

BLOOM

ITALIANO

Benvenuti da Bloom.

Specialty coffee, una cucina fatta con cura e uno spazio dove lavorare, incontrarsi e restare.

Ai nostri tavoli social si condividono idee, progetti e una buona tazza di caffè, in un ambiente disegnato da Studio Storage Milano.

Seguiamo il ritmo delle stagioni: il menu cambia insieme a ciò che la terra offre di più fresco.

Materiali riciclati e packaging compostabile, perché per noi il buon gusto comincia dal rispetto.

Prenditi il tuo tempo.

ENGLISH

Welcome to Bloom.

Specialty coffee, food made with care and a space to work, meet and stay a while.

Our social tables are made for sharing ideas, projects and a good cup of coffee, in a space designed by Studio Storage Milano.

We follow the rhythm of the seasons: our menu changes with the freshest each season has to offer.

Recycled materials and compostable packaging, because to us good taste begins with respect.

Take your time.



BAR D'ITALIA 2027



Via San Liberale 10 · Treviso

DA CONDIVIDERE TO SHARE

Polpette al sugo 14

Manzo e mortadella / crostone di pane casereccio

Beef & mortadella meatballs / tomato sauce / rustic bread crostone

Hummus di barbabietola 15

Crema di ceci / verdure di stagione / pani tostati

Beetroot hummus / seasonal vegetables / toasted breads

Millefoglie di zucca 12

Scamorza affumicata / mozzarella

Pumpkin mille-feuille / smoked scamorza / mozzarella

PLANT BASED

Orto croccante 14

Mini burger di ceci / verdure di stagione / crema di zucca

Chickpea mini burger / seasonal vegetables / pumpkin cream

Melanzana abbrustolita 15

Baba ganoush / cicoria / petali di pane

Charred aubergine / baba ganoush / chicory / bread crisps

Spring roll in foglia di riso 14

Verdure in agrodolce / salsa sweet chili

Rice paper spring roll / sweet & sour vegetables / sweet chili sauce

BOWLS & GREENS

Nordic salad 18

Tataki di tonno rosso* / insalata / arancia / melograno / noci

Bluefin tuna tataki / greens / orange / pomegranate / walnuts*

Fiore di verza 14

Fonduta di gorgonzola / miele / fillo croccante

Savoy cabbage flower / gorgonzola fondue / honey / crispy filo

Insalata d'autunno 15

Insalata / zucca al forno / finocchio / mela / feta greca / mandorle

Autumn salad / greens / roasted pumpkin / fennel / apple / Greek feta / almonds

Caesar salad 16

Insalata / pollo / bacon croccante / Parmigiano Reggiano / crostini / salsa Caesar

Greens / chicken / crispy bacon / Parmigiano Reggiano / croutons / Caesar dressing

BLOOM

PASTA & SOUPS

Bigoli al tartufo nero 25

Ragù d'anatra / more di rovo

Black truffle bigoli / duck ragù / blackberries

Bloom ramen 16

Brodo di pollo / noodles / suino / uovo / alga nori

Chicken broth / noodles / pork / egg / nori seaweed

Vellutata di zucca  11

Note di caffè specialty / mandorle / crostini

Pumpkin velouté / specialty coffee notes / almonds / croutons

MAIN PLATES

Salmone e basmati*   20

Filetto alla griglia / verdure di stagione

Grilled salmon / basmati rice / seasonal vegetables*

Gulasch  18

Manzo brasato alla paprika / polenta

Paprika-braised beef goulash / polenta

Pollo satay  15

Burro diarachidi / salsa di soia / riso basmati / caponatina speziata

Satay chicken / peanut butter / soy sauce / basmati rice / spiced vegetable caponata

Tartare di scottona 19

Condita a modo nostro

Hand-cut scottona beef tartare, dressed our way

BLOOM

BRUNCH & TOASTS

Avocado toast 16

Pane tostato / formaggio cremoso / avocado e guacamole / salmone affumicato / uovo poché

Toasted bread / cream cheese / avocado & guacamole / smoked salmon / poached egg

Bloom club 14

Pane tostato / pollo / bacon / uovo / pomodoro / insalata / maionese alla senape

Toasted bread / chicken / bacon / egg / tomato / lettuce / mustard mayonnaise

Eggs Benedict 15

Pane dorato al burro / spinacino / prosciutto cotto / uova poché / salsa olandese all'erba cipollina

Butter-toasted bread / baby spinach / ham / poached eggs / chive hollandaise

EVERYDAY BRUNCH

30

Il brunch completo, tutti i giorni

Our full brunch, every day

Pancake dolci o salati

Sweet or savoury pancakes

Toast / Eggs

Toast / Eggs

Torta del giorno

Cake of the day

Centrifuga del giorno

Juice of the day

Caffè a scelta

Caffè filtro + 2,5

Coffee of your choice · Filter coffee + 2.5

Acqua

Water

Coperto escluso · Cover charge excluded

BLOOM

SOMETHING SWEET

Cheesecake	6
------------	---

Apple pie	4
-----------	---

Torta di mele

Torta tenerina 	4
--	---

Cioccolato fondente 70%
70% dark chocolate cake

Torta del giorno	4
------------------	---

Cake of the day

Tiramisù	6
----------	---

Secondo la tradizione trevigiana
Treviso style

COFFEE

V60 filter coffee handbrew	6
----------------------------	---

Metodo di percolazione: il nome deriva dal filtro con un angolo di 60° (250 ml)
Pour-over method, named after its 60° filter cone (250 ml)

Aeropress	7
-----------	---

Metodo di estrazione che combina infusione, percolazione e pressione (250 ml)
An extraction method combining infusion, percolation and pressure (250 ml)

Specialty coffee	3 – 4,5
------------------	---------

Chiedi l'origine del giorno
Ask for today's origin

WATER & WINE

Vini al calice	4,5 – 7
----------------	---------

Wines by the glass

Acqua premium 500 ml	2,5
----------------------	-----

Naturale / frizzante
Still / sparkling

Acqua minerale	4
----------------	---

Panna / San Pellegrino

Coperto <i>Cover charge</i>	3
-----------------------------	---

LEGENDA LEGEND

Vegetariano *Vegetarian*Vegano *Vegan*Senza glutine *Gluten free*Senza lattosio *Lactose free*

ALLERGENI ALLERGENS

Se hai allergie o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale: ti forniremo tutte le informazioni sugli allergeni presenti in piatti e bevande e la relativa documentazione (Reg. UE 1169/2011).

If you have any food allergies or intolerances, please ask our staff: we will provide full information and documentation on the allergens in our food and drinks (EU Reg. 1169/2011).

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE PREPARATION & STORAGE

I prodotti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate all'origine, qualora non fossero disponibili fresche. Il pesce servito crudo o poco cotto è sottoposto ad abbattimento preventivo. Nel rispetto dei Reg. CE 852/04 e 853/04.

*Products marked with * may be prepared with ingredients frozen at source when fresh ones are not available. Fish served raw or lightly cooked is blast-frozen beforehand. In compliance with EC Reg. 852/04 and 853/04.*