TRUTH

APPETIZER RESTAURANT

Menu à la carte

MICHELIN
2026

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

TARTARE DI RICCIOLA *4* 18
Servita con salsa di datterino crudo, pomodoro piccadilly marinato all'aceto di mele e pomodoro cuore di bue

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO *2,8,11* 22
Carpaccio batturo di gambero rosso di Mazara con salsa rosa, pinoli tostati ed alga wakame

CAVIALE OSCIETRA *4 (20gr)* 48
Servito con pan brioche tostato al burro e creme fraiche 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

YAKITORY DI POLLO *3,7* 14
Yakitori di sovracoscie di pollo e porro glassati alla salsa teriyaki e grigliati al kamado serviti 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* 12
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

PANNOCCHIA AL BURRO *7* 14
Pannocchia arrostita aromatizzata al burro,
con lime e sale maldon

SPECK D'ANATRA 25
Speck d'anatra affumicato (90gr.)
accampagnato 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
Spaghettino “28 Pastai” con emulsione di riccio di mare, spuma di mozzarella di bufala e tartare di gambero rosso di Mazara

PLIN, COMTÈ E TARTUFO *1,3,7* 28
Ravioli del Plin ripieno di formaggio Comtè serviti con jus di manzo, tartufo nero e speck d’anatra affumicato

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

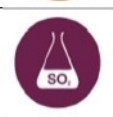
TIRAMISU' *1,3,7* 9
Spuma di mascarpone, savoiardi bagnato con caffè,
e crumble al cacao

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

ANANAS ALLA BRACE *7* 8
Ananas marinata alla cannella e cotta alla brace con gelato al cocco e aria di ananas al rhum

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 illinoiesis (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.