

SIKALÌNDI

APULIA

Convivialità autentica
Authentic conviviality

PER INIZIARE

Percorso di antipasti della casa (consigliato per due)
Sikalindi course testing (recommended for two people)

€ 26,00

Focaccia con verdure dell'orto
Focaccia with vegetables

Pitta di patate salentina

pizza rustica a base di patate con ripieno di salsa di pomodoro, cipolla, capperi, olive, formaggio e peperoncino

Salento style Potato flan

Rustic potato pizza with tomato sauce, onion, capers, olives, cheese and chili

Scapace di melanzane, peperoni e zucchini
Scapace of eggplants, peppers and zucchini

Peperonata salentina con pomodorini e cipolla
Peppered with cherry tomatoes and onion

Purea di fave e cicorie
Broad bean puree and chicory

Formaggio fresco di produzione locale
Fresh cheese of local production

Cozze gratinate
Mussels gratin

PRIMI

Spaghettoni alla crema di peperoni
pecorino, basilico e capocollo croccante

€ 16,00

Spaghetti with cream of peppers
pecorino, basil and crunchy capocollo

Orecchiette con melanzane fritte
pomodorini, crema di ricotta fresca e salsa di basilico

€ 16,00

Orecchiette with fried aubergine, cherry tomatoes,*
fresh ricotta cream and basil sauce

Parmigiana di melanzane

€ 12,00

Eggplant parmesan

**Home made apulian pasta.*

SECONDI

Pezzetti di carne di cavallo al sugo € 15,00
cotti lentamente nel coccio come una volta

Horse meet with tomato sauce slowly cooked in traditional earthenware

Involtini di vitello € 16,00
cotti in umido con le erbe dell'orto, con ripieno di caciocavallo e pancetta, serviti con patate al forno

Veal rolls stewed with herbs from the garden, stuffed with caciocavallo cheese and bacon served with roast potatoes

Polpo alla piastra € 16,00
su crema di zucchine e salsa di pomodori secchi

Grilled octopus on zucchini cream and sun-dried tomato sauce

CONTORNI

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 7,00
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 6,50
Verdure dell'orto grigliate <i>Garden vegetables</i>	€ 6,50
Insalata <i>Salad</i>	€ 5,50

DESSERT

Torta al cioccolato

con confettura di arance amare servita con
crema allo yogurt bianco

€ 8,00

*Chocolate cake with bitter orange jam served
with white yogurt cream*

Crema di albicocche

con mousse di ricotta e amaretti sbriciolati

€ 7,00

*Apricot cream with ricotta mousse and crumbled
amaretti*

Mousse al limone

con cioccolato bianco

€ 6,00

Lemon mousse with with chocolate

Grazie
Thank you

agriturismosikalindi.it
Instagram @sikalindi_apulia
Facebook @sikalindiapulia