

# SIKALÌNDI

APULIA



**Convivialità autentica**  
*Authentic conviviality*

## BENVENUTI DA SIKALÌNDI UNA STORIA DI FAMIGLIA

### **Sikalindi**

Il nome “*Sikalindi*”, dal griko salentino “fico d’india, è un omaggio a questa pianta carnosa e invasiva che attraversa ovunque il paesaggio salentino, tanto da diventare uno dei suoi simboli.

### **IL GUSTO E I COLORI DELLA NOSTRA TERRA**

L’Osteria di Sikalindi è un luogo di connessione, comunità, emozioni dove il cibo è il piacere della socialità e la tavola diventa una metafora di vita.

Ci piace partire da tutto ciò che offre la terra, recuperare i sapori tradizionali, e riuscire a raccontare con consapevolezza il nostro territorio. La cucina di Sikalindi si ispira a questo.

Il nostro motto:  
“A tavola non si invecchia”.

## WELCOME TO SIKALÌNDI A FAMILY HISTORY

### ***Sikalindi***

*The name Sikalindi means prickly pear in Griko—old Greek from Salento—and is an homage to the succulent plant characteristic of the local landscape, which has become a symbol for the region.*

### **THE FLAVOURS AND COLOURS OF OUR LAND**

Matched with our project of human-scale farming, the Osteria di Sikalindi connects community and emotions. It is a place where food is a socially-shared pleasure and the table becomes a metaphor for life.

We like to start with the offerings of the soil, by retrieving traditional tastes to convey the story of our territory with awareness. This is what inspires the cuisine of Sikalindi.

Our slogan is:  
“At the table you do not get old”.

## PER INIZIARE STARTERS

### **Pitta di patate salentina** - 9

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*

### **Scapece di melanzane** - 7

#### ***Scapece of zucchini***

### **Crostone con pomodorini “scattarisciati” e friggittello fritto** - 6.5

***Large crouton with tomato split (apulian style) and fried friggittello***

### **Cozze gratinate al forno** - 9

#### ***Mussels “au gratin”***

### **Peperoni ammollicati con capperi** - 7

***Peppers with bread crumbs, capers and aromatic herbs***

PRIMI  
FIRST COURSES

**Maritati\* con crema di datterino** - 16

cubetti di melanzana frita, rucola e primo sale

*Home made pasta with datterino tomatoes cream  
fried aubergine, fresh local cheese and rocket*

**Caserecce con fichi e guanciale**, pecorino e noci - 18

*Caserecce pasta with figs, jowl bacon, pecorino cheese and nuts*

*\* Pasta fresca preparata da noi*

SECONDI  
SECOND COURSES

**Involtini di melanzana al pomodoro** - 15

con ripieno di ricotta e scamorza

*Eggplant rolls with tomato, ricotta and scamorza filling*

**Braciole pugliesi al sugo** - 16

con pancetta tesa, pecorino e prezzemolo

*Apulian style veal rolls with tomato sauce  
bacon, pecorino cheese and parsley*

**Polpo alla griglia** - 21

servito su crema di zucchine e pomodori secchi

*Grilled octopus  
served with courgette cream and dried tomatoes cream*

CONTORNI  
SIDE DISHES

**Patatine fritte** - 7

*French fries*

**Verdure dell'orto grigliate** - 7

*Garden vegetables*

**Insalata** - 6

*Salad*

DESSERT

**Torta al cioccolato** - 7

con confettura di arance amare e servita con yogurt greco

***Chocolate cake***

*with bitter orange jam served with white greek yogurt*

**Crema di ricotta** - 6

con amaretti e gocce di cioccolato

***Ricotta cream***

*with amaretti and chocolate chip*

**Grazie**  
*Thank you*

agriturismosikalindi.it  
Instagram @sikalindi\_apulia  
Facebook @sikalindiapulia