



FRANCESCO
RADINO
wine bistrot \ matera

Piatti del Giorno / Dishes of the Day

Polpette di Pane alla Materana in Salsa Mediterranea e Cacioricotta Stagionato

Matera-style Bread Dumplings in Mediterranean Sauce with Aged Salted Ricotta

Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Latte e derivati | Milk

14

“Pasta e Fagioli alla Materana”

Lagane e Fagioli dall’Occhio di Sarconi con Cipolla Croccante.

Typical Pasta with Beans and Crispy Onion

Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten

14

“La Bistecca che non ti Aspetti”

Bistecca Vegetale “Planted” con Caponata di Verdure e Patate al Forno

Veggie Steak “Planted” with Vegetable Caponata and Baked Potatoes

Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Soia e derivati | Soy

17

^o Coperto | Place Settings €3 pp

^{oo} Supplemento Pane | Bread supplement €1,50

RWB

Menù

“La nostra visione della Tradizione”

€ 38*

Cavatelli a Tre Dita al Ragù di Salsiccia Pezzente Lucana e Funghi Cardoncelli

Handmade Cavatelli with Pezzente Sausage Ragout and Cardoncelli Mushrooms

Allergeni/Allergens: Glutine | Gluten



“Bombette Lucane”

Tipici Involtini di Maiale con Caciocavallo Podolico, Patate all'Essenza di Rucola e

Polvere di Peperone Crusco

Typical Pork Rolls with Caciocavallo Cheese, Potatoes Rocket Essence and Crusco Pepper Powder

Allergeni/Allergens: Latte e Derivati | Milk



Selezione di Pasticceria Secca Locale

Matera Dry Pastries Selection

Allergeni/Allergens: Glutine | Gluten, Latte e Derivati | Milk, Frutta A Guscio e Derivati | Nuts, Uova e derivati | Eggs

**Coperto e Bevande Escluse - Valido per una persona*

**Cover Settings and Drinks Excluded - Valid for one person*

RWB

Antipasti | Starters

Salmone Marinato alla Barbabietola e Agrumi con Frisella Croccante ed Emulsione al lime

Beetroot and Citrus - Cured Salmon with Crisp Frisella and Lime Emulsion

Allergeni/Allergens: Pesce e derivati | Fish, Glutine | Gluten

20

“Pane, Orto e Memoria”

***Gazpacho di Pane di Matera, Pomodoro, Ortaggi ed erbe della Murgia
con Culatello di Maiale Lucano***

*Gazpacho of Matera Bread, Tomato, Vegetables and Herbs from Murgia with
Lucanian Pork Culatello*

Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten

13

Piatto degustazione Salumi e Formaggi artigianali (ideale da condividere)

“Local Artisan Cured Meats and Cheeses Tasting Plate (ideal to share)”

Allergeni/Allergens: Latte e derivati | Milk

28

Tartare Di Manzo Con Salsa Tonnata e Profumo di Tartufo

Beef Tartare with Tuna Sauce and a Hint of Truffle

Allergeni/Allergens: Uova e derivati | Eggs, Pesce e derivati | Fish, Sedano e derivati | Celery, Soia e derivati | Soy

19

Tartare di Gamberi Rosa* alla Pizzaiola, Burrata Liquida e Olive Nere al Forno

Pink Prawn Tartare “Pizzaiola” Style, Liquid Burrata, Oven-baked Black Olives

Allergeni/Allergens: Crostacei e derivati | Crustaceans, Latte e derivati | Milk

19

^o Coperto | Place Settings €3 pp

^{oo} Supplemento Pane | Bread supplement €1,50

** il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

RWB

Primi / First Course

Spaghetti "Senatore Cappelli" con Crema di Grana Padano e Tartufo Fresco Uncinato

Spaghetti "Senatore Cappelli" with Grana Padano Cream and Fresh Burgundy Truffle

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Latte e derivati / Milk

19

Spaghetti alla "San Giuannin" con Pomodorini, Olive e Alici

Spaghetti "San Giuannin" Style with Cherry Tomatoes, Olives, and Anchovies

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Pesce e derivati / Fish

14

Cavatelli a Tre Dita al Ragù di Salsiccia Pezzente Lucana e Funghi Cardoncelli

Handmade Cavatelli with Pezzente Sausage Ragout and Cardoncelli Mushrooms

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten

18

Ravioli di Cernia con Bisque di Crostacei del Mediterraneo

Handmade Grouper Ravioli with Mediterranean Crustacean Bisque

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Sedano e derivati / Celery, Crostacei e derivati / Crustacean, Latte e derivati / Milk, Pesce e derivati / Fish

18



vegetariano

opzione



senza

glutine

opzione



vegano

opzione



senza

glutine

opzione



senza

glutine

^o Coperto / Place Settings €3 pp

^{oo} Supplemento Pane / Bread supplement €1,50

RWB

Secondi / Main Course

Guancia di Vitello Brasata al Nostro Aglianico del Vulture con Granella di Nocciole e Gel di Carote

Veal Cheek Braised in Our Aglianico del Vulture, Hazelnut Crumble e Carrot Gel

Allergeni/Allergens: Frutta a guscio e derivati | Nuts, Solfiti | Sulp, Sedano e Derivati | Celery

22

“Bombette Lucane”

Tipici Involtini di Maiale con Caciocavallo Podolico, Patate all'Essenza di Rucola e Polvere di Peperone Crusco

Typical Pork Rolls with Caciocavallo Cheese, Potatoes Rocket Essence and Crusco Pepper Powder

Allergeni/Allergens: Latte e Derivati | Milk

16

Merluzzo “Carbonaro” su crema di Sedano Rapa, Acqua di Pomodoro Datterino Giallo al Profumo di Basilico e Chips di Tapioca

Black Cod on Celeriac Cream, Basil-Flavoured Yellow Datterino Tomato Water and Tapioca Chips

Allergeni/Allergens: Pesce e Derivati | Fish, Sedano e Derivati | Celery, Latte e Derivati | Milk

24

La Nostra Interpretazione della Parmigiana di Melanzane

Our Signature Eggplant Parmigiana

Allergeni/Allergens: Glutine | Gluten, Latte e Derivati | Milk, Uova e Derivati | Eggs

14

Contorni / Side Dishes

Patate al forno | Baked Potatoes **5**

Caponata di Verdure | Vegetable Caponata **7**

Insalata Mista | Mixed Salad **5**

^o Coperto | Place Settings €3 pp

^{oo} Supplemento Pane | Bread supplement €1,50

^{*} A seconda del periodo, l'ingrediente potrebbe essere surgelato | Depending on the period, the ingredient may be frozen

Francesco
RADINO
AZIENDA AGRICOLA
FAMIGLIA D'ANGELO

Radino Wines: pure Organic Excellence

La nostra cultura del vino, arriva da molto lontano, antica e profonda, e oggi questo antico sapere rivive ogni giorno nei Vini Radino: Aglianico del Vulture, Primitivo di Gioia del Colle, Negroamaro e Susumaniello, rigorosamente Biologici, nati per soddisfare anche i palati più esigenti.

Our wine culture comes from very far away, ancient and profound, and today this ancient knowledge lives every day in the Radino wines: Aglianico del Vulture, Primitivo di Gioia del Colle, Negroamaro, Susumaniello and Falanghina, strictly organic, created to satisfy even the most demanding palates.

Enjoy a real tasting experience...

RWB

Wine List

SPUMANANTI / SPARKLING

Basilicata

"Centosanti" Dragone Matera Spumante Brut Bianco DOC Metodo Classico - Alc. 12%	8 🍷	30
"Ego Sum" Dragone Matera Spumante Brut Rosato DOC Metodo Classico - Alc. 12%		36

Veneto

"Lourè" Serre di Pederiva Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry DDCG - Alc. 11%	7 🍷	25
---	-----	----

BIANCHI / WHITE

Basilicata




"Ibellum Falanghina" Vitis in Vulture Basilicata IGT - Alc. 12,5%	2024	7 🍷	25
"Riseca" Vitis in Vulture Fiano, Falanghina, Moscato Basilicata IGT - Alc. 12,5%	2024	7 🍷	25

ROSATI / ROSE




"Kataos" Radino Primitivo Rosato Puglia IGP - Alc. 13% 	2023	7 🍷	25
---	------	-----	----

ROSSI / RED

Puglia

"Luigi D'Angelo" Radino Negroamaro Puglia IGP - Alc. 13% 	2020		25
"Kataos" Radino Primitivo di Gioia del Colle DOP - Alc. 14% 	2021		30
"Palazzo Zimara" Radino Susumaniello Puglia IGP - Alc. 14,5% 	2021	8 🍷	30

Basilicata

"Nostos" Radino Aglianico del Vulture DOC - Alc. 13,5% 	2018		35
"Colignelli" Radino Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14% 	2013		25
<i>Età del vigneto ca 30 anni / Vineyard age 30 years</i>	2015		38
<i>Affinamento 18 mesi in barrique / Aged 18 months in barrique</i>	2017		35
"Arcidiaconata" Radino Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14% 	2013	7 🍷	25
<i>Età del vigneto ca 80 anni / Vineyard age 80 years</i>	2014		42
<i>Affinamento 18 mesi in barrique / Aged 18 months in barrique</i>	2017		36

RWB

Vino da Dessert - Dessert Wine

"Bosco delle Rose" Vitis in Vulture Passito Bianco Basilicata IGP - Alc. 16% 2024 8  32

Cocktails

<i>Aperol Spritz</i>	10
<i>Hugo Spritz</i>	10
<i>Limoncello Spritz</i>	10
<i>Negroni</i>	10
<i>Negroni Sbagliato</i>	10
<i>American</i>	10
<i>Gin & Tonic</i>	10
<i>Vodka & Tonic</i>	10
<i>London Mule</i>	10
<i>Moscow Mule</i>	10

Birra - Beer

<i>Peroni Nastro Azzurro Alc. 5,0% 33cl</i>	5
<i>Peroni Nastro Azzurro 0.0 Alcohol Free 33cl</i>	4

Bevande analcoliche - Alcohol-free drinks

<i>Acqua Liscia o Frizzante - Still or Sparkling Water</i>	3
<i>Soft Drinks (Coca-Cola, Coca Zero, Iced Tea, Tonic Water, Ginger Beer, Lemonade)</i>	4