



# TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

**Menu à la carte**

**MICHELIN**  
2024

# 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*




# CRUDI DI MARE

- GAMBERO ROSSO DI MAZARA** (1pz) 2  **8**
- SCAMPO PORCUPINE** (1pz) 2  **8**
- SASHIMI ALLA FIAMMA** (12pz) 4,6,11  **26**  
Ricciola, tonno, salmone leggermente scottati con ponzu e olio evo
- TARTARE DI TONNO** 4  **18**  
Millefoglie di patate con spicy tartare di tonno e creme fraiche all'erba cipollina
- TARTARE DI SALMONE** (2pz) 4,11  **15**  
Tacos croccante di mais con tartare di salmone, insalata ghiaccio, crema di avocado e sesam
- CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO** 7  **22**  
Gambero rosso di Mazara battuto con salsa rosa e pinoli tostati
- TRIS DI MINI TARTARE** 2,4,7,9,11  **28**  
Gambero rosso, salmone e tonno
- CAVIALE OSCIETRA**  **35**  
Servito con pan brioche tostato, panna acida ed erba cipollina

# 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 ALICI** (2pz) 1,4,7  **9**  
Pane in cassetta tostato, 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
- 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
- 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
- GYOZA E GAMBERI** (4pz) 1,2,3,6,11 **13**  
Gyoza piastrati ripieni di patata affumicata, gamberi e limone serviti con salsa ponzu profumata allo zenzero
- UOVO AL TARTUFO** 1,3,7  **15**  
Uovo morbido su spuma di pecorino buccia nera, porro croccante e tartufo nero
- MAIALE THAI** 1,6,11  **13**  
Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo

**MELANZANA GLASSATA** 1,6,7   
Melanzana glassata alla soia con fonduta  
di Parmigiano 36 mesi, pomodoro al  
tabasco, salsa verde e crumble all'aglio

**13**


**MANZO, PORCINI E NOCCIOLE**

Tartare di manzo con crema di funghi porcini e  
nocciole

**16**



# PRIMI

- RISOTTO CRUDO E COTTO DI MARE** <sup>2,4,13</sup>  **22**  
Riso “Riserva San Massimo” con cotto di vongole, polpo, calamari e crudo di scampi e tartare di gambero rosso di Mazara
- RICCIO E LIMONE** <sup>1,4</sup> **26**  
Linguine “Pastificio Gentile” con riccio, limone candito e polvere di alga di mare
- MISCHIATO CIME DI RAPA E PROVOLA** <sup>1,7,</sup> **18**  
Pasta mista “Pastificio Gentile” con cime di rapa ripassate e latticello di provola
- TAGLIOLINI AL TARTUFO** <sup>1,3,7</sup> **22**  
Tagliolini all’uovo con burro dolce della Normandia e tartufo nero di Bagnoli Irpino



# SECONDI

**BELLI PORK** 6,7  **18**  
Pancia di maiale arrosto glassata alla teriaki con topinambur in varie consistenze e salsa verde

**POLPO AL BARBECUE** 4,6,7  **20**  
Spiedino di polpo glassato alla barbecue spicy con purè di patate e polvere di cipolla rossa

**BRANZINO AL MAIS** 4,7  **26**  
Trancio di branzino cotto a bassa temperatura con purea di mais al burro e mini pannocchia arrostita

**ANATRA IN DUE SERVIZI** 1,6 **26**  
Petto d'anatra scottato con il suo fondo, riduzione all'arancia e friarielli napoletani.  
Raviolo fritto ripieno di filettini d'anatra stracotti alle ciliegie

<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 aggiuntiva, mediante l'esibizione di idonea documentazione (menu allergeni).

# DOLCI

**CHUPA CHUPS DI PASTIERA** (3pz) 1,3,7 **7**  
Chupa chups di pastiera napoletana  
glassati al cioccolato bianco

**SELEZIONE DI TARTELLETTE** (4pz) 1,3,7,8 **9**  
Pasta frolla ripiena di dulce de leche, ganache al  
cioccolato fondente, namelaka al cioccolato bianco e  
pistacchi, crema al limone e Meringa bruciata

**SWEET TACOS** (3pz) 1,3,7,9 **9**  
Tacos con namelaka al cioccolato bianco, caramello  
salato e arachidi sabbiati

**FAKE TIRAMISÙ** 1,3,7 **8**  
Pan brioche cotto al burro con cremoso al  
mascarpone e granita al caffè

**CREMA BRUCIATA E LAMPONE** 7  **9**  
Creme brulè alla vaniglia bourbon con gel di lampone  
e meringa al lime

SERVIZIO 10%



TRUTH Restaurant



TRUTH Restaurant Aversa