

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.

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






Antipasti

-  **Magatello di vitello** **12€**
arrostito servito con salsa tonnata, acciughe del Cantabrico e fiori di capperi di Pantelleria
-  **Prosciutto crudo** **14€**
riserva Bloom di San Daniele, parmigiano reggiano 42 mesi, mostarda di frutta mantovana, perle di melone e grissini caserecci
- Da condividere 20€
-  **Hummus** **11€**
di ceci e mango, noci del Brasile e chapati di grano tenero
-  **Trittico di pane nero tostato** **12€**
con stracchino e cipolle caramellate, tapenade di olive taggiasche e pomodori secchi, passata di pomodoro al profumo di origano




Primi Piatti

-  **Pad Thai** **14€**
spaghetti di riso, padellati verdure croccanti in agrodolce, frutta secca tostata, tofu dorato e gamberoni al tamarindo
-  **Tonnarello di pasta fresca artigianale** **19€**
mantecato alla bisque di crostacei servito con tartare di tonno rosso "blue fine"
-  **Tagliolino di pasta fresca artigianale** **12€**
padellato con pomodorini datterini, briciole alla Toscana e agrumi di Sicilia
-  **Risotto mantecato** **13€**
alla stagionalità




Primi non primi

-  **Cous cous servito con spezie ed ingredienti della tradizione Berbera** 14€
verdure di stagione padellate alla paprika, mix di frutta secca tostata, pollo al cocco e curry
-  **Vellutata fresca** 9€
allo yogurt greco, cetrioli e menta piperita
-  **Spaghetti di zucchine** 9€
serviti con tuorlo d'uovo gratinato, su zuppetta di pomodoro e verdure all'ortolana

Secondi

- Salmone in due cotture** 16€
grigliato e gratinato, con panure aromatica alle erbe fini, servito con capontina di verdure di stagione alla siciliana e ciuffi di crema di yogurt greco e paprika
- Tartare di Manzo al metodo classico** 21€
condita con cipolla rossa di tropea, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico servita con straciatella di burrata pugliese su zocchetto di concassè di pesche fresche
-  **Tournedos di filetto di manzo** 21€
di fassona piemontese al tartufo nero, accompagnato da pomme nature dorate e morbide carotine da ciuffo glassate al miele
-  **Mua Palai e Mayo Mango** 14€
giambonetto di pollo cotto a bassa temperatura avvolto in croccantissima panatura panko, servito con banane platano e patate dorate, maionese al mango e guacamole
-  **Tris di falafel tra colori e sapori** 13€
carote e curcuma, ai ceci, alle zucchine e santoreggia, accompagnati da tapenade di olive taggiasche e salsa allo yogurt greco





Poke

-  **La classica** *Healthy Food* 16€
riso basmati, edamame, wakame, salmone norvegese marinato ed affumicato in casa, ananas, salsa cremosa di salmone e soia, avocado hass e sesamo nero
-  **La vegana** *Healthy Food* 14€
riso basmati e riso rosso, verdure di stagione e scaloppa di tofu glassato al miele e soia
-  **La super fit** *Healthy Food* 14€
fagioli bianchi di Spagna, fagioli borlotti, ceci decorticati, avocado hass, mango e tofu planciato con olive taggiasche



Contorni

| | |
|--------------------------|-----------|
| Verdure Grigliate | 5€ |
| Insalatina mista | 5€ |
| Patate al forno | 5€ |

Insalate

| | |
|---|------------|
|  Caesar salad <small>Healthy Food</small> | 12€ |
| lattuga, sfilacci di pollo, bacon dorato, crostini croccanti, parmigiano reggiano DOP 42 mesi e tipica salsa caesar fatta in casa | |
|  Insalata greca <small>Healthy Food</small> | 12€ |
| lattuga, pomodori ramati, cetrioli freschi, finissima cipolla rossa di Tropea, olive nere e feta greca all'origano | |
|  Mangrove park <small>Healthy Food</small> | 13€ |
| insalata gentile, valeriana, tagliatelle di seppie al limone, cubik di avocado hass, batonettes di carote, guacamole, semi di sesamo e di chia | |
|  Insalata niçoise <small>Healthy Food</small> | 13€ |
| insalata gentile, valeriana, pomodorini rossi, filangé di porro, uova sode, filetti di tonno all'olio extravergine di oliva, olive nere e acciughe del Cantabrico | |

Le uova

| | |
|---|------------|
|  Eggs Benedict | 13€ |
| pane nero di segale fatto in casa e tostato, spinacini freschi, pomodori ramati, uova poché e salsa olandese al dragoncello, serviti con insalatina di valeriana e pomodorini | |
|  Scrambled Eggs | 13€ |
| pane nero di segale fatto in casa e tostato, scrambled eggs, stracciatella di burrata pugliese e datterini, servito con insalatina di valeriana e filangé di zucchine | |

Possibili aggiunte: bacon croccante, salmone marinato in casa, Avocado Haas, prosciutto cotto 3€

Dal Nostro Forno

Avocado Toast

pane nero di segale tostato, velo di philadelphia, avocado hass e salmone norvegese marinato ed affumicato in casa, il tutto accompagnato da una salsa ai peperoni rossi

12€

+ 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

trancetti di branzino, zucchine grigliate, tapenade di olive, pomodori ramati, insalata gentile e maionese al limone

13€

Club vegan stile

verdure di stagione grigliate, tofu piastrato alla soia, pomodori ramati, insalata gentile e maionese di peperoni rossi

12€

Bagel California stile

salmone norvegese marinato ed affumicato in casa, carpaccio di finocchi croccanti agli agrumi, salsa cremosa di salmone e soia, insalata gentile, pomodorini datterini e maionese al limone

13€

Bagel Veggy Mood

stracciatella di burrata pugliese, pomodori datterini, insalate gentile e pesto di basilico alla genovese, servito con maionese di peperoni rossi

12€

Pulled pork

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


14€

Veggy Pulled mushrooms

bun al kefir fatto in casa, 180gr di pulled mushrooms padellato con salsa veggy barbecue e insalata coleslow

12€

Dulcis In Fundo

| | |
|--|----|
| Tortino con cuore caldo al cioccolato fondente, accompagnato da gelato alla Vaniglia del Madagascar | 6€ |
| Semifreddo homemade | 5€ |
| Cheesecake homemade al bicchiere guarnita con fragole fresche | 6€ |
| Monoporzioni del Maestro Luigi Bassetto | 7€ |
| Torta homemade | 4€ |
|  Selezione di Tortini vegani senza glutine, lattosio e uova | 6€ |

 Healthy Food

 Vegetariano

 Vegano

 Senza Lattosio

 Senza Glutine

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