

MENÙ



LUN	19:00—23:00
DAL MER AL SAB	19:00—23:00
DOM	18:00—22:00

CHIUSURA MARTEDÌ

LA PRENOTAZIONE DEL TAVOLO
È CONSIGLIATA, MANDACI UN
WHATSAPP AL 327 8399417 :)

CUCINA

BIRRE E VINI

DRINK + AFTER DINNER

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI	€12,00
CACCIATORINO, FETTA DI FORMAGGIO LATTERIA, PANCETTA, COPPA, CETRIOLINI SOTTACETO, CREMA DI ZUCCA, GHERIGLI DI NOCI, TARALLI, PANE	
TAGLIERE VEGETARIANO	€10,00
FETTE DI FORMAGGIO LATTERIA, HUMMUS DI CECI, POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO, CETRIOLINI SOTTACETO, GHERIGLI DI NOCI, TARALLI, PANE	
TAGLIERE VEGAN	€10,00
PANE TOSTATO CON SPALMABILE VEGAN HOMEMADE, HUMMUS DI CECI, POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO, CETRIOLINI SOTTACETO, NOCI, TARALLI, PANE	

PANINI

NOISE ROCK BURGER	€10,00
BURGER DI MANZO 150 G C.CA, PANCETTA ABBRUSTOLITA, FORMAGGIO LATTERIA, CIPOLLE CARAMELLATE, POMODORO, INSALATA, SALSA BLOOM HOMEMADE	
CHEESE LIKE A RAINBOW	€9,00
FORMAGGIO LATTERIA, ZOLA, ZUCCA AL FORNO, INSALATA, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO, GREEN MAYO HOMEMADE (CON ERBETTE AL SALTO)	
BURRITO STRAIGHT EDGE	€8,00
SPOLLO (STRACCETTI DI SOIA), SPALMABILE VEGAN HOMEMADE, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO, GREEN MAYO HOMEMADE (CON ERBETTE AL SALTO)	

PRIMI

GNOCCHETTI SARDI SALSICCIA E ZAFFERANO	€9,00
PASTA FRESCA, POMODORO, CIPOLLA, SALSICCIA, ZAFFERANO	
ORECCHIETTE VEGETARIANE	€8,00
PASTA FRESCA, CREMA DI ZUCCA, ZOLA, PEPE	
ORECCHIETTE VEGANE	€9,00
PASTA FRESCA, CREMA DI ZUCCA, CREMOSO VEGAN HOMEMADE, PEPE	
SOUP OF THE WEEK	€8,00
OGNI SETTIMANA LA CUCINA PROPONE UNA RICCA ZUPPA CON INGREDIENTI DI STAGIONE E CROSTONI DI PANE ABBRUSTOLITO: CHIEDI AL PERSONALE!	

ALTRO

CURRY DI SPOLLO	€9,00
STRACCETTI DI SOIA, CAROTE, ZUCCA, ERBETTE, CECI, CIPOLLA, SEDANO, LATTE DI COCCO, CURRY, COCCO RAPE CON CROSTONI DI PANE	
TRANCIO DI PIZZA	€4,50
PIZZA MARGHERITA, PANIFICIO VILLA BERNAREGGIO	
PATATE AL FORNO	€4,50
PATATE AL FORNO CON OLIO EVO ED ERBE AROMATICHE	

BIRRE

ALLA SPINA	
PANACHÉ.....	PICCOLA €3,00 MEDIA €5,00
BIRRA BIONDA E SPRITE	
PEDAVERA.....	PICCOLA €3,00 MEDIA €5,00
BIONDA ALC. 5%	
CHOUFFE BLONDIE.....	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
BIONDA BELGA ALC. 8%	
ADNAMS “EASE UP”	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
I.P.A. ALC 4,6% GLUTEN FREE	
HIRTER 1270.....	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
ROSSA ALC. 4,9%	
GUINNESS.....	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
STOUT ALC. 4,2%	
CRAFT BEER IN LATTINA/BOTTIGLIA.....	
A ROTAZIONE, CHIEDI AL PERSONALE!	
DA €6,00	

VINO

CALICE.....	€5,00
BOTTIGLIA.....	€18,00
NEBBIOLO	
ROSSO	
MONTEPULCIANO	
ROSSO	
FALANGHINA	
BIANCO	
GEWURTZTRAMINER	
BIANCO	
BACIO DELLA LUNA	
PROSECCO DOC	

BIBITE

IN LATTINA.....	€3,00
GAZA COLA	
SPRITE	
FANTA	
THE PESCA	
THE LIMONE	
CHINOTTO	
LEMONSODA	
RED BULL, GINGER BEER, SODA POMPELMO.....	€3,50
KOMBUCHA.....	€5,00
ALLA SPINA.....	
€3,00	
PEPSI	
SCHWEPPES TONICA	

CUCINA

BIRRE E VINI

DRINK + AFTER DINNER

COCKTAIL

DRINK ANALCOLICI.....	€4,00
LONGDRINK.....	€6,00
BLOOM DRINK LIST.....	€7,00
COCKTAIL PREMIUM.....	€8,00

AFTER DINNER

CAFFÈ.....	€1,10
CAFFÈ CORRETTO.....	€1,50
CAFFÈ SHAKERATO.....	€3,50
CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEY'S.....	€4,50
AMARI.....	€3,50
GRAPPE.....	€4,00
PREMIUM SPIRIT'S.....	€8,00

DOLCI DELLA CASA

CHEESECAKE CON COMPOSTA DI FRUTTA IN VASETTO.....	€5,00
VEGAN - BASE DI BISCOTTI, CREMA ALLA PANNA E COMPOSTA ALLA FRUTTA	
COOKIES IN SACCHETTO.....	€4,00
COOKIES CON FROLLA AL BURRO E GOCCE DI CIOCCOLATO	
TORTA DELLA CASA.....	€4,00
PASTRY BLOOM DELLA SETTIMANA: CHIEDI AL PERSONALE!	