

BLOOM

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.

La fioritura per Bloom è la cura del dettaglio, aprire la mente pensando in ottica futura, rendere sostenibile la quotidianità; da noi potrai trovare una selezione di fornitori scelta in base a caratteristiche quali il ridotto impatto ambientale e il riciclaggio delle materie prime.

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 nell'ecosostenibilità come unica scelta possibile.

Buon viaggio nella nostra primavera.

Lo staff di Bloom

SEGUICI SU



BLOOM

Menu a cura di Chef Matteo Bianchin



PER INIZIARE

Culatello Emiliano

Salumeria La Felinese - Felino (PR), accompagnato da focaccia fatta in casa all'extravergine di oliva lievitazione 48 ore, crema e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, frutta di stagione
da condividere 20€

14€



Gaspacio Andaluso

Potaje di verdure a base di pomodoro fresco, servita su brunoise di verdure e crostini croccanti di segale

7€



Hummus Libanese — HEALTHY FOOD

di Barbabietola rossa e di spinaci, paprika dolce e nocciole del Piemonte IGP servito con chapati integrale

10€



La Caprese

Trittico di pomodorini rossi, verdi e gialli con burrata di Bufala 180gr.

12€

Capesante dell'Adriatico

Planciate alla menta su vellutata di Melone con tetragono croccante e citronette al lime

12€

PRIMI PIATTI

Tortelli Emiliani Artigianali

di grano duro alle erbe, padellati al burro di panna fresca Noisette

12€

Tonnarelli Artigianali

di pasta fresca in buzera di Astice e pomodorini datterini

21€



Tagliolino Artigianale

di pasta fresca mantecato con pomodorino datterino, olive taggiasche, pomodoro di San Marzano essiccati ed agrumi della costiera

11€



Riso Ebanò di Vercelli — HEALTHY FOOD

amalgamato a verdure croccanti di stagione e salsa di soia con rosa di salmone affumicato e marinato in casa

12€



Mise en place **2€**

BLOOM

SECONDI PIATTI

Bowl di Ricciola

marinata all'arancia dell'Etna, salmone marinato e affumicato in casa, riso Pilaf, crudità di zucchine all'extra vergine di oliva, rosa di mango, la nostra salsa cremosa di salmone e soia fatta in casa, semi di sesamo nero e croccantezza di alga Nori

16€

Asado Argentino

cotto a bassa temperatura abbrustolito in graticola, accompagnato da infornata di patate viola e di montagna con maionese al jalapeno fatta in casa

18€

Tagliata di Tonno Rosso " Pinna Gialla "

con brunoise di fragole accompagnata da caponatina siciliana

19€

Salmone alla soia — HEALTHY FOOD

con pistacchio di Bronte IGP accompagnato da riso Pilaf e gran grigliata di verdure

14€

Pollo alla Marocchina — HEALTHY FOOD

con prugne e mandorle accompagnato da cous cous alle verdure

14€



Protein Bowl — HEALTHY FOOD

Tofu piastrato al basilico, ceci decorticati, cannellini, fagioli rossi, germogli di soia, foglie di spinacino fresche, crudità di zucchine e carote all'olio extravergine di oliva, avocado Hass, pomodorini datterini

14€



Crispy di Veganità

Hamburger di ceci e verdure su panatura di corn flakes, letto di guacamole, serviti con maionese alla soia

12€

DAL NOSTRO ORTO

Hyde Park — HEALTHY FOOD

Insalata gentile, rossa e valeriana, petto di pollo cotto a bassa temperatura allo yogurt greco 0% grassi, salsa tzatziki, peperoni glassati al balsamico di Modena, fiocchi di avena integrale, semi di girasole + aggiunta cous cous o riso Pilaf 2€

12€

Mangrove Park — HEALTHY FOOD

Insalata gentile, rossa e valeriana, rosa di salmone marinato e affumicato in casa, fragole e lamponi freschi, quenelle di Guacamole, petali di ravenello croccante, semi di sesamo nero e chia + aggiunta cous cous o riso Pilaf 2€

13€



36 DOP — HEALTHY FOOD

Insalata gentile, rossa e valeriana, verdure di stagione alla griglia, pomodoro ramato, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP, crudità di zucchine all'olio extravergine di oliva + aggiunta cous cous o riso Pilaf 2€

12€



Mise en place **2€**

B L O O M

DALLA NOSTRA FATTORIA



Eggs Benedict

12€

Pan brioches ai semi di sesamo fatto in casa, uova pochè, Guacamole, foglie di spinacino fresche, salsa olandese fatta in casa, verdure al vapore, granella di nocciole del Piemonte IGP



Scrambled Eggs

12€

Pan brioches ai semi di sesamo fatto in casa, scrambled eggs, sesamo nero, verdure al vapore, senape Brassica

Su richiesta aggiunta di

- salmone marinato e affumicato in casa 3€

- bacon croccante 2€

- prosciutto cotto 2€

DAL NOSTRO FORNO

Avocado Toast

12€

Pane tostato artigianale di segale ai semi misti, avocado Hass, salmone marinato e affumicato in casa, Philadelphia, pomodori secchi di San Marzano, semi di zucca e Chia e salsa vegana ai peperoni

Su richiesta uovo in camicia 2€

Pulled Pork Bun

14€

Bun al Kefir fatto in casa, 180gr di pulled pork cotto a bassa temperatura per 12 ore, salsa barbeque, insalata coleslaw



Mise en place 2€

BLOOM

BAGEL Soffice pane artigianale a forma circolare, ricoperto di semi croccanti

Made in Italy **12€**

Rollè di tacchino, emulsione della sua cottura, formaggio mezzano altopiano Asiago DOP, valeriana, servito con maionese alla riduzione di cabernet DOC colli asolani cantina Bresolin 2015

California Style **13€**

Crema di avocado, cipolle caramellate, salmone marinato e affumicato in casa, pomodorini ciliegino, foglie di spinacine fresche, servito con maionese alla soia

Veggie Mood **12€**

Stracciatella di bufala, zucchine, carote e melanzane grigliate, pomodori secchi di San Marzano, guacamole, servito con maionese al lime

CLUB SANDWICH Con pane artigianale alla curcuma e semi di girasole

Parisiene **12€**

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

Fisherman **13€**

Mazzancolle piastrate del Mediterraneo, mango alla paprika, pomodoro grappolo, insalata gentile, salsa rosa al cognac Remy Martin X.O.

B L O O M

DULCIS IN FUNDO

Pancakes

Con sciroppo d'acero, spuma di yogurt greco 0% grassi, petali di cocco, granella di nocciole del Piemonte IGP, cioccolato e fragole fresche

7€

Su richiesta accompagnato da salsa ai frutti rossi 2,5€

Monoporzioni del Maestro Luigi Biasetto

7€

Torta del Giorno fatta in casa

4€

BRUNCH

SUPERFOOD

OGNI GIORNO DALLE 11 ALLE 15

I superfood sono una speciale categoria di cibi naturali a ridotto contenuto calorico e ricchissimi di nutrienti: una fonte eccezionale di antiossidanti e nutrienti essenziali, quelli che noi non siamo in grado di produrre.

IL BUONGIORNO

- Acqua Naturale / Frizzante 0,5L
- Caffè espresso/ filtro/cold brew
- Tea freddo fatto in casa
- Centrifuga Carota, Sedano, Limone, Zenzero

Le proprietà diuretiche e depurative del sedano e del limone si uniscono in questa ricetta di un centrifugato che è un vero e proprio concentrato di energia e buonumore dal sapore estivo!

Per far sì che la nostra abbronzatura duri a lungo, è importante far scorta di betacarotene, di cui la carota è ricca, al punto che questo centrifugato viene generalmente definito super-abbronzante. I principi nutritivi degli ingredienti inoltre, consentono di purificare l'organismo e favoriscono la digestione.

Grazie alla presenza di vitamine del gruppo B, è sufficiente bere un sorso di centrifugato per riacquistare il sorriso e affrontare la giornata con un carico di positività.

LE S PORTATE

1° Yogurt Bowl

Yogurt greco 0% grassi, semi di lino, scaglie di cocco, mandorle a fette, frutta fresca, muesli, semi di chia, bacche di Goji

2° Pancakes

di farina integrale, con sciroppo d'acero, marmellata 0% zuccheri, mirtilli, crema di cioccolato fondente / nocciola e frutta fresca

Su richiesta accompagnato da
Salsa ai frutti rossi 2,5€

3° Sfoglie di Ananas

Allo sciroppo di Moscovado e semifreddo allo zenzero fresco

4° Scrambled Eggs O Oeufs Poche's

Su crostoni di pane tostato artigianale di segale ai semi misti, philadelphia, avocado Hass, semi di chia, accompagnato da gran grigliata di verdure stagionali

Su richiesta aggiunte di

- Insalata di pollo allo yogurt 3€
- Salmone nordico marinato e affumicato in casa 3€
- Bacon croccante 2€

5° Cheesecake al Tea Matcha

Accompagnata da salsa di cioccolato bianco

30€



Mise en place 2€

— **HEALTHY FOOD**



VEGETARIANO



VEGANO

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