



MENU

Drinks & Food

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

Tel. 010 9110638
Email: 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; è 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 che lo rende invincibile, 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 INGLESI - 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, Kalhwa
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

Crodino	4,00€
Campari soda	4,00€
Pastis	4,00€
Campari Bitter o Carpano	4,00€
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

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€
Lurisia Chinotto	4,00€
Red Bull	4,00€

Black Out

MENU


Food



PIATTI PUB




Tris con hamburger, wurstel di manzo, salsiccia e crauti	13,00€
P.S.W. Patatine fritte con wurstel, salsiccia e salse a scelta	10,00€
Korn Dog	8,00€ ●●●
P.C.P. patatine fritte, cheddar e pancetta	8,00€ ●
Pulled Pork Sandwich e patatine fritte	10,00€ ●●
Ardesia di salumi e formaggi con composta di frutta	10,00€ ●●
Crêpe prosciutto cotto, mozzarella	8,00€ ●●●
Crêpe speck, brie	8,00€ ●●●
Crêpe prosciutto cotto, gorgonzola, paté di olive	8,00€ ●●●●●

INSALATONE

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

COPERTO 1 €

PRIMI

Ravioli al sugo di birra LUG	12,00€	●●●●
Pansoti di magro in salsa di noci 	12,00€	●●●
Gnocchi di patate della casa in crema di gorgonzola e noci 	11,00€	●●
Carbonara con spaghetti di Gragnano trafiletti al bronzo	11,00€	●●●
Trofie al pesto 	10,00€	●●

SECONDI

Arrosto di arista di maiale alla Lug	10,00€	●●
Battuta di Fassona al profumo di lime e bacche di rosa	12,00€	
Tagliata di manzo alla crema di tartufo	16,00€	●●●
Tagliata di manzo al gorgonzola	16,00€	●
Tagliata di manzo, rucola e grana	16,00€	●
Milanese con patatine fritte	12,00€	●●
Hot dog al piatto, cheddar, cipolle fritte croccanti e salsa BBQ	8,00€	●●●●




CONTORNI vegano

Patatine fritte con salse a scelta	4,00€
Insalata mista	4,00€
Patate al rosmarino	5,00€


PIZZE

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


PIZZE SPECIALI

#101 pomodoro, origano, olio all'aglio, burrata, acciughe	12,00€	●●
#102 mozzarella, gorgonzola, cipolle di Tropea caramellate, salsiccia	12,00€	●
#104 mozzarella, patate bollite, n'duja, olive nere, basilico, origano 	10,00€	●
#105 pomodoro, ricotta, bufala fuori cottura, crema di pomodori secchi, gocce di pesto 	13,00€	●●
#106 pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, n'duja, ricotta salata 	12,00€	●
#108 mozzarella, gorgonzola, pere, noci	12,00€	●●
#111 mozzarella, mortadella, burrata, pistacchio	12,00€	●●

CALZONI

Calzone pomodoro, mozzarella 	8,00€	●
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, cotto, champignon, carciofini	10,00€	●●●
Calzone Black Out pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle di Tropea	10,00€	●

FOCACCE TONDE AL FORMAGGIO

Focaccia al formaggio doppia sfoglia, stracchino 	10,00€	●
Focaccia al formaggio e cotto doppia sfoglia, stracchino, prosciutto cotto	11,00€	●
Focaccia tipo pizzata doppia sfoglia, stracchino, pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano	12,00€	●●●●

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

€ 4,00: burrata

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

Toast maxi 5,00€

Toast maxi al gorgonzola 6,00€

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

DOLCI

- Tiramisù 5,00€ ●●●
- Meringata con cioccolato 5,00€ ●●●
- Brownie al cioccolato e birra LUG 4,00€ ●●●
- Cheesecake ai frutti di bosco 5,00€ ●●
- Torta del giorno con gelato crema 5,00€ ●●●
- Panna cotta al cioccolato o al caramello o ai frutti di bosco 4,00€ ●
- Affogato al caffè o al cioccolato 6,00€ ●●
- Affogato al whisky o al Baileys 7,00€ ●●
- Fragole con gelato 6,00€ ●●
- Maxi macedonia *vegano* 6,00€
- Sacripantina della "Pasticceria del Fado" 5,00€ ●●

CRÊPE DOLCI ●●●

Aggiunta di gelato +1,00















- Nutella 5,00€ ●●
- Confettura a scelta 5,00€ ●

PANINI O FOCACCINA + 1,00€

		Doppio burger	
1.	hamburger 180 gr, provola affumicata, cetriolo, insalata, salsa BBQ	12,00€	8,00€ 
2.	hamburger 180 gr, insalata, pomodoro, maionese	12,00€	8,00€ 
3.	hamburger 180 gr, pancetta, cipolle caramellate, cheddar, insalata, ketchup	12,00€	8,00€ 
4.	hamburger 180 gr, edamer, salsa tartufata	12,00€	8,00€ 
5.	würstel, crauti, senape		8,00€ 
6.	würstel, insalata, pomodoro, edamer, ketchup		8,00€
7.	würstel, prosciutto cotto, edamer, maionese		8,00€ 
8.	salsiccia, cipolle caramellate, insalata, salsa BBQ		8,00€ 
9.	salsiccia, prosciutto cotto, edamer, maionese		8,00€ 
10.	milanese, insalata, maionese		8,00€ 
11.	arrosto alla Lug, insalata		8,00€ 
12.	prosciutto cotto, edamer, maionese		5,00€ 
13.	speck e brie		6,00€
14.	salame S. Olcese, insalata, edamer, maionese		5,00€ 
15.	salame piccante, stracchino, tabasco piccante 		6,00€
16.	crudo di Parma, mozzarella, olio al basilico		6,00€
17.	crudo di Parma, crescenza, rucola		6,00€
18.	cotto, provola affumicata, pomodoro, maionese		6,00€ 
19.	arrosto di tacchino, insalata, pomodoro, maionese		6,00€ 
20.	tonno, pomodoro, insalata, maionese		6,00€ 
21.	bresaola, rucola, grana		7,00€ 
22.	pomodoro, mozzarella, sale, olio, origano 		5,00€
23.	mortadella, stracciatella, granella di pistacchio		8,00€ 

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