



# TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

## Menu à la carte

MICHELIN  
2025



# *Lascia fare a noi*

*La nostra cucina è un linguaggio senza confini, dove tecniche e suggestioni dialogano liberamente, creando un equilibrio di sapori capace di sorprendere con misura ed eleganza.*

*Ogni piatto è concepito come un frammento di racconto, pensato per condurvi in un'esperienza sensoriale che evolve passo dopo passo*

## **DEGUSTAZIONE APPETIZER**

**55**

Nove assaggi, serviti in tre momenti, ognuno con la propria armonia e intensità. Un percorso agile e vivace, che offre una panoramica della nostra visione gastronomica in piccole e curate tapas



## **DEGUSTAZIONE TRUTH SELECTION**

**85**


Nove momenti che racchiudono la nostra essenza culinaria: un welcome di benvenuto, due antipasti, due assaggi di primo, un secondo, un predessert, un dolce e un petit four finale. Un itinerario completo, costruito per chi desidera scoprire la nostra cucina nella sua forma più autentica e armonica.

# Crudi

- |   |   |    |
|---|---|----|
|    | <b>CRUDO DI SCAMPO PORCUPINE</b> <small>2 (1pz)</small>   | 8  |
|    | <b>CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA</b> <small>2 (1pz)</small>  | 8  |
|    | <b>SASHIMI ALLA FIAMMA</b> <small>4,6,11 (12pz)</small><br>Sashimi di ricciola, tonno e salmone leggermente scottati serviti con salsa ponzu, alga wakame, pomodorini confit e sesamo | 26 |
|  | <b>TARTARE DI TONNO</b> <small>4,7</small><br>Millefoglie di patate con spicy tartare di tonno e creme fraiche all'erba cipollina   | 18 |
|  | <b>TARTARE DI SALMONE</b> <small>4,11</small><br>Tacos croccante di mais con tartare di salmone, insalata ghiaccio, crema di avocado e sesamo   | 15 |
|  | <b>CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO</b> <small>2,8,11</small><br>Carpaccio battuto di gambero rosso di Mazara con salsa rosa, pinoli tostati ed alga wakame                                 | 22 |
|  | <b>TRIS DI TARTARE</b> <small>2,4,7,8,11</small><br>Gambero rosso, salmone e tonno  | 35 |
|  | <b>CAVIALE OSCIETRA</b> <small>4 (10gr)</small><br>Servito con pan brioche tostato al burro e creme fresche all'erba cipollina  | 35 |


# Appetizer

|   |   |    |
|---|---|----|
|   | <b>CROCCHETTE DI JAMON</b> <small>1,7 (2pz)</small>   | 9  |
|   | Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su crema di peperoni arrosto e salsa aioli   |    |
| 🌾 | <b>PANE, BURRO E ALICI</b> <small>1,4,7 (2pz)</small>   | 9  |
|   | Pane in cassetta tosato, burro dolce della Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e lime  |    |
| 🌾 | <b>GAMBERI FURAI</b> <small>1,2,11 (2pz)</small>  | 9  |
|   | Gamberi panati al pane panko con mayonese al wasabi   |    |
| 🌾 | <b>LOBSTER ROLL</b> <small>1,2,3,7</small>  | 23 |
|   | Panino soffice al burro con polpa d'astice marinata e insalata coleslow   |    |
| 🌾 | <b>BISTECCA DI CAVOLFIORE</b> <small>4,7</small>  | 14 |
|   | Due consistenze di cavolfiore, scottata al burro e in crema con colatura di alici, servita con gel di papaccelle e polvere di cappero |    |
| 🌾 | <b>CARCIOFO ARROSTO</b> <small>3,7</small>  | 16 |
|   | Carciofi in oliocottura con cuore di tuorlo d'uovo morbido su crema di carciofo affumicata e fonduta di provolone del Monaco          |    |
|   | <b>CROCCHETTE DI BACCALA'</b> <small>1,4,7 (2pz)</small>  | 10 |
|   | Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliata e polvere di olive e capperi   |    |
| 🌾 | <b>MAIALE THAI</b> <small>1,6,11</small>  | 13 |
|   | Costine di maiele glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo  |    |
| 🌾 | <b>TARTARE DI MANZO</b> <small>3,7,10</small>   | 18 |
|   | Tartare di Marchigiana con capperi, cipolla rossa, senape in grani e spuma di salsa olandese  |    |
|   | <b>PORK BAO</b> <small>1,7 (2pz)</small>  | 14 |
|   | Panino cotto al vapore con stracotto di maiale alla teriyaki e maionese all'erba cipollina  |    |

- 

**UOVO POCHE'** 3,7

Uovo morbido cotto a 62° con spuma di pecorino buccia nera e tartufo


16
- 

**PANNOCCHIA AL BURRO** 7

Pannocchia arrostita aromatizzata al burro, con lime e sale maldon


14
- PULLED SALMON** 1,3,4,7,11

Bun al burro con Pulled di salmone, insalata e salsa tzatziki accompagnato da patate fritte

14
- 


**CHORIZO IBERICO**

Chorizo Iberico De Bellota (90gr.)  
accompagnato da pane al pomodoro

22
- 

**JAMON IBERICO**

Jamon Iberico De Bellota 100% (90gr.)  
accompagnato da pane al pomodoro

40
- 

**COPPA IBERICA**

Coppa Iberica De Bellota 100% (90gr.)  
accampagnato da pane al pomodoro

25
- CHEESE BURGER BY TRUTH** 1,3,7,10

Bun al burro con hamburger di Wagyu, cheddar affumicato, insalata, maionese alla senape e cetriolini accompagnato da patate dolci

18



## Primi

-  **RISOTTO PEPERONI E CHORIZO** <sup>7</sup> 22  
Risotto Carnali con crema di peperoni arrostiti, chorizo Iberico, creme fraiche e polvere di scalogno
- TAGLIOLINO GAMBERI E TARUFO** <sup>1,2,7</sup> 28  
Tagliolini all'uovo con burro dolce della Normandia, tartufo nero e tartare di gambero rosso di Mazara
-  **TAGLIATELLA CON RAGOUT D'ANATRA** <sup>1,3,7</sup> 24  
Tagliatella all'uovo con ragout d'anatra e funghi shiitake
-  **FUSILLONE CON SEPIE E FRIARIELLI** <sup>1,4,</sup> 26  
Fusillone fresco con crema di friarielli, seppia scottata e crema d'aglio al nero

## Secondi

-  **POLPO AL BARBECUE** <sup>7,14</sup> 22  
Spiedo di polpo glassato alla barbecue "home made" con purè di patate al burro e polvere di cipolla rossa
-  **RICCIOLA PORRO E CHIMICURRI** <sup>4,7</sup> 28  
Trancio di ricciola del Mediterraneo scottato con salsa chimicurri e porro confit
-  **POLLO ARROSTO IN TRE SERVIZI** <sup>(per 2 persone) 1,6,11</sup> 38  
Petto arrosto con erbe, tartufo nero e patate novelle al burro, spiedo di cosce e cipollati laccate alla teriaky con semi di sesamo, crocchetta morbida di pollo panata al pane panko con mayo spicy
-  **PLUMA IBERICA** <sup>7</sup> 26  
Pluma di maiale Iberico scottata con scalogno confit e il suo fondo



# Dolci

**CHUPA CHUPS DI PASTIERA** <sup>1,7</sup> (3pz) 7

Chupa chups di pastiera napoletana glassati al cioccolato bianco

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

Pasta frolla ripiena di dulce de leche, ganache al cioccolato fondente, namelaka al cioccolato bianco e pistacchi, crema al limone e meringa bruciata

**TIRAMISU'** <sup>1,3,7</sup> 8

Spuma di mascarpone, savoiardi bagnato con caffè ed anice, granita al caffè e crumble al cacao

🌾 **CIOCCOLATO E LAMPONE** <sup>3,7</sup> 9

Mousse al cioccolato fondente 70% con gel di lamponi e spugna al cacao















**BAKLAVA** <sup>1,7</sup> 10

Pasta fillo con miele e frutta secca servita con gelato al fior di latte e amarene



SERVIZIO 10%

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

|    |   |   |
|----|---|---|
| 1  |    | CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  |
| 2  |    | CROSTACEI e prodotti derivati   |
| 3  |    | UOVA e prodotti derivati.   |
| 4  |    | PESCE e prodotti derivati, <b>tranne:</b><br>gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino   |
| 5  |    | ARACHIDI e prodotti derivati.   |
| 6  |    | SOIA e prodotti derivati  |
| 7  |    | LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio   |
| 8  |    | <b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> (Amygdalus communis L.), <b>nocciole</b> (Corylus avellana), <b>noci comuni</b> (Juglans regia), <b>noci di anacardi</b> (Anacardium occidentale), <b>noci di pecan</b> (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> (Bertholletia excelsa), <b>pistacchi</b> (Pistacia vera), <b>noci del Queensland</b> (Macadamia ternifolia) e <b>prodotti derivati</b> |
| 9  |   | SEDANO e prodotti derivati  |
| 10 |  | SENAPE e prodotti derivati  |
| 11 |  | Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati   |
| 12 |  | <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .   |
| 13 |  | LUPINI e prodotti derivati  |
| 14 |  | MOLLUSCHI e prodotti derivati   |

Per alcuni piatti utilizziamo materie prime fresche che, ove necessario, sono state sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura fino a -20 °C, secondo quanto previsto dal Reg. CE 853/2004 e dalle normative nazionali vigenti.

Questa procedura, eseguita nel pieno rispetto della catena del freddo, preserva la qualità organolettica dell’alimento e ne garantisce la massima sicurezza per il consumo, mantenendo intatti freschezza, sapore e texture.