



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

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 tostato, 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 CAVOLFOIORE 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 mozzarella di bufala

MAIALE THAI 1,6,11

15

Costine di maiale 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

22

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



PATANEGRA

40

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



SPECK D'ANATRA

25

Speck d'anatra affumicato (90gr.)
accompagnato 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 PEPPERONI 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 RAGOÛT D'ANATRA** 1,3,7 24
Tagliatella all'uovo con ragout d'anatra e funghi shiitake
- **FUSILLONE CON SEPPIE 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 26
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 sciroppata 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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenii) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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.