

# 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



## DALLA NOSTRA TRADIZIONE

- Bigolo veneto** mantecato al ragù d'Anatra e more di bosco **13€**  
**Su richiesta** accompagnato da tartufo toscano uncinato **5€**
- Tagliolino** fatto in casa al burro e tartufo toscano bianco **21€**
- Chicche** di patate mantecate al radicchio di Treviso, salsiccia trevigiana, Gorgonzola DOP **12€**
-  **Vellutata** di zucca e caffè monorigine Etiopia con crostini dorati all'origano di Polignano a Mare **9€**

## DAI NOSTRI VIAGGI

- Pentagramma di stagionalità** **14€**  
Riso pilaf, carota arrostita, julienne di cavolo verza, Cavolfiore giallo e viola, zucca dorata e fieno di porri, tagliata di salmone affumicato e marinato in casa, cremoso di salmone alla Soya
- Kraken** **14€**  
Piovra cotta a bassa temperatura ed abbrustolita alla salsa di Soya su zocchetto di verdure al vapore e chips di riso soffiato
- Lobster Roll** **21€**  
Filoncino di Pan Brioche tostato al burro, Astice cotto in bisque, batonette di sedano e carote croccanti, insalata Gentile, Maionese fatta in casa alla senape Brassica
- Parma Ribs** **18€**  
Costine di maiale nero di Parma glassate alla salsa barbecue con patate dorate e verdure alla griglia
- Pulled Pork** **14€**  
Bun al kefir fatto in casa, 180gr di pulled pork cotto a bassa temperatura per 12 ore, salsa barbeque, insalata Coleslaw
- Silly Salmon** **14€**  
Filetto di Salmone nordico cotto a bassa temperatura, verdure al vapore, Quinoa morbida e croccante

# BLOOM

---

## **Bloom's Biryani**

Petto di pollo al curry cotto in fondo di purea di banana, riso basmati, ananas caramellato, Anacardi

**13€**

## **Avocado Toast**

Pane tostato artigianale di segale ai semi misti, avocado Hass, salmone nordico marinato e affumicato in casa, Philadelphia, pomodorini Confit alle erbe aromatiche, semi di Girasole e Chia

**Su richiesta** uovo in camicia **2€**

**12€**



## **Jazzin**

Bun al kefir fatto in casa, hamburger di ceci e verdure in crosta di Panko, cipolla di Tropea caramellata, Hummus libanese di ceci, insalata Gentile

**12€**

## **DAL NOSTRO FORNO**

### **California Style**

Soffice bagel artigianale ricoperto di semi croccanti, Salmone nordico marinato e affumicato in casa, Philadelphia, carpaccio di avocado Hass, salsa di Soya, pomodoro grappolo, insalata Gentile

**Accompagnato da** Maionese fatta in casa alla senape Brassica

**12€**

### **London Look**

Soffice bagel artigianale ricoperto di semi croccanti, controfiletto di manzo cotto a 45° al cuore, Taleggio lombardo, pera Williams caramellata

**Accompagnato da** Maionese fatta in casa alla senape Brassica

**11€**



### **Libanese**

Soffice bagel artigianale ricoperto di semi croccanti, Hummus libanese di ceci, zucca spadellata, cipolla di Tropea caramellata, uvetta di Crimea, pinoli di Sicilia

**Accompagnato da** Maionese fatta in casa al caffè

**11€**

### **Parisiene**

Club sandwich con pane artigianale alla Curcuma e semi di Girasole, petto di pollo cotto a bassa temperatura 65°, uova strapazzate, bacon croccante, pomodoro grappolo, insalata Gentile

**Accompagnato da** Maionese fatta in casa alla senape Brassica

**11€**

### **S. Marco**

Club sandwich con pane artigianale alla Curcuma e semi di Girasole, Baccalà mantecato black cod, cipolla di Tropea caramellata, lattuga di mare, pomodoro ramato

**Accompagnato da** Maionese fatta in casa al rafano

**12€**



### **Piazza dei Signori**

Club sandwich con pane artigianale alla Curcuma e semi di Girasole, Maionese vegana fatta in casa ai peperoni, melanzane e zucchine alla griglia, uova strapazzate, pomodoro ramato, radicchio rosso di Treviso

**11€**



# B L O O M

---

## DALLA NOSTRA FATTORIA

### Eggs Benedict

Pane Siciliano tostato ai 3 grani antichi, uova pochè, salsa olandese fatta in casa, spinacio sauté e cannella

11€

### Scrambled eggs

Pane Siciliano tostato ai 3 grani antichi, senape Brassica, scrambled eggs, Sesamo nero, brunoise di verdure

11€

Su richiesta aggiunta di:

Tartufo toscano uncinato 5€  
Salmone nordico marinato e affumicato in casa 3€  
Bacon croccante 2€

## DAL NOSTRO ORTO

### Hyde Park

Straccetti di roastbeef, zucca arrostita, pinoli di Sicilia, insalata Gentile, Maionese fatta in casa alla senape Brassica, semi di sesamo e fiocchi di avena integrale

11€

### Mangrove Park

Carpaccio di piovra cotta in court bouillon, fagiolini verdi, Papaya abbrustolita, insalata Gentile, radicchio rosso di Treviso, caprino allo zenzero, semi di Chia e Girasole

12€



### 36 D. O. P.

Verdure di stagione alla griglia, pomodoro ramato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, insalata Gentile, radicchio rosso di Treviso, batonette di sedano e carote

11€

## DULCIS IN FUNDO

**Pancake** con sciroppo d'acero, spuma di mascarpone, cioccolato e fragole

6,5€

Su richiesta accompagnato da frutti rossi 2,5€

**Monoporzioni** del Maestro Luigi Biassetto

7€

**Torta del Giorno** fatta in casa

4€



Mise en place 2€

# BLOOM

## BRUNCH EXPERIENCE

---

### DOMENICA E FESTIVI

Vivi le creazioni del nostro Chef accompagnate dalla migliore selezione dei nostri drinks

---

### IL BUONGIORNO

Caffè espresso/ filtro  
Sunday centrifuga  
Acqua Naturale / Frizzante 0,5L

### LE 5 PORTATE

**1° Pancakes**  
con sciroppo d'acero, spuma di mascarpone, cioccolato e fragole

**Su richiesta** accompagnato da frutti rossi 2,5€

**2° Scegli tra:**

Uova tegamino  
Omelette (prosciutto e formaggio o verdure)  
Scrambled eggs

Tutti i piatti sono accompagnati da  
rosti di patate, funghi di bosco spadellati, taccole verdi lucidate al burro, zucca al forno

**Su richiesta aggiunte di**  
Tartufo toscano uncinato 5€  
Salmone nordico marinato e affumicato in casa 3€  
Bacon croccante 2€

**3° French toast**  
con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 36 mesi

**4° Scegli tra:**

- Cupcake al cioccolato con frosting di cheese cream
- Cupcake alla vaniglia con frosting di cheese cream cacao e fragole

**5° Torta della Nonna**

---

**30€**

### RILASSATI E ACCOMPAGNA IL TUO BRUNCH CON (extra)

- Bloodymary 8€
- Espresso Martini 8€
- Kaper tonic 8€
- Champagne 12€

Mise en place **2€**



# BLOOM

## BABY BRUNCH

---

DOMENICA E FESTIVI

---

Spremuta d'arancia

Acqua Naturale / Frizzante 0,5L

1°

Pancakes al cioccolato

2°

French toast con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 36 mesi

3°

Scegli tra:

- Uova strapazzate
- Mini bagel con salmone e philadelphia

4°

Cupcake al cioccolato con frosting di cheese cream

---

**18€**



Mise en place **2€**



## PIATTO VEGETARIANO

### 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