

B L O O M

B L O O M

In Bloom potrai assaporare un'esperienza e un ambiente pensati per assecondare ogni tua esigenza, da una pausa di qualità con le fragranze di tea 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.

Buon viaggio nella nostra primavera.

SEGUICI SU



CAFFETTERIA

ESPRESSO MONORIGINE	1,9€
Specialty Coffee	
ESPRESSO	1,3€
100% Arabica	
DECAFFEINATO	1,6€
MACCHIATO	1,4€
MACCHIATONE	1,7€
CAPPUCCINO / COLD CAPPUCCINO	2€
CAFFÈ SHAKERATO	3€
Double shot espresso, zucchero liquido, ghiaccio	
CORTADO	1,5€
FLAT WHITE	2,5€
Doppio espresso / latte / velo di crema	
LATTE MACCHIATO	2,5€
CARAMEL CORTADO	3,5€
Base di caramello / crema di latte /espresso / top di caramello	
MOCHA	3,5€
Base di cacao e cioccolato / crema di latte / espresso / spolverata di cacao	
SICILIANO	4€
Crema di Pistacchio di Bronte / espresso / crema di latte / granella di pistacchio	
PIEMONTESE	4€
Crema di latte / espresso / granella e crema di nocciola piemontese	

AGGIUNTE Latte vegetale +0,3€ Panna montata +0,5€ Monorigine +0,5€

COFFEE COCKTAILS

ANALCOLICI

CASCARA LEMONADE

Cascara estratta a freddo, Limonata

5€

CHINOTTO BREW

Chinotto, Cold Brew coffee

5€

ESPRESSO TONIC

Tonic water, Double espresso

5€

ALCOLICI

BARBARO

Cold Brew, Rabarbaro Zucca, Soda

5€

RAFFINATO

Aperol, Cascara, Soda, Sciroppo d'agave

5€

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Khalua, Vodka, Simple syrup

8€

FILTER COFFEE

250ml. 500ml.

V60 POUR OVER

4€

7€

CAFFÈ MONORIGINE STAGIONALE PREPARATO A MANO

Metodo a percolazione che deve il suo nome al filtro con angolo a 60°.

Bevanda aromatica dal carattere unico.

AEROPRESS

4,5€

CAFFÈ MONORIGINE STAGIONALE PREPARATO A MANO

Metodo di estrazione moderno che combina infusione, percolazione e pressione.

Bevanda corposa ben bilanciata.

CHEMEX (2 tazze)

7€

CAFFÈ MONORIGINE STAGIONALE

Metodo di estrazione a percolazione, grazie alla sua forma ed eleganza è considerato moderno e di design.

Bevanda elegante ed aromatica.

COLD BREW

4€

7€

CAFFÈ MONORIGINE STAGIONALE PREPARATO A MANO

Metodo di estrazione a freddo, leggero in caffeina e ricco di aromi. Bevanda leggera e rinfrescante.

CASCARA

4€

7€

INFUSO DI BUCCE DI CAFFÈ ESSICcate

Bevanda dolce, fruttata ed energizzante, con sentori di ibisco e ciliegie.

COLAZIONE

BRIOCHES E CROISSANT

- Vuota	1,4€
- Farcita	da 1,6€
- Special	3€

COOKIES GRANDE

2,5€

Biscotto croccante con pezzetti di noci e gocce di cioccolato

FROLA MARGHERITA

2,5€

Con cuore tenero di marmellata albicocca/frutti di bosco

MUFFIN

2,8€

Cioccolato / Vaniglia / Frutti di bosco

PLUMCAKE HOMEMADE

2€

FETTA DI TORTA

4€

Fatta in casa

FRUIT BOWL

5,5€

Selezione di frutta fresca di stagione

YOGURT BOWL

6,5€

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

PANCAKES

4,5€

Classico con sciroppo d'acero

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

Cocco e Fragole

7€

Con sciroppo d'acero, spuma di yogurt greco 0% grassi, scaglie di cocco, granella di nocciole piemontesi IGP, cioccolato, fragole fresche

Fitness Woman

6,5€

Pancake iper proteici 120gr accompagnati da burro d'Arachide e selezione confetture 0% zuccheri

Fitness Man

7,5€

Pancake iper proteici 180gr accompagnati da burro d'Arachide e selezione confetture 0% zuccheri



COLAZIONE

UOVA 6,5€

- OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO/ VERDURE
- STRAPAZZATE
- AL TEGAMINO

Su richiesta aggiunte di

Salmone marinato e affumicato in casa **3€**

Bacon croccante **2€**

FRENCH TOAST 6,5€

con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 36 mesi

BREAKFAST MENU

ITALIAN

13€

Brioche farcita a scelta
Caffè / Cappuccino
Centrifuga del giorno
Yogurt greco con muesli e frutta fresca

ENGLISH

13€

Caffè / English breakfast o earl grey Tea
Pancakes con sciroppo d'acero, spuma di mascarpone, cioccolato, fragole
Mini bagel con salmone e philadelphia

AMERICAN

15€

Caffè americano / espresso
Omelette con prosciutto e formaggio o verdure
Muffin a scelta (cioccolato / vaniglia / frutti di bosco)
Milkshake del giorno



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 5 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€

PASTICCERIA

MACARON

1,6€

Selezione di macarons assortiti

MIGNON

1,6€

Selezione di mignon assortiti

VERRINE

6€

Selezione di cremosi in bicchiere

ABBRACCIO DI VENERE

7€

Tortina monoporzionevole con spuma al mascarpone e vaniglia di Tahiti, cremoso al cioccolato, mandorle caramellate, fondo di pan di Spagna al cioccolato

SETTEVELI

7€

Tortina monoporzionevole con morbido savoiardo al cioccolato, Gianduia ai cereali, mousse al cioccolato fondente del Madagascar, Bavarese alle nocciole pralinate e veli di cioccolato

MERIDIANA

7€

Tortina monoporzionevole con crema leggera alla "Nocciola Piemonte IGP" pralinata, cuore cremoso alla vaniglia e nocciole caramellate su un fondo di Genoise al caramello



JUICES AND MILKSHAKES

CENTRIFUGHE

6€

Bloom's A.C.E. Arancia, Carota, Limone

No Stress Fragola, Zenzero, Mela

Smooth Kiss Fragola, Banana, Mela

Get Tanned Carota, Peperone Rosso, Zenzero

Fresh Mouth Menta, Zenzero, Mela

Green Smoothie Avocado, Spinaci, Limone, Mela

God Skin Carota, Sedano, Limone

Sunny Day Sedano, Zenzero, Limone, Mela

Vitamine+ Carota, Zenzero, Mela

Alkaline Battery Pompelmo Rosa, Zenzero, Mela

MILKSHAKES

6€

Banana Shake Banana, latte alla vaniglia

Coffee Shake Doppio espresso, latte alla vaniglia

Strawberry Shake Fragola, banana, latte alla vaniglia

Avocado Shake Avocado, banana, latte alla vaniglia

Fresh Mint Shake Menta fresca, latte alla vaniglia

Coconut Shake Latte di Cocco, Banana e scaglie di cocco

Latte vegetale +0,50€

GINGER SHOT Zenzero, Mela

2,5€

SOFT DRINKS

SPREMUTA DI ARANCIA 4€

SPREMUTA DI AGRUMI 4,5€

TEA FREDDO fatto in casa 4€

SUCCHI DI FRUTTA Jean Louis Bissardon 4,5€

Pesca rossa / mela Renetta / pera Williams / ananas / albicocca
mirtillo 5€ / mango 5€

BIBITE LEVICO 4€

Con estratti di frutta fresca: limonata / aranciata / melagrana / chinotto

MOLECOLA 4€

Classica / senza zucchero

	500ml.	1Lt.
ACQUA IN BRICK	1,5€	2,5€

ALLERGENI

“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, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.

★ 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



Grazie per averci scelto

