



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

Salmone 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

Selezione di Formaggi Artigianali Locali con Confetture

Selection of Local Artisan Cheeses with Preserves

Allergeni/Allergens: Latte e derivati | Milk

18

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

14

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

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

“L'Essenza del Cacio e Pepe”

Rigatoni Mantecati con Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pepe Nero Tostato e Scorza di Limone.

Rigatoni Tossed with PDO Pecorino Romano, 36-month aged Parmigiano Reggiano, Toasted Black Pepper and Lemon Zest.

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

18

“Lasagna Contemporanea”

con Salsiccia Pezzente di Maiale, Zucchine in Doppia Consistenza e Caciocavallo Affumicato

Lasagna with Pork Sausage, Zucchini in Two Texture and Smoked Caciocavallo Cheese

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

18

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

Oxtail Tortelli with Burrata on Truffle Demi-glace

Perfetti con i nostri Aglianico del Vulture.

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

23

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



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

***Entrecote di Maiale Duroc marinato all'Aceto Balsamico di Lamponi, salsa di Peperone Crusco e
Patata Fondente***

***Duroc Pork Entrecote marinated in Raspberry Balsamic Vinegar, served with Crusco Pepper
Sauce and Fondant Potato***

Allergeni/Allergens: Latte e Derivati / Milk, Soia e Derivati / Soy, Anidride solforosa e solfiti / Sulp

22

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

Filetto di Merluzzo Nero* su Peperonata Lucana allo Zenzero

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

Allergeni/Allergens: Pesce e Derivati / Fish

24

****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.

Spumante | Sparkling

“Le Bollicine” Bianco Puglia Brut IGP 2025 Alc. 11,5% 22 | 6

Fresco e vivace, dai delicati profumi di frutta bianca e fiori di campo.

Fresh and lively sparkling wine with delicate aromas of white fruit and wildflowers.

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 2025 Alc. 13% 24 | 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.*

"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.

Perfect paired with our Passito wine.

“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 con Olio EVO

Basil Ice Cream with EVO Oil

8

Millefoglie al Limoncello

Limoncello Millefoglie

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

8

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>	7
<i>Acquavite di Brunello Riserva Sigaro Toscano</i>	8
<i>Grappa Pilzer Delmé D'Or 6 Anni</i>	8

Brandy Italiano

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

Cognac e Armagnac

<i>Hine V.S.O.P.</i>	10
<i>Janneau Napoleon</i>	11

Gin

<i>Fifty Pounds London Dry</i>	7
<i>Tanqueray N.° Ten</i>	8

Tequila

<i>Don Julio Blanco</i>	10
<i>Espolòn Reposado</i>	8

Vodka

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

RWB

Ron / Rhum

Ron Coloma 8 yo - Colombia	8
Ron Diplomatico Reserva - Venezuela <i>Avvolgente e dolce, con note di caramello e vaniglia</i>	9
Ron 1914 - Panama	11
Ron Santiago 12 Años - Cuba	11
Rhum Barbancourt 15 Ans - Haiti	14
Rhum HSE V.S.O.P. - Martinique <i>Più secco e complesso, con note vegetali e speziate</i>	12

Single Malt Scotch Whisky

Arran Bodega Sherry Cask (Isle of Arran) <i>Intenso e strutturato, maturazione in botti sherry</i>	12
Caol Ila 12 y.o. (Islay)	13
Glenfarclas 12 y.o. (Speyside) <i>Morbido e avvolgente, miele e frutta secca</i>	13
Jura 2012 10 y.o. (Isle of Jura)	11
Lagg Kilmorey (Isle of Arran)	11
Scapa Skiren (Orkney)	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>7</i>
<i>James E. Pepper 1776 Straight</i>	<i>9</i>

Japanese Whisky

<i>Togouchi Premium Blended</i>	<i>9</i>
<i>Kamiki Sakura Wood</i>	<i>17</i>