



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**

<sup>o</sup> Coperto / Place Settings €3 pp

<sup>oo</sup> 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, 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***

# 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

<sup>0</sup> Coperto / Place Settings €3 pp

<sup>00</sup> 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**

<sup>o</sup> Coperto / Place Settings €3 pp

<sup>oo</sup> 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**

<sup>o</sup> Coperto / Place Settings €3 pp

<sup>oo</sup> Supplemento Pane / Bread supplement €1,50

<sup>\*</sup> 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 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 |
| "Riseca" Vitis in Vulture Fiano, Falanghina, Moscato Basilicata IGT - Alc. 12,5% | 2024 | 7 |  | 25 |

### 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 |   |                                                                                       | 25 |
| "Kataos" Radino Primitivo di Gioia del Colle DOP - Alc. 14%  |  |    | 2021 |   |                                                                                       | 30 |
| "Palazzo Zimara" Radino Susumaniello Puglia IGP - Alc. 14,5% |  |  | 2021 | 8 |  | 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 ca 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

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b><i>Aperol Spritz</i></b>     | <b>10</b> |
| <b><i>Hugo Spritz</i></b>       | <b>10</b> |
| <b><i>Limoncello Spritz</i></b> | <b>10</b> |
| <b><i>Negroni</i></b>           | <b>10</b> |
| <b><i>Negroni Sbagliato</i></b> | <b>10</b> |
| <b><i>Americano</i></b>         | <b>10</b> |
| <b><i>Gin &amp; Tonic</i></b>   | <b>10</b> |
| <b><i>Vodka &amp; Tonic</i></b> | <b>10</b> |
| <b><i>London Mule</i></b>       | <b>10</b> |
| <b><i>Moscow Mule</i></b>       | <b>10</b> |

## Birra - Beer

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

## Bevande analcoliche - Alcohol-free drinks

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