

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





Antipasti

Hummus Experience - ideale da condividere

18€



Hummus di ceci abbinato ad una selezione di accompagnamenti secondo la maniera mediorientale: caponatina di verdure con pinoli e sesamo - pomodorini confit - salsa allo yogurt greco - bulgur alle noci - pane chapati e pane carasau

La Piovra

12€



insalatina di piovra cotta in court-bouillon, servita con croccantezza di sedano, carote e pomodorini su letto di misticanza

Tartare di Fassona

15€

90gr di tartare condita con: tuorlo freschissimo, limone, salsa Worcestershire, trito di cipolla rossa di Tropea, senape di Dijon, sale, pepe e tabasco, servita con pan brioche ai semi misti e pomodori confit

Primi Piatti

Ramen tradizionale

15€

noodles di grano serviti in una bowl con brodo di pollo, maiale dolce e dorato in padella, uova marinate nel sake e salsa di soia, alga nori, katsuobushi e cipolloto fresco



Tonnarello Cacio e Pepe

12€

tonnarello artigianale con pecorino romano *DOP*, pepe nero al molinello



Comfort Bowl

11€

vellutata calda di stagione servita con crostini dorati



Risotto mantecato

14€

alla stagionalità

N.B.: anche per solo una persona

Lasagna alla Bolognese

12€

7 strati di pasta come da tradizione, farcita con ragù di manzo alla bolognese e gratinata al Parmigiano Reggiano 24mesi


Secondi Piatti

	Pollo al curry	15€
	teneri bocconconi di pollo cotti a bassa temperatura secondo il metodo "moghul", servito su letto di cous cous di grano tenero e menta	
	Spring Roll	14€
	rollè di pasta fillo con filangè di verdure servito con salsa agrodolce leggermente piccante	
	Salmone Norvegese	16€
	filetto scelto di salmone grigliato servito con verdure di stagione, cous cous di grano tenero accompagnato da salsa allo yogurt greco e erba cipollina	
	Bloom's Fish & Chips	18€
	cuore di merluzzo croccante, impanato nel pane panko, servito su letto di crema di patate affumicate	
	Baby Back Ribs	18€
	costine di maiale cotte a bassa temperatura, glassate con miele e salsa bbq, servite con patate di montagna arrostiti e avocado hass cotto al forno aromatizzato alla soya	
	Original Gulash	16€
	cubik di manzo cotto "in umido" con patate, peperoni verdi "corretto" e paprika dolce, servito con crostini di pane di segale tostato	
	Tofu alla soya	13€
	trancetto di tofu glassato all'agave e soia, semi di sesamo e accompagnato da verdure di stagione	

Contorni

	Verdure di stagione	5€
	Insalatina mista	5€
	Patate al forno	5€

Insalate

	Caesar Salad	12€
	lattuga, sfilacci di pollo, bacon dorato, crostini croccanti, parmigiano reggiano DOP 42 mesi e tipica salsa caesar fatta in casa	
	Mangrove Park	13€
	insalata gentile, valeriana, salmone marinato e affumicato home made, cubik di avocado hass, batonnettes di carote, guacamole, semi di sesamo e di chia	

Dal Nostro Forno

Eggs Benedict

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

14€

Scrambled Eggs

pane nero artigianale di segale tostato, uova strapazzate, formaggio asiago D.O.P. fuso on top e riduzione di aceto balsamico di Modena I.G.P.

13€

Possibili aggiunte: bacon croccante, salmone affumicato, Avocado Hass, prosciutto cotto 3€

Avocado Toast

Pane nero artigianale di segale tostato, soffice formaggio cremoso, avocado Hass e salmone marinato e affumicato homemade, accompagnato da salsa allo yogurt greco e erba cipollina

13€

+ uova pochè 2€

Club Parisienne

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

12€

Club Fisherman

salmone marinato e affumicato homemade, mango fresco scaloppato al "fleur de sel", insalata gentile, pomodoro e mayonese alla paprika dolce

13€

Original Cheeseburger

180g di manzo di Scottona, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro, cetriolini sottoaceto, cipolla rossa di Tropea, in un morbido potato bun

13€

+ bacon croccante 3€

+ uova al tegamino 2€



Plant Burger

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

15€

Real Amsterdam Hot Dog

pane morbido, wurstel di montagna, insalata coleslaw, bacon e cipolla spadellati senape, ketchup e salsa alle cipolle arrostiti a scelta

10€



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

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



Starters

Hummus Experience

18€



Chickpea hummus combined with a selection of accompaniments according to the Middle East way: vegetable caponatina with pine nuts and sesame - confit cherry tomatoes - Greek yogurt sauce - walnut bulgur - chapati and carasau bread

Octopus

12€



octopus salad cooked in court-bouillon, served with crunchy celery and carrots and cherry tomatoes on a bed of mixed salad

Fassona Tartare

15€

90g of tartare seasoned with: very fresh egg yolk, lemon, Worcestershire sauce, chopped Tropea red onion, Dijon mustard, salt, pepper and Tabasco, served with brioche bread and confit tomatoes

First Courses

Traditional Ramen

15€

wheat noodles served in a bowl with chicken broth, pan-fried sweet golden pork, eggs marinated in sake and soy sauce, nori seaweed, katsuobushi and fresh onion



Tonnarello Cacio&Pepe

12€

artisanal tonnarello with pecorino romano DOP and black pepper



Comfort Bowl

11€

hot seasonal soup served with golden croutons



Risotto

14€

seasonal taste

N.B.: even for just one person

Lasagne Bolognese

12€

7 layers of pasta as tradition, filled with Bolognese beef ragù and gratinated with 24 month Parmigiano Reggiano


Main courses

	Chicken curry	15€
	Chicken nuggets served with rice pilaf with raisins and toasted almonds	
	Spring Roll	14€
	Phyllo dough roll with vegetable filangè served with a slightly spicy sweet and sour sauce	
	Norwegian salmon	16€
	Grilled salmon fillet served with grilled vegetables, wheat cous cous and finished with a drizzle of EVO oil and accompanied by Greek yogurt sauce	
	Bloom's Fish & Chips	18€
	crispy cod heart, breaded in panko bread, served on a bed of smoked potato cream	
	Baby back Ribs	18€
	200g grilled beef entrecote, accompanied by golden mountain potatoes and Chimichurri sauce	
	Original Gulash	16€
	cooked beef with potatoes, green peppers "croissant" and sweet paprika, served with toasted rye bread crust	
	Soy Tofu	14€
	slices of tofu glazed with agave and soy, sesame seeds and accompanied by seasonal vegetables	

Side dishes

	Grilled vegetables	5€
	Mixed salad	5€
	Baked potatoes	5€

Salads

	Caesar salad	12€
	Lettuce, chicken strips, golden bacon, crunchy croutons, Parmigiano Reggiano DOP 42 months and typical homemade caesar sauce	
	Mangrove park	13€
	Gentle salad, lamb's lettuce, home made marinated and smoked salmon, hass avocado cubik, carrot batonnettes, guacamole, sesame and chia seeds	

From our bakery

Eggs Benedict

Homemade dark rye toasted bread, fresh baby spinach, ham, poached eggs and hollandaise sauce

14€

Scrambled Eggs

artisanal black toasted rye bread, scrambled eggs, Asiago D.O.P. melted on top and reduction of balsamic vinegar of Modena I.G.P.

13€

Additions crispy bacon, smoked salmon, avocado hass, ham 3€

Avocado Toast

Homemade dark rye bread, cream cheese, Hass avocado and home smoked and marinated salmon, accompanied by yogurt and chive sauce

13€

+ poached egg 2€

Club Parisienne

slow cooked chicken breast, scrambled eggs, crispy bacon, grape tomatoes, gentle salad, homemade mayonnaise with Brassica mustard

12€

Club Fisherman

Smoked and marinated salmon, fresh mango with "fleur de sel", gentle salad, tomato, sweet paprika mayonnaise

13€

Original Cheeseburger

180g of Scottona beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled gherkins, Tropea red onion, in a soft potato bun

13€

+ crispy bacon 3€

+ fried egg 2€



Plant Burger

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

15€

Real Amstardam Hot Dog

fluffy bread, mountain sausage, coleslaw salad, sautéed bacon and onion; mustard, ketchup and roasted onion sauce of your choice

10€

ALLERGENI F/W 2023

PRANZO	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	
LA PIOVRA		X		X	X				X			X		X
TARTARE	X		X		X		X	X		X	X			
RAMEN	X	X	X	X	X	X			X					X
TONNARELLO	X		X				X							
COMFORT BOWL	X								X					
RISOTTO							X					X		
LASAGNA	X		X		X		X		X			X		
POLLO CURRY	X				X									
SPRING ROLL	X				X	X		X			X			
SALMONE	X			X	X									
FISH & CHIPS	X			X	X			X						
GULASH	X				X		X					X		
TOFU	X				X	X		X	X		X		X	
VERDURE STAGIONE					X				X					
PATATE														
INSALATINA														
CAESAR SALAD	X		X				X							
MANGROVE PARK				X										
EGGS BENEDICT	X		X		X			X			X			
SCRAMBLED EGGS	X		X		X		X	X			X			
AVOCADO TOAST	X			X	X		X	X			X			
CLUB PARISIENNE	X		X		X			X		X	X			
CLUB FISHERMAN	X			X	X			X			X			
CHEESEBURGER	X		X				X			X	X			
PLANT BURGER	X					X			X		X			
HOT DOG	X						X			X				

