



FRANCESCO  
**RADINO**  
wine bistrot \ matera

*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 care 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 Degustazione Carne / Meat Tasting Menu***

***Tartare di Manzo con Salsa Tonnata e Profumo di Tartufo***  
*Beef Tartare with Tuna Sauce and a Hint of Truffle*

***Tortelli di Coda Vaccina e Burrata su Demi-glace al Tartufo***  
*Oxtail Tortelli with Burrata on Truffle Demi-glace*

***Guancia di Vitello brasata nel nostro Aglianico del Vulture***  
*Veal Cheek braised in our Aglianico del Vulture*

**49 €\***

***Abbinamento Vini (3 calici selezionati) / Wine Pairing (3 selected wines) - 18 €***  
***Dessert a scelta / Dessert Supplement - 6 €***

---

## ***Menù Degustazione Mare / Seafood Tasting Menu***

***Salmonе Marinato alla Barbabietola e Agrumi***  
*Beetroot and Citrus Cured Salmon*

***Spaghetti alla Chitarra con Ragù di Polpo***  
*Chitarra Spaghetti with Octopus Ragù*

***Seppia Ripiena su Vellutata di Piselli Fini e Scorza di Limone***  
*Stuffed Cuttlefish on a Fine Pea Velouté with Lemon Zest*

**55 €\***

***Abbinamento Vini (3 calici selezionati) / Wine Pairing (3 selected wines) - 18 €***  
***Dessert a scelta / Dessert Supplement - 6 €***

***Il menù degustazione è servito per persona e non è condivisibile***  
***The tasting menu is served per person and cannot be shared***

***\*Coperto e Bevande Escluse - Valido per persona***  
***\*Cover charge and beverages excluded - Valid per person***

# RWB

## *Antipasti | Starters*

### ***Tartare Di Manzo Con Salsa Tonnata e Profumo di Tartufo***

*Beef Tartare with Tuna Sauce and a Hint of Truffle*

*In abbinamento suggeriamo Kataos Primitivo Rosato*

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

**19**

### ***La Nostra Interpretazione della Parmigiana di Melanzane***

*Our Signature Eggplant Parmigiana*

*In abbinamento suggeriamo Luigi D'Angelo Negroamaro*

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

**11**

### ***Salmon\* 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*

**21**

### ***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**

*\* 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 alla Chitarra con Ragù di Polpo\*, Olive Taggiasche e Capperi**

**Chitarra Spaghetti with Octopus\* Ragù, Taggiasca Olives and Capers**

*In abbinamento suggeriamo il nostro Rosato da Primitivo.*

*Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Molluschi e derivati | Mollusc, Sedano e derivati | Celery*

**19**

**Lasagna Bianca con Cime di Rape e Salsiccia Pezzente**

**White Lasagna with Turnip Tops and "Pezzente" Sausage**

*Perfetta con i nostri Aglianico del Vulture.*

*Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Latte e derivati | Milk, Uova e derivati | Eggs*

**17**

**Drecchiette con Cozze\*, Pesto di Rucola e Datterini Confit**

**Drecchiette with Mussels\*, Rocket Pesto and Confit Datterino Cherry Tomatoes**

*Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Molluschi e derivati | Mollusc, Uova e derivati | Eggs, Frutta a guscio e derivati | Nuts,*

**18**

**Tortelli di Coda Vaccina e Burrata su Demi-glace al Tartufo**

**Oxtail Tortelli with Burrata on Truffle Demi-glace**

*Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Latte e derivati | Milk, Uova e derivati | Eggs, Sedano e derivati | Celery*

**23**

# RWB

## Secondi | Main Course

**Guancia di Vitello Brasata nel nostro Aglianico del Vulture con Purè di Topinambur e Patate,  
Granella di Nocciole**

**Veal Cheek Braised in our Aglianico del Vulture with Jerusalem Artichoke and Potato Purée,  
Hazelnut Crumble**

*Perfetta in abbinamento ai nostri Aglianico del Vulture Riserva*

*Allergeni/Allergens: Frutta a guscio e derivati | Nuts, Solfiti | Sulphites, Sedano e Derivati | Celery, Latte e Derivati | Milk*

**24**

**Bombette Lucane con Caciocavallo Podolico, Misticanza di Stagione e Patate Fondenti  
Lucanian Pork Bombette with Podolico Caciocavallo Cheese, Seasonal Salad and Fondant  
Potatoes**

*Allergeni/Allergens: Latte e Derivati | Milk*

**18**

**Seppia\* Ripiena su Crema di Piselli Fini e Scorza di Limone**

**Stuffed Cuttlefish\* on Fine Pea Velouté with Lemon Zest**

*In abbinamento suggeriamo il nostro Chardonnay*

*Allergeni/Allergens: Molluschi e Derivati | Shellfish, Glutine | Gluten, Sedano e Derivati | Celery, Latte e Derivati | Milk, Uova e derivati | Eggs,*

**21**

**Merluzzo Nero\* su Peperonata Lucana allo Zenzero**

**Black Cod\* on Lucanian Pepper Stew with a Hint of Ginger**

*Allergeni/Allergens: Pesce e Derivati | Fish*

**24**

## Formaggi | Cheeses

**Selezione di Formaggi Artigianali Locali con Confetture**

**Selection of Local Artisan Cheeses with Preserves**

*In abbinamento suggeriamo Arcidiaconata Aglianico del Vulture*

*Allergeni/Allergens: Latte e derivati | Milk*

**18**

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

## Basilicata

*Tutti i vini Radino provengono da agricoltura biologica certificata, ad eccezione dell'Osme.*

*All Radino wines are organically certified, except Osme.*

### Rossi | Red

**"Arcidiaconata" Aglianico del Vulture DOC 2013 Alc. 14% 20 | 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" Aglianico del Vulture DOC 2018 Alc. 13,5% 26**

*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" Aglianico del Vulture DOC 2017 Alc. 14% 30 | 7**

*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" Aglianico del Vulture DOC 2015 Alc. 14% 38**

*Grande annata*

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

*Intense and complex. Remarkable structure, elegance and depth.*

### Bianco | White

**"Osme" Chardonnay Basilicata IGP 2025 Alc. 12,5% 26 | 7**

*Fresco ed elegante, con note floreali e fruttate, grande equilibrio e delicata mineralità.*

*Fresh and elegant, with floral and fruity notes, balanced structure and delicate minerality.*

## Puglia

*Tutti i vini Radino provengono da agricoltura biologica certificata.  
All Radino wines are organically certified.*

### Bianco | White

**“Testolina” Falanghina Puglia IGP 2025 Alc. 12,5% 24 | 6**  
*Fresco e luminoso, con note di agrumi, miele d'acacia e piacevole sapidità.  
Fresh and vibrant, with citrus notes, acacia honey and refined salinity.*

### Rosato | Rosé

**“Kataos Il Rosato” Primitivo Puglia Rosato IGP 2022 Alc. 13% 22 | 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 2025 Alc. 13% 26 | 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

*Ideali per l'aperitivo o per iniziare il pasto con eleganza.  
Ideal for aperitif or to start the meal with elegance.*

**“Mihail” Dragone Matera Spumante Brut Bianco DOC 2024 Alc. 12% 26 | 7**

*Fresco e verticale, con note di agrumi e crosta di pane, finale elegante e minerale.  
Fresh and vibrant, with citrus and brioche notes, elegant and mineral finish.*

**“Cento Santi” Dragone Matera Spumante Brut Bianco DOC 2022 Alc. 12% 36**

*Fine ed equilibrato, con bollicina elegante e note di frutta bianca e lieviti.  
Refined and balanced, with elegant bubbles and notes of white fruit and yeast.*

**“Ego Sum” Dragone Matera Spumante Brut Rosato DOC 2022 Alc. 12% 42**

*Strutturato e raffinato, con delicate note di piccoli frutti rossi e grande eleganza.  
Structured and refined, with delicate red berry notes and great elegance.*



### Cocktails

*Spritz (Aperol, Campari, Limoncello, Hugo) 10*

*Negroni (Classic or Sbagliato) 10*

*Gin & Tonic | Vodka Tonic 10\**

*Moscow or London Mule 10\**

*\*Premium Spirits +5*

### Altre Bevande | Other drinks

*Acqua Microfiltrata Litro | Microfiltered Water Liter 2*

*Peroni Nastro Azzurro 33cl 5*

*Peroni Nastro Azzurro Alcohol Free Beer 33cl 4*

*Kombucha Classic Carpe Diem 18 | 6*

*Soft Drinks (Coca-Cola, Coca Zero, Iced Tea, Tonic Water, Ginger Beer, Lemonade) 4*

# Dessert

*Perfetti in abbinamento al nostro Vino Passito della Casa.*

*“Bosco delle Rose” - Vitis in Vulture Passito Bianco Basilicata IGP  
8 € al calice - 32 € bottiglia*



## **“Radino” Tiramisù**

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

**8**

## **Cannolo Scomposto dello Chef “Dolci Dolomiti Lucane”**

*The Chef's Deconstructed Cannolo*

*Allergeni/Allergens: Glutine | Gluten, Uova e Derivati | Eggs, Latte e Derivati | Milk,  
Solfiti | Sulphites, Frutta a Guscio e Derivati | Nuts*

**8**

## **Gelato al Basilico**

*Basil Ice Cream*

*Allergeni | Allergens: Glutine | Gluten, Latte e Derivati | Milk*

**8**

## **Millefoglie al Limoncello**

*Limoncello Millefoglie*

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

**8**

DAMMANN  
FRÈRES

RWB



## *Caffetteria*

<i>Caffè Espresso   Espresso</i>	2
<i>Caffè Decaffeinato   Decaf</i>	2,5
<i>Espresso Doppio   Double Espresso</i>	3,5
<i>Decaffeinato Doppio   Double Decaf</i>	4,5
<i>Caffè Americano   Americano</i>	3
<i>Tè o Camomilla   Tea or Chamomile</i>	3

## *Liquori Classici*

<i>Limoncello</i>	4
<i>Sambuca</i>	5
<i>Amaretto Disaronno</i>	6

## *Amari Tradizionali*

<i>Amaro Lucano Anniversario</i>	5
<i>Amaro Del Capo</i>	5
<i>Amaro Montenegro</i>	5
<i>Unicum</i>	5

## *Amari Speciali*

<i>Amaro Jefferson</i>	8
<i>Padre Peppe Etichetta Verde</i>	7

# RWB

## Grappa

<i>Grappa Pilzer Delmé Bianca</i>	8
<i>Grappa Pilzer Delmé D'Or 6 Anni</i>	11

## Brandy Italiano

<i>Villa Zarri 10 Anni</i>	13
<i>Brandy Italiano Invecchiato</i>	

## Cognac & Armagnac

<i>Hine V.S.O.P.</i>	12
<i>Janneau Napoleon</i>	11

## Gin

<i>Fifty Pounds London Dry</i>	8
<i>Tanqueray N.° Ten</i>	10

## Tequila

<i>Don Julio Blanco</i>	13
<i>Espolòn Reposado</i>	10

## Vodka

<i>Altamura</i>	8
-----------------	---

# RWB

## Ron / Rhum

<b>Ron Coloma 8 yo - Colombia</b>	9
<b>Ron Diplomatico Reserva - Venezuela</b> <i>Avvolgente e dolce, con note di caramello e vaniglia</i>	12
<b>Ron 1914 - Panama</b>	11
<b>Ron Santiago 12 Años - Cuba</b>	10
<b>Rhum H&amp;E V.S.O.P. - Martinique</b> <i>Più secco e complesso, con note vegetali e speziate</i>	13

## Single Malt Scotch Whisky

<b>Arran Bodega Sherry Cask (Isle of Arran)</b> <i>Intenso e strutturato, maturazione in botti sherry</i>	15
<b>Caol Ila 12 y.o. (Islay)</b>	14
<b>Glenfarclas 12 y.o. (Speyside)</b> <i>Morbido e avvolgente, miele e frutta secca</i>	13
<b>Jura 2012 10 y.o. (Isle of Jura)</b>	11
<b>Lagg Kilmory (Isle of Arran)</b>	12
<b>Scapa Skiren (Orkney)</b>	9

# *RWB*

## *Blended & Irish*

<i>Robert Burns Blended</i>	<i>5</i>
<i>Teeling Small Batch Rum Cask</i>	<i>8</i>

## *American Whiskey*

<i>Bulleit Kentucky Straight</i>	<i>8</i>
<i>James E. Pepper 1776 Straight</i>	<i>10</i>

## *Japanese Whisky*

<i>Togouchi Premium Blended</i>	<i>10</i>
---------------------------------	-----------