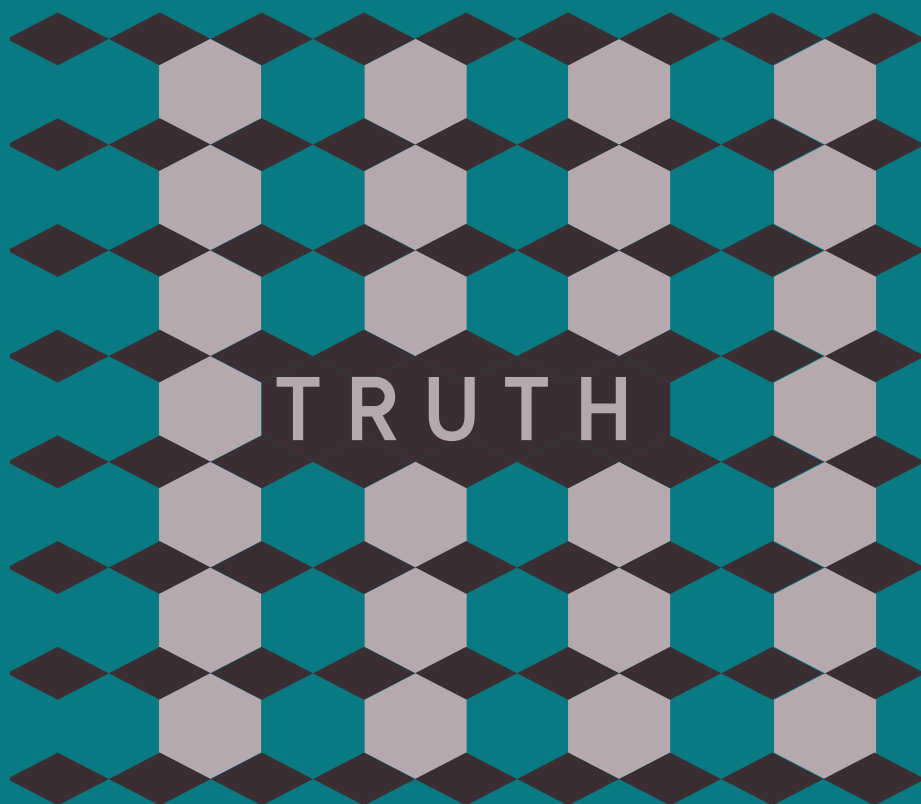






Abbiamo scelto la **verità**.
Vi promettiamo di essere
sempre sinceri nella nostra
cucina, nei nostri drink
e nei nostri sorrisi.
Ecco perchè abbiamo
scelto di chiamarci **Truth**.

PIATTO APERITIVO

Mini tapas selezionate dal nostro chef (SMALL)	12,00
Mini tapas selezionate dal nostro chef (LARGE)	20,00

CHIPS*

CHIPS CLASSICHE	6,00
Le nostre patate con cristalli di sale marino	
POTATO DIPPERS	6,00
Le nostre patate con la buccia	
CHIPS CACIO E PEPE	7,50
Le nostre patate con crema di pecorino romano e pepe macinato	
SWEET POTATO FRIES	6,00
Le nostre patate dolci americane con sale marino	

ANTIPASTO DELLA CASA **20,00**
(a persona)

LASAGNETTA
DI PANE CARASAU* **10,00**
con burrata, melanzane grigliate
pulled salmon o pulled pork

LE NOSTRE FRITTELLE **7,00**
- Servite con tris di salse

TAGLIERE
DI SALUMI E FORMAGGI
con selezione
di composte e miele
SMALL **12,00**
LARGE **20,00**

Coperto **2,00**

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



INSALATE

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

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

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.

BE RIGHT 9,00

La giusta

misticanza, cavolo marinato, carpaccio di mela, julienne di carota e vinaigrette all'aceto balsamico di mela

BE LOYAL 10,00

La leale

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

BE REAL 10,00

La reale

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

BE TRUTH 10,00

La vera

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

BE PURE 10,00

La pura

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



SECONDI

COSTINE DI MAIALE 14,00

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

TAGLIATA DI ANGUS 18,00

300 gr adatta a tutte le cotture

Personalizzala con

- crema di gorgonzola
- pomodorini, grana e rucola
- verdure arrosto e senape al miele

TAGLIATA DI POLLO 13,00

250 gr cotto a bassa temperatura

Personalizzala con

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

TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA 17,00

Personalizzala con

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



BAGUETTE

FOCACCINA ROMANA

CAPOCOLLO 10,00

capocollo di Martina Franca, brie, carciofi
sott'olio, olive leccine sott'olio

MORTADELLA 8,00

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

PROSCIUTTO CRUDO 9,00

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

PULLED PORK 10,00

pulled pork, formaggio cheddar,
cipolla caramellata, bacon



CLUB SANDWICH

CHICKEN CLUB SANDWICH 10,00

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

SPECIAL SALMON TOAST 10,00

salmone affumicato, pesto di rucola,
robiola, insalata

TURKEY CLUB SANDWICH 10,00

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

Scegli il pane:	
Baguette	Panino:
 cereali	 vegano
 bianco	
BUN DI PATATE	

DOLCI	
BROWNIES	6,00
alle nocciole, con panna e salsa al caramello salato	
TIRAMISÙ	6,00
con uova pastorizzate	
CHEESECAKE	6,00
con ricotta e formaggio fresco, topping a scelta	
DOLCI DEL GIORNO	
chiedeteli pure al nostro staff	



PINSA ROMANA

LA ROSSA pomodoro, mozzarella, olio extra vergine d'oliva	7,00	LA TONNO ROSSO Mousse di fior di latte, Tartare di tonno, datterino giallo semisecco, burratina e granella di pistacchio	10,00
LA CAPRESE pomodoro a fette, mozzarella, basilico, olio extra vergine d'oliva,	8,00	LA CAPOCOLLO 2.0 Vellutata di datterino giallo, Bufala in cottura, capocollo e zucchina alla poverella	10,00
LA MORTADELLA mortadella di Bologna IGP, straciatella, pomodorino semisecco, granella di pistacchio	9,00	LA GUANCIALE Bufala in cottura, guanciale croccante, pomodorini verdi a spicchi sott'olio e tarallo sbriciolato	9,00
LA CRUDO prosciutto crudo DOP, burratina, carciofi sott'olio	10,00	LA VEGANA Vellutata di datterino giallo, violife, zucchina alla poverella, gocce di salsa tartufata e funghi freschi	10,00
LA SALMONE salmone norvegese affumicato, pesto di rucola, robiola	10,00	LA CAPOCOLLO capocollo di Martina Franca IGP, caciocavallo, funghi porcini trifolati	10,00
LA CARDONCELLO fiordilatte, salsiccia di Norcia, cardoncelli, salsa cacio e pepe	10,00	LA SALSICCIA salsiccia di Norcia, friarielli, caciocavallo	9,00



HAMBURGER

BURGER VEGANO 12,00

Beyond meat, maio alla barbabietola,
insalata, formaggio vegano,
noci, fried onion

BURGER VEGETARIANO 9,00

burger di ceci, insalata verde,
zucchine croccanti,
maionese Truth al curry

BURGER DI POLLO IN CROSTA 10,00

di taralli pugliesi, peperone
in tempura, caciocavallo,
maionese, insalata verde

BURGER DI MANZO "TRUTH" 12,00

formaggio Brie, senape al miele,
scalogni glassati, spinacino fresco

BURGER DI MANZO CLASSICO 11,00

uovo fritto, salsa BBQ
formaggio cheddar,
bacon, insalata, maionese

BURGER DI MANZO "PUGLIESE" 11,00

cipolla caramellata,
caciocavallo, pancetta
tesa di Martina Franca,
insalata verde

BURGER DI SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO 10,00

stracci di burrata pugliese,
pomodorini semiseccchi,
melanzane sott'olio

BURGER DI MANZO "CAMPANO" 12,00

friarielli, bufala campana dop,
bacon

TRIS DI MINI BURGER DI MANZO 10,00

Pugliese · Classico · Campano

Perché non è possibile modificare le ricette?
Perché tutto è studiato e bilanciato. È però
possibile eliminare l'ingrediente che non
piace..

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.



SPECIAL BURGER

BURGER DI BUFALO 15,00
zucchina alla poverella,
pancetta di Martina Franca
croccante, brie, patè di olive nere

BURGER DI WAGYŰ 17,00
mayo al tartufo homemade,
pancetta croccante
di Martina Franca, caciocavallo,
uovo ad occhio di bue

**BURGER DI FASSONA
PIEMONTESE** 15,00
guanciale di Martina Franca,
datterino semi-dried sott'olio,
crema di mozzarella
di bufala, basilico

CHICKEN BURGER 12,00
pollo in crosta, insalata,
pomodoro, cetriolini, salsa crispy,
salsa cheddar in coppetta

**BURGER
DI POLLO E TACCHINO** 10,00
mayo al limone, pomodoro,
insalata, bufala

**BURGER
DI MANZO SMOKED** 12,00
spinacino fresco,
bacon croccante, funghi porcini
trifolati, burratina affumicata

**BURGER
DI TONNO ROSSO** 14,00
leggermente scottato,
mayo al limone, spinacino fresco,
burratina, granella di pistacchio

**BURGER DI MANZO
“L'AMERICANO”** 15,00
insalata, straccetti di pulled pork,
patata waffle, bbq honey chipolte
sauce e salsa cheddar

NOTA BENE

tutti i nostri SOTT'OLIO sono in
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

NON SOLO HAMBURGER!

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



**Doppio
Burger**
CHIEDI
AL NOSTRO
STAFF



FOLLOW US

