

FOOD

COPERTO
1,50€

BLOOM

ORARI
LUN 19:00-23:00
MAR CHIUSO
DAL MER AL SAB
19:00-23:00
DOM 18:00-22:00

VEGETARIANO
VEGANO

PRENOTAZIONE
CONSIGLIATA
VIA **WHATSAPP**
AL 3278399417

STUZZICHERIE

CREAMY CHEESE CREMOSO DI BRIE E TALEGGIO IN VASETTO, TOPPING DI NOCI E SEDANO, TARALLI E PANE	6,00€
MI SFAGIOLA PATÈ DI BORLOTTI IN VASETTO, NOCCIOLE TOSTATE AL ROSMARINO, TARALLI E PANE	6,50€
PATATE AL FORNO PATATE RUSTICHE CON LA BUCCIA AL FORNO, ERBE ED AGLIO	4,50€
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA	4,50€

PRIMI

ORECCHIETTE SPECK E BRIE PASTA FRESCA CON SPECK ALLA PIASTRA, BRIE E CRUNCHY DI PANE FRITTO CON SALVIA E PEPE NERO	10,00€
ORECCHIETTE AGRUMATE AL BRIE PASTA FRESCA CON OLIO AGLI AGRUMI, BRIE E CRUNCHY DI PANE FRITTO CON SALVIA E PEPE NERO	10,00€
PACCHERI AL RAGÙ DI NOCCIOLE PASTA FRESCA CON RAGÙ DI NOCCIOLE E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA	10,00€
ZUPPA THAIBLOOM NOODLES DI GRANO, VERDURE SALTATE, BOCCONCINI DI SOIA, BRODO DI COCCO, LIME, ZAFFERANO, ZENZERO E FRIED ONIONS	12,00€

SECONDI

CONTROFILETTO ALLA PIASTRA CONTROFILETTO DI MANZO 300 g CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, POMODORINI	13,00€
OKTOBERFEST BRATWURST E WEISSWURST CON PATATE AL FORNO, SALSA PICKLES ED INSALATA MISTA	10,00€
SOLDO DI CACIO CACIOCAVALLO AL FORNO CON FUNGHI TRIFOLATI ED INSALATA MISTA	10,00€

PANINI

NOISE ROCK BURGER CON PATATE AL FORNO PANE ARABO, BURGER DI MANZO, FORMAGGIO, CIPOLLE CARAMELLATE, PANCETTA, POMODORO, INSALATA, SALSA BLOOM, PATATE AL FORNO	12,00€
TACCHINOZ SERVITO CON PATATE AL FORNO TACCHINO ARROSTO, SALSA PICKLES, RUCOLA E POMODORO	10,00€
FURMACC SERVITO CON PATATE AL FORNO TALEGGIO, CACIOCAVALLO, LATTUGA ICEBERG, FUNGHI TRIFOLATI	12,00€

GRACE SATAY PIADA ALL'OLIO EVO, STRACCETTI DI SOIA IN SALSA SATAY, CAVOLO CAPPUCCIO E MAIONESE AGRUMATA	9,00€
--	--------------



DOLCI

TVBLOOM CREMOSO AL CACAO E NOCCIOLA, CRUNCHY DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE	5,00€
CHEESECAKE SCOMPOSTA CREMOSO AL LIMONE CON TOPPING DI FRUTTA E BISCOTTI AL BURRO	5,00€
TORTA DI MELE CON GELATO TORTA DI MELE E RENETTE E AMARETTI CON PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA	5,00€
COPPA GELATO ALLA PANNA DISPONIBILE OPZIONE VEGAN • AFFOGATO AL CAFFÈ • TOPPING CIOCCOLATO E CRUNCHY DI CEREALI • TOPPING ALLA FRUTTA E MANDORLE TOSTATE	4,00€ +0,50€ +0,50€ +0,50€

DRINK

BLOOM

ORARI
LUN 19:00-23:00
MAR CHIUSO
DAL MER AL SAB
19:00-23:00
DOM 18:00-22:00

BIRRE ALLA SPINA

PEDAVENA 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 CHIEDI AL PERSONALE!	A PARTIRE DA 6,00€

AFTER DINNER

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

GRAPPE DISTILLERIA MAROLO

AMARONE MILLA MIELE DI RODODENDRO MOSCATO PIANPOLVERE	4,00€ 4,00€ 4,00€ 4,50€ 4,50€
--	--



COCKTAILS

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

BIBITE

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

ACQUA

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

VINO

CALICE	5,00€
---------------	--------------

FALANGHINA IGP
NEBBIOLO DOC
BACIO DELLA LUNA - PROSECCO DOC

BOTTIGLIA

BIANCHI FALANGHINA IGP ETNA BIANCO DOC	18,00€ 34,00€
ROSSI NEBBIOLO DOC PINOT NERO DOC	18,00€ 24,00€
ROSATO CICALE/ROSATO SALENTINO IGP	24,00€

BOLLICINE
BACIO DELLA LUNA/PROSECCO DOC **18,00€**

PRENOTA VIA WHATSAPP AL 327 8399417

ORARI: LUN 19:00-23:00 / MAR CHIUSO
DAL MER AL SAB 19:00-23:00 / DOM 18:00-22:00

ALLERGENI

INGREDIENTI MENÙ
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

CREAMY CHEESE
Brie, taleggio, formaggio fresco spalmabile, gherigli di noci, sedano, olio evo, pepe, taralli, pane
ALLERGENI: Lattosio, proteine del latte, noci (frutta secca guscio), sedano, glutine

MI SFAGIOLA
Fagioli borlotti, olio di semi di girasole, aglio, rosmarino, nocciole, olio evo, taralli, pane
ALLERGENI: Nocciole (frutta secca guscio), glutine

PATATE AL FORNO
INGREDIENTI: Patate, sale aromatizzato alle erbe, aglio, olio evo
ALLERGENI: Senape, sesamo

TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA
Farina, acqua, lievito, sale, pomodoro, mozzarella, olio evo e di semi
ALLERGENI: Glutine, latticini

ORECCHIETTE SPECK E BRIE
Pasta fresca di semola, speck, brie, burro, salvia, pane, olio di semi di girasole, pepe, zucchero
ALLERGENI: Glutine, lattosio, proteine del latte

ORECCHIETTE AGRUMATE AL BRIE
Pasta fresca di semola, brie, burro, salvia, pane, olio di semi di girasole, scorza di limone, scorza di arancia, paprika dolce, pepe, zucchero
ALLERGENI: Glutine, lattosio, proteine del latte

PACCHERI AL RAGÙ DI NOCCIOLE
Pasta fresca di semola, cipolle, sedano, carote, aglio, sale aromatizzato alle erbe, vino bianco, passata di pomodoro, pepe, scaglie di ricotta salata
ALLERGENI: Glutine, sedano, nocciole (frutta secca guscio), solfiti, lattosio e proteine del latte

ZUPPA THAIBLOOM
Zuppa di grano tenero, cipolla, carote, cavolo cappuccio, soia disidratata, salsa di soia, olio di semi di girasole, latte di cocco (estratto di nocce di cocco, gomma di guar, solfiti), lime, zenzero, crunch di cipolle fritte (olio di palma, farina di frumento, sale)
ALLERGENI: Glutine, soia, solfiti

NOISE BURGER
Pane arabo, burger manzo, formaggio lattieria, pancetta alla piastra, cipolle caramellate, salsa Bloom, pomodoro e insalata, patate al forno
ALLERGENI: Glutine, lattosio, proteine latte, soia, solfiti

TACCHINOZ
Pane arabo, tacchino al forno, salsa pickles (mayo veg con latte di soia, olio di semi di girasole, cetriolini sottaceto, capperi dissalati, senape), rucola e pomodoro
ALLERGENI: Lattosio, solfiti, latte di soia, senape, glutine

FURMACC
Pane arabo, taleggio, caciocavallo, lattuga, funghi (champignon, funghi misti secchi, portobello), aglio, prezzemolo, amido di mais, vino bianco, olio di semi di girasole, olio evo, sale, pepe
ALLERGENI: Glutine, lattosio, proteine del latte, solfiti

GRACE SATAY
Piadina all'olio evo, straccetti di soia, salsa di soia, aglio, burro di arachidi, latte di cocco, lime, zenzero, cavolo cappuccio, mayo veg (latte di soia, olio di semi di girasole, senape) con scorza di limone e scorza di arancia
ALLERGENI: Glutine, soia, arachidi, solfiti

CONTROFILETTO ALLA PIASTRA
Controfiletto di manzo, rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini
ALLERGENI: Lattosio e proteine del latte

OKTOBERFEST
Wurstel di carne suina e manzo, salsa pickles (mayo vegan con latte di soia, olio di semi di girasole, cetriolini sottaceto, capperi dissalati, senape), insalata mista
ALLERGENI: Solfiti, soia, senape

SOLDO DI CACIO
Caciocavallo, funghi champignon, portobello, funghi secchi misti, aglio, prezzemolo, pepe, sale, vino bianco, amido di mais, olio di semi di girasole, olio evo, insalata mista
ALLERGENI: Lattosio, proteine del latte, solfiti

TVBLOOM
Panna hoplà, yogurt di soia alla nocciola, granola di nocciole tostate, cacao, burro di cacao, lecitina di soia, cioccolato fondente, aromi, gomma di xantano, sucralosio
ALLERGENI: Soia, nocciole (frutta secca guscio)

CHEESECAKE SCOMPOSTA IN VASETTO
Ricotta vaccina, formaggio fresco spalmabile, zucchero, scorza di limone, frutta fresca, biscotti digestive, burro
ALLERGENI: Lattosio, proteine del latte, glutine

TORTA DI MELE CON GELATO
Farina di grano, lievito per dolci, mele renette, uova, zucchero, burro, biscotti amaretti, gelato alla vaniglia
ALLERGENI: Glutine, uova, lattosio, proteine del latte

COPPA GELATO ALLA PANNA
ALLERGENI: Lattosio e proteine del latte
Allergeni alternativa vegan: Soia
Crunchy di cereali: Glutine
Mandorle tostate: mMandorle