

# STRAKKINO

GENOVA

APRILE 2019

## // NOSTRO MENÙ

Personalizza il tuo  
prodotto con le  
nostre farciture!

### IL QUINTO COMPLEANNO DI STRAKKINO

E' venuto a festeggiare con noi Amaurys Perez!

### STRAKKINO DI...VINO!

In questo numero parliamo di bollicine.

### SPORT:

Non solo pallanuoto,  
Strakkino va in rete anche nel Beach Soccer.

### L'APPROFONDIMENTO

Avete mai sentito parlare di detersivi ipoallergenici?  
A Genova l'azienda leader nel settore.

### ROYAL8 SKY BAR

Un angolo di paradiso nel Golfo del Tigullio.

# STRAKKINO GIVE ME 5!

## Il 13 febbraio abbiamo festeggiato il nostro compleanno in compagnia di un ospite speciale!

Ed eccoci arrivati al nostro primo piccolo, grande traguardo!

Cinque anni di Strakkino che rappresentano l'evoluzione di un progetto partito dall'idea di cinque soci (è destino, è il nostro numero!). Nei giorni precedenti vi abbiamo raccontato su social la nostra filosofia che punta ad offrire alla clientela sempre più comfort e servizi. Da una piccola sala, siamo passati a tre (avete visto quella al piano di sotto che gioiellino?) e abbiamo aggiunto anche un bellissimo dehor esterno sulla pedonale Via Alla Porta degli Archi.

Tutto questo è coinciso con una grande festa, alla quale abbiamo invitato Amaurys Perez. Pallanuotista ancora in attività, oro ai Mondiali di Shanghai nel 2011 e argento alle Olimpiadi di Londra nel 2012 oltre che volto noto al pubblico televisivo grazie ad alcune trasmissioni di successo come Ballando con le Stelle sui Raiuno e L'Isola dei Famosi su Canale 5. Ma non finisce qui, perchè Amaurys è anche imprenditore nel settore beverage e produttore della Birra Artigianale Zion che potete provare proprio qui da Strakkino!

Il 13 febbraio è stata un'ottima occasione per poterlo incontrare, scambiare due parole e soprattutto vederlo all'opera alla postazione birre alla spina! Una serata in cui abbiamo festeggiato insieme a voi e a tanti ospiti e vecchi amici. Sono intervenuti alcuni pallanuotisti del Bogliasco e della Pro Recco tra cui i nazionali Matteo Aicardi, Guillermo Molina e Micheal Bodegas, già abituè del nostro locale e delle nostre Strakkino!

Seguiteci sui profili social Facebook e Instagram per poter rimanere sempre aggiornati sulle nostre promozioni, iniziative ed eventi futuri!



# la STRAKKINO

COPERTO 1,00€

focaccia al formaggio preparata secondo la ricetta tradizionale ligure, con **farina manitoba**, olio extravergine di oliva e sale, senza lievito, farcita con stracchino

**BIANCA** la nostra focaccia al **formaggio** 7,50€

**ROSSA strac.** salsa di pom. capperi orig. 8,00€

**VERDE strac.** pesto 8,50€

da 9,00€

**BACON strac.** salsa di pom. **uovo** pancetta

**BRESAOLA strac.** bresaola rucola **grana**

**CRUDO strac.** salsa di pom. crudo

**DELIKATA strac.** pomodorini freschi **grana**

**KAPONADA strac.** olive **acciughe tonno** cipolla

**KOKO' strac.** **uovo** prosciutto cotto

**KOTTA strac.** salsa di pom. **caciotta** prosciutto cotto

**PARMIGIANA strac.** salsa di pom. melanzane **grana**

**PERNIGOTTI strac.** cotto Pernigotti

**PIZZATA strac.** salsa di pom. **acciughe** olive capperi orig.

**RUCOLOSA strac.** salsa di pom. **ricotta di bufala** rucola

**SALSICCIA strac.** salsa di pom. salsiccia

**STRAZOLA strac.** salsa di pom. **crema di gorgonzola** rucola

**VERDURE strac.** salsa di pom. **verdure miste**

**WURSTEL strac.** salsa di pom. wurstel

da 10,00€

**CAMOGLINA strac.** salsa di pom. **tonno aff.** pomodorini freschi orig.

**LARDOSA strac.** lardo noci

da 11,00€

**SPADA strac.** spada affumicato rucola

**TARTUFO strac.** prosciutto cotto al tartufo



# la MORESKINA

COPERTO 1,00€

focaccetta genovese preparata con un **mix di farine multicereali e integrali**, lievito, sale e olio d'oliva

da **5,00€**

**MARGHERITA strac.** salsa di pom. orig.

**ROMANA strac.** salsa di pom. olive capperi orig.

**PUGLIESE strac.** salsa di pom. cipolla

**MARINARA** salsa di pom. olio aglio orig.

da **6,50€**

**4 SALUMI strac.** crudo cotto salame speck

**BRESAOLA strac.** salsa di pom. bres. rucola **grana**

**BUFALA mozzarella** prosc. crudo **bufala**

**F4 1/4 Mor. Scamorza 1/4 Mor. Bufala 1/4 Mor. Pernigotti 1/4 Mor. Fresca**

**FORMAGGI strac.** bufala crema di gorgonzola

**FRESCA strac.** verdure miste

**GIUDEA strac.** salmone affumicato

**GUSTOSA 1/2 strac.** brie crudo pomodorini freschi **salsa tartara**

1/2 **strac.** ricotta di bufala speck

**ITA 1/2 crema di gorgonzola** cotto 1/2 **crema di gorgonzola** crudo

**KIKKA 1/2 ricotta di bufala** bres. rucola **grana 1/2 mozz. di bufala** cotto

**NAPOLI strac.** salsa di pom. **acciuغه** orig.

**PERNIGOTTI strac.** cotto Pernigotti

**SCAMORZA scamorza affumicata** speck

**SNELLA strac.** ricotta di bufala crudo pomodorini freschi **grana**

**STRACCIATA stracciatella** pomodorini freschi crudo

**STRAKKY strac.** salsa di pom. **brie** cotto radicchio

**SUPERBA strac.** salsa di pom. **scamorza aff.** cotto

**TOMMY strac.** pomodorini freschi crudo rucola

**TONNATA** tacchino **salsa tonnata**

**TRICOLORE 1/3 strac.** pesto 1/3 **mozzarella**

1/3 **strac.** pomodorini freschi **grana**

**ZENA strac.** pesto pom. fresco



# la TASKINA

COPERTO 1,00€

calzoncino a mezzaluna preparato con impasto parzialmente integrale e farcito a piacere

da 5,00€

**ALBARO ricotta di bufala** crudo pomodorini freschi

**BOCCADASSE ricotta di bufala** Pernigotti

**CARIGNANO** crema di porcini radicchio rosso zucchine

**COLOMBO strac.** salame

**DE FERRARI strac.** Pernigotti

**FOCE salsa tartara bufala** cotto

**MANIN strac.** speck rucola

**NERVI mozzarella** pomodorini freschi orig.

**PIAZZA delle ERBE ricotta di bufala verdure miste**

**PORTELLO strac.** melanzane **tonno** pomodorini freschi

**PRA' strac.** pesto pomodorini freschi

**PRINCIPE ricotta di bufala salmone affumicato**

**QUARTO ricotta di bufala** pomodorini freschi pesto

**QUINTO ricotta di bufala** bresaola rucola

**SAN LORENZO strac.** pomodorini freschi crudo **salsa tartara**

**SAN LUCA crema di gorgonzola** Pernigotti

**SAN MARTINO** tacchino **salsa tonnata**

**SANTA CHIARA mozz.** crudo pomodorini freschi **grana**

**STURLA crema di gorgonzola lardo noci**

**VIA FLORA verdure miste** pomodorini freschi rucola

**VIA ROMA strac.** verdure miste

**VIA TRENTO** speck **brie**

**VIA XX** pomodorini freschi **tonno** insalata mista **maionese**

**VITTORIA crema di gorgonzola** zucch. pomodorini freschi

da 6,00€

**BOGLIASCO stracciatella** prosciutto crudo

**CORSO ITALIA spada affumicato ricotta di bufala** pomodorini freschi

**PORTA SOPRANA strac.** cotto al tartufo



# le FARCITURE

CIPOLLA	0,50€	MOZZARELLA di BUFALA	1,50€
CREMA di FUNGHI PORCINI	1,50€	RICOTTA di BUFALA	1,50€
LATTUGA	0,50€	SCAMORZA AFFUMICATA	1,50€
MELANZANE	0,50€	STRACCHINO	1,50€
MIX VERDURE	1,50€	STRACCIATELLA	2,00€
NOCI	1,50€	BRESAOLA	1,50€
PEPERONI	0,50€	COTTO al TARTUFO	3,00€
PESTO	1,50€	COTTO PERNIGOTTI	2,50€
POMODORO FRESCO	0,50€	CRUDO	1,50€
RADICCHIO	0,50€	PANCETTA	1,50€
RUCOLA	0,50€	PROSCIUTTO COTTO	1,50€
ZUCCHINE	0,50€	WURSTEL	1,00€
MAIONESE	0,50€	SALAME	1,50€
SALSA TARTARA	0,50€	SALSICCIA	2,00€
SALSA TONNATA	1,00€	SPECK	1,50€
UOVO	1,00€	TACCHINO	1,50€
BRIE	1,50€	ACCIUGHE	2,00€
CACIOTTA	1,50€	TONNO	1,50€
CREMA di GORGONZOLA *	1,50€	TONNO AFFUMICATO	3,00€
GRANA	0,50€	SALMONE AFFUMICATO	2,00€
LARDO	1,50€	SPADA AFFUMICATO	3,00€

\* preparata con prescinsêua

# le FOKACCETTE FRITTE

SEMPLICE	2,50€
----------	-------

# *il* MIX EXPERIENCE

20,00€

(antipasto misto)

1 STRAKKINO Bianca

1 MORESKINA Zena

1 TASKINA con mix salumi

1 FOKACCETTA FRITTA

## *i* DOLCI

ROMANETTI semplici (x3)

1,00€

ROMANETTO farcito

1,00€

TASKINA alla NUTELLA

3,00€

TASKINA con CREMA DI PISTACCHIO

4,00€

DOLCI del GIORNO (chiedere allo staff)

5,00€

## *le* BEVANDE

ACQUA naturale o frizzante in plastica 0,50L (solo asporto)

1,50€

ACQUA naturale o frizzante \*microfiltrata 0,75L

1,50€

BIBITE 33cl

3,00€

BIBITE BIOLOGICHE 35cl

4,00€

CAFFÈ

1,00€

DIGESTIVI

3,50€

# le BIRRE

**BIRRA alla SPINA** piccola **3,00€**

**BIRRA alla SPINA** media **5,00€**

**BIRRA alla SPINA** artigianale piccola **4,00€**

**BIRRA alla SPINA** artigianale media **6,00€**

**BIRRA in BOTTIGLIA** 33 cl **3,50€**

**ICHNUSA NON FILTRATA** - alc. 5% vol.

Bionda prodotta con puro malto d'orzo ha un aspetto velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione.

**MENABREA AMBRATA** - alc. 5% vol.

Colore ambrato con riflessi bronzeei, prodotta con malto, mais, luppolo e acqua.

**HOEGAARDEN**

Birra blanche, colore molto chiaro, gusto fresco tipico del frumento non maltato belga.

**BIRRA in BOTTIGLIA** artigianale 33 cl **5,00€**

**GRANDA ESSENZIALE** - alc. 4,7% vol.

American Pale Ale, colore dorato con aroma erbaceo e agrumato.

**GRANDA ABBAZIALE** - alc. 6,5% vol.

Belgian Amber Ale, birra rossa ricca di malto e profumi fruttati.

**GRANDA MISSIS IPA** - alc. 5,5% vol.

Colore ambrato chiaro, fortemente luppolata e intensa.

**LA CHOUFFE** - alc. 8% vol.

Birra bionda non filtrata e rifermentata in bottiglia, gusto dolce.

**MC CHOUFFE** - alc. 8% vol.

Birra ambrata con riflessi rosso rubino, stile Belgian Strong Ale.

**ZION OSHUN** - alc. 6,5% vol.

Birra chiara ad alta fermentazione, non filtrata, fruttata e leggermente speziata.

**ZION CHANGO'** - alc. 8% vol.

Birra rossa dall'aroma di luppolo di varietà americane, non filtrata e non pastorizzata.

**ZION IROKO** - alc. 3,9% vol.

Birra chiara alla canapa sativa, con retrogusto di canapa e frutta tropicale.

**BIRRA in BOTTIGLIA** artigianale 50 cl **7,00€**

**NORBERTUS WEISS SPEZIAL** - alc. 5,8% vol.

Birra wien dagli aromi dolci e fruttati, alta fermentazione e colore giallo torbido.

**NORBERTUS KARDINAL** - alc. 7,5% vol.

Birra rossa dal sapore molto intenso, corposa e con schiuma compatta.



# i VINI

## BOLLICINE

**FRANCIACORTA SPARVIERE** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 40,00€**

Color giallo paglierino, buona spuma e sapidità.

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOGARINA** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 20,00€** **CALICE 5,00€**

Profumi di tiglio, biancospino, acacia, fruttati ed intensi.

Ottima sapidità al palato con uso di pochi zuccheri.

**PROSECCO TREVISO "BOLLICINA"** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 16,00€**

Perlage fine e resistente, colore paglierino scarico.

Al palato è fresco e brioso con sfumature di agrume.

## BIANCHI

**BIANCO 448 GIRLAN** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 18,00€** **CALICE 5,00€**

Pinot bianco, chardonnay e sauvignon. Profumi di frutta bianca.

**MULLER THURGAU CASTEL SALEGG** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 24,00€** **CALICE 5,00€**

Fruttato e con note speziate. Le uve vengono coltivate a Cornaiano sulle colline dell'Oltradige in vigneti ben areati.

**RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC ZUFFI** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 22,00€** **CALICE 5,00€**

Colore giallo paglierino scarico, profumo elegante e raffinato. Vitigno autoctono friulano, noto già nel 1300.

**TEREBINTO GRILLO DOC PLANETA** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 24,00€** **CALICE 5,00€**

Il mosto decanta a bassa temperatura e fermenta a 15 gradi. A fine fermentazione affina sulle fecce fini per 6 mesi in vasche d'acciaio, con le fecce in sospensione. Spiccatamente aromatico.

**VERMENTINO VALPOLCEVERA BRUZZONE** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 18,00€** **CALICE 5,00€**

Vinificazione in vigna con attrezzatura mobile, il mosto viene poi portato subito in cantina. Aromi fini e persistenti, colore paglierino.

## ROSSI

**LANGHE DOC NEBBIOLO PASTURA** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 22,00€** **CALICE 5,00€**

Fermenta per 14/16 giorni in vasche d'acciaio e affina la sua evoluzione in legno per almeno 6 mesi.

**PINOT NERO DOP LE CLOCHER** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 20,00€**

Colore rubino, profumo complesso. In bocca il sorso è lineare con buona persistenza e finezza.

**TOLCETO ROSSO DANIELE PARMA** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 22,00€** **CALICE 5,00€**

Un matrimonio fantastico tra due vitigni rossi della zona. Il Ciliegio, che dona fragranza e croccantezza e il Sangiovese che aggiunge una sensibile nota minerale.

**SCHIAVA LAGO DI CALDARO CASTEL SALEGG** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 20,00€** **CALICE 5,00€**

100% schiava gentile dalla migliore selezione dei vigneti Bischofsleiten, uva rossa autoctona dell'Alto Adige. Colore rosso rubino e aroma fruttato.

**ROSSO 448 GIRLAN** \_\_\_\_\_ **BOTTIGLIA 18,00€** **CALICE 5,00€**

Lagrein, pinot nero e schiava. Aromi di frutti di bosco e spezie.

# STRAKKINO DI...VINO

A cura di Elena Benacchio

## Con tutte quelle bollicine.

Dopo i primi due mesi dell'anno interminabili e marzo di transizione finalmente all'orizzonte si vede l'arrivo della primavera: giacche che si alleggeriscono, luce e tramonti che riusciamo a goderci anche dopo essere usciti dall'ufficio e una immancabile voglia di un bicchiere di bollicine, possibilmente da bere seduti all'aperto.

Approfitterei allora del nuovo dehor di *Strakkino* per soddisfare tutti questi desideri e ordinare una **Giudea** e una bottiglia di **Franciacorta Brut** de **Lo Sparviere**.

Chi mi conosce sa che non potrei vivere senza bolle e soprattutto senza Franciacorta, spumante metodo classico prodotto nell'omonimo territorio della provincia di Brescia. Tra le morbide colline a ridosso del Lago di Iseo, tra le splendide residenze e gli antichi palazzi, tra i castelli, le chiese e i conventi che popolano questa zona, c'è una antica dimora di campagna, in località Monticelli Brusati, che è la sede de Lo Sparviere: 25 vitati a Chardonnay e Pinot Nero per la produzione di Franciacorta Docg nelle tipologie Brut, Extra Brut, Dosaggio Zero, Satén e Rosè.

Il **Cuveè n.7** è l'ultimo nato in casa Lo Sparviere: prodotto da sole uve Chardonnay, affina in bottiglia per 30 mesi. Questo procedimento permette di ottenere un vino dal colore brillante, con un perlage – termine tecnico per definire le bollicine - fitto, fine e persistente. I profumi ricordano quelli tipici del vitigno di provenienza come la pesca e quelli conferiti dalla permanenza sui lieviti come la crosta di pane.



Al gusto si armonizza perfettamente con la Moreschina Giudea, focaccetta genovese preparata con un mix di farine multicereali e integrali e farcita con stracchino e salmone.

Il vino ha una buona persistenza che è in grado di supportare l'affumicato del pesce, ma allo stesso tempo è sapido e fresco e capace di contrastare la tendenza dolce del salmone stesso e dello stracchino. Oltre a pulire la bocca dalla sensazione di grassezza, per prepararla ad un nuovo succulento morso.

Con tutte quelle bollicine impossibile resistere.



**Elena**, 33 anni, lavora nel mondo delle assicurazioni ma ha una folle passione per il vino. Sommelier e amante della cucina ci guiderà negli abbinamenti enogastronomici.



# NON SOLO PALLANUOTO

## Strakkino va in rete anche nel Beach Soccer!

**Ufficializzata la sponsorizzazione per la stagione 2019 con la Genova Beach Soccer.**

L'obiettivo è comune: rappresentare Genova e la Liguria in Italia e all'Estero. **Strakkino** facendo assaporare la tradizione nostrana ai palati dei tantissimi turisti che ogni giorno vengono a trovarci, la **Genova Beach Soccer** sulle più belle spiagge italiane ed europee portando avanti un progetto di crescita che prevede di coinvolgere esclusivamente ragazzi nati in Liguria.

*"Strakkino è da sempre attento alle nuove realtà emergenti della città - racconta il nostro **Lorenzo Brichetto** - in particolare nel settore sportivo. La Genova Beach Soccer rappresenta la massima espressione in questa disciplina che negli ultimi anni sta conquistando migliaia di appassionati. Siamo felici di poter essere parte di questo ambizioso progetto che nel 2018 ha portato la squadra in Serie A".*

Una società dinamica e ambiziosa, la prima ed unica in Liguria in questa disciplina che ha come obiettivo principale quello di dare visibilità al territorio ligure, creando eventi e manifestazioni socio-sportive sulle coste locali al fine di coinvolgere gruppi di persone eterogenee.

Dal 2014 la Genova Beach Soccer organizza la "Liguria Beach Soccer Cup" un torneo regionale di calcio su sabbia a cui partecipano ogni anno oltre che 400 atleti.

*"Felici di avere nei nostri partner una azienda 100% genovese" - spiega la dirigenza della **Genova Beach Soccer** - "Un'azienda che valorizza i prodotti della nostra fantastica terra. Ci auguriamo che questa collaborazione possa portare a grandi risultati per entrambi i brand".*

Per tutte le informazioni sul campionato e le iniziative della Genova Beach Soccer visita il sito - [www.genovabeachsoccer.it](http://www.genovabeachsoccer.it)

# DETERSIVO IPOALLERGENICO: CONSIGLI PER L'USE

**Una storica azienda genovese a conduzione familiare, la prima a produrre detersivi ipoallergenici in Italia (dal 1999) e che lavora ancora artigianalmente.**

Vi è mai successo di provare prurito o, peggio ancora, di rilevare una dermatite dopo aver dormito in albergo? Molto probabilmente la causa sarà il tipo di detersivo industriale con cui è stata lavata la biancheria.

I detersivi ipoallergenici sono fondamentali per i soggetti allergici conclamati, ma sono utilissimi a tutti, a cominciare da neonati e bambini. Prevenire è meglio che curare! Cibo, cosmetici, detersivi, tessuti: praticamente tutto quello che viene a contatto con la nostra persona può essere prodotto in modo ipoallergenico. Persino cani e gatti possono essere "ipoallergenici".

## **Ma cosa significa ipoallergenico?**

Un prodotto ipoallergenico è un prodotto che non crea o crea minime reazioni allergiche riducendo al minimo il rischio per la salute delle persone. Ogni nostro detersivo viene testato in Italia da enti terzi su volontari - e mai su animali - per valutarne l'effettivo impatto. Vengono utilizzate materie prime con il più basso possibile (se non nullo) livello di sostanze allergizzanti. Ne risultano prodotti senza parabeni e con quantità di metalli pesanti (nichel, cromo, cobalto) infinitesimali.

## **Esistono prodotti "anallergici"?**

La risposta è semplice: a parte l'acqua, no. Le allergie sono quanto di più soggettivo possa presentarsi a livello fisiologico, e letteralmente qualsiasi sostanza potrebbe scatenare una reazione allergica in un organismo ad essa sensibile.

## **Come posso sapere se un detersivo è davvero ipoallergenico?**

Come non si giudica un libro dalla copertina, è bene non giudicare un detersivo dalla grafica della confezione.

È infatti molto facile lasciarsi trarre in inganno dalla predominanza del colore verde, da immagini di neonati o prati fioriti che in nessun modo certificano la salubrità del prodotto. Questa può essere verificata leggendo l'etichetta, in particolare le parti scritte più piccole.

Su sito [www.use.it](http://www.use.it) sono riportati i risultati di tutti i test e le conseguenti certificazioni; ogni soggetto può verificare in prima persona se la composizione del prodotto è adatta alle sue esigenze. Questo è il valore aggiunto di un'azienda a conduzione familiare che lavora ancora artigianalmente. Per noi non ci sono compromessi sulla salute (siamo i primi a maneggiare le sostanze pure dei nostri detersivi!) quanto non ce ne sono sull'efficacia del prodotto.

Scopri di più su [www.use.it](http://www.use.it)



# ROYAL 8: LO SKY BAR CHE DOMINA IL GOLFO DEL TIGULLIO CON VISTA MOZZAFIATO

**Da Aprile l'aperitivo più cool della Riviera è all'ottavo piano dell'hotel Best Western Plus Tigullio Royal di Rapallo.**

Con l'arrivo della bella stagione aumenta anche la voglia di una passeggiata in Riviera, immergendosi nella magia del Golfo Del Tigullio. Proprio a Rapallo, all'ottavo piano dell' **Hotel Best Western Plus Tigullio Royal** sorge una raffinata ed esclusiva terrazza da dove poter ammirare, a 360 gradi, uno dei tramonti liguri più affascinanti sorseggiando un ottimo cocktail preparato da bartender professionisti: è il **Royal8 Sky Bar!**

Si accede allo Sky Bar attraverso l'ingresso dell' Hotel, situato sul lungomare di Rapallo in Piazza IV Novembre (si consiglia la prenotazione).

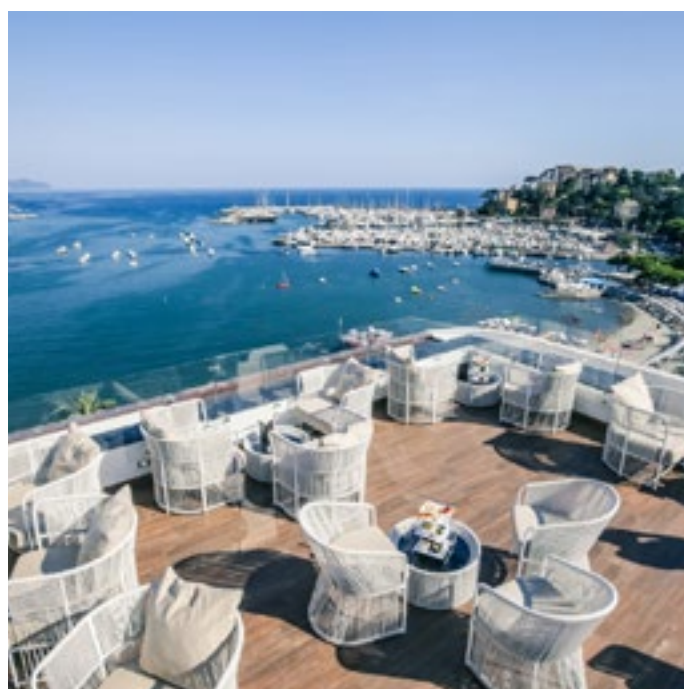
*"Visto l'ottimo apprezzamento registrato nelle stagioni passate - racconta **Andrea Boccardi**, General Manager dell' Hotel - abbiamo deciso di aumentare l'offerta per i nostri clienti. Da quest'estate, infatti, oltre al consueto aperitivo con assaggio delle nostre specialità liguri, si potranno degustare anche alcune proposte sushi che siamo sicuri saranno accolte con entusiasmo dai nostri clienti".*

Lo Sky Bar offre la migliore proposta sia di vini che di bollicine oltre a cocktails tradizionali anche creati ad hoc dagli esperti Bartender del locale. Inoltre, con cadenza mensile, organizza eventi a tema in partnership con i brand di champagne più

prestigiosi.

Il Royal8 Sky Bar è aperto tutti giorni dalle 17 alle 21 ma con l'arrivo dell'estate l'orario di chiusura verrà posticipato dopo l'una. Per ulteriori informazioni e prenotazioni: 0185 273805.

Segui il Royal8 Sky Bar anche sui social per non perderti nessun evento: @royal8skybar





# AVVISO

## A tutti i clienti allergici e/o intolleranti

In questo locale, alcuni alimenti e/o bevande contengono le seguenti materie prime o prodotti.

Allergene	Pietanza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).	Pasticceria/Dessert Pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria.
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria.
Uova e prodotti a base di uova.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria. Dessert.
Pesce e prodotti a base di pesce.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria.
Arachidi o prodotti a base di arachidi.	Fritture e condimenti in genere.
Soia o prodotti a base di soia.	Fritture e condimenti in genere.
Latte e prodotti a base di latte.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria. Condimenti vari dessert.
Sedano e prodotti a base di sedano.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria. Dessert.
Frutta a guscio o i loro prodotti, cioè nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria.
Senape e prodotti e base di senape.	Condimenti con senape.
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	nd.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	Vino sfuso. Per i solfiti contenuti nei vini, l'informazione sarà fornita solo nel caso di somministrazione di vino. NON in bottiglia originale.
Lupini e prodotti derivati.	nd.
Molluschi e prodotti derivati.	Condimenti/farcitura pizza, focaccia e prodotti del genere pizzeria.

**Nel menù in grassetto agenti allergeni. Per qualsiasi dubbio rivolgersi allo staff.**

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato, pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Per maggiori dettagli circa gli alimenti contenenti gli allergeni sopra indicati, si prega di rivolgersi alla direzione.

*la Direzione*

**STRAKKINO Srl**

Via alla Porta degli Archi 16r - 18r, 16121 Genova

info@strakkino.com

010 54 15 61

**COORDINAMENTO EDITORIALE:** Matteo Iorio

**GRAFICA & STAMPA:** redesignyourworld.it



[www.strakkino.com](http://www.strakkino.com)