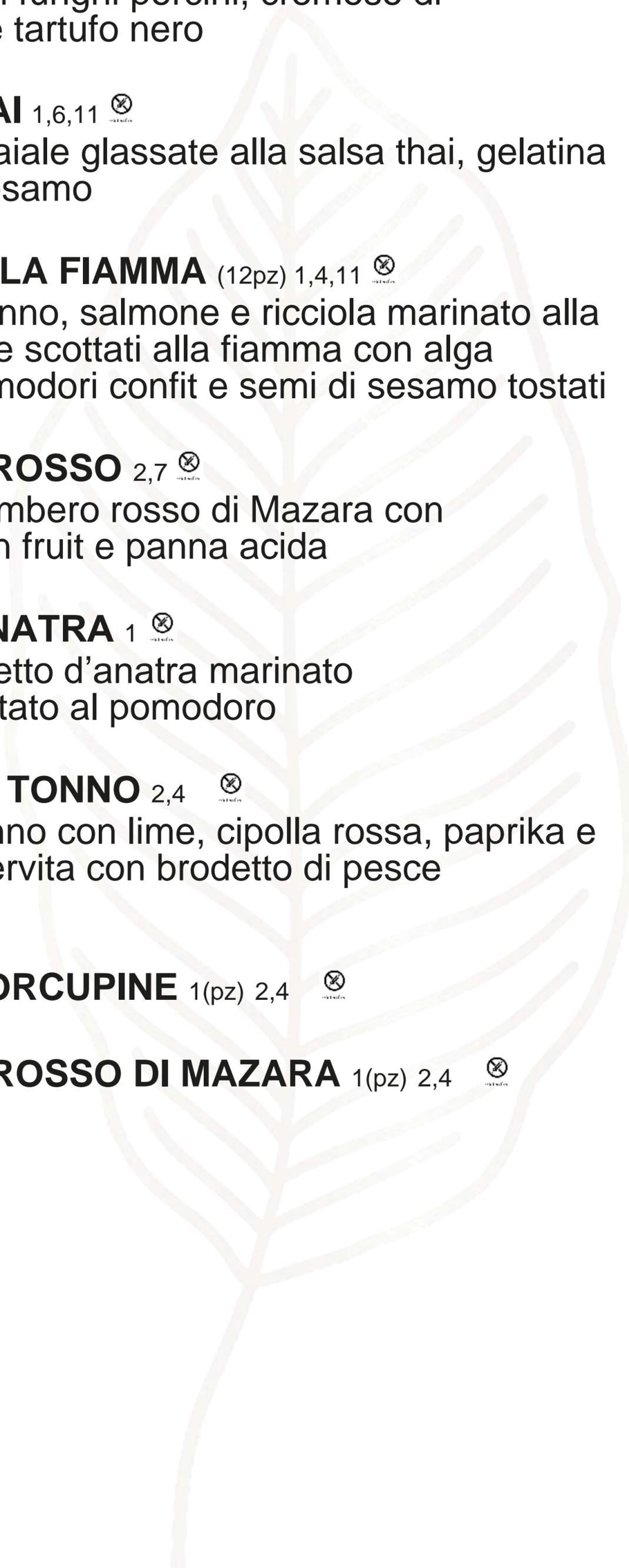


TRUTH
APPETIZER RESTAURANT

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,
accciughe 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
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 PASSION FRUIT** 1,3,7,8 **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%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa