

SIKALÌNDI

APULIA

Gusto e tradizione tra due mari

PER INIZIARE

Percorso di antipasti di terra

Sei portate (consigliato per due)

Scapece di melanzane e peperoni

Focaccia rustica con verdure

Purea di fave e cicorie

Sformato di patate alla salentina

Peperonata salentina

Burrata del Capo

Starters

Six course testing (recommended for two people)

Scapece of eggplants and peppers

Focaccia with vegetables

Broad bean puree and chicory

Salento style Potato flan

Salento style peppers

Burrata

€ 18,00

PRIMI

La pasta fresca viene prodotta in casa da noi
Fresh home made pasta

Spaghetti con crema di datterino giallo
stracciatella, capocollo croccante e granella
di pistacchio tostata

€ 15,00

*Spaghetti with yellow tomatos cream, stracciatella,
crunchy capocollo and toasted pistachio*

Orecchiette con le melanzane
pomodorini, provola dolce e peperoncino

€ 13,00

Orecchiette with sauteed aubergine,
cherrytomatoes, provola cheese and pepper*

**Cavatelli al negroamaro con salsiccia
di maiale**
formaggio e peperoncino

€ 13,00

Black wine Cavatelli with pork sausage, cheese,
and chili*

**Home made apulian pasta.*

SECONDI

Pezzetti di cavallo

€ 14,00

cotti lentamente nel coccio come una volta, serviti con tortino di patate alle erbe aromatiche

Horse meat with tomato sauce slowly cooked in traditional earthenware, served with an aromatic herb potato cake

Involtini di vitello

€ 13,00

cotti in umido con le erbe dell'orto, con ripieno di caciocavallo e pancetta, serviti con verdure di stagione

Veal rolls stewed with herbs from the garden, stuffed with caciocavallo cheese and bacon served with seasonal vegetables

Piatto vegetariano

€ 11,00

con verdure del nostro orto

Vegetarian dish based on vegetables from our garden

CONTORNI

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 6,00
Verdure dell'orto <i>Garden vegetables</i>	€ 5,00
Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 4,00

DESSERT

Torta al cioccolato con confettura di arance amare <i>Chocolate cake with bitter orange jam</i>	€ 7,00
Crema di ricotta con briciole di frolla, scorsa di limone e scaglie di cioccolato fondente <i>Ricotta cream with pastry crumbs, grated lemon rind and dark chocolate chips</i>	€ 5,00
Africano biscotto a base di tuorlo d'uovo e zucchero servito con mousse al caffè <i>Typical local biscuit made of egg yolk and sugar served with coffee mousse</i>	€ 6,00

BEVANDE

Acqua minerale naturale cl 75 / <i>Natural mineral water cl 75</i>	€ 3,00
Acqua minerale frizzante cl 100 / <i>Sparkling mineral water cl 75</i>	€ 3,00
Coca Cola cl 20	€ 3,00
Fanta cl 20	€ 3,00
Ginger Beer Fever Tree cl 20	€ 4,00
Tonica / <i>Tonic Fever Tree Mediterranean cl 20</i>	€ 4,00
Caffè / <i>Coffee</i>	€ 2,00

Birre

Hoplandic American Pale Ale - 5,2% ALC	€ 7,00
Gorgo American Ipa - 5,8% ALC	€ 7,00

Passiti

Pastini Elogio Alla Lentezza Passito Bianco	€ 4,00
Antinori muffato della sala	€ 6,00

Amari

Oronzo Amaro Botanico	€ 4,00
Distilleria 5060 amaro rurale	€ 4,00

Distillati

Rum	Myers's Rum	€ 4,00
Gin	Roku	€ 5,00
	Marconi	€ 5,00
Grappe	Rosa del golfo	€ 5,00
	Castagner Riserva Barriq. 18 Mesi Ciliegio	€ 4,00

agriturismosikalindi.it
Instagram @sikalindi_apulia
Facebook @sikalindiapulia