

# TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

Menu à la carte

MICHELIN  
2023

# DEGUSTAZIONI

lascia fare a noi

## **9 APPETIZER**

**50**

Serviti tre appetizer per volta

## **6 PORTATE**

**70**

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

*I menù degustazione sono serviti  
esclusivamente a tutti i  
commensali*





# APPETIZER

## **CROCCHETTE DI JAMON** (2pz) 1,3,7 **9**

Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su crema di peperoni arrosto e salsa aioli

## **PANE, BURRO E ACCIUGHE** (2pz) 1,2,3,4, **9**

Pane in cassetta tostato con burro dolce della Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e lime

## **GAMBERI FURAI** (2pz) 1,2,3,11 **9**

Gamberi panati al pane panko con maionese al wasabi e alga wakame

## **PATATE E TARTUFO** 7 **15**

Millefoglie di patate con fonduta di Parmigiano 36 mesi, sugo d'arrosto e tartufo nero

## **LOBSTER ROLL** 1,2,3,7,10 **23**

Panino soffice al burro con polpa d'astice marinata e insalata coleslow

## **CROCCHETTE DI BACCALÀ** (2pz) 1,4,7 **10**

Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliato, scarola riccia e polvere di olive e capperi

## **CARCIOFO E GAMBERI ROSSI** 2,7 **15**

Carciofo in oliocottura con patata al burro affumicato e tartare di gambero rosso di Mazara

## **SALMONE E CAVIALE** (2pz) 3,4,6,11 **18**


Blinis con tartare di salmone, creme fraiche e caviale Oscietra

## **MAIALE THAI** 1,6,11 **13**

Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo

- UOVO AL TARTUFO** 1,3,7  **15**  
Uovo morbido su spuma di pecorino buccia nera, porro croccante e tartufo nero
- SASHIMI ALLA FIAMMA** (12pz) 1,4,11  **23**  
Tonno, salmone e ricciola marinati alla salsa ponzu e scottati alla fiamma con alga wakame, pomodori confit e semi di sesamo tostati
- GAMBERO E PASSION FRUIT** 2,7  **18**  
Tartare di gambero rosso di Mazara con gel di passion fruit e panna acida
- TARTARE DI MANZO** 1,3,7  **16**  
Pan brioche tostato al burro con tartare di manzo, salsa olandese e tartufo nero
- CHEESE BURGER BY TRUTH** 1,4 **18**  
Bun al burro con hamburger di wagyu, cheddar affumicato, mayonese alla senape e cetriolini e insalata accompagnati da patate dolci
- CAVIALE RUSSO OSCIETRA 10Gr** 1,7  **35**  
Caviale Oscietra servito con panna acida e pan brioche tostato al burro
- CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA** (1pz) 1,7  **8**
- CRUDO DI SCAMPO PORCUPINE** (1pz) 2  **8**

# PRIMI

- RISOTTO CRUDO E COTTO DI MARE** 2,4,13  **22**  
Riso “Riserva San Massimo”  
con cotto di vongole, polpo, calamari  
e crudo di scampi e tartare di gambero rosso di Mazara
- TAGLIOLINI E TARTUFO NERO** 1,3,7 **20**  
Tagliolini all’uovo con burro dolce della  
Normandia e tartufo nero
- PLIN E PORCINI** 1,3,7 **22**  
Ravioli del Plin con funghi porcini, fonduta di  
Parmigiano 36 mesi e sugo d’arrosto
- GYOZA E GAMBERI** 1,2,4 **18**  
Gyoza ripieni di gamberi, patate e limone su  
bouillabaisse di scoglio profumata allo zenzero



# SECONDI

## **BACCALA' E PEPERONE CRUSCO** 4,7 **18**

Baccalà cotto a bassa temperatura su crema di topinambur affumicata e peperone crusco

## **BELLI PORK** 6,7 **18**

Pancia di maiale arrosto glassata alla teriyaki con crema di cavolo bianco e scalogno confit

## **POLPO AL BARBEQUE** 4,6,7 **20**

Spiedino di polpo glassato alla barbeque spicy con purè di patate e polvere di cipolla rossa

## **MANZO E SEDANO RAPA** 6,7 **20**

Controfiletto di Manzo arrostito con purea di sedano rapa al tartufo e jus di manzo

<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).

# DOLCI

## **PANNA COTTA E PISTACCHIO** <sup>1,3,7,8</sup> **9**

Panna cotta alla vaniglia Bourbon con cremoso al pistacchio, spugna al cacao, amarene e pistacchi sabbiati

## **SWEET TACOS** (3pz) <sup>1,3,7</sup> **9**

Tacos con namelaka al cioccolato bianco, caramello salato e arachidi sabbiati

## **CIOCCOLATO E LAMPONE** <sup>3</sup> **8**

Mousse al cioccolato fondente 70% con cuore di lampone, crumble di frolla e gelato al fior di latte

## **SELEZIONE DI TARTELLETTE** (4pz) <sup>1,3,7,8</sup> **9**

Dischi di pasta frolla al burro ripieni di dulce de leche, namelaka al cioccolato bianco e pistacchi sabbiati, ganache al cioccolato fondente, crema al limone e meringa

## **PASTIERA 2.0** <sup>1,3,7</sup> **7**

Chupa chups di pastiera napoletana glassati al cioccolato bianco

## **FORMAGGI DI FINE PASTO** <sup>7</sup> **15**

SERVIZIO 10%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa