Food

VEGETARIANO
VEGANO

COPERTO 1,50€

BLOOM
ORARI
DAL MER AL SAB
19:00–23:00
DOM 18:00–22:00
LUN & MAR CHIUSO

STUZZICHERIE

BRUSCACCIO ····· 6,00€
BRUSCHETTE CON CACIOCAVALLO FUSO, SALVIA E PEPE

PATATE AL FORNO ····· 4,50€
PATATE RUSTICHE CON LA BUCCIA, ERBE

TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA ····· 4,50€



PRIMI E ZUPPE

FUSILLI NAPOLETANI ALLA GRICIA ··· 10,00€
PASTA FRESCA, GUANCIALE, PECORINO E PEPE

RIBOLLITA TOSCANA ····· 11,00€
ZUPPA DI CAVOLO NERO CON VERDURE DI STAGIONE, FAGIOLI CANNELLINI E PANE

GOULASH (RICETTA BOSNIACA) ····· 14,00€
SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE E SUGO ALLA PAPRIKA DOLCE

ZUPPA THAIBLOOM ····· 12,00€
NOODLES DI GRANO, VERDURE SALTATE, BOCCONCINI DI SOIA, BRODO DI COCCO, LIME, ZAFFERANO, ZENZERO E FRIED ONIONS



PRENOTA VIA WHATSAPP AL 327 8396417
ORARI: LUN & MAR CHIUSO
DAL MER AL SAB 19:00–23:00 / DOM 18:00–22:00

PANINI

NOISE ROCK BURGER CON PATATE AL FORNO ····· 12,00€
PANE ARABO, BURGER DI MANZO, FORMAGGIO, CIPOLLE CARAMELLATE, PANCETTA, POMODORO, INSALATA, SALSA BLOOM, PATATE AL FORNO

TACCHINOZ SERVITO CON PATATE AL FORNO ····· 10,00€
TACCHINO ARROSTO, SALSA PICKLES, INSALATA E POMODORO

GRACE SATAY ····· 9,00€
BURRITO CON STRACCETTI DI SOIA IN SALSA SATAY, CAVOLO CAPPUCCIO E MAIONESE AGRUMATA

SECONDI

CONTROFILETTO ALLA PIASTRA ····· 13,00€
CONTROFILETTO 300 GR CIRCA
CON CONTORNO DI INSALATA MISTA

VEGAFFUMICATO ····· 8,00€
TOFU AFFUMICATO SALTATO, PATATE AL FORNO, SALSA PICKLE

DOLCI

TORTA DELLA CASA ····· 5,00€

COOKIES VEGAN BURRO D'ARACHIDI E NOCCIOLE ··· CAD. 1,50€

Drink

BLOOM
ORARI
DAL MER AL SAB
19:00–23:00
DOM 18:00–22:00
LUN & MAR CHIUSO

BIRRE ALLA SPINA

PEDAVENA BIONDA ALC. 5%
PICCOLA ····· 3,00€
MEDIA ····· 5,00€

CHOUFFE BLONDE BIONDA BELGA ALC. 8%
PICCOLA ····· 4,00€
MEDIA ····· 7,00€

ADNAMS "EASE UP" I.P.A. ALC 4,6% GLUTEN FREE
PICCOLA ····· 4,00€
MEDIA ····· 7,00€

HIRTER 1270 ROSSA ALC. 4,9%
PICCOLA ····· 4,00€
MEDIA ····· 7,00€

GUINNESS STOUT ALC. 4,2%
PICCOLA ····· 4,00€
MEDIA ····· 7,00€

CRAFT BEER A ROTAZIONE ····· A PARTIRE DA 6,00€
CHIEDI AL PERSONALE!

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€
MIELE DI RODODENDRO ····· 4,00€
MOSCATO ····· 4,50€
PIANPOLVERE ····· 4,50€



COCKTAILS

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

BIBITE

ALLA SPINA E IN LATTINA ····· 3,50€

ACQUA

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



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€

PRENOTA VIA WHATSAPP AL 327 8396417
ORARI: LUN & 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

BRUSCACCIO
Pane, caciocavallo, olio evo, pepe, salvia
ALLERGENI: glutine, lattosio, proteine del latte

PATATE AL FORNO
Patate, sale aromatizzato alle erbe, olio evo

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

FUSILLI NAPOLETANI ALLA GRICIA
Pasta fresca, guanciale, olio evo, pecorino, pepe
ALLERGENI: glutine, lattosio, proteine del latte

RIBOLLITA TOSCANA
Cavolo nero, bietole o spinaci, carote, fagioli cannellini, aglio, cipolla, sedano, patate, pane, erbe aromatiche, olio evo, pepe
ALLERGENI: glutine, lattosio, sedano

GOULASH
Carne di manzo, olio, farina, cipolle, aglio, passata pomdoro, paprika dolce, alloro, erbe aromatiche, vino bianco, carote, patate
ALLERGENI: glutine, solfiti

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

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

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

GRACE SATAY
Wrap di mais, 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, insalata
ALLERGENI: no allergeni

VEGAFFUMICATO
Tofu affumicato saltato, patate al forno, salsa pickles
ALLERGENI: soia, solfiti, senape

TORTA DELLA CASA
Pane, latte, cacao, zucchero, amaretti, canditi, uvette, pinoli, grappa
ALLERGENI: glutine, lattosio e proteine del latte, frutta a guscio, solfiti

COOKIES VEGAN BURRO ARACHIDI E NOCCIOLE
Farina, zucchero, burro di arachidi, sale, nocciole tostate, olio di semi di girasole, lievito per dolci
ALLERGENI: glutine, arachidi, nocciole e frutta a guscio