



# MENU

## Drinks & Food

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

Tel. 010 9110638  
Email: [info@outblackout.it](mailto:info@outblackout.it)

**poolbilliard**  
club arenzano

# Black Out

---

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 in 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 ad Arenzano.

Le nostre birre sono artigianali ad alta fermentazione, non filtrate e non pastorizzate, rifermentate in bottiglia.

Una birra non pastorizzata è anche detta birra cruda ed è un prodotto "vivo" che continua a rifermentare in bottiglia.

Non utilizziamo Solfiti o altri prodotti antiossidanti.

Lug è una divinità irlandese definito "il divino tra i divini", dio della luce paragonabile a Mercurio e Apollo. La sua figura dalle sembianze bionde e senza barba, munito di una lancia in , viene oggi riprodotta sulle nostre etichette quale simbolo di fedeltà alla bevanda dorata per antonomasia, la birra



Black Out

# MENU

## Drinks





## La Bionda Lug Birra Ligure - 5% AA - IBU 36

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
3,50 €	6,00 €	12,00 €	18,00€	5,00 €	11,00 €



## L'Ambrata doppio malto Lug Birra Ligure - 7,5% AA - IBU 33,9

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
4,00 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €	6,00 €	14,00 €



## IPA rossa Lug Birra Ligure - 5% AA - IBU 65,7

AROMATICA - AMARO INTENSO - COLOR RUBINO

La 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
4,00 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €	5,50 €	13,00 €



## La Stout Lug Birra Ligure - 5% AA - IBU 30

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 dolceamara di malto bruciato e cioccolato nero.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
4,00 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €	5,50 €	13,00 €



## La Castagna Lug Birra Ligure - 7,5% AA - IBU 27,4

SENTORE CAMELLATO - LUPPOLI INGLESII - 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 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €	6,00 €	14,00 €



## Weiss Lug Birra Ligure - 5% AA - IBU 11,9

MIX DI GRANO E ORZO - SPLENDIDAMENTE TORBIDA - COLOR ORO OPACO

La Weiss Lug Birra Ligure con le sue note aromatiche di banana e chiodi di garofano, strizza l'occhio alla cucina etnica adattandosi alla perfezione anche a piatti di carne, di pesce e alla pizza.

PICCOLA	MEDIA	BOCCALE	CARAFFA	BOTT.33	BOTT.75
4,00 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €	6,00 €	14,00 €



## LUG BEER FLIGHT

Indeciso su quale Lug assaggiare? Prendi "il volo": degustale e scopri il tuo stile preferito. 4 birre diverse x 180 cl l'una.

**12,00 €**

## COCKTAILS

A richiesta alcolici invecchiati o particolari con maggiorazione sul prezzo

**8,00 €**

**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

**Ciocolate Martini** vodka, liquore cacao

**Vanilla Martini** vodka, liquore vaniglia

**Cosmopolitan** vodka, triple sec, succo lime, succo cranberry

**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

**Margarita reposado** tequila reposado, triple sec, succo di lime, sciroppo d'agave, sale

**Martini Cocktail Heminguey** gin, Martini Dry, oliva

**Rossini** spumante, fragola fresca

**Spritz** Aperol o Campari, prosecco, soda

**Spritz veneziano** prosecco, Select, soda

**Hugo** prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, soda

**White lady** gin, triple sec, succo di limone

**Black Russian** vodka, Kalhua  
**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** Cachaça, 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 Sbagliato** Campari, Martini Rosso, spumante

**Americano** Campari, Martini Rosso, soda  
**Cuba libre** rum chiaro, Coca Cola  
**Green eyes** vodka, blue curacao, succo d'arancia  
**Midori sour** Midori, vodka, 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, Batida de coco  
**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, Passoã, sweet & sour  
**Tequila Sunrise** tequila, succo d'arancia, granatina

## **ICED TEA**

**Long Island Iced Tea** vodka, rum bianco, gin, triple sec, sweet & sour, Coca Cola  
**Japanese Iced Tea** vodka, rum bianco, gin, Midori, sweet & sour, lemon  
**Passion Iced Tea** vodka, rum bianco, gin, Passoã, sweet & sour, lemon  
**Blu Iced Tea** vodka, rum bianco, gin, blue curacao, sweet & sour, lemon

## GIN E VODKA

---

Componi il tuo drink preferito o sperimenta nuovi abbinamenti:

Bombay Sapphire, Tanqueray	9,00€
Boodles	10,00€
Marconi, The Botanist, Hendrick's, Malfy, Brockman's	11,00€
Acqueverdi, Mare	12,00€
Arte, Beccaro, Camü, Monkey 47	13,00€
Beluga, Greygoose, Absolut	11,00€
Cristal	13,00€
Cristal Onyx, Cristal Aurora	15,00€
Schweppes tonica, Schweppes Lemon, Fever-Tree Indian, Fever-Tree Mediterranean, Fever-Tree Aromatic (angostura)	+1,00€

## ANALCOLICI

6,00 €

---

**Cindarella** succo d'ananas, succo d'arancia, sweet & sour

**Shirly Temple** Ginger Ale, granatina

**Virgin Colada** succo d'ananas, cocco

**Virgin Hugo** Ginger Ale, sciroppo ai fiori di sambuco, succo di lime

**Virgin Mojito** gassosa, zucchero bianco, foglie di menta

## APERITIVI

4,00 €

---

**Crodino**

**Campari soda**

**Pastis**

**Campari Bitter** o **Carpano**

**Chazalettes** Vermouth della regina rosso, bianco, extra dry € 5,00

**Vermouth rosso** Distilleria Gualco € 5,00

**Vermouth Dodo Beccaro** o **Bitter Menebit Beccaro** € 5,00

**Mezza carolina** vodka, Campari, aranciata amara € 5,00

**Mezza pippi** vodka, Aperol, succo pompelmo € 5,00

## RUM

---

Saint James agricolo, Pampero Anniversario, Carupano Añejo Oro	
Havana7, Malteco 10A, Brugal Añejo Superior, Matusalem 7A	6,00€
Matusalem 15A, Malteco 15A, Botran 15 A	7,00€
Cubaney 18A, Botran 18A	8,00€
Cubaney 21A	9,00€
Cubaney 25A, Zacapa 23A	11,00€
Neisson Bianco agricolo 70%	15,00€

## WHISKY E WHISKEY

---

**3,00 €**

J&B, Jim Bean, Canadian Club	5,00€
Glen Grant, Jack Daniel's 7A, Bushmills	6,00€
Glenmorangie 10A, Talisker 10A, Glenlivet 12A	9,00€
Lagavulin 8A, Oban 14A	10,00€

## GRAPPE E LIQUORI

---

Amari	da 3,00€
Grappa Francoli 12mesi secca o morbida	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	4,50€
Drambuie, Calvados	4,50€
Brandy Carlos I	5,00€
Kraken	4,00€

**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€

**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€
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 Prosecco Superiore DOCG extra brut	5,00 - 25,00€
Astoria Prosecco DOC Rosè extra dry	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€
Fever-Tree Indian, Fever-Tree Mediterranean, Fever-Tree Aromatic (angostura)	4,00€
Bibite Lurisia (chinotto, aranciata)	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€	    

## INSALATONE

<b>Black Out</b> tonno, fagiolini, uovo sodo, patate lesse, mozzarella, mais	8,00€	  
<b>Emiliana</b> insalata, rucola, patate lesse, prosciutto cotto, olive riviera, edamer	8,00€	
<b>Caprese</b> pomodoro, mozzarella, basilico 	8,00€	  
<b>Estiva</b> pomodori, mozzarella, tonno, olive riviera	9,00€	 
<b>Valtellina</b> insalata, rucola, pomodori, bresaola, grana	9,00€	
<b>Ruspante</b> insalata, bocconcini di pollo, pomodori, patate lesse, mais	9,00€	
<b>Greca</b> insalata, feta greca, rucola, pomodorini, olive, tonno, mela, cetriolo	10,00€	 
<b>Fantasia</b> insalata, pomodorini, formaggio brie, acciughe, pere, noci	10,00€	  
<b>Primavera</b> insalata, pomodorini, mozzarella di bufala, gamberetti	10,00€	 

**COPERTO 1 €**

## PRIMI

---

Agnolotti in crema Lug	10,00€	
Agnolotti in crema di tartufo	10,00€	
Pansoti di magro in salsa di noci 	10,00€	
Gnocchi di patate al Gorgonzola 	9,00€	
Trofie al pesto 	9,00€	
Cacio e pepe con spaghetti di Gragnano trafileti al bronzo 	8,00€	
Carbonara con spaghetti di Gragnano trafileti al bronzo	10,00€	
Pasta di mais o integrale con sugo a scelta	9,00€	

## SECONDI

---

Carpaccio di bresaola punta d'anca, rucola e grana	9,00€	
Crudo di Parma e mozzarella di bufala	9,00€	
Bistecca di manzo	11,00€	
Brasato di manzo	10,00€	
Tagliata di manzo alla crema di tartufo	16,00€	
Tagliata di manzo al gorgonzola	16,00€	
Tagliata di manzo, rucola e grana	16,00€	
Insalata di polpo e patate	12,00€	

## CONTORNI vegano

---

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

# PIZZE

<b>IMPASTO BASE</b> : farina 00, acqua, lievito, sale	●
<b>IMPASTO INTEGRALE</b> : farina integrale, farina 00, acqua, lievito, sale	+1,00€ ●
<b>IMPASTO LUG</b> : farina 00, acqua, LUG birra ligure, lievito, sale	+2,00€ ●
<b>IMPASTO GLUTEN FREE</b> : farina senza glutine Caputo, acqua, lievito, sale	+3,00€
<b>Margherita</b> pomodoro, mozzarella 	6,00€ ●
<b>Marinara</b> pomodoro, aglio, origano <u>vegano</u> 	5,00€
<b>Napoli</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	8,00€ ● ● ●
<b>Pugliese</b> pomodoro, mozzarella, cipolle 	7,00€ ●
<b>Vegetariana</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine 	9,00€ ●
<b>Quattro stagioni</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive	9,00€ ● ● ●
<b>Genova</b> pesto, mozzarella, stracchino, fagiolini, patate 	10,00€ ●
<b>Tonno</b> pomodoro, mozzarella, tonno	8,00€ ● ●
<b>Diavola</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino 	8,00€ ●
<b>Ingorda</b> pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, carciofi, cipolla, uovo	11,00€ ● ● ● ●
<b>Cannibale</b> pomodoro, mozzarella, cotto, würstel, salsiccia	10,00€ ●
<b>Bresaola R&amp;G</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	10,00€ ●
<b>Regina</b> pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini 	9,00€ ●
<b>Tartufata</b> pomodoro, mozzarella di bufala, champignon, crema di tartufo	10,00€ ● ● ● ●
<b>Bufalina</b> pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, origano	10,00€ ●
<b>Krukka</b> pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	9,00€ ●
<b>Italia</b> stracchino, mozzarella, rucola, pomodorini ciliegia 	9,00€ ●
<b>Formaggi</b> mozzarella, stracchino, gorgonzola 	9,00€ ●
<b>Panna e speck</b> panna, mozzarella, speck	8,00€ ●
<b>Burrata</b> pomodoro, burrata, Crudo di Parma	12,00€ ●

## IL PIZZAIOLO PROPONE

---

<b>#101</b> pomodoro, origano, olio all'aglio, burrata, acciughe	12,00€	●●
<b>#102</b> mozzarella, gorgonzola, cipolle caramellate, salsiccia	12,00€	●
<b>#104</b> mozzarella, patate bollite, n'duja, olive nere, basilico, origano 	10,00€	●
<b>#105</b> pomodoro, ricotta, bufala, crema di pomodori secchi, gocce di pesto 	12,00€	●●●
<b>#106</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, n'duja 	12,00€	●

## CALZONI

---

<b>Calzone</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	7,00€	●
<b>Calzone farcito</b> pomodoro, mozzarella, cotto, champignon, carciofini	9,00€	●●●
<b>Calzone Black Out</b> pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle, patatine fritte	9,00€	●

## FOCACCE AL FORMAGGIO

---

<b>Focaccia al formaggio</b> doppia sfoglia, stracchino 	9,00€	●
<b>Focaccia al formaggio e cotto</b> doppia sfoglia, stracchino, prosciutto cotto	10,00€	●
<b>Focaccia ai formaggi</b> doppia sfoglia, stracchino, mozzarella, gorgonzola 	10,00€	●
<b>Focaccia al formaggio e pesto</b> doppia sfoglia, stracchino, pesto 	10,00€	●
<b>Focaccia al formaggio e crudo</b> doppia sfoglia, stracchino, prosciutto crudo	10,00€	●
<b>Focaccia tipo pizzata</b> doppia sfoglia, stracchino, pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano	10,00€	●●●●

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

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

€ 3,00: Bufala, burrata

25. **Tramezzino** cotto, pomodoro, insalata, maionese 5,00€ ●
26. **Tramezzino** 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**

## DOLCI

---

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

### CRÊPE DOLCI ●●●

Aggiunta di gelato +1,00

- Nutella 5,00€ ●●
- Crema al pistacchio 5,00€ ●
- Confettura a scelta 5,00€ ●

## PANINI O FOCACCINA + 1,00€

		Doppio burger	
1. hamburger 180 gr, provola affumicata, cetriolo, insalata, salsa BBQ	11,00€	7,00€	  
2. hamburger 180 gr, insalata, pomodoro, maionese	10,00€	6,00€	 
3. hamburger 180 gr, pancetta, cipolle, cheddar, insalata, ketchup	11,00€	7,00€	
4. hamburger 180 gr, edamer, salsa tartufata	11,00€	7,00€	 
5. wüstel, crauti, senape		5,00€	
6. wüstel, insalata, pomodoro, edamer, ketchup		6,00€	
7. wüstel, prosciutto cotto, edamer, maionese		7,00€	
8. salsiccia, edamer, insalata, salsa BBQ		6,00€	 
9. salsiccia, prosciutto cotto, edamer, maionese		7,00€	
10. milanese, insalata, maionese		7,00€	
11. 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, paté di olive		5,00€	

# 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