

INFUSI E TISANE

Sono bevande salutari prive di tè e quindi di caffeina, composte da pezzetti di frutta disidratata, semi, erbe, fiori, radici ed aromi naturali. Ottimi anche per i bambini, caldi o freddi.

4,5€

CHOCO ROIBOS

Una vera coccola questo Rooibos al gusto di cioccolato! Unisce alle proprietà dell'infuso africano il gusto speciale di cacao, zenzero, cicoria e malto d'orzo, cardamomo e pepe. Non è adatto a chi non tollera il glutine. Ottimo in qualunque momento della giornata sia caldo che freddo.

TISANA RELAX

Tisana a base di Maracuja, ne contiene i fiori, le foglie, gli steli ed i frutti di frutto della passione. L'effetto calmante delle foglie di Melissa, dei fiori di Lavanda e delle foglie di menta, creano questo blend dal gusto fresco e dissetante. Ottimo alla sera, meglio se caldo.

TISANA DETOX

Tisana di erbe dal potere disintossicante: le foglie e gli steli di ortica, le foglie di lampone, di betulla e di lampone, unite ai fiori di sambuco, margherita e di fiordaliso, danno origine ad un gusto leggermente amarognolo che è tipico delle erbe detossinanti che agiscono sul fegato.

AGRUMI

Infuso di frutta a base di frutti del Mediterraneo. Le arance ed i limoni in pezzi vengono ingentiliti dalla dolcezza delle pere, dei fichi, dei datteri e delle mele, con un tocco speziato di zenzero. Ottimo in qualunque momento della giornata.

ROIBOS ROSSO

Africa, Cederberg Mountain. È un'ottima alternativa al tè: una leguminosa che cresce in Sud Africa, l'"Aspalathus Linearis", molto ricca di antiossidanti e sali minerali. Il suo gusto è dolce e mielato. Bevuto da sempre dalle popolazioni Khoisan che vivono in questa regione africana, prende il nome dagli arbusti rosso mogano che crescono da sempre in quest'area (Red Bush). Il suo gusto ricorda quello della nocciola ed è ottimo in qualunque momento della giornata. Adatto anche ai bambini o a chi fa molta attività sportiva, anche alla sera per il suo effetto calmante, sia caldo che freddo.

LIQUIRIZIA

Ottimo dopo pasto per le sue proprietà digestive. Le radici di liquirizia, dall'intenso gusto balsamico, vengono addolcite dall'aggiunta di uva sultanina, fiocchi di carota, di mela e barbabietola rossa. I fiori di verbasco e di ibisco chiudono il bouquet e conferiscono a questo ottimo infuso una colorazione intensa. Consigliato durante la giornata ma non la sera, sconsigliato a chi soffre di ipertensione.

FRUTTI ROSSI

Infuso di frutti rossi che incanta, una miscela di frutti di bosco ricca di ribes nero, more, fragole e lamponi, uniti a preziosi fiori di sambuco ed ibisco, addolciti infine da pezzetti di mela. Ottimo in qualunque momento della giornata.



LATTE E MATCHA

Una valida alternativa al cappuccino, buonissimi e ottimi per la salute, sia caldi che freddi. Potete scegliere il vostro abbinamento preferito tra latte vaccino e vegetale, di soya, riso o cocco, per abbinare al meglio le proposte di BLOOM.

HOJICHA

5€

Questo tè giapponese tostato a bassissimo contenuto di caffeina si abbina perfettamente ad ogni tipo di latte, creando un piacevolissimo drink dagli aromi tostati di nocciola.

CHAI

5€

Il Chai Latte è un vero classico in India ed è un tè nero speziato che si serve cotto nel latte e zuccherato. Buonissimo anche freddo o senza zucchero!

MATCHA

5€

Estremamente versatile e dal ricco gusto Umami, è una bevanda antiossidante che aiuta la concentrazione e rilassa, da provare caldo o freddo in qualunque momento della giornata.

MATCHA LATTE

5€

Variante Matcha che unendosi al latte, crea nuances vellutate e uniche.

BLOOM TEA

I tè e gli infusi di Bloom sapranno incontrare sia i gusti degli appassionati, che ricercano le emozioni sensoriali date dai tè pregiati, che quelli dei curiosi che preferiscono profumate miscele. BLOOM vi garantisce sempre prodotti di alta qualità, provenienti da piccoli produttori attenti a preservare l'ambiente e la biodiversità. I tè più pregiati, prodotti spesso in quantità limitate, crescono in ridotte ed impervie aree geografiche e richiedono uno sforzo notevole per essere coltivati e lavorati. Circa 5000 anni fa, in Cina, ebbero inizio la cultura e la storia del tè.

Qui venne poi classificato in sei grandi famiglie cromatiche che, ancora oggi, compongono la gamma di tè esistenti. Seguendo il colore indicato potrete quindi scegliere agevolmente tra le varie proposte divise in tè BIANCHI, VERDI, BLU (Oolong) NERI e ROSSI (ossidati) ed infine gli INFUSI e le TISANE. L'utilizzo di acqua filtrata favorisce la nostra ricerca per un gusto sempre perfetto, ma anche la nostra costante attenzione all'ambiente. I tè sono sempre preparati a regola d'arte, per questo viene richiesto il giusto tempo di attesa: ne varrà la pena.



Basso contenuto
di caffeina



Medio contenuto
di caffeina



Alto contenuto
di caffeina

SEGUICI SU



BIANCHI

JASMIN YIN ZHEN ●●● 7€

CINA, FUJIAN, MONTI TAI MU

“Yin Zhen” o “Agi d'Argento”, è il più pregiato tra i tè bianchi ed il suo gusto delicato e dolce è qui arricchito da una elegante e leggera nota floreale di gelsomino che rimane a lungo nel finale. **Dopo pranzo, tea time.**

BAI MU DAN ●●● 6€

CINA, FUJIAN, ZHENGHE

Significa “Peonia Bianca” ed è il più conosciuto tra i tè bianchi. Le note fruttate ed il suo gusto dolce ricordano il dattero, mentre la leggera ossidazione lo rende pieno e corposo rimanendo, comunque delicatamente elegante. **Dopo pranzo, tea time.**

ROSSI E NERI

ENGLISH BREAKFAST ●●● 4€

SRI LANKA, INDIA

Blend di preziosi tè neri di montagna, provenienti da Ceylon ed Assam e miscelati per dare origine ad un gusto corposo e deciso dalle piacevoli note di malto. Un classico in Inghilterra, servito molto forte con una goccia di latte ed abbinato ad una ricca colazione, perfetto anche per il tea time con dolci, e salati. **Breakfast, brunch, tea time.**

EARL GREY ●●● 4€

Un blend aristocratico che porta il nome del Conte Grey, composto da tè nero Darjeeling aromatizzato con olio essenziale di buccia di bergamotto. Le morbide note fruttate di uva moscata tipiche del Darjeeling, unite alla freschezza degli agrumi, danno origine ad un piacevolissimo bouquet perfetto per ogni momento della giornata. **Breakfast, brunch, tea time.**

INDIAN MASALA CHAI ●●● 5€

Un vero must, soprattutto se consumato nella versione latte! Un tè nero Assam dalle calde note di malto con aggiunta di spezie. Il ricco bouquet, dato dalla robustezza del tè nero unito alle spezie indiane: zenzero, bacche di cardamomo, chiodi di garofano, cannella, semi di finocchio ed anice. **Lunch, brunch, tea time.**

DARJEELING FTGFOP1-SF ●●● 6€ “MARGARET'S HOPE”

INDIA, DARJEELING, MARGARET'S HOPE

Il più delicato ed aromatico tra i classici tè neri indiani, raccolto nella valle del Kurseong nord che si affaccia sui picchi della catena Himalayana e produce, dal 1860, i tè più rinomati dell'India. Un tè famoso per il suo naturale aroma fruttato che ricorda l'uva moscata “Muscatel” e i vini passiti. Il suo gusto è vellutato e rinfrescante e la sua dolcezza si mescola a tenui sentori vegetali e speziati che creando un perfetto equilibrio. **Breakfast, brunch, lunch, tea time.**

LAPSANG SOUCHONG ●●● 5€

CINA, FUJIAN, MONTI WU YI, TONG MU

Particolarissimo tè rosso cinese affumicato, viene prodotto da almeno 24 generazioni dalla famiglia Jiang che vive ancora nel villaggio Tong Mu sui Monti Wuyi a nord della regione cinese del Fujian. Le preziose foglioline dopo essere state raccolte e lavorate vengono essiccate usando legna di pino o di cedro. In tazza risulta ricco di aromi affumicati e legnosi che lo rendono un tè ricercatissimo. Ampiamente utilizzato anche in cucina per donare ai piatti un tocco speciale. **Brunch, tea time.**

RED MAOFENG GRADE A ●●● 5€

CINA, YUNNAN, LING CANG

La regione cinese dello Yunnan, dalla quale proviene questo delizioso tè rosso, è famosa per la coltivazione ad alte quote. Questo Mao Feng è uno tra i più pregiati tè rossi, ed è composto unicamente da germogli dorati ancora ricoperti di leggera lanugine. Le piantagioni si trovano a circa 1000 m su montagne ricche e rigogliose nella contea di Lincang. In tazza è corposo e dolcemente mielato, aromatico e ricco di note fruttate e floreali unite a sentori di cacao e di miele scuro. **Breakfast, brunch, tea time.**

BLU

ORIENTAL BEAUTY ●●● 6€

TAIWAN, NANTOU, AO WAN DA

Uno tra i più famosi Wulong di Taiwan e tra i più ricercati nel mondo occidentale per la sua sofisticata eleganza. Coltivato in giardini del tè a 1400m ed ossidato al 70%, viene raccolto soltanto nel mese di Luglio, dopo che un particolare insetto ne ha morso le foglie. Il sapore unico dal delicato aroma di miele e di uva moscata, è stato talmente apprezzato che la Regina Elisabetta II lo ha reso immortale in Occidente chiamandolo “Oriental Beauty”. Si apre con note di frutta dolce e matura di fine estate come il fico, la prugna e la pesca, per finire con sentori floreali di orchidea che chiudono il bouquet di questo tè così complesso. **Tea time.**



VERDI

GUZHANG MAO FENG ●●● 5€

CINA, HUNAN, GUZHANG

Un classico tè verde cinese molto gradevole, adatto a chi cerca gusti delicati, con note tostate di nocciola e cereali unite a sentori fruttati e vegetali. **Breakfast, lunch, tea time.**

MENTA GUNPOWDER ●●● 5€

È il tè del deserto, fresco e dissetante! Il Gunpowder cinese è leggermente amaricante con delicate note tostate e fruttate di prugna. La menta piperita si sposa perfettamente a questo tè, rendendolo particolarmente piacevole sia caldo che freddo. È un ottimo rimedio contro le calure estive o dopo un pasto abbondante. **Lunch, tea time.**

GENMAICHA ●●● 5€

GIAPPONE

Chiamato anche tè popcorn, viene raccolto in primavera con aggiunta di riso di montagna tostato, “Genmai”. La freschezza del tè, unendosi al sapore sapido e nocciolato del cereale, crea un aroma unico. È un tè ricco di vitamina C e l'aggiunta di riso, oltre a dimezzarne il contenuto di caffeina, lo rende un alleato dello stomaco. **Lunch, brunch, tea time.**

SENCHA SAKURA ●●● 5€

Tè verde cinese profumato ed aromatizzato con pezzi di ciliegia, fiori di gelsomino, peonie e rose. Il suo intenso aroma evoca la primavera giapponese e riporta subito alla mente i petali dei fiori di ciliegio. In tazza è una delicata e fresca esplosione di fragranze. **Breakfast, tea time.**

SENCHA GINGER LEMON ●●● 5€

GIAPPONE, SHIZUOKA

Tè verde giapponese con pezzi di zenzero, lemongrass buccia di limone e fiori di mirto, freschissimo e dissetante. Il tè di base è un sencha molto vegetale e ricchissimo di antiossidanti. L'aroma citrico della lemongrass si sposa a perfezione alla nota piccante dello zenzero. È un tè molto gradevole al palato e racchiude in se anche proprietà rinfrescanti, digestive ed antiinfiammatorie. **Lunch, brunch, tea time.**