



FRANCESCO
RADINO
wine bistrot \ matera

Piatti del Giorno / Dishes of the Day

“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

12

Spaghetti con Crema di Grana Padano e Tartufo Lucano Estivo

Spaghetti with Grana Padano Cream and Lucanian Summer Truffle

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

17

“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

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, Crema di Cime di Rapa e Polvere di Peperone Crusco

Typical Pork Rolls with Caciocavallo Podolico, Turnip Tops Cream 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

“Profumi della Murgia” Salmone Marinato agli Agrumi, Frisella & Burratina

Flavors of Murgia: Citrus-marinated Salmon, Frisella & Burrata Cheese

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

16

***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

12

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

“Vitello Tonnato” Tartare Di Manzo Con Salsa Tonnata e Profumo di Tartufo

Beef Tartare In 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

Orecchiette di Grano Arso, Crema di Ceci, Cicerchie Lucane e Guanciale Croccante

Handmade Toasted Wheat Orecchiette, Chickpeas Cream, Lucanian Grass Peas & Crispy Pork Cheek

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten

16

Spaghetti alla "San Giuannidd" con Pomodorini, Olive e Alici

Spaghetti "San Giuannidd" 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

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

Spaghetti con Crema di Grana Padano e Tartufo Lucano Estivo

Spaghetti with Grana Padano Cream and Lucanian Summer Truffle

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

17



° Coperto / Place Settings € 3 pp

°° Supplemento Pane / Bread supplement € 1,50

RWB

Secondi / Main Course

**Guancia di Vitello Brasata al Nostro Aglianico del Vulture con Granella di Nocciole e
Purea di Patate allo Zafferano**

Veal Cheek Braised in Our Aglianico del Vulture, Hazelnut Crumble, Saffron Mashed Potatoes

Allergeni/Allergens: Frutta a guscio e derivati / Nuts, Latte & Derivati / Milk, Solfiti / Sulp, Sedano e Derivati / Celery

22

“Bombette Lucane”

**Tipici Involtini di Maiale con Formaggio Caciocavallo Podolico, Crema di Cime di Rapa e
Polvere di Peperone Crusco**

Typical Pork Rolls with Caciocavallo Cheese, Turnip Tops Cream and Crusco Pepper Powder

Allergeni/Allergens: Latte e Derivati / Milk

16

Baccalà* con Crema di Sedano Rapa, Bieta Rossa e Olio EVO al Basilico

Codfish with Celeriac Cream, Red Chard and Basil EVO Oil*

Allergeni/Allergens: Pesce e Derivati / Fish, Sedano e Derivati / Celery, Latte & Derivati / Milk

20

La Nostra Interpretazione della Parmigiana di Melanzane

Our Signature Eggplant Parmigiana

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

SPUMANTI / SPARKLING

Basilicata

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

Veneto

"Louvè" Serre di Pederiva Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry DDCG - Alc. 11%	7		25
--	---	---	----

BIANCHI / WHITE

Basilicata

"Iabellum Falanghina" Vitis in Vulture Basilicata IGT - Alc. 12,5 %	2024	7		25
"Iabellum Chardonnay" Vitis in Vulture Basilicata IGT - Alc. 12,5 %	2024	7		25
"Riseca" Vitis in Vulture Fiano, Falanghina, Moscato Basilicata IGT - Alc. 12,5 %	2024			25

Calabria

"Efeso" Librandi Calabria IGT - Mantonico - Alc. 13,5 %	2023			30
---	------	--	--	----

ROSATI / ROSE

"Kataos" Radino Primitivo Rosato Puglia IGP - Alc. 13% 	2023	7		25
--	------	---	---	----

ROSSI / RED

Puglia

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

Basilicata

"Nostos" Radino Aglianico del Vulture DOC - Alc. 13,5% 	2018			35
"Colignelli" Radino Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14% 	2013			25
Età del vigneto ca 30 anni / Vineyard age 30 years	2015			38
Affinamento 18 mesi in barrique / Aged 18 months in barrique	2017			35
"Arcidiaconata" Radino Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14% 	2013	7		25
Età del vigneto 80 anni / Vineyard age 80 years	2014			42
Affinamento 18 mesi in barrique / Aged 18 months in barrique	2017			36

RWB

Vino da Dessert - Dessert Wine

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

Cocktails

<i>Aperol Spritz</i>	10
<i>Hugo Spritz</i>	10
<i>Limoncello Spritz</i>	10
<i>Negroni</i>	10
<i>Negroni Sbagliato</i>	10
<i>Americano</i>	10
<i>Gin & Tonic</i>	10
<i>Vodka & Tonic</i>	10
<i>London Mule</i>	10
<i>Moscow Mule</i>	10

Birra - Beer

<i>Peroni Nastro Azzurro Alc. 5,0% 33cl</i>	5
<i>Peroni Nastro Azzurro 0.0 Alcohol Free 33cl</i>	4

Bevande analcoliche - Alcohol-free drinks

<i>Acqua Liscia o Frizzante - Still or Sparkling water</i>	3
<i>Soft Drinks (Coca-Cola, Coca Zero, Iced Tea, Tonic Water, Ginger Beer, Lemonade)</i>	4

Radino Cigar Cave

La nostra Cigar Room chiude alle ore 24:00, ultimo accesso alle ore 23:00

Our Cigar Room closes at 12 am, last access at 11 pm

Price List

Tariffa di Accesso - Access Fee € 15,00

SIGARI - CIGARS

Calvano Corona Nicaragua	5
Davidoff Grand Cru Robusto Cepo 52" Long 132mm Rep. Dominicana - Medium/Light	40
Davidoff Signature 2000 Cepo 43" Long 129mm Rep. Dominicana - Medium	32
Romeo y Julieta Belvederes Cepo 39" Long 125mm Habana - Medium	15
VegaFina 1998 VF 52 Cepo 52" Long 135mm Rep. Dominicana - Medium	15
VegaFina Nicaragua Robusto Cepo 50" Long 127mm Rep. Dominicana - Medium	13
La Aurora 107 Short Robusto Cepo 58" Long 101mm Rep. Dominicana - Medium	14
VegaFina 1998 VF 56 Cepo 56" Long 127mm Rep. Dominicana - Medium	15
Capitol Jack Cepo 52" Long 120mm Nicaragua - Medium	15
Montecristo Open Junior Cepo 38" Long 110mm Habana - Medium	30
Flor de Copan Corona Cepo 40" Long 138mm Honduras - Medium/Hard	13
CFO Pilon Toro Cepo 58" Long 152mm Nicaragua - Medium/Hard	14
Cuaba Divinos Cepo 43" Long 101mm Habana - Medium/Hard	15
VegaFina Esperia IT Lim. Ed. Cepo 50" Long 140mm Rep. Dominicana - Medium/Hard	18
Montecristo Petit Edmundo Cepo 52" Long 110mm Habana - Medium/Hard	40
Jose Piedra Petit Cazadores Cepo 43" Long 105mm Habana - Medium/Hard	10
Flor de Copan San José 13 Cepo 52" Long 156mm Honduras - Medium/Hard	20

RWB

“Coccole Materane”

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 Cannolo

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

Gelato al gusto Basilico con una goccia di Olio EVO

Basil flavoured ice cream with a drop of EVO oil

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

8

RWB

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

RWB

Caffetteria / Cafeteria

Caffè Espresso / Espresso Coffee (Latte / Milk 0,50)	2
Caffè Decaffeinato / Decaffeinated Espresso	2,5
Caffè Espresso Doppio / Double Espresso Coffee	3,5
Caffè Decaffeinato Doppio / Double Decaffeinated Espresso	4,5
Caffè Americano / American Coffee	3
Tè o Camomilla / Tea or Chamomile	3

Liquori / Liquors

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

Grappa

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

RWB

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

Tanqueray Alc. 43,1% 5

Beefeater Alc. 40% 5

Hendrick's Alc. 44% 8

Tanqueray N.° Ten Alc. 47,3% 7

Tequila

Don Julio Blanco Alc 38% 9

Espolòn Reposado Alc 40% 7

Vodka

Grey Goose (Francia) Alc. 40% 6

Altamura (Italia) Alc. 43% 7

RWB

Ron / Rhum

<i>Ron Coloma 8 yo (Colombia) Alc. 40%</i>	8
<i>Ron Centenario 12 yo (Costa Rica) Alc. 40%</i>	8
<i>Ron 1914 (Panama) Alc. 41,3%</i>	10
<i>Rhum Agricole HSE V.S.O.P. (Martinique) Alc 45%</i>	10

Single Malt Scotch Whisky

<i>Arran Bodega Sherry Cask (Island) Alc. 55,8%</i>	12
<i>Caol Ila 12 y.o. (Islay) Alc. 43%</i>	10
<i>Glenfarclas 12 y.o. (Speyside) Alc. 43%</i>	12
<i>Jura 2012 10 y.o. (Island) Alc. 46%</i>	11
<i>Lagg Kilmory (Island) Alc. 46%</i>	10
<i>Scapa Skiren (Island) Alc. 40%</i>	8
<i>Politician Blended Alc. 40%</i>	6

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

Akashi Red Blended Alc. 40% 10