

0

TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

Menu à la carte

MICHELIN
2024

DEGUSTAZIONI

lascia fare a noi

DEGUSTAZIONE APPETIZER

55

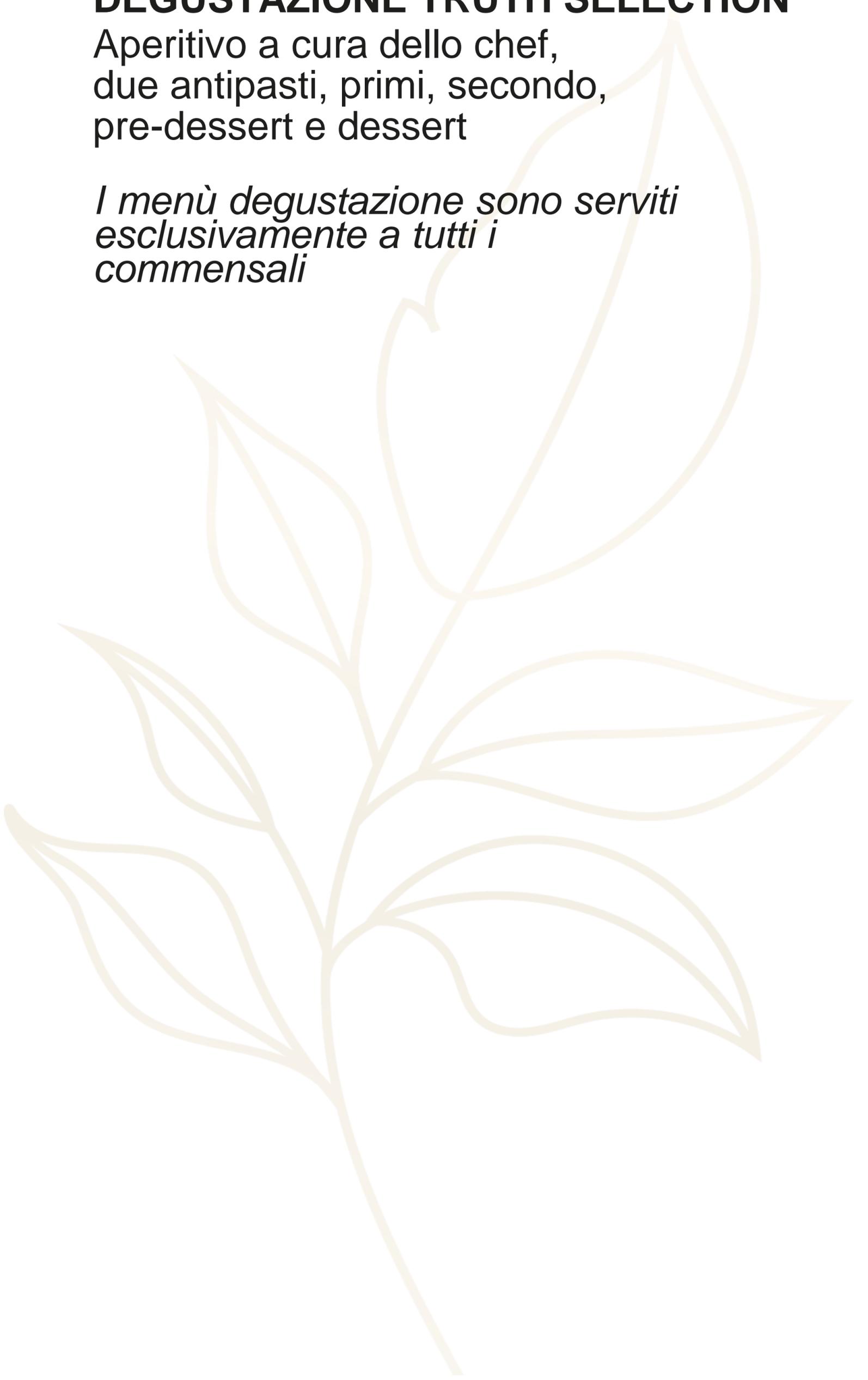
Selezione di 9 antipasti a cura dello chef, serviti tre per volta

DEGUSTAZIONE TRUTH SELECTION

85

Aperitivo a cura dello chef, due antipasti, primi, secondo, pre-dessert e dessert

I menù degustazione sono serviti esclusivamente a tutti i commensali



CRUDI DI MARE

SCAMPO PORCUPINE 1pz) 2	8
GAMBERO ROSSO DI MAZARA (1pz) 2	8
SASHIMI ALLA FIAMMA (12pz) 4, 6, 11 Ricciola, tonno, salmone leggermente scottati con ponzu e olio evo	26
TARTARE DI TONNO 3, 4 Millefoglie di patate con spicy tartare di tonno e creme fraiche all'erba cipollina	18
TARTARE DI SALMONE 4, 11 Tacos croccante di mais con tartare di salmone, insalata ghiaccio, crema di avocado e sesamo	15
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 2, 3 Gambero rosso di Mazara battuto con salsa rosa e pinoli tostati	22
CEVICHE DI PESCE BIANCO 4 Tartare di spigola con leche de tigre, cipolla rossa, coriandolo, mais e patata dolce	20
TRIS DI MINI TARTARE 2, 3, 4, 11 Gambero rosso, salmone e tonno	28
CAVIALE OSCIETRA 7 Servito con pan brioche tostato, panna acida ed erba cipollina	35

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 mayonese 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 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
- MAIALE THAI** 1, 6, 11 **13**
Costine di maiale glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo
- MANZO PORCINI E NOCCIOLE** 7, 8 **18**
Tartare di manzo con crema ai funghi porcini e nocciole tostate

MELANZANA GLASSATA ^{1, 6, 7} **14**

Melanzana glassata alla soia con fonduta di parmigiano 36 mesi, pomodoro al tabasco, salsa verde e crumble di pane all'aglio

PORK BAO ^{1, 3, 6} **14**

Panino cotto al vapore con stracotto di maiale alla teriyaki e maionese all'erba cipollina

“PIL PIL” DI BACCALÀ ⁴ **15**

Spiedo di baccalà “pil pil” con gel di papacelle e polvere di scalogno



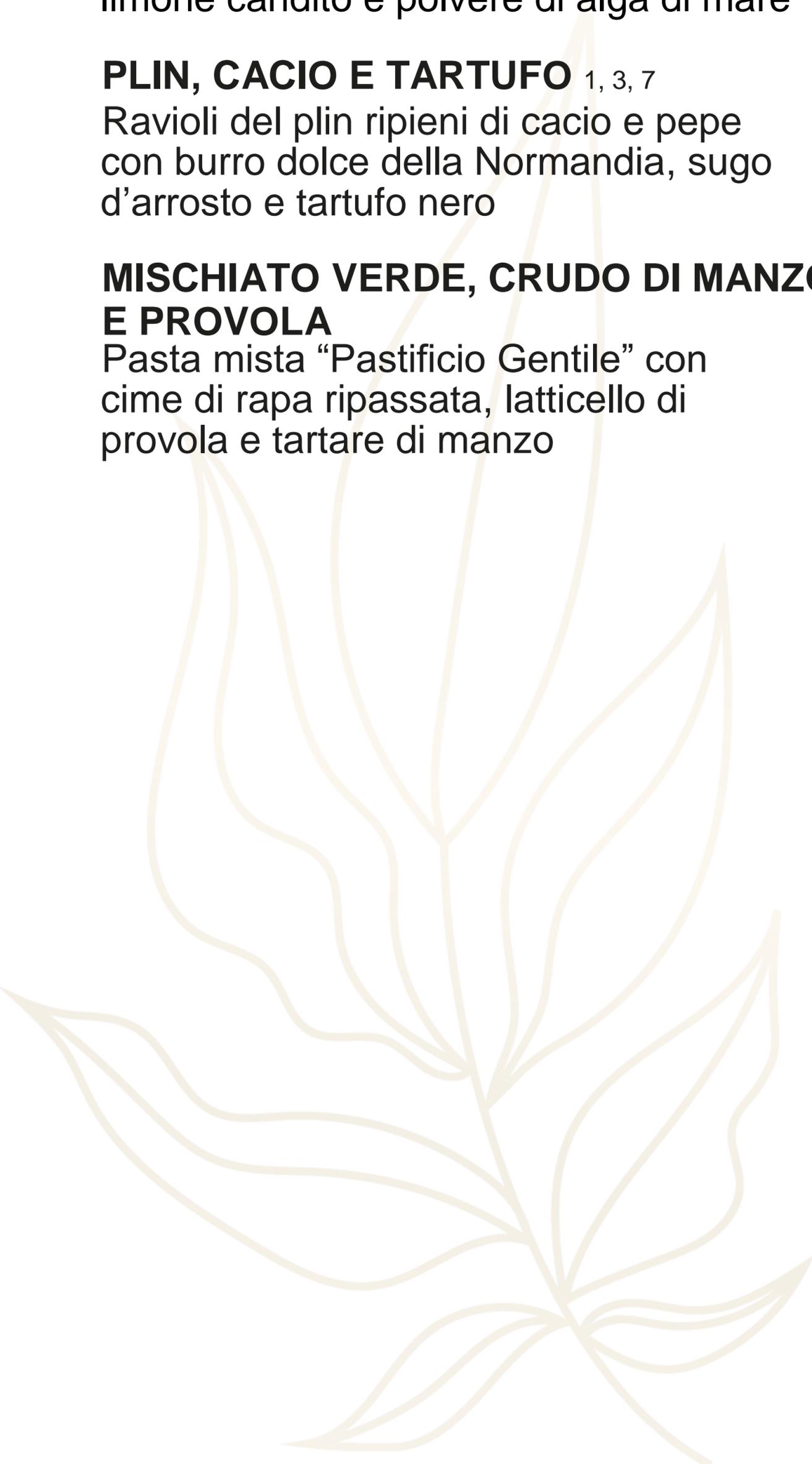
UOVO POCHÈ AL TARTUFO ^{3, 7} **16**

Uovo morbido cotto a 62°C, spuma di pecorino buccia nera, tartufo nero, croccante di porro e polvere di prezzemolo



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
- RICCIO E LIMONE** 1, 13 **26**
Linguine “Pastificio Gentile” con riccio, limone candito e polvere di alga di mare
- PLIN, CACIO E TARTUFO** 1, 3, 7 **24**
Ravioli del plin ripieni di cacio e pepe con burro dolce della Normandia, sugo d’arrosto e tartufo nero
- MISCHIATO VERDE, CRUDO DI MANZO E PROVOLA** 1, 7 **20**
Pasta mista “Pastificio Gentile” con cime di rapa ripassata, latticello di provola e tartare di manzo



SECONDI

BELLI PORK ⁶ 18

Pancia di maiale arrosto glassata alla teriaki con consistenze di topinambur bianco e salsa verde

POLPO AL BARBECUE ^{4, 6, 7} 22

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 26

1. Petto d'anatra con il suo fondo, riduzione di arancia e friariello napoletano
2. Raviolo fritto ripieno di filettini d'anatra stracotti alle ciliegie

¹ Glutine

² Crostacei

³ Uova

⁴ Pesce

⁵ Alciachidi

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 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 sabbiate

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

GANACHE FONDENTE 1, 3, 7 **10**
Ganache al cioccolato fondente al 70% con
sale Maldon, peperoncino ed olio extra vergine
d'oliva, servito con pan brioche tostato al burro

SERVIZIO 10%



TRUTH Restauíant



TRUTH Restauíant Aveísa