

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 bakery, fruibili sia all'interno del locale che take away.

Quando vorrai dedicarti alle tue attività ti mettiamo a disposizione uno spazio confortevole in cui studiare, appassionarti ai testi del nostro book sharing o accedere all'area coworking separata e appositamente attrezzata per agevolare il tuo lavoro con tutti i benefici di un ambiente smart, 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 locale come un melting pot di accrescimento, in cui incontrare professionisti con i quali avere un confronto personale e 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.

Bloom, ovvero 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

Premiato nella guida 2025



Bloom collabora con **Foodracers** per portare i nostri sapori a casa tua: scarica l'app [qui](#)

A pranzo hai poco tempo a disposizione?
telefonaci o scrivici al numero 375 5599626: potrai prenotare i tuoi piatti indicando orario d'arrivo

Sapori della terra

LA VELLUTATA

di soli ingredienti stagionali, accompagnata da crostini home made

€ 9

TAGLIATA VEGANA

a base di seitan glassato alla soya, condita con olio evo, pepe rosa, senape, mayonese vegana e accompagnata da rucola

€ 17

POLPETTE VEGANE

di lenticchie e ceci, servite in umido

€ 12

INSALATA

di orzo perlato e broccoli alla greca

€ 13

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




PLANT BURGER

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

€ 15




ENTREÉ & ANTIPASTI

Per cominciare

-  HUMMUS EXPERIENCE - *ideale da condividere* € 18
Hummus di ceci abbinato ad una selezione di accompagnamenti secondo la maniera medio-orientale: caponatina di verdure, pomodorini confit, salsa allo yogurt greco ed erba cipollina, riso pilaf alla cannella e uvetta sultanina e pane naan
-  ORIGINAL SAMOSA (1pz) € 5
Tipici fagottini orientali ripieni di verdure e serviti con salsa agrodolce
-  UOVO AFFOGATO € 12
su spuma di patate affumicate e croccantezza di speck

PASTA & CEREALI

I primi piatti

-  SPAGHETTI UDON IN BRODO DASHI € 15
serviti in una bowl con pollo cotto a bassa temperatura e verdure
- LINGUINE CON CREMA DI BROCCOLI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 13
- BUCATINI ALLA CARBONARA € 13
-  RAVIOLO MANTOVANO € 15
farcito con zucca e amaretti serviti su fonduta di Taleggio
-  IL RISOTTO € 14
mantecato secondo stagionalità
- LA LASAGNA NON SEMPRE BOLOGNESE € 12

SECONDI & VERDURE

Carne, pesce e verdure di stagione



POLLO ALL'ORIENTALE

riso basmati con straccetti di pollo, conditi con burro d'arachidi, salsa di soya, sciroppo d'acero, succo di limone, e zenzero

€ 15



SALMONE NORVEGESE



filetto scelto, piastrato servito con verdure di stagione
+ riso basmati 2€

€ 16

KRAKEN

polipo scottata alla soia, purè di patate affumicate e batonette di sedano croccante

€ 17

TARTARE DI SCOTTONA

condita con tuorlo freschissimo, limone, salsa worchestershire, trito di cipolla di Tropea, senape di Dijon, sale, pepe, tabasco servita con pan brioche ai semi misti e pomodori confit

€ 18

BLOOM WINTER SALAD

insalata verde accompagnata da ingredienti di stagione

€ 13

CAESAR SALAD

lattuga, sfilacci di pollo, bacon dorato, crostini croccanti, parmigiano reggiano DOP 42 mesi e tipica salsa caesar fatta in casa

€ 13

MANGROVE PARK

insalata gentile, misticanza di insalatina fresca, salmone marinato e affumicato homemade, cubik di ananas, batonetta di carote, sfoglie di melone estivo e semi misti

€ 13

CONTORNI

verdure di stagione
insalatina mista
patate al forno

€ 5

Mise en place 2,2€

ACQUA, LIEVITO & FARINA

La bakery

AVOCADO TOAST

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

€ 13

EGGS BENEDICT

pane nero artigianale di segale tostato, spinacini freschi, prosciutto cotto, uova pochè e salsa olandese al dragoncello
Aggiunta di bacon croccante - salmone affumicato - Avocado Haas - prosciutto cotto: +3€

€ 14

SCRAMBLED EGGS

pane nero artigianale di segale tostato, uova strapazzate, formaggio Dobbiaco D.O.P. fuso on top e riduzione di aceto balsamico di Modena I.G.P.
Aggiunta di bacon croccante - salmone affumicato - Avocado Haas - prosciutto cotto: +3€

€ 13

CLUB PARISIENNE con pane di curcuma e semi di girasole

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

€ 13

CLUB FISHERMAN con pane di curcuma e semi di girasole

mazzancolle, frittatina, pomodoro grappolo, insalatina gentile, salsa rosa fatta in casa

€ 13

ORIGINAL CHEESEBURGER

lattuga, 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€

€ 13

PULLED PORK BUN

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

€ 13

LEGENDA



VEGETARIANO / VEGETARIAN



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO / 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"

ALLERGENS

"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

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

PREPARATION AND CONSERVATION

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,

in Bloom you can enjoy an experience to satisfy every need,
from a quality break with the fragrances of refined teas and coffees,
to the flavors of a menu and a bakery,
both available inside or for take away.

When you want to dedicate yourself to your activities we provide you
with a comfortable space where you can study, get passionate about the texts of
our book sharing or access the separate and specially equipped coworking area to
facilitate your work with all the benefits of a smart environment.

We believe in the value and physicality of socio-cultural interaction
and professional contamination, in the fact that the first connection is truly offline,
for this reason you can consider our venue as a melting pot of growth,

Some examples: the tablecloth in front of you is made of recycled leather,
the packaging you will use for take-away will be reusable and compostable,
the coffee you are sipping (or do you still have to order?) comes from
selected plantations that do not exploit labor,
the water is conveniently refillable at the self-service station.

Bloom, or inflorescence means this: believing in the valorization of the intellect
and in environmental sustainability as the only possible choice
for our present and future.

Have a nice trip in our spring.

2025 awarded



Bloom collaborates with **Foodracers** to bring our flavors to your home:
download the app [qui](#)

Are you always on a hurry?
call us or write to us at 375 5599626: you can book your dishes indicating your arrival time




VEGAN DELIGHT

Flavours of the earth

CREAM SOUP	€ 9
made with only seasonal ingredients, accompanied by home made croutons	
SLICED VEGAN STEAK	€ 17
made with soy-glazed seitan, seasoned with extra virgin olive oil, pink pepper, mustard, vegan mayonnaise and accompanied by rocket	
VEGAN BALLS	€ 12
made of of lentils and chickpeas, served stewed	
SALAD	€ 13
made with of pearl barley and broccoli Greek style	
VEGAN "SCRAMBLED EGGS"	€ 13
toasted artisanal rye black bread, scrambled tofu seasoned with extra virgin olive oil, turmeric, sweet paprika and soy yogurt served with a crispy leek nest	
PLANT BURGER	€ 15
120g soy and vegetable burger, lettuce, tomato, mixed grilled vegetables, guacamole sauce, in a soft vegan potato bun	




ENTRÉE & STARTERS

Let's begin...

-  HUMMUS EXPERIENCE - *ideal to share*
Chickpea hummus paired with a selection of Middle Eastern style side dishes: vegetable "caponata", confit cherry tomatoes, Greek yogurt and chive sauce, cinnamon and sultana pilaf rice served with naan bread and carasau bread € 18
-  ORIGINAL SAMOSA (1pcs)
Typical oriental parcels filled with vegetables and served with sweet and sour sauce € 5
-  POACHED EGG
on smoked potato foam and crunchy speck € 12

PASTA & CEREALS

First courses

-  SPAGHETTI UDON IN BRODO DASHI
served in a bowl with slow cooked chicken and vegetables € 15
- LINGUINE WITH BROCCOLI CREAM AND CANTABRIA ANCHOVIES € 13
- CARBONARA BUCATINI € 13
-  RAVIOLO MANTOVANO
stuffed with pumpkin and amaretti served on Taleggio fondue € 15
-  IL RISOTTO
creamed according to seasonality € 14
- LA LASAGNA NON SEMPRE BOLOGNESE € 12

Mise en place 2,2€

MAIN COURSES AND VEGETABLES

Seasonal meat, fish and vegetables

	ORIENTAL CHICKEN basmati rice with chicken strips, seasoned with peanut butter, soy sauce, maple syrup, lemon juice, and ginger	€ 15
	NORWEGIAN SALMON Selected fillet, grilled served with seasonal vegetables + basmati rice 2€	€ 16
	KRAKEN soy-seared octopus, smoked mashed potatoes and crispy celery sticks	€ 17
	SCOTTONA TARTARE seasoned with fresh egg yolk, lemon, Worcestershire sauce, chopped Tropea onion, Dijon mustard, salt, pepper, Tabasco and served with mixed seed brioche bread and	€ 18
	BLOOM WINTER SALAD green salad accompanied by seasonal ingredients	€ 13
	CAESAR SALAD lettuce, shredded chicken, golden bacon, crispy croutons, 42-month DOP Parmigiano Reggiano and typical homemade Caesar sauce	€ 13
	MANGROVE PARK gentle salad, fresh mixed salad, homemade marinated and smoked salmon, pineapple cube, carrot stick, summer melon slices and mixed seeds	€ 13
	SIDE DISHES seasonal vegetables mixed salad baked potatoes	€ 5

WATER, YEAST & FLOUR

The bakery

AVOCADO TOAST

toasted artisanal rye black bread, soft cream cheese, Hass avocado and homemade marinated and smoked salmon, finished with various seeds
+ uova pochè 2€

€ 13

EGGS BENEDICT

toasted artisanal rye bread, fresh spinach, cooked ham, poached eggs and tarragon hollandaise sauce
Adding crispy bacon - smoked salmon - Avocado Haas - cooked ham: +3€

€ 14

SCRAMBLED EGGS

toasted artisanal black rye bread, scrambled eggs, melted Dobbiaco cheese on top and a reduction of Modena PGI balsamic vinegar.
Adding crispy bacon - smoked salmon - Avocado Haas - cooked ham: +3€

€ 13

CLUB PARISIENNE curcuma bread

Chicken breast cooked at low temperature 65°, scrambled eggs, crispy bacon, bunch tomato, gentle salad, homemade Brassica mustard mayonnaise

€ 13

CLUB FISHERMAN curcuma bread

prawns, omelette, bunch tomato, salad, homemade cocktail sauce

€ 13

ORIGINAL CHEESEBURGER

lettuce, 180g Scottona beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled gherkins, Tropea red onion, in a soft potato bun
+ crispy bacon 3€ / + fried eggs 2€

€ 13

PULLED PORK BUN

homemade kefir bun, 180g pulled pork cooked at low temperature for 12 hours, barbecue sauce, coleslaw

€ 13

LEGENDA



VEGETARIANO / VEGETARIAN



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO / 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"

ALLERGENS

"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

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

PREPARATION AND CONSERVATION

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