



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

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

Appetizer

	CROCCHETTE DI JAMON ^{1,7} (2pz)	9
	Crocchette di prosciutto crudo e formaggio su crema di peperoni arrosto e salsa aioli	
	PANE, BURRO E ALICI ^{1,4,7} (2pz)	9
	Pane in cassetta tosato, burro dolce della Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e lime	
	GAMBERI FURAI ^{1,2,11} (2pz)	9
	Gamberi panati al pane panko con mayonese al wasabi	
	LOBSTER ROLL ^{1,2,3,7}	23
	Panino soffice al burro con polpa d'astice marinata e insalata coleslow	
	BISTECCA DI CAVOLFIORE ^{4,7}	14
	Due consistenze di cavolfiore, scottata al burro e in crema con colatura di alici, servita con gel di papaccelle e polvere di cappero	
	CARCIOFO ARROSTO ^{3,7} (2pz)	16
	Carciofo in oliocottura ripieno di tuorlo d'uovo su crema di carciofo arrosto e fonduta di provolone del Monaco	
	MAIALE THAI ^{1,6,11}	13
	Costine di maiele glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo	
	TARTARE DI MANZO ^{3,7,10}	18
	Tartare di Marchigiana con capperi, cipolla rossa, senape in grani e spuma di salsa olandese	
	PORK BAO ^{1,7} (2pz)	14
	Panino cotto al vapore con stracotto di maiale alla teriyaki e maionese all'erba cipollina	
	UOVO POCHE' ^{3,7}	16
	Uovo morbido cotto a 62° con spuma di pecorino buccia nera e tartufo	

	CROCCHETTE DI BACCALA' 1,4,7 (2pz)	10
	Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliata e polvere di olive e capperi	
🌾	PANNOCCHIA AL BURRO 7	14
	Pannocchia arrostita aromatizzata al burro, con lime e sale maldon	
	PULLED SALMON 1,3,4,7,11	14
	Bun al burro con Pulled di salmone, insalata e salsa tzatziki accompagnato da patate fritte	
🌾	CHORIZO IBERICO	22
	Chorizo Iberico De Bellota (90gr.) accompagnato da pane al pomodoro	
🌾	JAMON IBERICO	40
	Jamon Iberico De Bellota 100% (90gr.) accompagnato da pane al pomodoro	
🌾	COPPA IBERICA	25
	Coppa Iberica De Bellota 100% (90gr.) accampagnato da pane al pomodoro	
	CHEESE BURGER BY TRUTH 1,3,7,10	18
	Bun al burro con hamburger di Wagyu, cheddar affumicato, insalata, maionese alla senape e cetriolini accompagnato da patate dolci	



Primi

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

Secondi

-  **POLPO AL BARBECUE** ^{7,14} 22
Spiedo di polpo glassato alla barbecue "home made" con purè di patate al burro e polvere di cipolla rossa
-  **RICCIOLA PORRO E CHIMICURRI** ^{4,7} 28
Trancio di ricciola del Mediterraneo scottato con salsa chimicurri e porro confit
-  **POLLO ARROSTO IN TRE SERVIZI** ^{(per 2 persone) 1,6,11} 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** ⁷ 28
Pluma di maiale Iberico scottata con il suo fondo e cicoria ripassata

Dolci

CHUPA CHUPS DI PASTIERA ^{1,7} (3pz) 7

Chupa chups di pastiera napoletana glassati al cioccolato bianco

SELEZIONE DI TARTELLETTE ^{1,7,8} (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' ^{1,3,7} 8

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

🌾 **NOCCIOLA, CASTAGNE E MELA ANNURCA** ^{3,7,8} 9

Cremoso alla nocciola su biscuit alle castagne, sorbetto alla mela annurca e nocciole pralinate

🌾 **RICOTTA E PERE** ^{3,7,8} 8

Pera sciropata con mousse di ricotta di bufala, crumble di frolla e salsa al cioccolato fondente



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, tranne: 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		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
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.