

**giugnoslow**  
la rivoluzione comincia a tavola



**FOOD for  
CHANGE**  
*A tavola con  
Garibaldi*



**Perla Blu**  
RISTORANTE

**L** menu che vi proponiamo nasce dalla volontà di farvi conoscere e rivalutare prodotti locali e di stagione, cercando di valorizzarli al meglio sulla base dell'evoluzione del gusto nell'abbinamento dei sapori. I prodotti utilizzati provengono dal territorio nel quale viviamo e lavoriamo, aiutati da alcune chicche che a Garibaldi venivano inviate in omaggio. Vi auguriamo buon appetito.

Frittino di sarde con zucchine pastellate,  
salsa di miele e peperoncino

\*\*\*

Tagliatelle di semola fatte in casa con zucchine,  
zafferano Terra e Abba e pistacchi

\*\*\*

Seadas con ricotta di pecora, frutta di  
stagione, cioccolato e pompia Tholoi di Siniscola



**Slow Food®**  
Cagliari Gallura Nuoro Ogliastra  
Sassari-Alghero Terre Oristanesi

**GaribaldiAgricoltore**  
Ambiente, Paesaggio, Identità

**ASSOCIAZIONE CUOCHI PROVINCIA  
GALLURA**



**giugnoslow**  
la rivoluzione comincia a tavola



**FOOD for  
CHANGE**  
*A tavola con  
Garibaldi*



**Perla Blu**  
RISTORANTE

## Prodotti utilizzati

- Sa pompia - Azienda Agricola Tholoi, Siniscola (NU);
- Zafferano - Azienda Terra e Abba, Girasole (NU);
- Semola rimacinata, Sardegna;
- Sarde, Sardegna;
- Zucchine, agricoltura locale e sarda;
- Miele, La Maddalena;
- Ricotta, Sardegna;
- Vini consigliati:
  - Bovale, Cantina Su'Entu - Sanluri
  - Zefiro, Zibibbo di Pantelleria DOC



Ristorante Perla Blu  
Piazza Barone des Geneys  
07024 La Maddalena SS

[ristoranteperlablu.it](http://ristoranteperlablu.it)  
[info@ristoranteperlablu.it](mailto:info@ristoranteperlablu.it)



  
**Slow Food**  
Cagliari Callura Nuoro Ogliastra  
Sassari-Alghero Terre Oristanesi

  
**Garibaldi Agricoltore**  
Ambiente, Paesaggio, Identità

**ASSOCIAZIONE CUOCHI PROVINCIA  
GALLURA**

