



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

④ 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

- ④ **CRUDO DI SCAMPO PORCUPINE** *2 (1pz)* 8
- ④ **CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA** *2 (1pz)* 8
- ④ **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
- ④ **TARTARE DI TONNO** *4,7* 18
Millefoglie di patate con spicy tartare di tonno e creme fraiche all'erba cipollina
- ④ **TARTARE DI SALMONE** *4,11* 15
Tacos croccante di mais con tartare di salmone, insalata ghiaccio, crema di avocado e sesamo
- ④ **TARTARE DI RICCIOLA** *4* 18
Servita con salsa di datterino crudo, pomodoro piccadilly marinato all'aceto di mele e pomodoro cuore di bue
- ④ **CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO** *2,8,11* 22
Carpaccio batturo di gambero rosso di Mazara con salsa rosa, pinoli tostati ed alga wakame
- ④ **TRIS DI TARTARE** *2,4,7,8,11* 35
Gambero rosso, salmone e tonno
- ④ **CAVIALE OSCIETRA** *4 (20gr)* 48
Servito con pan brioche tostato al burro e creme fresche 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 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
-  **YAKITORY DI POLLO** *3,7* 14
Yakitori di sovracoscie di pollo e porro glassate alla salsa teriyaki e grigliate al kamado servite con semi di sesamo
-  **MELANZANA GLASSATA** *1,6,7* 14
Melanzana glassata alla salsa teriyaki servita con crema di pomodoro al tabasco, fonduta di Parmigiano, salsa al basilico e crumble profumato all'aglio
-  **MAIALE THAI** *1,6,11* 15
Costine di maiele glassate alla salsa thai, gelatina di cocco e sesamo
- PORK BAO** *1,7 (2pz)* 14
Panino cotto al vapore con stracotto di maiale alla teriyaki e maionese all'erba cipollina
- CROCCHETTE DI BACCALA'** *1,4,7 (2pz)* 10
Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliata e polvere di olive e capperi

- 🌾 **PULLED SALMON** 1,3,4,7,11 14
 Bun al burro con Pulled di salmone,
 insalata e salsa tzatziki accompagnato da patate fritte
- 🌾 **SCAROLA ALLE MANDORLE** 8 14
 Scarola gratinata con maionese di mandorle, olive, capperi e
 Parmigiano di mandorle
- 🌾 **ARROSTICINO DI MANZO** 18
 Spiedo di lardo e manzo arrostito servito con salsa chimichurri
- 🌾 **PANNOCCIA AL BURRO** 7 14
 Pannocchia arrostita aromatizzata al burro,
 con lime e sale maldon
- 🌾 **SPECK D'ANATRA** 25
 Speck d'anatra affumicato (90gr.)
 accompagnato da pane al pomodoro
- 🌾 **PATANEGRA** 40
 Jamon Iberico De Bellota 100% (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 ALLA NERANO** ⁷ 22
Riso Carnaroli con crema di zucchine alla Nerano, fonduta di provolone del Monaco e chips di fiori di zucca
- 🌾 **LINGUINE CON ACCIUGHE, CAVIALE E LIMONE** ^{1,4} 32
Linguine "28 Pastai" con burro dolce della Normandia, Acciughe del Mar Cantabrico, caviale e limone
- SPAGHETTINO FREDDO** ^{1,2,3,7} 26
Spaghettono "28 Pastai" con emulsione di riccio di mare, spuma di mozzarella di bufala e tartare di gambero rosso di Mazara
- TAGLIOLINI AL TARTUFO** ^{1,3,7} 26
Tagliolini all'uovo con burro dolce della Normandia, tartufo nero e sugo d'arrosto

Secondi

- 🌾 **ASTICE E PEPERONE** ^{1,2,7} 44
Polpa d'astice cotta al kamado con burro aromatizzato alle erbe servita con peperone ripieno di chorizo Iberico
- 🌾 **POLPO AL BBQ** ^{4,7} 28
Polpo arrosto glassato alla salsa bbq "homemade" servito con purea di patate al burro e polvere di cipolla rossa
- 🌾 **PLUMA IBERICA** ⁷ 28
Pluma di maiale Iberico scottata con il suo fondo e patate novelle al burro
- 🌾 **PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA** ¹ 28
Petto d'anatra glassato all'arancia servito con indivia arrosto

Dolci

CHUPA CHUPS DI PASTIERA ^{1,7 (4pz)} 9

Chupa chups di pastiera napoletana glassati al cioccolato bianco

TARTELLETTE ^{1,7 (4 pz)} 9

Pasta frolla ripiena di dulce de leche e crumble di lamponi

TIRAMISU' ^{1,3,7} 9

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

PANE E CIOCCOLATO ^{(Per due persone)3,7,8} 12

Pan brioche tostato al burro con ganache di cioccolato fondente 70%, sale maldon, peperoncino e olio Evo

🌿 **RICOTTA E PERE** ^{3,7,8} 8

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



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</i> L.), 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> (Wangenh) 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.