

# B L O O M

Benvenuto,

in Bloom potrai assaporare un'esperienza e un ambiente pensati per assecondare ogni tua esigenza, da una pausa di qualità con le fragranze di tè e caffè ricercati, ai sapori di un menù e di una pasticceria fruibili sia all'interno del locale che take away.

Quando vorrai dedicarti alla tua attività potrai studiare, distrarti con i testi del nostro book sharing o accedere all'area coworking appositamente attrezzata per agevolare il tuo studio e i tuoi progetti di lavoro con tutti i benefici di un ambiente smart, tecnologicamente pensato per le tue esigenze.

Noi crediamo nel valore e nella fisicità dell'interazione socio-culturale e della contaminazione professionale, nel fatto che la prima connessione sia realmente offline, per questo potrai considerare il nostro spazio come un melting pot di accrescimento, in cui incontrare professionisti con i quali avere un confronto progettuale.

Alcuni esempi: la tovaglia davanti a te è in pelle riciclata, il pack che userai per il take-away sarà riutilizzabile e compostabile, il caffè che stai sorseggiando (o devi ancora ordinare?) proviene da piantagioni selezionate che non sfruttano la manodopera, l'acqua è comodamente ricaricabile all'apposita postazione self service.

Fioritura significa questo, credere nella valorizzazione dell'intelletto e nella sostenibilità ambientale come unica scelta possibile per il nostro presente e futuro.

Buon viaggio nella nostra primavera.  
Lo staff di Bloom

BLOOM collabora con **Foodracers** per portare i nostri sapori a casa tua: scarica l'app QUI

BLOOM permette di prenotare, oltre al tavolo, anche direttamente i piatti che vorrai consumare: telefonaci o scrivici via WhatsApp al numero **375 5599626**:  
ottimizzerai il tempo della tua pausa pranzo


seguici su




# B L O O M

## Antipasti

### **Hummus Experience** - ideale da condividere

 Hummus di ceci abbinato ad una selezione di accompagnamenti secondo la maniera mediorientale: caponatina di verdure, pomodorini confit, salsa allo yogurt greco ed erba cipollina, riso pilaf alla cannella e uvetta sultanina e pane naan **18€**

 **Original Samosa** **12€**  
Tipici fagottini orientali ripieni di verdure e serviti con salsa agrodolce

### **We Love Florence**


Pane casereccio servito con salumi, formaggi e verdure tipiche e stagionali **12€**

## Primi Piatti

### **Pad Thai**

 tagliolini di riso, padellati verdure croccanti in agrodolce, frutta secca tostata, tofu dorato e gamberoni al tamarindo **15€**

### **Tagliolino**

 ai 3 pomodori e burrata **12€**




### **Risotto**

 mantecato alla stagionalità **14€**  
*N.B.: anche singola porzione*



### **La Lasagna non sempre Bolognese**

7 strati di pasta sfoglia all'uovo come da tradizione, farcita con ingredienti stagionali **12€**

## Secondi Piatti

-  **Riso alla marocchina** **15€**  
riso pilaf con teneri bocconcini di pollo cotti a bassa temperatura serviti con spezie ed ingredienti della tradizione Berbera, verdure di stagione padellate alla paprika, mix di frutta secca tostata e scaglie di cocco.
-  **Crispy di veganità** **13€**  
stick di ceci e verdure di stagione dorati in impanatura di corn flacks croccanti, serviti con insalatina di misticanza e guacamole
- Salmone Norvegese** **16€**  
filetto scelto, piastrato servito con verdure di stagione, riso basmati accompagnato da salsa yogurt greco ed erba cipollina, finito con scaglie di mandorle a fette
- Pollo Panko** **16€**  
petto di pollo panato nel panko accompagnato da patate al forno, insalatina e salsa tzaziki
- Tartare di scottona** **18€**  
condita con tuorlo freschissimo, limone, salsa worchestershire, trito di cipolla di Tropea, senape di Dijon, sale, pepe, tabasco servita con pan brioches ai semi misti e pomodori confit
-  **Tartare vegana** **17€**  
battuta di seitan condita con caponatina di verdure stagionali, salsa di soia, dadolata di ananas fresco servito con pane di segale, semi misti e quenelle di crema di avocado

## Insalate

- Bloom Summer Salad** **13€**  
insalata a rotazione con solo ingredienti stagionali
- Waldorf** **13€**  
straccetti di petto di pollo, sedano croccante, fiammiferi di mela rossa, insalata gentile, gherigli di noce tostati, dragoncello, uva nera, yogurt greco e succo di limone
- Mangrove Park** **13€**  
insalata gentile, misticanza di insalatina fresca, salmone marinato e affumicato homemade, cubik di ananas, batonetta di carote, sfoglie di melone estivo e semi misti
-  **La caprese** **13€**  
pomodori multicolor, burrata, finitura con foglie di basilico
-  **Vegan Bowl** **14€**  
orzo perlato, caponatina di verdure di stagione, germogli di soya, mais bollito, cubik di melone estivo, tagliata di ananas, crostini di pane dorati all'olio EVO

## Contorni

5€

**Verdure di stagione**

**Insalatina mista**

**Patate al forno**

## Dal Nostro Forno

### Eggs Benedict

14€

pane nero artigianale di segale tostato, spinacini freschi, prosciutto cotto, uova pochè e salsa olandese al dragoncello

### Scrambled Eggs

13€

pane nero artigianale di segale tostato, uova strapazzate, julienne di pecorino toscano e misticanza di insalatina

**Possibili aggiunte:** bacon croccante - salmone affumicato - Avocado Hass - prosciutto cotto: +3€

### Vegan Scrambled "Eggs"



pane nero artigianale di segale tostato, tofu strapazzato condito con olio evo, curcuma, paprika dolce e yogurt di soia servito con nido di porro croccante

13€

### Avocado Toast

13€

pane nero artigianale di segale tostato, soffice formaggio cremoso, avocado Hass e salmone marinato e affumicato homemade, finito con semi vari e accompagnato da salsa ai peperoni + uova pochè 2€

### Club Parisienne

13€



petto di pollo cotto a bassa temperatura 65°, uova strapazzate, bacon croccante, pomodoro grappolo, insalata gentile, maionese fatta in casa alla senape Brassica

### Club all'Ortolana

14€

verdure grigliate di stagione, uova strapazzate, pomodoro, insalata gentile, salsa rosa fatta in casa

### Original Cheeseburger

13€



180g di manzo di Scottona, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro, cetriolini sottoaceto, cipolla rossa di Tropea, in un morbido potato bun  
+ bacon croccante 3€  
+ uova al tegamino 2€

### Plant Burger

15€

120g di burger di soya e verdure, lattuga, pomodoro, mix di verdure grigliate, salsa guacamole, in un morbido potato bun vegano

### Pulled Pork Bun

14€

bun al kefir fatto in casa, 180g di pulled pork cotto a bassa temperatura per 12 ore, salsa barbecue, insalata coleslow



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan



Senza Lattosio / Lactose free



Senza Glutine / Lactose free

## Allergeni - Allergens

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".

"Dear Customer, if you have any form of food allergy of intolerance please do not hesitate to tell our Staff. We are trained to deal with every need and we will be happy to help you making the best choice."

## Preparazione e Conservazione - Preparation and Conservation

I prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine qualora non fosse disponibile fresca come ai sensi dell' REG. CE 852/04 e REG. CE 853/04

Products may be prepared using frozen or deep frozen ingredients whenever is not possible to freshly source them in accordance with REG. CE 852/04 e REG. CE 853/04

# ALLERGENI S/S 2024

	Cereali con Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte e derivati	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di sesamo	Anidride Solforosa e Solfiti	Lupini	Molluschi
HUMMUS EXPERIENCE	X				X	X		X			X			X
ORIGINAL SAMOSA	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X		X
CROSTONI TOSCANI	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X		X
PAD THAI		X		X	X	X		X		X	X			X
TAGLIOLINO	X						X							
RISOTTO		X		X	X		X					X		
LA LASAGNA	X		X		X		X		X			X		
RISO ALLA MAROCCHINA					X			X		X	X			
CRISPY VEGANITA	X				X			X						
SALMONE	X			X	X		X							
POLLO PANKO	X				X		X							
TARTARE CARNE			X		X					X				
TARTARE VEGANA					X	X		X			X			
VERDURE STAGIONE					X				X					
PATATE					X									
INSALATINA														
SUMMER SALAD					X			X			X			X
MANGROVE PARK				X										
WALDORF	X						X	X	X					
LA CAPRESE							X							
SUMMER VEGAN BOWL	X				X	X								
EGGS BENEDICT	X		X		X			X			X			
SCRAMBLED EGGS	X		X		X		X							
AVOCADO TOAST	X			X	X		X	X			X			
CLUB PARISIENNE	X		X		X			X		X	X			
CLUB ALL'ORTOLANA	X		X		X			X	X	X	X			
CHEESEBURGER	X		X				X			X	X			
PLANT BURGER	X					X			X		X			
PULLED PORK	X						X			X				

# B L O O M

Welcome,

At Bloom you'll be able to fully enjoy a place and an experience designed to fulfil all your needs, from a quality break while you enjoy the fragrances of high quality coffees and teas, to a menu supported by a choice of pastries both enjoyable inside and as a take away.

When you'll stay with us, you'll be able to study, enjoy our book sharing service or access to our coworking area designed to support your study and your working projects in a smart environment, able to support all your technological needs. We believe in the importance of social-cultural interactions and professional exchanges, in the fact that the first interaction between us is offline, and that's why we choose to shape our place as a melting pot able to enrich those who stays with us, where you can interact with professional figures willing exchange ideas and projects.

Some examples include: the placemat in front of you is made with recycled leather, the take away pack is reusable and compostable, the coffee that you're drinking (or, perhaps, you still have to order it?) has been grown in farms that don't exploit their manpower, and we have a refill station in our coworking space.

That's what Bloom means: to believe in the intellectual enrichment and in being sustainable as our only possible choice.

We wish you an amazing journey in our spring,  
Bloom's staff,


follow us



# B L O O M

## Starters

### **Hummus Experience** - *best to share*

 chickpea hummus paired with: vegetable "caponata", confit cherry tomatoes, Greek yogurt and chive sauce, rice pilaf with cinnamon and sultanas and naan bread **18€**

### **Original Samosa**

 oriental dumplings filled with vegetables and served with sweet and sour sauce **12€**

### **Old Tuscan way "Crostoni"**

homemade bread served with cured meats, cheeses and typical and seasonal vegetables **12€**

## First Courses

### **Pad Thai**

 rice noodles, pan-fried crunchy sweet and sour vegetables, toasted dried fruit, golden tofu and tamarind prawns **15€**

### **Tagliolino**

 with 3 tomatoes and burrata **12€**

### **Risotto mantecato**

 according to seasonality **14€**  
*N.B.: just for one person, too*

### **La Lasagna**

7 layers of pasta as tradition, filled with seasonal ingredients **12€**



## Main courses

- Moroccan style rice** 15€  
 rice pilaf rice with tender slow cooked chicken bites served with traditional Berber spices, seasonal vegetables pan-fried with paprika and a mix of toasted dried fruit and coconut flakes.
- Vegan Crispy** 13€  
 golden chickpeas and seasonal vegetables sticks breaded in crunchy corn flakes, served with mixed salad and guacamole
- Norwegian salmon** 16€  
grilled salmon fillet served with seasonal vegetables, rice, Greek yogurt sauce and chives, finished with sliced almonds
- Panko Chicken** 16€  
chicken breast breaded in panko accompanied by baked potatoes, salad and tzaziki sauce
- Scottona Tartare** 18€  
Tartare seasoned with fresh egg yolk, lemon, Worcestershire sauce, chopped Tropea onion, Dijon mustard, salt, pepper and tabasco served with mixed seeds bread and confit tomatoes
- Tartare vegana** 17€  
 seitan tartare topped with seasonal vegetable caponata, soy sauce and diced fresh pineapple served with rye bread and mixed seeds and a quenelle of avocado cream

## Salads

- Bloom Summer Salad** 13€  
salad with only seasonal ingredients
- Waldorf** 13€  
chicken breast stripes, crunchy celery, red apple sticks, gentle salad, toasted walnut kernels, tarragon, black grapes, greek yogurt and lemon juice
- Mangrove Park** 13€  
gentle salad, homemade marinated and smoked salmon, pineapple cubik, carrot sticks, summer melon and mixed seeds
- La caprese** 13€  
 3 different kind of tomatoes, burrata, finished with basil leaves
- Vegan Bowl** 14€  
 pearl barley, seasonal vegetables, soy sauce, boiled corn, summer melon cubik, sliced pineapple, golden croutons with extra virgin olive oil

## Side dishes

<b>seasonal vegetables</b>	<b>5€</b>
<b>mixed</b>	<b>5€</b>
<b>baked potatoes</b>	<b>5€</b>

## Our Bakery

**Eggs Benedict** **14€**  
toasted artisan black rye bread, fresh spinach, ham, poached eggs and tarragon hollandaise sauce

**Scrambled Eggs** **13€**  
toasted artisan black rye bread, scrambled eggs, Tuscan pecorino cheese and mixed salad


**Add-on:** crispy bacon - smoked salmon - Avocado Hass - ham: +3€

**Vegan Scrambled "Eggs"** **13€**  
toasted artisanal black rye bread, scrambled tofu seasoned with extra virgin olive oil, turmeric, sweet paprika and soy yoghurt served with crunchy leek nest

**Avocado Toast** **13€**  
toasted artisanal black rye bread, cream cheese, Hass avocado and homemade marinated and smoked salmon, finished with seeds and accompanied by pepper sauce  
+ poached egg on top 2€

**Club Parisienne** **13€**  
slow cooked chicken breast, scrambled eggs, crispy bacon, tomato, gentle salad, homemade mayonnaise with Brassica mustard

 **Club vegetables** **14€**  
seasonal grilled vegetables, scrambled eggs, tomato, gentle salad, homemade pink sauce

 **Original Cheeseburger** **13€**  
180g of Scottona beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled gherkins, Tropea red onion, in a soft potato bun  
+ crispy bacon 3€  
+ fried egg 2€

 **Plant Burger** **15€**  
120g soy and vegetable burger, lettuce, tomato, mix of grilled vegetables, guacamole sauce, in a soft vegan potato bun

**Pulled Pork Bun** **14€**  
homemade kefir bun, 180g of slow cooked pulled pork cooked, barbecue sauce, coleslaw salad