

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

-  **Hummus** 11€
di ceci al "metodo classico", salsa persiana e chapati di grano tenero fatto in casa
- Il fagottino** 10€
secondo il rispetto della tradizione e della stagionalità



Primi Piatti

- Pad Thai** 14€
tagliolini di riso, padellati verdure croccanti in agrodolce, frutta secca tostata, tofu dorato e gamberoni al tamarindo
- Tonnarello di pasta fresca artigianale** 15€
mantecato al ragù di cinghiale e mirtilli di bosco
- Spaghetti di grano duro** 15€
padellati con moscardini alla busara e pomodorini
-  **Risotto mantecato** 14€
alla stagionalità
-  **La vellutata** 9€
proposta dallo chef

Secondi Piatti

- Pollo al curry** 14€
servito con cous cous alle verdure e petali di cocco
- Salmone grigliato** 16€
servito con timballo di riso basmati, verdure di stagione e salsa alla soia
-  **Feta greca** 14€
avvolta in pasta filo croccante, verdure grigliate e salsa tzatziki



Secondi piatti

Piovra	18€
scottata alla soia, purè di patate affumicate e batonette di sedano croccante	
 Filetto di Patanegra	19€
avvolto in lardo croccante accompagnato da scalogno confit, patate di montagna e mele renette al forno	
La nostra cotoletta	18€
di vitello con osso, panata in croccantissimo pane "panko", servita con patatine novelle dorate	
 Vegan roll	13€
di zucca e spinaci su letto di salsa di fagioli cannellini, semi di zucca e sesamo nero	

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	
 Mangrove park <small>Healthy Food</small>	13€
insalata gentile, valeriana, salmone marinato "gravlax", cubik di avocado hass, batonettes di carote, guacamole, semi di sesamo e di chia	

Dal Nostro Forno

Eggs Benedict

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

14€

Scrambled Eggs

pane nero artigianale di segale tostato, uova strapazzate, formaggio asiago D.O.P. fuso on top e riduzione di aceto balsamico di Modena I.G.P.

13€

Possibili aggiunte: bacon croccante, salmone "gravlax", Avocado Hass, prosciutto cotto 3€

Avocado Toast

Pane nero artigianale di segale tostato, soffice formaggio cremoso, avocado Hass e salmone marinato "gravlax". Il tutto accompagnato da salsa allo yogurt greco all' erba cipollina

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 vegan stile

pane artigianale alla barbabietola rossa, verdure grigliate di stagione, tofu all'arancia, pomodoro, spinacini freschi e salsa persiana arrostita

13€

NewYork City Pastrami Sandwich

Pane nero artigianale di segale tostato, coleslow di cappuccio rosso, pomodoro, cetriolini, insalata verde, pastrami affumicato di manzo, cheddar e senape all'antica

15€

Po'Boy Sandwich

Fluffy bun fatto in casa, insalata verde, code di mazzancolle scottate in padella, cetriolini sott'aceto e salsa Remoulade

15€

Pulled pork

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

14€

Veggy Pulled mushrooms

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

12€

 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

	Cereali con Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte e derivati	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di sesamo	Anidride Solforosa e Solfiti	Lupini	Molluschi
ANTIPASTI														
HUMMUS	X				X			X			X			
FAGOTTINO	X	X	X	X			X					X		X
PRIMI PIATTI														
PAD THAI		X	X	X	X	X		X			X			X
TONNARELLO	X		X				X		X			X		
SPAGHETTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
RISOTTO	X						X	X	X			X		
VELLUTATA	X						X	X			X			
SECONDI PIATTI														
POLLO AL CURRY	X				X		X	X	X			X		
SALMONE GRIGLIATO				X		X			X					
FETA GRECA	X				X		X	X			X			
PIOVRA	X			X		X	X			X	X			
FILETTO DI PATANEGRA							X			X				
COTOLETTA	X		X			X	X							
VEGAN ROLL	X				X			X						
DAL NOSTRO FORNO														
EGGS BENEDICT	X		X		X		X	X						
SCRAMBLED	X		X		X		X	X						
AVOCADO TOAST	X		X		X		X	X			X			
CLUB PARISIENNE	X		X		X		X	X		X	X			
CLUB VEGAN STYLE	X				X			X			X			
PASTRAMI SANDWICH	X				X		X	X		X	X			
PO'BOY	X	X	X	X			X	X		X	X			
PULLED PORK	X		X		X		X	X		X	X			
VEGGY PULLED	X		X		X		X	X		X	X			

B L O O M

Welcome,

At Bloom you'll be able to fully enjoy a place and an experience designed to fulfil all your needs, from a quality break while you enjoy the fragrances of high quality coffees and teas, to a menu supported by a choice of pastries both enjoyable inside and as a take away.

When you'll stay with us, you'll be able to study, enjoy our book sharing service or access to our coworking area designed to support your study and your working projects in a smart environment, able to support all your technological needs. We believe in the importance of social-cultural interactions and professional exchanges, in the fact that the first interaction between us is offline, and that's why we choose to shape our place as a melting pot able to enrich those who stays with us, where you can interact with professional figures willing exchange ideas and projects.

Some examples include: the placemat in front of you is made with recycled leather, the take away pack is reusable and compostable, the coffee that you're drinking (or, perhaps, you still have to order it?) has been grown in farms that don't exploit their manpower, and we have a refill station in our coworking space.

That's what Bloom means: to believe in the intellectual enrichment and in being sustainable as our only possible choice.

We wish you an amazing journey in our spring,
Bloom's staff,

follow us





Starters

- 🌱

Hummus
"classic method" chickpea hummus, Persian sauce and homemade soft wheat chapati

11€
- Il fagottino**
The little bundle, according to the respect for tradition and seasonality

10€

First courses

- Pad Thai**
rice noodles, pan-fried crispy sweet and sour vegetables, toasted dried fruit, golden tofu and prawns with tamarind

14€
- Tonnarello of artisanal fresh pasta**
creamed with wild boar ragout and wild blueberries

15€
- Spaghetti bronze-drawn durum wheat semolina pasta**
Pan-fried spaghetti with baby octopus "alla busara" and cherry tomatoes

15€
- 🌟

Risotto
Risotto with seasonality

14€
- 🍲

Soup of the day
proposed by the chef

9€

Main courses

- Chicken with curry**
served with couscous with vegetables and coconut petals

14€
- Grilled salmon**
served with basmati rice timbale, seasonal vegetables and soy sauce

16€
- 🍷

Greek feta cheese
wrapped in crunchy phyllo dough, grilled vegetables and tzatziki sauce

14€



Main courses

Octopus	Seared octopus with soy, smoked mashed potatoes and crunchy celery sticks	18€
 Patanegra fillet	Patanegra fillet wrapped in crunchy lard accompanied by confit shallot, mountain potatoes and baked rennet apples	19€
Bloom's Milanese cutlet	cutlet of veal breaded in crunchy "panko" bread, served with golden new chips	18€
 Vegan roll	pumpkin and spinach roll on a bed of cannellini bean sauce, pumpkin seeds and black sesame	13€

Side Dishes

Grilled vegetables	5€
Mixed salad	5€
Baked potatoes	5€

Salads

 Caesar salad <small>Healthy Food</small>	lettuce, chicken strips, golden bacon, crispy croutons, 42-month PDO Parmigiano Reggiano and typical homemade caesar sauce	12€
 Mangrove park <small>Healthy Food</small>	gentle salad, valerian, "gravlax" marinated salmon, avocado hass cubik, carrot batonnettes, guacamole, sesame and chia seeds	13€

From Our Bakery

Eggs Benedict

artisan black toasted rye bread, fresh baby spinach, cooked ham, poached eggs and hollandaise sauce with tarragon

12€

Scrambled Eggs

artisan black bread of toasted rye, scrambled eggs, asiago cheese D.O.P. melted on top and reduction of balsamic vinegar of Modena I.G.P.

13€

Additions: crispy bacon, "gravlax" salmon, Avocado Hass, cooked ham 3€

Avocado Toast

Artisan black bread of toasted rye, soft cream cheese, Hass avocado and "gravlax" marinated salmon. All accompanied by a Greek yogurt sauce with chives

12€

+ poached egg 2€

Club parisienne

chicken breast cooked at a low temperature of 65 °, scrambled eggs, crispy bacon, cluster tomatoes, gentle salad, homemade Brassica mustard mayonnaise

12€

Club vegan stile

artisan beetroot bread, seasonal grilled vegetables, orange tofu, tomato, fresh baby spinach and roasted Persian sauce

13€

New York City Pastrami Sandwich

Artisan black bread of toasted rye, red cap coleslaw, tomato, gherkins, green salad, smoked beef pastrami, cheddar and old-fashioned mustard

15€

Po'Boy Sandwich

Homemade fluffy bun, green salad, pan-seared prawn tails, pickled gherkins and Remoulade sauce

15€

Pulled pork

Homemade kefir bun, 180g of pulled pork cooked at low temperature for 12 hours, barbecue sauce, red hood coleslaw salad

14€

Veggy Pulled mushrooms

Homemade kefir bun, 180g of fried pulled mushrooms with veggy barbecue sauce and red hood coleslaw salad

12€

 Healthy Food

 Vegetarian food

 Vegano food

 Lactose-free

 Gluten 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".

"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

	Cereali con Glutine	Crostafacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte e derivati	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di sesamo	Anidride Solforosa e Solfiti	Lupini	Molluschi
ANTIPASTI														
HUMMUS	X				X			X			X			
FAGOTTINO	X	X	X	X			X					X		X
PRIMI PIATTI														
PAD THAI		X	X	X	X	X		X			X			X
TONNARELLO	X		X				X		X			X		
SPAGHETTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
RISOTTO	X						X	X	X			X		
VELLUTATA	X						X	X			X			
SECONDI PIATTI														
POLLO AL CURRY	X				X		X	X	X			X		
SALMONE GRIGLIATO				X		X			X					
FETA GRECA	X				X		X	X			X			
PIOVRA	X			X		X	X			X	X			
FILETTO DI PATANEGRA							X			X				
COTOLETTA	X		X			X	X							
VEGAN ROLL	X				X			X						
DAL NOSTRO FORNO														
EGGS BENEDICT	X		X		X		X	X						
SCRAMBLED	X		X		X		X	X						
AVOCADO TOAST	X		X		X		X	X			X			
CLUB PARISIENNE	X		X		X		X	X		X	X			
CLUB VEGAN STYLE	X				X			X			X			
PASTRAMI SANDWICH	X				X		X	X		X	X			
PO'BOY	X	X	X	X			X	X		X	X			
PULLED PORK	X		X		X		X	X		X	X			
VEGGY PULLED	X		X		X		X	X		X	X			