

B L O O M

BREAKFAST PACK

Prova i nostri menu per una colazione sana e completa

ITALIAN

Espresso / Cappuccino / Caffelatte / Macchiato +

Spremuta d'arancia +

Yogurt Bowl con frutta di stagione +

€ 17

Pane tostato, burro e marmellata 0 zuccheri +

Croissant a scelta

ENGLISH

Caffè americano / Te o infuso +

Centrifuga del giorno +

Muffin a scelta +

€ 19

Uova strappazzate / tegamino / omelette

aggiunte di Salmone affumicato + 3€ / Bacon croccante + 2€ / Prosciutto cotto + 2€

AMERICAN

Caffè Filtro V60 + Smoothie yogurt e frutta +

Bagel a scelta tra: salmone, avocado e formaggio cremoso / bacon

& cheddar +

€ 23

Pancake classic con sciroppo d'acero

aggiunta salsa ai frutti rossi / nocciolata + 2,5€

BLOOM

COFFEE & BAKERY

FALL / WINTER COFFEE SELECTION

PUMPKIN'SPICE

espresso, latte aromatizzato alla zucca, noce moscata, zenzero, panna e cannella

€ 4,5

WINTER VANILLA COFFEE

doppio espresso e crema di latte alla vaniglia

€ 4

AMARETTO LATTE

espresso, crema di latte aromatizzato all'amaretto, crumble di amaretti

€ 4,5

SPECIALTY COFFEE: chiedi la tipologia del giorno

€ 2.2 / 3

BLOOM BLEND ESPRESSO

€ 1.5

CAPPUCCINO

€ 2

FLAT WHITE doppio espresso e crema di latte

€ 3,5

MACCHIATO / MACCHIATONE

€ 1,7 / 1,9

V60 FILTER COFFEE

250ml € 4.5

Metodo a percolazione: il nome deriva dal filtro con angolo 60°

500ml € 6

AEROPRESS Metodo di estrazione che combina infusione, percolazione e pressione

250ml € 4.5

CHEMEX filter coffee servito in una caraffa a forma di clessidra in vetro non poroso, non assorbendo odori e sapori, lasciando così inalterata ogni estrazione.

500ml € 8

BLOOM COOL COFFEE

CARAMEL CORTADO Base di caramello / crema di latte / espresso / panna

€ 4

MOCHA Base di cacao e cioccolato / crema di latte / espresso / panna fresca

€ 4

SICILIANO Crema di Pistacchio, espresso, crema di latte, panna, granella pistacchio

€ 4

PIEMONTESE Espresso, crema di latte, sciroppo nocciola, panna, granella nocciole

€ 4

HOT DRINKS

CIOCCOLATA CALDA classica o bianca

€ 5

MATCHA LATTE Dal ricco gusto Umami, è una bevanda antiossidante

€ 5

CHAI LATTE Tè nero speziato infuso in latte caldo

€ 5

GOLDEN MILK Miele / curcuma / crema di latte montata a caldo / pepe a parte

€ 4

HOJICHA LATTE tè verde giapponese tostato privo di caffeina

€ 5

Aggiunte Latte vegetale +0,3 € Panna montata +0,5 €

BLOOM

TEA TIME

Selezione di tea e infusi caldi chiedi al personale

€ 4 - 6

CENTRIFUGHE & SUCCHI

ACE arancia - carota - limone € 6

GINGER TIME mela - carota - zenzero € 6

SUNNY DAY pompelmo - mela - carota - zenzero € 6

SWEET SIP arancia - ananas - sedano € 6

DETOX sedano - cetriolo - mela - zenzero € 6

CITRUS pompelmo - arancia - limone € 6

NEED IT ananas - mela - carota € 6

CENTRIFUGA DEL GIORNO € 6

SELEZIONI SUCCHI DI FRUTTA (min 60% frutta) € 5

SMOOTHIES

BANANA latte alla vaniglia - banana € 6

AÇAI acai - latte di mandorla - banana - frutti rossi - semi di chia € 7

PUMPKING latte alla vaniglia - crema di zucca € 6

RED latte alla vaniglia - frutti rossi - banana € 6

AVOCADO avocado - yogurt greco - latte € 7

SOFT DRINKS

Chinotto, Limonata, Aranciata, Gazzosa, Tonica € 5

RedBull Classic € 4,5

Molecola Classic / Senza zucchero € 4

Ginger Portofino € 4,5

Acqua 500ml naturale / frizzante € 2,2

Aggiunte Latte vegetale +0,3 € Panna montata +0,5 €

BLOOM

DAL BANCO

Prodotti preparati freschi ogni giorno disponibili fino ad esaurimento

BLOOM's BOWL

VEGAN SMOOTHIE BOWL

base di frozen smoothie alla banana, ananas, fragola, finito con frutta fresca, muesli crunchy e cocco rapè  € 10

FRUIT BOWL Selezione di frutta fresca di stagione  € 6

YOGURT E FRUTTA FRESCA  € 7

YOGURT BOWL

Yogurt greco, muesli, frutta fresca, gocce di cioccolato, scaglie di cocco, semi di papavero, avena € 8

AÇAI BOWL

Polpa di AÇAI con crema di yogurt greco, frutta fresca, fiocchi d'avena e semi vari € 9

LA VETRINA DOLCE

TIRAMISÙ AL BICCHERE secondo tradizione trevigiana € 5

CHEESECAKE HOMEMADE DEL GIORNO € 5

PAN D'ARANCIO muffin vegano homemade all'arancia   € 3.5

CAMILLA tortino vegano alle carote  € 4

TORTA TENERINA Torta al cioccolato fondente 70%  € 4

TORTA HOMEMADE DEL GIORNO € 4

BANANA BREAD LIGHT  € 3.5

SELEZIONE DI MACARON € 1.8 cad

MUFFIN cioccolato, caramello, red velvet, pistacchio, mela e cannella € 3.5

CROISSANT SPECIAL panna e frutta fresca / tiramisù € 4

SELEZIONE DI TORTINI senza glutine e senza lattosio   € 6

LA VETRINA SALATA

PINSA ROMANA farcita secondo fantasia dello chef € 4.5

FOCACCIA FARCITA con gusti del giorno € 3.5

MINI PULLED BUN panino con spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 48h, insalata coleslaw e salsa bbq € 5

BLOOM

DALLA CUCINA

PANCAKES

DOLCI - disponibili tutto il giorno

- CLASSICO accompagnato da sciroppo d'acero canadese € 5
Aggiunta di: nocciolata / salsa ai frutti rossi / frutta fresca + 2,5€
- TIRAMISÙ crema di mascarpone e cacao € 8
- PISTACCHIO crema di pistacchio, granella di pistacchio e sciroppo d'acero € 8
- FITNESS iper proteici accompagnati da burro d'Arachide e confetture 0% zuccheri 180g - € 8

SALATI - disponibili dalle ore 8 alle ore 15

- FRESH formaggio cremoso, avocado hass, salmone affumicato e marinato, pesto € 12
- TASTY formaggio cheddar, bacon croccante e salsa BBQ € 11
- VEGGY formaggio cremoso, verdure grigliate, pecorino romano e miele di acacia € 11

NON SOLO UOVA

EGGCELLENT MORNING **NEW!** € 8
english muffin homemade, farcito con cheddar, bacon e uovo al tegamino

BAGEL FARCITI:

insalatina, salmone, avocado, formaggio cremoso / bacon & cheddar / mozzarella, pomodoro, insalatina € 8

AVOCADO TOAST pane nero artigianale di segale tostato, formaggio cremoso, avocado Hass e salmone marinato e affumicato homemade, finito con semi vari e accompagnato da salsa ai peperoni € 13
+ uovo in camicia € 2

EGGS BENEDICT pane nero artigianale di segale tostato, spinacini freschi, prosciutto cotto, uova pochè e salsa olandese al dragoncello € 14

UOVA STRAPPAZZATE / TEGAMINO / OMELETTE € 7

*Aggiunte: Prosciutto cotto / bacon croccante / avocado Hass / salmone affumicato+ 3€

PAIN PERDU fette di pane intinte in una pastella fatta con uova, zucchero e latte e dorate in padella con il burro fuso, da accompagnare con: € 8
Sciroppo d'acero accompagnato da frutta fresca / Nocciolata e sciroppo d'acero
Cheddar e bacon / Salmone e guacamole +1€

B L O O M



EVERYDAY BRUNCH

Pancake a scelta tra dolci e salati

Avocado Toast o Eggs Benedict

Aggiunta di bacon / salmone / avocado +€ 3

Torta Homemade del giorno

Centrifuga del giorno

Caffè (espresso / cappuccino / macchiato)

Caffè filtro + 2.5€

Coperto e acqua inclusi

€ 30

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