

FOOD Fuori BLOOM

DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 19:00
PRENOTA VIA WHATSAPP AL 327 8399417

BLOOM
COPERTO 150€

VEGETARIANO
VEGANO



PIZZE

FOCACCIA olio, origano	4,50€
MARINARA pomodoro, aglio, origano	6,00€
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	6,50€
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe	7,50€
AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	8,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, cotto, funghi	7,50€
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	7,50€
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	8,00€
VEGANA impasto integrale, pomodoro, rucola, melanzane, zucchine, olio al limone confit	9,00€
SALSICCIA E ZOLA pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola	8,00€
SALSICCIA E FRIARELLI mozzarella, salsiccia, friarelli	8,00€
CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana	9,00€
BLOOMRIOT mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, pancetta	9,00€
BELZEBLOOM pomodoro, mozzarella salame piccante, 'nduja, zola	9,00€
EMERGENCY pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	7,50€
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata	8,00€
IMPASTO INTEGRALE OGNI AGGIUNTA	+ 1,50€ + 1,50€

ANTIPASTI

PANZANELLA pane tostato, cetrioli, pomodori, basilico ed olio al cipollotto	5,00€
MELANZOLINO vasetto con crema di ricotta e zola, scaglie di ricotta salata, melanzane, pomodorini, pane	7,00€
SUMMER CECI vasetto con ceci in crema al basilico, limone confit e mandorle tostate, topping di peperoni, pane	6,50€
APE GOLOSO insalata di nervetti al cipollotto e prezzemolo con cetriolini, formaggio brigante, cacciatolino, salsa pickles, pane	8,00€

PRIMI

TONNARELLI BOTTARGA E ZUCCHINE pasta fresca di semola, bottarga di muggine, acciughe, zucchine	12,00€
BOWL ERBA DI GRACE riso, straccetti di soia al limone confit, zucchine, pomodorini, semi di canapa tostati	11,00€
STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO CON BURRATINA pasta fresca di semola, sugo pomodoro e basilico, burratina	10,00€
GNOCCHETTI SARDI CON PEPERONI E 'NDUJA IN CREMA pasta fresca di semola, crema di peperoni e 'nduja e ricotta salata a scaglie	10,00€

SECONDI

NOISE ROCK BURGER pane arabo, burger di manzo, formaggio, cipolle caramellate, pancetta, pomodoro, insalata, salsa bloom	10,00€
PARMIGIANOZ pane arabo, sugo pomodoro e basilico, melanzane al forno gratinate al parmigiano, mozzarella	8,50€
BURRITO BLOOM straccetti di soia al limone confit, mayo veg, pomodori, zucchine	8,00€
TONNATO BLOOM tacchino arrosto con salsa tonnata homemade ed insalatina mista	9,00€
GRIGLIATA DI CARNE salsiccia di maiale, arrostiti, bistecca di manzo, pollo marinato, insalata mista e maionese al limone	16,00€
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE petto di pollo, impanato, patatine fritte	12,00€
SPOLLO MAFFE' spezzatino di soia con riso al burro di arachidi e verdure stufate, sugo	11,00€

FRITTI

*PATATINE FRITTE	4,50€
*ONION RINGS	4,50€
*OLIVE ASCOLANE	5,00€
*JALAPENOS RIPIENI DI FORMAGGIO	5,00€
*NUGGETS DI POLLO	5,00€
*MIX DI FRITTI	20,00€

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA marscapone, savoiardi, zucchero, caffè, cacao	5,00€
TVBLOOM crema al limone confit, topping alla frutta, mandorle tostate	5,00€
CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO con granola di pistacchi	5,00€
COPPA GELATO ALLA PANNA** + AFFOGATO AL CAFFÈ + TOPPING CIOCCOLATO E CRUNCHY DI CEREALI + TOPPING ALLA FRUTTA E MANDORLE TOSTATE	4,00€ + 0,50€ + 0,50€ + 0,50€

DRINK Fuori BLOOM

BIRRE ALLA SPINA

PEDAVERA BIONDA ALC. 5%	
PICCOLA MEDIA	3,00€ 5,00€
CHOUFFE BLANCHE BLANCHE BELGA ALC. 6,8%	
PICCOLA MEDIA	4,00€ 7,00€
ADNAMS "EASE UP" I.P.A. ALC. 4,6% GLUTEN FREE	
PICCOLA MEDIA	4,00€ 7,00€
HIRTER 1270 ROSSA ALC. 4,9%	
PICCOLA MEDIA	4,00€ 7,00€
GUINNESS STOUT ALC. 4,2%	
PICCOLA MEDIA	4,00€ 7,00€
CRAFT BEER A ROTAZIONE	A PARTIRE DA 6,00€ CHIEDI AL PERSONALE!

VINO

CALICE	5,00€
FALANGHINA IGP	
NEBBIOLO DOC	
BACIO DELLA LUNA - PROSECCO DOC	
BOTTIGLIA	
BIANCHI	
FALANGHINA IGP	18,00€
ETNA BIANCO DOC	34,00€
ROSSI	
NEBBIOLO DOC	18,00€
PINOT NERO DOC	24,00€
ROSATO	
CICALE - ROSATO SALENTINO IGP	24,00€
BOLLICINE	
BACIO DELLA LUNA - PROSECCO DOC	18,00€

COCKTAILS

ANALCOLICO	6,00€
LONG DRINK	6,00€
SPECIAL DRINK	7,00€
PREMIUM DRINK	A PARTIRE DA 8,00€

AFTER DINNER

CAFFÈ	1,10€
CAFFÈ CORRETTO	1,50€
CAFFÈ SHAKERATO	4,00€
CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEY'S	4,50€
AMARI & DISTILLATI	3,50€
DISTILLATI PREMIUM	A PARTIRE DA 8,00€

GRAPPE DISTILLERIA MAROLO

AMARONE	4,00€
MILLA	4,00€
MILLE DI RODODENDRO	4,00€
MOSCATO	4,50€
PIANPOLVERE	4,50€

BIBITE

ALLA SPINA E IN LATTINA	3,50€
--------------------------------	-------

ACQUA

NATURALE E FRIZZANTE	
LITRO	2,00€
MEZZO LITRO	1,50€

BLOOM

DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 19:00

DAL 12 GIUGNO AL 6 SETTEMBRE

PRENOTA VIA WHATSAPP AL 327 8399417

COPERTO 150€



INGREDIENTI MENU

Ogni pietanza proposta oltre agli allergeni direttamente indicati in grassetto può contenere tracce di uova, senape, frutta a guscio, arachidi, sedano, glutine, lattosio, proteine del latte, solfiti, soia, lupini

PANZANELLA: Pane tostato, cetrioli, pomodori, basilico, olio evo, olio di semi di girasole, cipollotto, basilico, sale Allergeni: glutine, lattosio
MELANZOLINO: Ricotta, gorgonzola, ricotta salata, melanzane, pomodorini, pane, aglio, basilico, sale, olio evo, olio di semi di girasole Allergeni: Lattosio, proteine del latte, glutine
SUMMER CECI: Ceci, olio evo, basilico, olio di semi di girasole, aglio, limone sotto sale, mandorle, peperoni, pane Allergeni: mandorle, glutine, lattosio
APE GOLOSO: Nervetti, olio evo, cetriolini, cipollotto, prezzemolo, olio di semi di girasole, formaggio ovino brigante, cacciatolino, salsa pickles, pane Allergeni: solfiti, senape, soia, lattosio, proteine del latte, glutine
TONNARELLI BOTTARGA E ZUCCHINE: Pasta di semola, bottarga di muggine, zucchine, prezzemolo, aglio, acciughe, olio evo Allergeni: glutine, pesce
BOWL ERBA DI GRACE: Riso, straccetti di soia disidratata, limone, limone sotto sale, aglio, prezzemolo, rosmarino, zucchine, pomodori, basilico, olio evo, olio di semi di girasole, amido di mais, semi di canapa decorticati Allergeni: soia
STROZZAPRETI AL BASILICO E POMODORO CON BURRATINA: Pasta fresca di semola, passata pomodoro, aglio, basilico, olio evo, sale, burrata fresca Allergeni: glutine, lattosio, proteine del latte
GNOCCHETTI SARDI CON PEPERONI E 'NDUJA IN CREMA Pasta fresca di semola, peperoni, 'nduja, aglio, olio evo, olio di semi, 'nduja (carne e grasso di maiale, peperoncino, sale), ricotta salata in scaglie Allergeni: glutine, lattosio, proteine del latte
NOISE BURGER: Pane arabo, burger manzo, formaggio latteria, pancetta alla piastra, cipolle caramellate, salsa bloom, pomodoro e insalata, patate al forno Allergeni: glutine, lattosio, proteine latte, soia, solfiti
PARMIGIANOZ: Pane arabo, passata di pomodoro, aglio, basilico, olio evo, melanzane, formaggio grattugiato, mozzarella Allergeni: lattosio, proteine del latte, glutine
BURRITO BLOOM: Tortilla di grano, straccetti di soia disidratata, limone sotto sale, succo di limone, prezzemolo, rosmarino, olio di semi di girasole, maionese base di soia, pomodori, zucchine, sale, aglio, olio evo, amido di mais Allergeni: glutine, soia, senape
TONNATO BLOOM: Tacchino arrosto, mayo base, capperi, tonno sott'olio, cetriolini, limone, insalata mista Allergeni: solfiti, pesce, soia
GRIGLIATA DI CARNE: Carne di manzo, carne ovina, petto di pollo marinato (olio evo, aglio, limone, erbe aromatiche), salsiccia di maiale, insalata mista, maionese al limone (mayo base con limone confit e prezzemolo) Allergeni: solfiti, soia, senape
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE: Petto di pollo, uova, pane grattugiato, patate Allergeni: uova, glutine, tracce di frutta a guscio
SPOLLO MAFFE': Soia disidratata, aglio, cipolla, passata pomodoro, erbe aromatiche, olio di semi di girasole, burro di arachidi, arachidi tostate, carote, zucchine, fagiolini o piattoni, salsa di soia, riso Allergeni: soia, arachidi, solfiti, glutine
TIRAMISÙ DELLA CASA: Savoiardi, caffè, mascarpone, panna di soia, cacao, scaglie di cioccolato Allergeni: glutine, lattosio, proteine del latte, uova, soia, solfiti
TVBLOOM: Panna di soia, succo di limone, scorza di limone confit, yogurt di soia, curcuma, mandorle tostate, frutta fresca, zucchero Allergeni: soia, mandorle, solfiti
CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO: Ricotta di pecora, zucchero, chicchi di cioccolato, granola di pistacchi, cialda Allergeni: proteine del latte, lattosio, pistacchi, glutine
COPPA GELATO ALLA PANNA: Allergeni: lattosio e proteine del latte Allergeni alternativa vegan: soia Crunchy di cereali: glutine Mandorle tostate: mandorle
FRITTI Tutte le frittiture sono effettuate in olio di semi di girasole e/o olio di semi vari. I prodotti sono acquistati già surgelati e pronti alla cottura. La frittura avviene direttamente da gelo. La frittura delle sole patatine avviene in vasca dedicata.
Patatine Allergeni: tracce di frutta a guscio
Onion rings Cipolla, panatura a base di uova e pangrattato Allergeni: uovo, glutine, tracce di frutta a guscio
Olive Ascolane Olive, carne di manzo, panatura a base di uova e pangrattato Allergeni: uovo, glutine, tracce di frutta a guscio
Jalapenos ripieni di formaggio Jalapenos, formaggio vaccino, panatura a base di uova e pangrattato Allergeni: uovo, glutine, lattosio e proteine del latte, tracce di frutta a guscio
Nuggets di pollo Pollo, panatura a base di uovo e pangrattato Allergeni: uovo, glutine, tracce di frutta a guscio

PIZZE

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto base o integrale, a richiesta.

Impasto base Farina 00, acqua, sale, olio EVO e/o olio di semi di girasole, lievito di birra Allergeni: glutine
Impasto integrale Farina integrale, acqua, sale, olio EVO e/o olio di semi di girasole, lievito di birra Allergeni: glutine
Focaccia olio, origano Allergeni: glutine
Marinara pomodoro, aglio, origano Allergeni: glutine
Margherita pomodoro, mozzarella Allergeni: glutine, latte e derivati
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe Allergeni: glutine, lattosio, proteine del latte, pesce
Americana pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine Allergeni: glutine, latte e derivati, tracce di frutta a guscio
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto, cotto, funghi Allergeni: glutine, latte e derivati
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante Allergeni: glutine, latte e derivati
Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure grigliate Allergeni: glutine, latte e derivati
Vegana impasto integrale, pomodoro, rucola, melanzane, zucchine, olio al limone confit Allergeni: glutine
Salsiccia e zola pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola Allergeni: glutine, latte e derivati
Salsiccia e friarelli mozzarella, salsiccia, friarelli Allergeni: glutine, latte e derivati
Crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana Allergeni: glutine, latte e derivati
Bloomriot mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, pancetta Allergeni: glutine, latte e derivati
BelzeBloom pomodoro mozzarella salame piccante 'nduja, zola Allergeni: glutine, latte e derivati
Emergency pomodoro mozzarella tonno cipolle Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati
Parmigiana pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata Allergeni: glutine, latte e derivati