



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

RISTORANTI
CONTRO LA FAME



Menù

“La nostra visione della Tradizione”

€ 38* + € 2^o

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***

^o l'importo verrà devoluto all'associazione “Azione Contro La Fame”

^o the amount will be donated to the association “Azione Contro La Fame”

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



vegetariano

opzione



senza
glutine

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

opzione



vegano

opzione



senza
glutine

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

opzione



senza
glutine

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

^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, Soffiti / 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

1a 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

SPUMANTE / SPARKLING

Basilicata

"Centosanti" Dragone <i>Matera Spumante Brut Bianco DOC Metodo Classico - Alc. 12%</i> 	7	30
"Ego Sum" Dragone <i>Matera Spumante Brut Rosato DOC Metodo Classico - Alc. 12%</i> 	8	36

BIANCHI / WHITE

Basilicata

"Ibellum Falanghina" Vitis in Vulture <i>Basilicata IGT - Alc. 12,5%</i>	2024	6 	25
"Riseca" Vitis in Vulture <i>Fiano, Falanghina, Moscato Basilicata IGT - Alc. 12,5%</i>	2024	6 	25

ROSATI / ROSE

"Kataos" Radino <i>Primitivo Rosato Puglia IGP - Alc. 13%</i> 	2023	6 	25
--	-------------	--	-----------

ROSSI / RED

Puglia

"Luigi D'Angelo" Radino <i>Negroamaro Puglia IGP - Alc. 13%</i> 	2020		25
"Kataos" Radino <i>Primitivo di Gioia del Colle DOP - Alc. 14%</i> 	2021		30
"Palazzo Zimara" Radino <i>Susumaniello Puglia IGP - Alc. 14,5%</i> 	2021	7 	30

Basilicata

"Nostos" Radino <i>Aglianico del Vulture DOC - Alc. 13,5%</i> 	2018		35
"Colignelli" Radino <i>Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14%</i> 	2013		25
	2015		38
	2017		35
"Arcidiaconata" Radino <i>Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14%</i> 	2013	6 	25
	2014		42
	2017		36

RWB

Vino da Dessert - Dessert Wine

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

Cocktails

Aperol Spritz	10
Hugo Spritz	10
Limoncello Spritz	10
Negroni	10
Negroni Sbagliato	10
Americano	10
Gin & Tonic	10
Vodka & Tonic	10
London Mule	10
Moscow 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 Liscia o Frizzante - Still or Sparkling Water	2.5+0.5*
Soft Drinks (Coca-Cola, Coca Zero, Iced Tea, Tonic Water, Ginger Beer, Lemonade)	4

** l'importo verrà devoluto all'associazione "Azione Contro La Fame"*
** the amount will be donated to the association "Azione Contro La Fame"*

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

Panna Cotta con Mousse di Cachi

Panna Cotta with Persimmon Mousse

Allergeni / Allergens: Latte e Derivati / Milk

8

Zuppa Inglese

Trifle

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

8

RWB

Soufflé al Cioccolato Fondente con Nocciole

Dark Chocolate Soufflé with Hazelnuts

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



vegano

8

Semifreddo Mango e Frutto della Passione

Mango and Passion Fruit Semifreddo

Allergeni / Allergens: Uova e Derivati / Eggs, Frutta a Guscio e Derivati / Nuts



senza
lattosio



senza
glutine

9

Semifreddo alle Nocciole della Tuscia

Semifreddo with Tuscia Hazelnuts

Allergeni/Allergens: Uova e Derivati / Eggs, Frutta a Guscio e Derivati / Nuts, Soia e derivati / Soy



senza
lattosio



senza
glutine

9

La Nostra Selezione di Formaggi con le Sue Confetture

Our selection of Cheeses and its Jams

Allergeni/Allergens: Latte e derivati / Milk

8