

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

	single	double
ESPRESSO MONORIGINE 100% arabica	1,8€	3€
ESPRESSO Miscela 80% arabica 20% robusta	1,2€	2€
ESPRESSO CON PANNA	1,6€	
DECAFFEINATO	1,5€	
MACCHIATO	1,3€	2,2€
MACCHIATONE	1,6€	
CAPPUCCINO	2€	3,5€
CORTADO	1,5€	
FLAT WHITE Doppio espresso / latte / velo di crema	2,5€	
CAFFELATTE	2,5€	3,5€
LATTE MACCHIATO	2,5€	3,5€
PRINTED CAPPUCCINO La foto che desideri sul tuo capuccino con polvere di caffè	3€	
LATTE	1,6€	
CARAMEL CORTADO Base di caramello / latte caldo aromatizzato / espresso / top di caramello a righe	3,5€	
MOCHA Base di cacao e cioccolato / latte montato a caldo / espresso / spolverata di cacao	3,5€	
SICILIANO Crema di Pistacchio di Bronte / espresso / crema di latte / granella di pistacchio / cacao	4€	
CIOCCOLATA CALDA Selezione di esclusivo cioccolato provenienza Santo Domingo.	5€	

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

FILTER COFFEE

V60 POUR OVER

250ml. 500ml.

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

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

Bevanda leggera e rinfrescante.

COLAZIONE

BRIOCHES E CROISSANT

- Mignon	1€
- Vuota	1,4€
- Farcita	1,6€
- Pistacchio	2,5€
- Tiramisù / panna e fragole	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

PLUM CAKE CIOCCOLATO

2€

PLUM CAKE VANIGLIA

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

Classico con sciroppo d'acero

4,5€

Su richiesta accompagnato da frutti rossi 2,5€

Mascarpone e fragole

6,5€

con sciroppo d'acero, spuma di mascarpone, cioccolato, fragole

Fitness Woman

6€

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

Fitness Man

7€

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

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

BREAKFAST MENÙ

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

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€**

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€**

PASTICCERIA

MACARONS

1,6€

Selezione di macaron assortiti

VERRINE

6€

Selezione di cremosi in bicchiere

MIGNON

1,6€

Selezione di mignon assortiti

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

Immunity Ananas, Sedano, Cetriolo, Spinaci

Smooth Kiss Fragola, Banana, Mela

Fresh Mouth Menta, Zenzero, Mela

Green Smoothie Avocado, Spinaci, Limone, Mela

Flu Killer Sedano, Zenzero, Limone, Mela

Red Flame Peperone Rosso, Ananas, Zenzero, Carota

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

Choco Shake Cacao, banana, latte alla vaniglia

Avocado Shake Avocado, banana, latte alla vaniglia

Fresh Mint Shake Menta fresca, latte alla vaniglia

Protein Shake Proteine isolate in polvere, latte alla vaniglia

Latte vegetale +0,50€

HEALTY SHOTS

2,5€

Ginger Shot Zenzero, Mela

Spicy Shot Peperone, Zenzero, Limone

Bitter Shot Zenzero, Pompelmo, Limone

Antiossidante Curcuma, Limone, Pepe Nero, Mela

SOFT DRINKS

SPREMUTA DI ARANCIA	4€
SPREMUTA DI AGRUMI	4,5€
TEA FREDDO Fatto in casa	4€
SUCCHI DI FRUTTA Jean Louis Bissardon Pesca rossa / mela Renetta / pera Williams / ananas / albicocca mirtillo 5€ / mango 5€	4,5€
BIBITE LEVICO Con estratti di frutta fresca: mela e zenzero / limonata / aranciata melagrana / chinotto	4€
BIBITE NIASCA PORTOFINO Mandarinata	4€
BIBITE FEVER TREE Indian / Mediterranean / Ginger beer	4€
MOLECOLA Classica / senza zucchero	4€
	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

