



MENU

Drinks & Food

Black Out & Pool Billiard Club
via Pian Masino 16, 16011 Arenzano GE

Tel. 010 9110638
Email: info@outblackout.it



Black Out & Pool Billiard Club

Dal 2003 il Black Out è il punto di ritrovo del ponente ligure. Situato nella zona industriale di Arenzano, propone dolci colazioni, veloci pranzi aziendali e cocktail... si trasforma di sera in un locale da divertimento.

Al piano terra è presente il bar e la zona ristorante e pizzeria mentre al primo piano troviamo la sala biliardo composta da nove biliardi da pool americano (9 piedi regolamentari, omologati EPBF), un biliardo 5 birilli/carambola professionale e due calcio balilla professionali.

Dalla zona ristorante è inoltre visibile, tramite una grande vetrata, il laboratorio di produzione della birra artigianale LUG Birra Ligure.



Lug Birra Ligure: il birrificio ad Arenzano

Lug Birra Ligure è un progetto ambizioso che si pone l'obiettivo di produrre una selezionata varietà di birra artigianale in bottiglia e alla spina, all'interno del Black Out & Pool Billiard Club ad Arenzano. Il birrificio è infatti attiguo al locale e visibile direttamente dalla sala, mediante un'ampia vetrata, **per offrire ai veri estimatori della birra un'esperienza immersiva.**

Black Out

MENU

Drinks





La bionda Lug Birra Ligure 5% AA

ISPIRATA ALLA REPUBBLICA CECA - MALTO COMPLESSO - COLOR ORO CHIARO

La bionda Lug Birra Ligure si abbina alla perfezione con primi piatti, torte salate, pizza e salumi, ma si sposa anche con pietanze dai sapori più delicati quali verdure, pesce fritto, tartine.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
3,00 €	5,00 €	10,00 €	15,00€	4,50 €	10,00 €



L'ambrata doppio malto Lug Birra Ligure 7,5% AA

CORPOSA - NOTE SPEZiate - COLORE BIONDO INTENSO

L'ambrata doppio malto Lug Birra Ligure è ottima da gustare con i brasati o con formaggi particolarmente stagionati; perfetta da assaporare a fine pasto. La sua corposità si abbina ad arte anche a piatti importanti, così come alle pietanze sostanziose e saporite tipiche dello street food.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
3,50 €	6,00 €	12,00 €	18,00 €	5,00 €	12,00 €



IPA rossa Lug Birra Ligure 5% AA

AROMATICA - AMARO INTENSO - COLOR RUBINO

IPA rossa Lug Birra Ligure rende al meglio con i cibi sostanziosi e saporiti tipici dello street food, come la salsiccia alla griglia e le patate fritte, ma risulta ottima anche nell'abbinamento con un piatto importante.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
3,50 €	6,00 €	11,00 €	17,00 €	4,50 €	11,00 €



La Stout Lug Birra Ligure 5% AA

ANTICA RICETTA CELTICA, GRANI E MALTI TOSTATI, COLOR EBANO

La Stout Lug Birra Ligure è una birra da meditazione che si presta a degustazioni dopo pasto assieme a dessert e frutta, stuzzicando il palato con una nota dolceamaro di malto bruciato e cioccolato nero.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
3,50 €	6,00 €	11,00 €	17,00 €	4,50 €	11,00 €



La castagna Lug Birra Ligure 7,5% AA

SENTORE CAMELLATO, LUPPOLI INGLESI E COLORE AMBRATO

La Castagna Lug Birra Ligure è l'ideale per aperitivi a base di formaggi stagionati e salumi, ma anche per piatti elaborati grazie al sapore biscottato con note agrumate, floreali e speziate.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
4,00 €	6,00 €	12,00 €	18,00 €	5,00 €	12,00 €



LUG BEER FLIGHT

Indeciso su quale Lug assaggiare? Prendi "il volo": degustale e scopri il tuo stile preferito. 4 birre diverse x 150 cl l'una.

12,00 €

COCKTAILS

7,00 €

Alexander brandy, crema di cacao, crema di latte, noce moscata

Angelo azzurro gin, vodka, rum bianco, blu curacao, limone

B52 Kahlua, Bailey's, Grand Marnier

Bellini spumante, pesca fresca

Ciocolate Martini vodka, liquore cacao

Cosmopolitan vodka, triple sec, succo lime, succo cranberry

Daiquiri rum bianco, succo di limone

Grasshopper crema di cacao, crema di menta, crema di latte

Irish Coffee whiskey irlandese, caffè, crema di latte, zucchero di canna

Lucas brandy, cointreau, succo di limone, spumante

Manhattan Canadian whisky, Martini rosso, angostura

Margarita tequila, triple sec, succo di limone, sale

Martini Cocktail Gibson Gin, Martini Dry, Cipollina

Martini Cocktail Heminguey Gin, Martini Dry, Oliva

Mimosa spumante, spremuta d'arancia

Rossini spumante, fragola fresca

Spritz Aperol o Campari, prosecco, soda

Spritz veneziano Prosecco, Select, soda

Hugo prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, soda

Vanilla Martini vodka, liquore vaniglia

White lady gin, triple sec, succo di limone

Black Russian vodka, Kahlua

God Father Scotch, Amaretto Di Saronno on the rocks

God Mother Vodka, Di Saronno on the rocks

Old fashioned whiskey, angostura, zolletta di zucchero, soda

Caipirinha cachaca, lime, zucchero di canna

Caipirissima rum scuro, lime, zucchero di canna

Caipirita Tequila, lime, zucchero di canna

Caipiroska vodka, lime, zucchero di canna

Caipiroska Fruit vodka, lime, zucchero di canna, frutta di stagione

Negroni gin, Campari, Martini Rosso

Negrosky vodka, Campari, Martini Rosso

Negroni della nonna campari, martini rosso, succo d'arancia

Negroni Sbagliato Campari, Martini Rosso, spumante

Rusty Nail Drambuie, scotch whisky

Americano Campari, Martini Rosso, soda
Bloody Mary vodka, succo di pomodoro, succo di limone, Worcester, tabasco, sale, pepe
Blu Island malibù, blue curacao, succo d'ananas
Black mojito Kraken, foglie di menta, lime, zucchero, soda
Cuba libre rum chiaro, Coca cola
Cubino rum, lime, zucchero di canna, Coca Cola
Gin Fizz gin, sweet & sour, soda
Gin Tonic Gin, tonica
Green eyes vodka, blue curacao, succo d'arancia
Kraken Colada Kraken, ananas, cocco
Kraken libre Kraken, Coca cola
Mexican passion, tequila, passoa, sweet & sour
Midori sour vodka, midori, sweet & sour
Mojito rum bianco, foglie di menta, lime, zucchero, soda
Moscow Mule vodka, ginger beer, lime
Peach on the beach vodka, Peach Tree, succo d'arancia, succo di cranberry
Piña Colada rum bianco, ananas, cocco
Rum Cooler rum scuro, lime, arancio, zucchero di canna, Ginger Ale
Sex on the beach vodka, liquore raspberry, midori, succo d'ananas, succo di cranberry
Screwdriver vodka, succo d'arancia
Vodka Cooler vodka, lime, arancio, zucchero di canna, Ginger Ale
Vodka Passion vodka, passoa, sweet & sour
Tequila Sunrise tequila, succo d'arancia, granatina

ICED TEA

Long Island Iced Tea vodka, rum bianco, gin, triple sec, sweet & sour, cola
Japanese Iced Tea vodka, rum bianco, gin, Midori, sweet sour, lemon
Passion Iced Tea vodka, rum bianco, gin, passoa, sweet & sour, lemon
Blu Iced Tea vodka, rum bianco, gin, blue curacao, sweet & sour, lemon

A richiesta alcolici invecchiati o particolari con con maggiorazione sul prezzo
Gin Hendrick's, Pig skin, Marconi, G'Vine, Monkey, Boodles, Bombay, Tanqueray
Vodka Beluga, Greygoose, Absolut, Vermut, Rum

ANALCOLICI

6,00 €

Cindarella succo d'ananas, succo d'arancia, sweet& sour
Papillon Schweppes lemon, ginger, angostura
Shirly Temple Ginger Ale, granatina
Tropicale latte freddo, orzata, menta
Virgin Colada latte di cocco, succo d'ananas
Virgin Hugo Schweppes tonica, sciroppo ai fiori di sambuco
Virgin Mary succo di pomodoro, succo di limone, Worcestershire, tabasco, sale, pepe
Virgin Mojito gassosa, zucchero bianco, foglie di menta

APERITIVI

4,00 €

Pastis

Campari Bitter o **Carpano**

Chazallettes Vermouth della regina rosso, bianco, extra dry € 5,00

Vermouth rosso Distilleria Gualco € 5,00

Crodino

Campari soda

Mezza carolina Vodka, campari, aranciata amara

Mezza pippi Vodka, Aperol, succo pompelmo

Whisky

J&B, Glen Grant, Bushmills, Jim Bean, Canadian Club	4,50€
Jack Daniel's 7A	6,00€
Glenmorangie 10A, Talisker 10A, Glenlivet 12A	7,00€
Lagavulin 16A	8,00€

Rum

Saint James agricolo, Pampero Anniversario, Carupano Añejo Oro	
Havana7, Maltecoron 10A, Brugal Extra Viejo	5,00€
Matusalem 15A, Maltecoron 15A, Botran 15 A	6,00€
Cubaney 18A, Botran 18A	8,00€
Zacapa 15 A, Cubaney 21A	9,00€
Cubaney 25A	11,00€
Neisson Bianco agricolo 70%	15,00€

SHOT

3,00 €

Cervelletto granatina, Cointreau, Bailey's

Rum e pera

Tagliato Jagermeister, bourbon

Tequila sale e limone

Vodka alla frutta fragola, menta, melone, limone, mela verde, frutti bosco, arancia rossa, ginseng e guaranà, pesca

Tequila 1800 Silver, Reposado o Añejo 6,00€

Grappe e liquori

Amari	da 3,00€
Grappa Madruzzo (moscato o invecchiata)	3,00€
“Le grappe di Susanna” Distilleria Gualco	da 3,50€
Bonaventura Maschio 903 Barrique o The Queen	4,50€
Bonaventura Maschio da conversazione	3,00€
Baileys, Porto	4,50€
Drambuie, Calvados	4,50€
Brandy Carlos I	5,00€
Jack Daniel’s miele	4,00€
Kraken	4,00€
Rum al miele	4,00€

VINI

Prezzo calice - Prezzo Bottiglia

ROSSI

Bonarda Doc	4,00 - 12,00€
Barbera Doc	4,00 - 12,00€
Barbera del Monferrato Superiore Docg	5,00 - 15,00€
Dolcetto Doc	4,00 - 12,00€
Negramaro Salento Igp	5,00 - 15,00€
Primitivo del Salento Igt	5,00 - 15,00€
Nero d’Avola Igt	5,00 - 15,00€
Nebbiolo d’Alba Doc	5,00 - 15,00€
Refosco Doc Dop	5,00 - 15,00€
Chianti Docg	16,00€

BIANCHI

Pinot Bianco Igt	4,00 - 12,00€
Roero Arneis Docg	5,00 - 15,00€
Falanghina del Sannio Doc	5,00 - 15,00€
Inzolia Igp	5,00 - 15,00€
Sauvignon Doc	5,00 - 15,00€
Gewürztraminer Doc	6,00 - 18,00€

BOLLICINE

Spumante Dolce	4,00 - 18,00€
Moscato Igt	4,00 - 18,00€
Pinot Chardonnay Spumante Brut	4,00 - 18,00€
Astoria Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg extra dry	5,00 - 25,00€
Astoria Prosecco Superiore extra brut	5,00 - 25,00€
Santero 958 spumante extra dry	5,00 - 25,00€

Caffetteria e bibite

Caffè	1,50€
Decaffeinato	2,00€
Orzo, Ginseng piccolo	2,00€
Orzo, Ginseng grande	2,50€
Caffè shakerato (corretto Baileys, Vaniglia o Amaretto di Saronno)	4,00€
Cappuccino	2,00€
Marocchino	2,00€
Nutellino	3,00€
Latte macchiato	2,00€
Thè caldo, camomilla, tisana	2,50€
Cioccolata calda	4,00€
Cioccolata calda con panna	4,50€
Spremuta d'arancia	4,00€
Acqua ½ litro	1,50€
Succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, ananas, ACE, mirtillo)	3,00€
Bibite in lattina (Coca cola, Coca zero, Fanta, Sprite, Estathè)	3,00€
Bibite in bottiglietta (Estathè, Coca cola, Schweppes Lemon o Tonica, ginger beer)	3,00€
Bibite Lurisia (chinotto, aranciata)	4,00€
Cedrata	4,00€
Red Bull	4,00€
Powerade	4,00€

Black Out

MENU

Food



PIATTI PUB

Uova al tegamino, pancetta, pane tostato e provola affumicata	10,00€	 
Salsiccia alla texana	10,00€	
Milanese con patatine fritte	10,00€	 
Patatine fritte con wurstel, salsiccia e salse a scelta	10,00€	
Ardesia di salumi e formaggi con composta di frutta	10,00€	 
Tris con hamburger, wurstel, salsiccia e crauti	12,00€	
Arista di maiale alla Lug con patate al forno	12,00€	
Bruschetta pomodori, acciughe, aglio, olio, origano, sale	6,00€	 
Crêpe prosciutto cotto, burrata	6,00€	  
Crêpe speck, brie	6,00€	  
Crêpe prosciutto cotto, gorgonzola, paté di olive	6,00€	    

PRIMI

Ravioli con ragù di carne	10,00€	   
Ravioli in crema di tartufo	10,00€	   
Pansoti di magro in salsa di noci 	10,00€	   
Gnocchi di patate con sugo ai formaggi 	9,00€	  
Trofie al pesto 	9,00€	  
Cacio e pepe con spaghetti di Gragnano trafiletti al bronzo 	8,00€	  
Carbonara con spaghetti di Gragnano trafiletti al bronzo 	9,00€	   
Pasta di mais o integrale con sugo a scelta	9,00€	

SECONDI

Petto di pollo alla piastra	7,00€
Carpaccio di bresaola punta d'anca, rucola e grana	9,00€ ●
Crudo di Parma e mozzarella di bufala	9,00€ ●
Bistecca di manzo	10,00€
Brasato di manzo	10,00€
Tagliata di manzo alla crema di tartufo	14,00€ ●●●
Tagliata di manzo al gorgonzola	14,00€ ●
Tagliata di manzo, rucola e grana	14,00€ ●
Insalata di polpo e patate	11,00€ ●

CONTORNI



vegano

Patatine fritte con salse a scelta	4,00€
Patate al forno	5,00€
Insalata mista	3,00€
Verdure grigliate	5,00€

COPERTO 1 €

INSALATONE

Black Out tonno, fagiolini, uovo sodo, patate lesse, mozzarella, mais	8,00€ ●●●
Emiliana insalata, rucola, patate lesse, prosciutto cotto, olive taggiasche, fontina	8,00€ ●
Caprese pomodoro, mozzarella, basilico	8,00€ ●●●
Estiva pomodori, mozzarella, tonno, olive taggiasche	9,00€ ●●
Valtellina insalata, rucola, pomodori, bresaola, grana	9,00€ ●
Ruspante insalata, bocconcini di pollo, pomodori, patate lesse, mais	9,00€
Greca insalata, feta greca, rucola, pomodorini, olive, tonno, mela, cetriolo	10,00€ ●●

Fantasia insalata, pomodorini, formaggio brie, acciughe, ananas, noci	10,00€	  
Primavera insalata, pomodorini, mozzarella di bufala, gamberetti	10,00€	 

PIZZE

Pizze farina 00, acqua, lievito, sale glutine e latte in tutte		 
Margherita pomodoro, mozzarella 	6,00€	
Marinara pomodoro, aglio, prezzemolo  <u>vegano</u>	5,00€	
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	7,00€	 
Pugliese pomodoro, mozzarella, cipolle 	6,00€	
Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure 	8,00€	
Quattro stagioni pom, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofini	8,00€	 
Genova pesto, mozzarella, panna, fagiolini, patate 	9,00€	
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno, olive	7,00€	
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino 	7,00€	
Ingorda pom, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, carciofini, cipolla, uovo	10,00€	 
Cannibale pomodoro, mozzarella, cotto, würstel, salsiccia	9,00€	
Bresaola R&G pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	9,00€	
Regina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini 	8,00€	
Tartufata pom, mozzarella di bufala, champignon, crema di tartufo	9,00€	 
Bufalina pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, origano	9,00€	
Krukka pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	8,00€	
Italia stracchino, mozzarella, panna, rucola, pomodorini ciliegia 	8,00€	
Formaggi mozzarella, stracchino, panna, gorgonzola 	8,00€	
Panna e speck panna, mozzarella, speck	7,00€	
Burrata pomodoro, burrata, Crudo di Parma	9,00€	
Focaccia al formaggio doppia sfoglia, stracchino, mozzarella 	9,00€	
Calzone pomodoro, mozzarella 	7,00€	
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, cotto, champignon, carciofini 	8,00€	 

Per ogni aggiunta o modifica è previsto un sovrapprezzo di 1 € ad ingrediente

€ 2,00: Crudo, bresaola, tonno, grana, patatine fritte

€ 3,00: Bufala, burrata

DOLCI

Tiramisù	4,00€	● ● ●
Meringata con cioccolato	4,00€	● ●
Salame dolce	4,00€	● ● ●
Maxi macedonia <u>vegano</u>	6,00€	
Cheesecake ai frutti di bosco	5,00€	● ●
Torta del giorno con gelato crema	5,00€	● ● ●
Affogato al caffè o al cioccolato	5,00€	● ●
Affogato al whisky o Bailey's	6,00€	● ●
Banana split	8,00€	● ● ● ●
Fragole con gelato	5,00€	● ●
Ananas <u>vegano</u>	4,00€	

CRÊPE DOLCI glutine, latte, uova ● ● ●

Aggiunta di gelato +1,00

Nutella	5,00€	● ●
Crema al pistacchio	5,00€	●
Confettura a scelta	5,00€	
Crema alla nocciola bianca	5,00€	●

PANINI O FOCACCINA + 1,00€ (glutine e latte in tutti) ● ●

- Mega burger 350 gr, pane della casa, provola affumicata, cetriolo, insalata, salsa BBQ 9,00€ ●
- hamburger 180 gr, insalata, pomodoro, maionese 6,00€ ● ●
- hamburger 180 gr, pancetta, cipolle, cheddar, insalata, ketchup 7,00€ ●
- hamburger 180 gr, edamer, salsa tartufata 7,00€ ●
- würstel, crauti, senape 5,00€
- würstel, insalata, pomodoro, edamer, ketchup 6,00€
- würstel, prosciutto cotto, edamer, maionese 7,00€ ●
- salsiccia, edamer, insalata, salsa BBQ 6,00€
- salsiccia, prosciutto cotto, edamer, maionese 7,00€ ●
- milanese, insalata, maionese 7,00€ ●
- arrosto alla Lug, insalata 7,00€

12. prosciutto cotto, edamer, maionese	5,00€ ●
13. speck e brie	5,00€
14. salame S. Olcese, insalata, edamer, maionese	5,00€ ●
15. salame piccante, stracchino, tabasco piccante 	5,00€
16. crudo di Parma, mozzarella, olio al basilico	5,00€
17. crudo di Parma, crescenza, rucola	5,00€
18. cotto, provola affumicata, pomodoro, maionese	5,00€ ●
19. arrosto di tacchino, insalata, pomodoro, maionese	5,00€ ●
20. tonno, pomodoro, insalata, maionese	5,00€ ●●
21. bresaola, rucola, salsa rosa	5,00€ ●●
22. pomodoro, burrata, sale, olio, origano 	5,00€
23. gamberetti, insalata, salsa rosa	5,00€ ●
24. prosciutto cotto, gorgonzola, pat� di olive	5,00€ ●●

Tramezzini

25. cotto, pomodoro, insalata, maionese	5,00€ ●
26. tonno, uovo sodo, mozzarella, salsa rosa	5,00€ ●●

Toast maxi 4,00€

Toast maxi al gorgonzola 5,00€

aggiunta di champignon o carciofini: + 1,00€ per ingrediente

Allergeni

Gentili ospiti, nella preparazione dei nostri piatti possono esserci sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. Li abbiamo segnalati con i simboli di seguito elencati

-  Glutine cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
-  Crostacei marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
-  Uova e derivati uova e tutti i prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
-  Pesce prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
-  Arachidi e derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
-  Soia prodotti derivati come latte, tofu, spaghetti ecc
-  Latte e derivati ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
-  Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi
-  Sedano sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
-  Senape si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
-  Sesamo semi interi usati per il pane, farine
-  Anidride solforosa e solfiti cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi,
-  conserve, nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
-  Lupini presente in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari
-  Molluschi canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola ecc

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo allo staff che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni: e che non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Altre diciture:



piccante

vegano



vegetariano