

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

STUZZICHERIA

Polpette di carne	I 3 7 *	6 €
Panzerottini pomodoro e mozzarella	I 7 *	6 €
Panzerottini pomodoro mozzarella e salame piccante	I 7 *	6 €
Patatine fritte	I *	6 €
Crocchette	I 3 7 *	6 €
Tris (tarallini, olive e arachidi)	I 5	3 €
Pinsa martinese (capocollo, rucola, pomodorini e stracciatella)	I 7	12 €
Pinsa vegetariana con verdure del giorno	I 7	12 €
Pinsa margherita	I 7	12 €
Pinsa caprese	I 7	12 €
Bruschette al pomodoro	  I	7 €
Insalata dell'Orto e Tofu	  6	10 €

APPETIZERS & FINGER FOOD

Meatballs (Traditional fried meatballs)	I 3 7 *	6 €
Tomato & Mozzarella Mini "Panzerotti" (Small deep-fried turnovers)	I 7 *	6 €
Spicy Mini "Panzerotti" (Filled with tomato, mozzarella, and spicy salami)	I 7 *	6 €
French Fries	I *	6 €
Potato Croquettes	I 3 7 *	6 €
Classic Apulian Trio (Local tarallini, olives, and peanuts)	I 5	3 €
Martinese "Pinsa" (Roman-style flatbread topped with Martina Franca capocollo, rocket, cherry tomatoes, and creamy stracciatella cheese)	I 7	12 €
Vegetarian "Pinsa" (With fresh seasonal vegetables)	I 7	12 €
Margherita "Pinsa" (Tomato sauce and mozzarella)	I 7	12 €
Caprese "Pinsa" (Topped with fresh mozzarella and sliced tomatoes)	I 7	12 €
Tomato Bruschetta	  I	7 €
Roasted Garden & Tofu	  6	10 €

COPERTO / SERVICE CHARGE: 3.50€

 = Vegetariano / Vegetarian  = Vegano / Vegan

Nota: I prodotti contrassegnati con () sono surgelati.

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

ANTIPASTI

Tartare di salmone, mayo agli agrumi, barattieri	3 4	17 €
Tartare di tonno, salsa al mango, crumble al pistacchio	1 3 4 8	19 €
Tartare di fassona, capperi fritto, crumble salato	1 3	18 €
Insalata di mare	2 4 14	15 €
Carpaccio di tonno con citronette agli agrumi e mango	4 12	15 €
Polpette al sugo	1 3 7 *	8 €
Fiori di zucca pastellati	 1 3	8 €
Burrata di Andria con pomodorini del Salento Capocollo di Martina Franca	7	14 €
Caprese con pomodoro ramato e mozzarella fiordilatte e olio EVO	 7	13 €
Caprese al tofu con pomodoro ramato e olio EVO	 6	13 €
Tagliere di salumi e formaggi locali, burratine accompagnate con marmellata in agrodolce di peperoni rossi e gialli e focaccia bianca x 2 pax	1 7 12	25 €

STARTERS

Salmon tartare, citrus mayonnaise, "barattieri" cucumber	3 4	17 €
Tuna tartare, mango sauce, pistachio crumble	1 3 4 8	19 €
Fassona beef tartare, fried capers, savoury crumble	1 3	18 €
Seafood Salad	2 4 14	15 €
Tuna Carpaccio with citrus citronette and mango	4 12	15 €
Meatballs in Tomato Sauce	1 3 7 *	8 €
Battered Zucchini Flowers	 1 3	8 €
Andria Burrata with Salento cherry tomatoes, Martina Franca Capocollo cured pork neck), and fresh basil	7	14 €
Caprese salad with copper-red tomatoes, fiordilatte mozzarella, and extra virgin olive oil	 7	13 €
Tofu Caprese with Copper Tomatoes and Extra Virgin Olive Oil	 6	13 €
Platter of local cured meats and cheeses, burrata served with sweet and sour red and yellow pepper jam, and white focaccia for 2 people	1 7 12	25 €

COPERTO / SERVICE CHARGE: 3.50€

 = Vegetariano / Vegetarian  = Vegano / Vegan

Nota: I prodotti contrassegnati con () sono surgelati.

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

PRIMI

Spaghettoni con vongole e olio al prezzemolo	1 14	18 €
Risotto ai frutti di mare e olio al prezzemolo min 2 pax	2 4 14	20 €
Medaglione al nero di seppia ripieno di cernia, con vongole e zeste di limone e arancia candita	1 2 3 4 14	19 €
Raviolo con scamorza affummicata e melanzana, su letto di salsa di datterino giallo e polvere di olive nere	 1 3 7	18 €
Bottone ricotta e spinaci con burro francese al basilico	 1 3 7	18 €
Fettuccina al primitivo con ragù bianco e crema di parmigiano	1 7	18 €
Orecchietta al pomodoro	  1 3	14 €

FIRST COURSES (PASTA & RISOTTO)

Spaghettoni with clams and parsley oil	1 14	18 €
Seafood risotto with parsley oil (min. 2 people)	2 4 14	20 €
Squid ink medallion stuffed with grouper, with clams, lemon zest, and candied orange	1 2 3 4 14	19 €
Smoked scamorza and eggplant ravioli on a bed of yellow datterino tomato sauce and black olive dust	 1 3 7	18 €
Ricotta and spinach "Bottone" pasta with French basil butter	 1 3 7	18 €
Primitivo-infused fettuccine with white meat ragu and Parmesan cream	1 7	18 €
Traditional "Orecchiette" with tomato sauce	  1 3	14 €

"LA NOSTRA PASTA È FATTA IN CASA OGNI GIORNO CON UN MIX DI FARINE E SEMOLE. UTILIZZIAMO UOVA FRESCHE PER TUTTI I NOSTRI FORMATI, AD ECCEZIONE DELLA FETTUCINA E DELLA NOSTRA ORECCHIETTA TRADIZIONALE, REALIZZATE SENZA UOVA PER GARANTIRNE LA TIPICA CONSISTENZA E TENUTA IN COTTURA."

"OUR PASTA IS HANDMADE DAILY USING A BLEND OF SEMOLINA AND FLOUR. WE USE FRESH EGGS FOR ALL OUR PASTA SHAPES, EXCEPT FOR THE FETTUCINE AND OUR TRADITIONAL ORECCHIETTE, WHICH ARE CRAFTED WITHOUT EGGS TO ENSURE THEIR SIGNATURE TEXTURE AND PERFECT CONSISTENCY."

COPERTO / SERVICE CHARGE: 3.50€

 = Vegetariano / Vegetarian  = Vegano / Vegan

Nota: I prodotti contrassegnati con () sono surgelati.

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

SECONDI

Tentacoli di polpo con patate al rosmarino	14	18 €
Frittura di calamari e gamberi	1 2 14	17 €
Orata alla griglia	400/500 gr 4	25 €
Filetto di pesce in crosta di mandorle su letto di crema di zucchini	1 4 8	19 €
Bistecca di manzo con misticanza		22 €
Zampina barese con patate al forno		18 €
Tagliata di manzo con pomodorini rucola e grana	7	23 €
Burger veggy (patate, lenticchie e carote) su crema di zucchini	  1 6	17 €
Trancio di salmone grigliato con patate novelle e verdure di stagione	4	20 €

MAIN COURSES (MEAT & FISH)

Octopus Tentacles with Potatoes (Slow-cooked and seared octopus served with tender potatoes)	14	18 €
Fried Calamari and Prawns (Crispy local seafood fry-up)	1 2 14	17 €
Grilled Sea Bream	400/500 gr 4	
(Whole or filleted sea bream grilled with herbs and olive oil)		25 €
Almond-Crusted Fish Fillet served on a bed of zucchini cream	1 4 8	19 €
Beef Steak served with a fresh mixed leaf salad (misticanza)		22 €
Bari-style "Zampina" Sausage with roasted potatoes (Traditional local rolled sausage)		18 €
Sliced Beef Steak (Tagliata) with cherry tomatoes, rocket, and parmesan shavings	7	23 €
Veggie Burger (potato, lentil, and carrot) on a creamy zucchini base	1 6	17 €
Grilled salmon fillet with new potatoes and seasonal vegetables	4	20 €

COPERTO / SERVICE CHARGE: 3.50€

 = Vegetariano / Vegetarian  = Vegano / Vegan

Nota: I prodotti contrassegnati con () sono surgelati.

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

CONTORNI

Patate al forno		7 €
Verdure grigliate		7 €
Insalata mista		6 €

SIDE DISHES

Roasted Potatoes		7 €
Grilled Vegetables		7 €
Mixed Salad		6 €

DOLCI/DESSERT

PIATTO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	8 €
TIRAMISU' 137	6 €
TARTUFO CHEESECAKE 1378	6 €
TARTUFO AL CIOCCOLATO 378	6 €
SPUMONE PUGLIESE MANDORLA E FICHI 378	6 €
SPUMONE CARAIBICO CIOCCOLATO E RUM 378	6 €
SPUMONE CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA 378	6 €
ZUCCOTTO PISTACCHIO 1378	7 €
SORBETTO AL LIMONE	5 €
SGROPPINO VODKA/CAMPARI	6 €
TORTA CREMA E PINOLI 1378	5 €
TORTA PAN DI STELLE 1378	5 €
CROSTATA ALLA MARMELLATA VEGANA 1	5 €
PASTICCIOTTO CREMA 137	2 €

COPERTO / SERVICE CHARGE: 3.50€

 = Vegetariano / Vegetarian  = Vegano / Vegan

Nota: I prodotti contrassegnati con () sono surgelati.

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

BEVANDE

ACQUA NAT/FRIZZ. (500 ml)	2 €
RED BULL	4 €
CAMPARI SODA	5 €
CAMPARI BITTER	5 €
CEDRATA	5 €
COCA COLA	4.5 €
COCA COLA ZERO	4.5 €
COCKTAIL SAN PELLEGRINO bianco/ rosso	4.5 €
FUZTEA PESCA/LIMONE	4 €
CRODINO	4.5 €
LURISIA ARANCIATA	4.5 €
LURISIA CHINOTTO	4.5 €
LURISIA LIMONATA	4.5 €
ACQUA TONICA	4 €
ACQUA TONICA AL LIMONE	4 €
SCIROPPO DI MENTA	3.5 €
SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLA	3.5 €
SPREMUTA ARANCIA O LIMONE	5 €
SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI	3.5 €
GINGER BEER	4.5 €
ACQUA NAT.FRIZZ.(70CL)	3 €

BIRRE

RAFFO GREZZA SPINA 0,3	5 €	AGRICOLA AMBRATA	5 €
RAFFO GREZZA ALLA SPINA 0,4	6 €	AGRICOLA	4.5 €
PERONI NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 0.3 CL	4.5 €	PERONI CHILL LEMON	4 €
PERONI NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 0.4 CL	5.5 €	PERONI GLUTEN FREE	5 €
NASTRO AZZURRO	4.5 €	CORONA ZERO ALCOOL	5 €
RAFFO GREZZA(33CL)	4.5 €	NASTRO AZZURRO 0,0 ALCOOL	4.5 €
PERONI	4.5 €	BIRRA SALENTO PIZZICA(33CL)	6 €
NASTRO AZZURRO CAPRI	5.5 €	BIRRA SALENTO BEGGIA	6 €
BIRRA RAFFO (33CL)	4.5 €	BIRRA SALENTO TARANTA	6 €

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

GIN

MARGOT GIN ALLA CAMOMILLA TORBATO	9 €
NU GIN	12 €
MALFY ORIGINAL	10 €
MALFY POMPELMO ROSA	10 €
MALFY LIMONE	10 €
THE BLUE BEETLE	9 €
BOMBAY	10 €
TANQUEARY ANALCOLICO o.o	9 €
TANQUERAY	10 €
ROKU	12 €
MONKEY	12 €
HENDRICK'S	12 €
GIN MARE	12 €
GIN CRAFTER'S	10 €
MALFY ARANCIA	10 €
TERRA MADRE	12 €
GIN RURALE 50/60	10 €
GIN COSTIERA	9 €
L'ACROBATE GIN BIO	10 €
SIXRAVENS LONDON DRY GIN	10 €
HERNO BIO LONDON DRY GIN	10 €
ACQUEVERDI	10 €
BALLOR GIN	10 €
GIN DI PUGLIA	10 €
TARANTOLA	10 €
STATUS QUO	10 €
GIN TAMAI AL FINOCCHIETTO	10 €
GIN TAMAI ALLA CILIEGIA	10 €
GIN TAMAI AL CARRUBO	10 €

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

SPIRITS 5 €

AMARO DEL CAPO
BAYLES
BRANCA MENTA
FERNET BRANCA
GRAPPA BARRICATA
GRAPPA BIANCA
JEFFERSON
JAGERMAISTER
LIMONCELLO
AMARO LUCANO
AMARO MONTENEGRO
SAMBUCA
MARTINI BIANCO
MARTINI ROSSO
MARTINI EXTRA DRY
BITTER CAMPARI

WHISKY

BLACK LABEL 9 €
BULLETT BOURBON 12 €
BULLET RYE 12 €
TALISKER 10 €
JACK DANIEL'S 7 €

RUM

DIPLOMATICO
RESERVA 8 €
ZACAPA 23 10 €
DON PAPA 10 €
PAPAGAYO 10 €

VODKA

BELVEDERE 10 €
GREY GOOSE 10 €

COGNAC

MARTELL VS 10 €

CAFFETTERIA

CAFFE'	2 €
CAFFE'CORRETTO	2.5 €
CAFFE' DECAFFEINATO	2.5 €
CAFFE' DOPPIO	4 €
CAFFE' D'ORZO	2.5 €
CAFFE' IN GHIACCIO	2.5 €
CAFFE' LECCESE	3 €
CAFFE' SHAKERATO	4 €
CAFFE' SHAKERATO CORRETTO	5 €
CAPPUCCINO	3 €
CIOCCOLATA CALDA	3.5 €
ESPRESSINO	2.5 €
ESPRESSINO DECAFFEINATO	2.7 €
ESPRESSINO D'ORZO/ GINSENG	2.7 €
GINSENG	2.2 €
GINSENG IN GHIACCIO	2.5 €
LATTE BIANCO	2 €
LATTE MACCHIATO	2.2 €
CAFFE' CON PANNA	3 €

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

DRINK LIST

I GRANDI CLASSICI

Garibaldi (bitter campari e spremuta d'arancia)	10 €
Americano (Campari, Vermouth Rosso, Soda)	10 €
Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rosso)	10 €
Negroni Sbagliato (Prosecco, Campari, Vermouth Rosso)	10 €
Paloma (Tequila Blanco, Lime, Soda al Pompelmo Rosa, Crustas di Sale)	10 €
Mojto (Rum Bianco, Lime Fresco, Zuccheri di Canna, Menta, Soda)	10 €
Caipiroska (Vodka, Lime a Spicchi, Zuccheri di Canna)	10 €
Moscow mule (Vodka, Lime, Ginger Beer)	10 €
Dry martini (Gin , Vermouth Dry)	12 €
Old fashioned (Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Zuccheri, Arancia)	12 €
Espresso martini (Vodka, Liquore al Caffè, Caffè Espresso, Sciroppo di Zuccheri)	12 €
Gin Tonic/Lemon Tonic (Gin , Tonic/Tonica Lemon)	9 €
Daiquiri (Rum, succo di lime , sciroppo di zucchero)	12 €
Margarita (Tequila bianco, Triple sec, Succo di Lime)	12 €
Whiskey Sour (Bourbon Whiskey, Succo di limone fresco, Sciroppo di zucchero)	12 €

SPRITZ EXPERIENCE

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Arancia)	9 €
Campari Spritz (Prosecco, Campari, Soda, Scorza d'Arancia)	9 €
Hugo Spritz (Prosecco, Fiori di Sambuco, Soda, Foglie di Menta, Lime)	10 €
Italicus Spritz (Prosecco, Fiori di Sambuco, Soda, Foglie di Menta, Lime)	12 €
Venturo Spritz (Prosecco, Venturo Aperitivo, Soda, Rametto di Rosmarino)	12 €
Limoncello Spritz (Prosecco, Limoncello, Soda, Menta Fresca)	10 €
Passion Spritz (Prosecco, Sciroppo di Passion Fruit (Maracuja), Soda, Lime)	10 €
Strawberry Spritz (Prosecco, Sciroppo di Fragola, Succo di Limone Fresco, Soda)	10 €
Coconut Spritz (Prosecco, Sciroppo di Cocco, Succo di Lime, Soda)	10 €

BLOOM

APULIAN RESTAURANT - OSTUNI

Menu Allergeni

Legenda Allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

Menu Allergeni

Legenda Allergeni

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs

IN CONFORMITÀ CON IL REGOLAMENTO UE 1169/2011, I PIATTI
DEL NOSTRO MENU POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE

ALLERGEN INFORMATION

IN ACCORDANCE WITH EU REGULATION 1169/2011, OUR
DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING SUBSTANCES OR
PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES: