



Situato nel cuore dei Sassi di Matera, Radino Wine Bistrot nasce come luogo di incontro tra cucina contemporanea e identità territoriale.

La proposta gastronomica dello chef Benedetto Stella dialoga con i vini della cantina Francesco Radino, dando vita a un percorso essenziale, stagionale e attento alla qualità delle materie prime.

Un'esperienza pensata per essere condivisa con consapevolezza e rispetto dei tempi del servizio.

Note di servizio

*Il coperto è di € 4 e include pane artigianale e olio extravergine d'oliva.
Dal secondo paniere di pane in poi, verrà applicato un supplemento di € 2.*

Located in the heart of the Sassi of Matera, Radino Wine Bistrot is conceived as a meeting point between contemporary cuisine and a strong sense of place.

The gastronomic vision of Chef Benedetto Stella is paired with the wines of the Francesco Radino winery, offering a refined, seasonal journey focused on the quality of ingredients. An experience designed to be enjoyed with awareness and respect for the rhythm of service.

Service notes

*A cover charge of € 4 applies and includes artisanal bread and extra virgin olive oil.
From the second bread basket onwards, a supplement of € 2 will be applied.*

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

Salmono 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

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

“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 (per due persone)
“Local Artisan Cured Meats and Cheeses Tasting Plate (for two people)”

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

17

* 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

Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero Uncinato Nostrano e Quenelle di Gambero Rosa*
del Mar Jonio

Tagliolini with Local Black Truffle and Pink Shrimp Quenelle from Ionian Sea

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Latte e derivati / Milk, Uova e derivati / Eggs, Crostacei e derivati / Crustaceans

25

Orecchiette con Cime di Rapa e Crema al Peperone Crusco

Orecchiette with Turnip Tops and Crusco Pepper Cream

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Soia e derivati / Soy, Latte e derivati / Milk, Pesce e Derivati / Fish

15

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

"Lasagna d'Inverno"

con Besciamella, Cime di Rapa e Salsiccia Di Maiale Pezzente su Fonduta di Formaggio di Capra

Lasagna with Béchamel Sauce, Turnip Tops, and Pork Sausage on a Goat's Cheese Fondue

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Latte e derivati / Milk, Soia e derivati / Soy, Uova e derivati / Eggs

17

*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 VII, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

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

Proposta del Giorno / Chef's Daily Selection

Vellutata di Zucca “Castagna” con Mandorle e Crostini di Pane di Matera

Creamy Pumpkin “Castagna” Soup with Almonds and Matera Bread Croutons

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Soia e derivati / Soy, Latte e derivati / Milk, Frutta A Guscio e Derivati / Nuts

9

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

RWB

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

8

“Dolci Dolomiti Lucane”

Il Cannolo Scomposto dello Chef

The Chef's Deconstructed Cannoli

Allergeni/Allergens: Glutine / Gluten, Uova E Derivati / Eggs, Latte E Derivati / Milk, Solfiti / Sulf, Frutta a Guscio e Derivati / Nuts

8

“Radino” Tiramisù

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

8

Millefoglie al Limoncello

Limoncello Millefoglie

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

8

Torta di Mele della Nonna

Grandma's Apple Pie

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

8

Francesco RADINO

AZIENDA AGRICOLA

FAMIGLIA D'ANGELO

Basilicata - Aglianico del Vulture DOC

Tutti i vini Radino provengono da agricoltura biologica certificata.

All Radino wines are organically certified.

Arcidiaconata 2013 Alc. 14% 20 - Calice 6

Affinamento ed evoluzione

Profilo maturo ed elegante. Note di frutta matura e spezie dolci, tannino setoso, finale armonico.

Mature and elegant profile. Ripe fruit and sweet spice notes, silky tannins, harmonious finish.

Nostos 2018 Alc. 13,5% 26 - Calice 7

Vinificazione in acciaio

Espressione pura e fresca. Frutto nitido, grande equilibrio e piacevole bevibilità.

Pure and fresh expression. Clean fruit, excellent balance and refined drinkability.

Arcidiaconata 2017 Alc. 14% 30

Struttura ed equilibrio

Carattere deciso e profondità. Frutto scuro, spezie fini e lunga persistenza.

Structured and expressive. Dark fruit, fine spice notes and long persistence.

Colignelli 2015 Alc. 14% 38

Grande annata

Intenso e complesso. Struttura importante, eleganza e notevole profondità.

Intense and complex. Remarkable structure, elegance and depth.

Quattro interpretazioni di Aglianico del Vulture, differenti per stile ed evoluzione.

Francesco RADINO

AZIENDA AGRICOLA

FAMIGLIA D'ANGELO

Puglia

Rosato / Rosé

“Kataos Il Rosato” Primitivo Puglia Rosato IGP 2023 Alc. 13% 22 - Calice 6

Fresco ed elegante, con note di frutti rossi e grande bevibilità.

Fresh and elegant, with red berry notes and refined drinkability.

Rossi / Red

“Luigi D’Angelo” Negroamaro Puglia IGP 2020 Alc. 13% 26 - Calice 7

Morbido ed equilibrato, con frutto maturo e finale armonico.

Smooth and well-balanced, with ripe fruit and a harmonious finish.

“Palazzo Zimara” Susumaniello Puglia IGP 2021 Alc. 14% 30

Intenso e territoriale, con buona struttura e lunga persistenza.

Expressive and distinctive, with solid structure and long persistence.

“Kataos” Primitivo Gioia del Colle Puglia DOP 2021 Alc. 14,5% 34

Affinamento in legno - Aged in Wood

Avvolgente e strutturato, con note speziate ed elegante profondità.

Full-bodied and structured, with spicy notes and elegant depth.

Selezione di produttori ospiti della Basilicata

*Piccole produzioni selezionate per affinità territoriale e stile.
Small-scale producers selected for their territorial expression and style.*

Metodo Classico / Méthode Champenoise

"Mihail" Dragone <i>Matera Spumante Brut Bianco DOC - Alc. 12%</i>	2024	7 	26
"Cento Santi" Dragone <i>Matera Spumante Brut Bianco DOC - Alc. 12%</i>	2022		36
"Ego Sum" Dragone <i>Matera Spumante Brut Rosato DOC - Alc. 12%</i>	2022		42

Bianchi / White

"Ibellum Falanghina" Vitis in Vulture <i>Basilicata IGT - Alc. 12,5%</i>	2024	6 	22
"Riseca" Vitis in Vulture <i>Fiano, Falanghina, Moscato Basilicata IGT - Alc. 12,5%</i>	2024	6 	22

Vino da Dessert - Dessert Wine

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

Cocktails

Spritz (Aperol, Campari, Limoncello, Hugo)	10
Negroni (Classic or Sbagliato)	10
Gin or Vodka Tonic	10
Moscow or London Mule	10

Birra - Beer

Peroni Nastro Azzurro Alc. 5,0% 33cl	5
Peroni Nastro Azzurro 0.0 Alcohol Free 33cl	4

Bevande analcoliche - Alcohol-free drinks

Acqua Microfiltrata - Microfiltered Water	2
Soft Drinks (Coca-Cola, Coca Zero, Iced Tea, Tonic Water, Ginger Beer, Lemonade)	4

DAMMANN
FRÈRES

RWB



Caffetteria

<i>Caffè Espresso / Espresso Coffee</i>	2*
<i>Caffè Decaffeinato / Decaffeinated Espresso</i>	2,5*
<i>Espresso Doppio / Double Espresso Coffee</i>	3,5*
<i>Decaffeinato Doppio / Double Decaffeinated Espresso</i>	4,5*
<i>Caffè Americano / American Coffee</i>	3*
<i>Tè o Camomilla / Tea or Chamomile</i>	3*
<i>*Latte a parte / Milk Aside</i>	0,5

Liquori / Liquors

<i>Amaro Lucano Anniversario Alc. 34%</i>	5
<i>Padre Peppe Et. Verde Alc. 42%</i>	5
<i>Limoncello Alc. 30%</i>	5
<i>Amaro Del Capo Alc. 35%</i>	5
<i>Amaro Jefferson Alc. 30%</i>	5
<i>Unicum Alc. 40%</i>	5
<i>Amaretto Disaronno Alc. 28%</i>	5
<i>Sambuca Lucano Alc. 40%</i>	5
<i>Jagermeister Alc. 35%</i>	5
<i>Amaro Montenegro Alc. 23%</i>	5

RWB

Grappa

Grappa Pilzer Delmé Bianca Alc. 43%	6
Grappa Pilzer Delmé D'Or 5 Anni Alc. 43%	6
Grappa Berta Villa Prato Alc. 40%	5

Brandy Italiano

Brandy Villa Zarri 10 Anni Alc. 44%	12
--	-----------

Cognac e Armagnac

Cognac Hine V.S.O.P. Alc. 40%	10
Armagnac Janneau Napoleon Alc. 40%	10

Gin

Hendrick's Alc. 44%⁸	
Fifty Pounds London Dry Gin Alc. 43,5%	6
Tanqueray N.° Ten Alc. 47,3%	7

Tequila

Don Julio Blanco Alc 38%	9
Espolòn Reposado Alc 40%	7

Vodka

Altamura (Italia) Alc. 43%	7
-----------------------------------	----------

RWB

Ron / Rhum

Ron Coloma 8 yo (Colombia) Alc. 40%	8
Ron Centenario 12 yo (Costa Rica) Alc. 40%	7
Ron 1914 (Panama) Alc. 41,3%	10
Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 Años Alc. 40%	10
Rhum Agricole HSE V.S.O.P. (Martinique) Alc 45%	10

Single Malt Scotch Whisky

Arran Bodega Sherry Cask (Island) Alc. 55,8%	12
Caol Ila 12 y.o. (Islay) Alc. 43%	10
Glenfarclas 12 y.o. (Speyside) Alc. 43%	12
Jura 2012 10 y.o. (Island) Alc. 46%	11
Lagg Kilmorey (Island) Alc. 46%	10
Scapa Skiren (Island) Alc. 40%	8
Robert Burns Blended Alc. 40%	5

RWB

Irish Whiskey

Teeling Small Batch Rum Cask Vol. 46% 8

Bourbon Whiskey

Bulleit Kentucky Straight Alc. 45% 6

James E. Pepper 1776 Straight Alc. 46% 9

Japanese Whisky

Tagouchi Premium Blended Alc. 40% 9