FRANCESCO RADINO
wine bistrot \ matera

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

Situato nel cuore dei Sassi di Matera, Radino Wine Bistrot nasce dall'incontro tra cucina contemporanea, identità lucana e cultura del vino.

La cucina dello chef Benedetto Stella valorizza materie prime selezionate e prodotti del territorio attraverso un approccio essenziale, stagionale e contemporaneo, in costante dialogo con i vini della cantina Francesco Radino.

Ogni piatto è pensato per accompagnare il vino, dando vita a un percorso gastronomico autentico, da vivere con il giusto tempo.

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.

Nestled in the heart of the Sassi of Matera, Radino Wine Bistrot brings together contemporary cuisine, Lucanian heritage and a passion for wine.

Chef Benedetto Stella's cuisine celebrates carefully selected local ingredients through a seasonal and contemporary approach, in constant dialogue with the wines of the Francesco Radino winery.

Each dish is created to complement the wine, offering an authentic dining journey to be enjoyed at the right pace.

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 esclusivamente per persona e non può essere condiviso.
The tasting menu is served per person and cannot be shared

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

RWB

Antipasti | Starters

Tartare Di Manzo Con Salsa Tonnata e Profumo di Tartufo

Beef Tartare with Tuna Sauce and a Hint of Truffle

Perfetto in abbinamento al nostro 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 E 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 ed 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

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.

Perfetti in abbinamento al nostro Chardonnay "Osme"

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 Textures 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

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

"Agnello dei Sassi, tra Brace e Orto"

Carré in crosta verde, brunoise di verdure, melanzana affumicata e jus ristretto.

Lamb rack with herb crust, vegetable brunoise, smoked eggplant and reduced jus.

Allergeni/Allergens: Latte e Derivati / Milk, Glutine / Gluten, Senape e derivati / Mustard

30

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

Stuffed Cuttlefish on Fine Pea Velouté with Lemon Zest*

Perfetta in abbinamento alla nostra Falanghina "Testolina"

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*

Francesco
RADINO
AZIENDA AGRICOLA
FAMIGLIA D'ANGELO

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.

Francesco
RADINO
AZIENDA AGRICOLA
FAMIGLIA D'ANGELO

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 Svm" 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.
Perfectly 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

Torta Caprese al Cioccolato e Mandorle, con Crema all'Arancia

Chocolate and Almond Caprese Cake with Orange Cream

Allergeni / Allergens: Frutta a Guscio e Derivati / Nuts, Glutine / Gluten, Latte e Derivati /Milk

10

Millefoglie al Limoncello

Limoncello Millefoglie

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

8

Gelato al Basilico con Olio EVO

Basil Ice Cream with EVO Oil

8

DAMMANN FRÈRES

RWB

illy

Caffetteria

Caffè Espresso | Espresso	2
Caffè Decaffeinato | Decaf	2,5
Espresso Doppio | Double Espresso	3,5
Decaffeinato Doppio | Double Decaf	4,5
Caffè Americano | Americano	3
Tè o Camomilla | Tea or Chamomile	3

Liquori Classici

Limoncello	4
Sambuca	5
Amaretto Disaronno	6

Amari Tradizionali

Amaro Lucano Anniversario	5
Amaro Del Capo	5
Amaro Montenegro	5
Unicum	5

Amari Speciali

Amaro Garìga di Murgia	8
Amaro Jefferson	6
Padre Peppe Etichetta Verde	7

RWB

Grappa

Grappa Pilzer Delmé Bianca	7
Acquavite di Brunello Riserva Sigaro Toscano	8
Grappa Pilzer Delmé D'Or 6 Anni	8

Brandy Italiano

Villa Zarri 10 Anni	13
Brandy Italiano Invecchiato	

Cognac e Armagnac

Hine V.S.O.P.	10
Janneau Napoleon	11

Gin

Fifty Pounds London Dry	7
Tanqueray N.° Ten	8

Tequila

Espolòn Blanco	7
Espolòn Reposado	8

Vodka

Altamura	8

RWB

Ron / Rhum

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

Single Malt Scotch Whisky

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

RWB

Blended & Irish

Robert Burns Blended	5
Kinahan's Small Batch Irish Whiskey	8

American Whiskey

Bulleit Kentucky Straight	7
James E. Pepper 1776 Straight	9

Japanese Whisky

Togouchi Premium Blended	9
Kamiki Sakura Wood	17