

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”.

Creato ogni giorno, passo dopo passo...

Benvenuti alla nostra tavola!

Crediamo che il vero sapore risieda nella semplicità e nell'autenticità. Ecco perché scegliamo un menu dinamico e mirato, che segue il ritmo della natura piuttosto che regole statiche.

Mantenendo le nostre offerte accuratamente selezionate, possiamo dedicare tutta la nostra energia alla profondità del sapore e alla qualità di ogni singolo ingrediente. È una cucina viva che cambia settimana dopo settimana, offrendovi una pagina completamente nuova del nostro diario salentino ogni volta che tornerete a trovarci.

Crafted Daily, Step by Step...

Welcome to our table!

We believe true flavor lies in simplicity and raw authenticity. That is why we choose a dynamic, focused menu that follows the rhythm of nature rather than static rules. By keeping our offerings carefully selected, we can dedicate all our energy to the depth of flavor and the quality of every single ingredient. It is a lively kitchen that changes week after week, offering you a completely new page of our Salento diary every time you return to visit us.

PER INIZIARE APPETIZERS

Il Raccolto dell'estate sui carboni - 7,5

Peperoni, zucchine, melanzane e cipolle estive arrostate lentamente sui carboni ardenti per catturarne l'essenza affumicata, poi tagliate al coltello e condite a freddo con pomodorini freschi, il nostro olio extravergine e un soffio di menta

The Summer Ember-Roasted Harvest - 7,5

Summer peppers, zucchini, eggplants and onions slowly roasted over hot charcoal embers to capture a delicate smoky essence, then hand-cut and tossed cold with lively fresh cherry tomatoes, our extra virgin olive oil, and a breeze of fresh mint

Tortino di Patate e Cicoria Selvatica - 10

Tortino preparato con le patate del nostro orto e ripieno di cicoria selvatica, servito su una vellutata crema di Grana Padano

Homegrown Potato and Wild Chicory Tortino - 10

Baked cake made with potatoes from our own garden, filled with wild chicory and served over a smooth Grana Padano cream

Crostone con Friggitelli e Pomodorini Scattarisciati - 7,5

Crostone di pane artigianale condito con friggitelli fritti e pomodorini scoppiati in padella secondo la tradizione locale

Toasted Bread with Pan-Fried Friggitelli Peppers and Burst Tomatoes - 7,5

Artisan toasted bread topped with fried friggitelli peppers and traditional pan-burst tomatoes

IL PRIMO PIATTO
FIRST COURSE

Orecchiette al Pesto di Zucchine e Stracciatella - 17

Le nostre orecchiette fresche fatte a mano, condite con pesto di zucchine del nostro orto, stracciatella, pomodorini scottati e granella di mandorle tostate

Orecchiette with Zucchini Pesto and Stracciatella - 17

Our handmade fresh orecchiette pasta tossed in pesto made from our homegrown zucchini, topped with stracciatella cheese, seared cherry tomatoes, and toasted chopped almonds

SECONDI

SECOND COURSES

Melanzane al Pomodoro Ripiene di Ricotta e Verdure - 15

Involtini di melanzana al sugo con ripieno artigianale di ricotta fresca, zucchine e la loro polpa

Tomato Eggplant Rolls Stuffed with Ricotta and Vegetables - 15

Eggplant rolls in tomato sauce with an artisan filling of fresh ricotta, zucchini, and eggplant pulp

Involtini di Vitello, Frutta Secca e Mangiatutto - 17

Involtini di vitello farciti con pane, uvetta e frutta secca tostata, adagiati su crema di fagiolini mangiatutto e rifiniti con una fresca salsa allo yogurt ed erba cipollina

Veal Involtni with Dried Fruit Stuffing and Green Bean Sauce - 17

Veal rolls stuffed with seasoned bread, raisins, and toasted nuts, set on a flat green bean sauce and finished with a fresh yogurt and chive dressing

IL DOLCE DESSERT

Torta bruna del Salento ai mirtilli - 8

Una friabile frolla al cacao con copertura sbriciolata, che racchiude un cuore morbido di profumata crema pasticcera e confettura di mirtilli

Salento dark pastry cake with blueberries - 8

A crumbly cocoa shortcrust pastry, with a rustic crumbled top, holding a soft heart of fragrant custard and wild blueberry jam

Il Gelato di G&CO - 6

Selezione di gelato artigianale della pluripremiata gelateria di Tricase, mantecato fresco e preparato con materie prime d'eccellenza

Chiedi al personale i gusti disponibili oggi

G&CO Artisanal Gelato - 6

A selection of artisan gelato from the award-winning gelateria in Tricase, freshly churned using premium ingredients

Please ask our staff for today's available flavors

Grazie
Thank you

agriturismosikalindi.it
Instagram @sikalindi_apulia
Facebook @sikalindiapulia