

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 - 9

Peperoni, zucchine, melanzane e cipolle estive arrostiti 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 - 9

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

Pitta di patate "Vecchio Stile" - 10

Sformato di patate della tradizione salentina, arricchito con un cuore saporito di cipolle stufate, capperi, pomodorini e olive nere celline

Salento Potato Pie - 10

Traditional Salento potato pie, baked with a savory filling of stewed onions, capers, cherry tomatoes, and local Cellina olives

Crostone con Friggitelli e Pomodorini Scattarisciati - 9

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 - 9

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

IL PRIMO PIATTO

FIRST COURSE

Orecchiette al Tris di Pomodori Arrostiti e Quenelle di Ricotta - 17

Le nostre orecchiette fresche fatte a mano, condite con un sugo di tre pomodori arrostiti (datterino giallo, pomodorino rosso e San Marzano), completate con una quenelle di ricotta fresca artigianale e basilico fresco

Handmade Orecchiette with Roasted Three-Tomato Sauce and Ricotta Quenelle - 17

Our fresh handmade orecchiette pasta tossed in a rich roasted three-tomato sauce (yellow datterino, red cherry, and San Marzano), finished with a local artisan fresh ricotta and fresh basil

SECONDI SECOND COURSES

Barchette di Zucchine dell'Orto Ripiene al Forno - 15

Zucchine fresche del nostro orto tagliate a barchetta e cotte al forno, con un soffice ripieno artigianale a base della loro stessa polpa, formaggio saporito e profumate erbe aromatiche

Baked Garden Zucchini Boats with Savory Stuffing - 15

Fresh zucchini from our garden, cut into boats and baked, with a soft artisan filling made from their own pulp, flavorful cheese, and aromatic herbs

Involtini di Vitello alle Erbe dell'Orto con Caciocavallo e Pancetta - 18

Teneri involtini di vitello cotti in umido con le erbe aromatiche del nostro orto, con un ripieno filante di caciocavallo e pancetta, accompagnati da patate al forno del nostro orto e pomodorini freschi

Veal Involtni with Garden Herbs, Caciocavallo and Pancetta - 18

Tender veal rolls slow-stewed with aromatic herbs from our garden, stuffed with a melting heart of caciocavallo cheese and pancetta, accompanied by our homegrown roasted potatoes and fresh tomatoes

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 - 7,5

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 - 7,5

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