



# 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 **CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO** *2,8,11* 22  
Carpaccio battuto di gambero rosso di Mazara con salsa rosa, pinoli tostati ed alga wakame
- ④ **CEVICHE DI PESCE BIANCO** *4* 20  
Tartare di spigola con leche de tigre, cipolla rossa, polvere di coriandolo, mais arrosto e patata dolce
- ④ **TRIS DI TARTARE** *2,4,7,8,11* 35  
Gambero rosso, salmone e tonno
- ④ **CAVIALE OSCIETRA** *4 (10gr)* 35  
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
- CROCCHETTE DI BACCALA'** *1,4,7 (2pz)* 10  
Crocchette di baccalà su crema di pomodoro grigliata e polvere di olive e capperi
-  **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
-  **PANNOCCHIA AL BURRO** *7* 14  
Pannocchia arrostita aromatizzata al burro, con lime e sale maldon
-  **MELANZANA GRASSATA** *1,6,7* 14  
Melanzana glassata alla soia con fonduta di parmigiano 36 mesi, pomodoro al tabasco, salsa verde e crumble di pane all'aglio
- PORK BAO** *1,7 (2pz)* 14  
Panino cotto al vapore con stracotto di maiale alla teriyaki e maionese all'erba cipollina

-  **UOVO POCHE'** <sup>3</sup> 16  
Uovo morbido cotto a 62° panato al panko  
con salmorejo e jamón iberico croccante
- PULLED SALMON** <sup>1,3,4,7,11</sup> 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** <sup>1,3,7,10</sup> 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** <sup>7</sup> 22  
Risotto Carnali con crema di peperoni arrostiti,  
chorizo Iberico, creme fraiche e polvere di scalogno
- SPAGHETTINO FREDDO** <sup>1,2,7</sup> 24  
Spaghettono freddo con emulsione di riccio di mare e  
lime, spuma di mozzarella di bufala e  
tartare di gambero rosso di Mazara
- CANDELA SPEZZATA** <sup>1,4,7</sup> 22  
Candela di Gragnano "Pastificio di Martino"  
con sugo di arrosto di pollo, funghi shiitake e katsuobushi
- LINGUINE PANE, BURRO, ACCIUGHE E CAVIALE** <sup>1,4,7</sup> 28  
Linguine di Gragnano "Pastificio 28 Pastai",  
con burro acido, acciughe del Mar Cantabrico,  
caviale Oscietra e crumble di pane all'aglio

## 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
-  **BRANZINO AL MAIS** <sup>4,7</sup> 26  
Trancio di branzino cotto a bassa temperatura con purea  
di mais al burro e mini pannocchia arrostita
-  **CONIGLIO IN PORCHETTA** 24  
Rollè di coniglio in porchetta con caponata  
di melanzane in agrodolce
-  **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

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

Pan brioche cotto al burro con cremoso al mascarpone e granita al caffè

**CHEESE CAKE ESOTICA** <sup>1,7</sup> 9

Cheese cake su biscotto al caramello, gel di mango e sorbetto di passion fruit



SERVIZIO 10%

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

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