



ABBIAMO SCELTO LA VERITÀ



Vi promettiamo di essere sempre sinceri nella nostra cucina, nei nostri drink e nei nostri sorrisi. ecco perché abbiamo scelto di chiamarci **Truth**.

PIATTO APERITIVO

Mini tapas selezionate dal nostro chef	small	12
	large	20

CHIPS

Chips Classiche	6
------------------------	---

le nostre patate con cristalli di sale marino

Chips Dippers	6
----------------------	---

le nostre patate con la buccia

Chips Cacio e Pepe	7.5
---------------------------	-----

le nostre patate con crema di pecorino romano e pepe macinato

Sweet Potato Fries	6
---------------------------	---

le nostre patate dolci americane con sale marino

Coppette Salse	3
-----------------------	---

cheddar, cacio e pepe, crema di pistacchio

DA CONDIVIDERS

Alette di Pollo	8
servite con salsa bbq	

Le nostre Frittelle	7
servite con tris di salse	

Tagliere di Salumi e Formaggi	small 12
	large 20

con selezione di composte e miele

Coperto	2
----------------	---

NOTA BENE

Comunicateci eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione. per informazioni su ingredienti e allergeni consulta l'apposita documentazione.





Capocollo

capocollo di martina franca, brie, carciofi sott'olio, olive leccine sott'olio

10

Mortadella

mortadella, granella di pistacchi, crema di caciocavallo, pomodorini semiseccchi, zucchine alla poverella

8

Prosciutto Crudo

prosciutto crudo emiliano, bufala campana, pesto di pomodorini semiseccchi e rucola

9

Pulled Pork

pulled pork, formaggio cheddar, cipolla caramellata, bacon

10

Porchetta

porchetta artigianale, scamorza affumicata, cipolla caramellata, salsa bbq, iceberg

10



Chicken Club Sandwich

pollo cbt, uova strapazzate, insalata, pomodoro, bacon, maionese

10

Special Salmon Toast

salmone affumicato, pesto di rucola, robiola, insalata

10

Turkey Club Sandwich

fesa di tacchino, bacon, rucola, pomodoro, crema di mozzarella di bufala, basilico

10

DOLCI

Brownies

alle nocchie, con panna e salsa al caramello salato

6

Tiramisù

con uova pastorizzate

6

Cheesecake

con ricotta e formaggio fresco, topping a scelta

6

Babamisù

con crema al tiramisù

6

Salame al Pistacchio

6

Salame al Cioccolato

vegano, no lattosio

6



La Rossa

pomodoro, fiordilatte, olio extravergine d'oliva

La Caprese

pomodoro a fette, fiordilatte, origano,
olio extravergine d'oliva

La Mortadella

mortadella di bologna igp, stracciatella,
pomodorino semisecco, granella di pistacchio

La Crudo

prosciutto crudo dop, burratina, carciofi sott'olio

La Salmone

fiordilatte, salmone affumicato, zucchine alla
poverella, burratina, glassa di aceto balsamico

La Cardoncello

fiordilatte, salsiccia di norcia, cardoncelli, salsa
cacio e pepe

La Porchetta

fiordilatte, crema di patate arrosto, porchetta,
stracciatella e rucola

7

8

9

10

12

10

12

La Tonno

mousse di fiordilatte, tartare di tonno, datterino
giallo semisecco, burratina e granella di pistacchio

La Capocollo 2.0

vellutata di datterino giallo, bufala in cottura,
capocollo e zucchina alla poverella

La Guanciaie

bufala in cottura, guanciaie in cottura, pomodorini
gialli semi-dryed e tarallo sbriciolato

La Vegana

vellutata di datterino giallo, violife, zucchina alla
poverella, gocce di salsa tartufata e funghi freschi

Pinsa Crock

stracciatella in cottura, mortadella e crocchette di
patate

10

10

9

10

12





Burger Vegetariano/Vegano 12

beyond meat, insalata verde, zucchine croccanti, violife, mayo truth al curry

Burger di Pollo in Crosta 10

di taralli pugliesi, zucchine alla poverella, caciovallo, mayo, insalata verde

Burger di Manzo “Truth” 12

formaggio brie, senape al miele, scalogni glassati, spinacio fresco

Burger di Manzo Classico 11

uovo fritto, salsa bbq, cheddar, bacon, insalata e mayo

Burger di Manzo “Pugliese” 11

cipolla caramellata, caciocavallo, pancetta tesa di martina franca, insalata verde

Burger di Manzo Smoked 12

spinacio fresco, bacon croccante, funghi porcini trifolati, burratina affumicata

Burger di Pollo e Tacchino 10

mayo al limone, pomodoro, insalata, bufala

Tris di mini Burger di Manzo 10

pugliese, classico, truth



NON SOLO HAMBURGER

I nostri burger, da ben 200gr,
sono serviti con le patatine





SPECIAL BURGER

Burger di Bufalo

15

zucchina alla poverella, pancetta di martina franca croccante, briè, patè di olive nere

Burger di Wagyu

17

mayo al tartufo homemade, pancetta croccante di martina franca, caciocavallo, uovo ad occhio di bue

Burger di Fassona Piemontese

15

guanciale di martina franca, datterino semi-dried sott'olio, crema di mozzarella di bufala e basilico

Chicken Burger

12

pollo in crosta, insalata, pomodoro, salsa crispy, salsa cheddar in coppetta

Crocchetta Burger

15

burger di manzo da 200gr, mortadella bologna igp, straciatella, crocchetta di patate ripiena di mozzarella e crema di pistacchio

Burger di Manzo Er Mejo

15

siringa di cacio e pepe, cardoncello aromatizzato al tartufo, bacon, caciocavallo e chips di grana

Burger di Tonno

14

leggermente scottato, mayo al limone, spinacio fresco, burratina, granella di pistacchio

Burger di Manzo “L’Americano”

15

insalata, straccetti di pulled pork, patata waffle, bbq honey chipolte sauce e salsa cheddar

Gli hamburger sono serviti a cottura media, per garantire sapore e consistenza della carne! Chi desidera una cottura diversa deve comunicarlo al momento dell'ordine.

Perchè non è possibile modificare le ricette? Perchè tutto è studiato e bilanciato. È però possibile eliminare l'ingrediente non gradito.





Be Right | la Giusta 7

misticanza, verdure grigliate e granella di pistacchio

Be Loyal | la Leale 10

salmone affumicato, misticanza, barbabietole, formaggio caprino e semi con emulsione alla senape e miele

Be Real | la Reale 10

insalata mista con feta, noci, fesa di tacchino alla brace, olive leccine denocciolate

Be Truth | la Vera 10

iceberg, scaglie di parmigiano, pollo cotto a bassa temperatura, uovo sodo, crostini di pane, condimento allo yogurt

Be Pure | la Pura 10

songino, tartare di tonno rosso, datterino giallo semi secco, lamelle di mandorle e fiordilatte



Costine di Maiale 14

glassate al miele d'acacia, salsa di soia, misticanza, sweet potato fries

Tagliata di Angus 18

350 gr adatta a tutte le cotture personalizzala con:

/pomodorini, grana e rucola
/verdure arrosto e senape al miele

Tagliata di Pollo 13

250 gr cotto a bassa temperatura personalizzala con:

/pomodorini, grana e rucola
/verdure arrosto e senape al miele

Tagliata di Tonno alla Griglia 17

personalizzala con:

/tarallo sbriciolato, glassa di aceto balsamico, pomodoro verde semi-dried e zucchina
/verdure di stagione alla poverella, noci e stracciatella

Stracotto di Coppa di Suino 12

in crosta di bbq accompagnata con demi glace



alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e preservarne le caratteristiche organolettiche, ai sensi del reg. ce 852/04.

i piatti contrassegnati con (*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

(*) i prodotti potrebbero variare in base alla stagionalità e sostenibilità





C/ANGO

