



Noi siamo terra, sole e passione.

*Il nostro Manifesto è un inno alla vita che vogliamo
condividere con te.*

We are earth, sun and passion.

*Our Manifesto is a hymn to life that we want to share with
you.*

RWB

Antipasti | Starters

Burrata Caprese

“Burrata” Caprese style

Allergeni/Allergens: Latte e derivati | Milk

€ 13

Pomodoro sott’olio, Carpaccio di Zucchine e Stracciatella

Tomato in oil, Courgette “carpaccio” and “Stracciatella” apulian cheese

Allergeni/Allergens: Latte e derivati | Milk

€ 12

“Il nostro Vitello Tonnato” battuta di Manzo Podolico con salsa tonnata artigianale

“Podolico” Beef Tartare in Tuna Sauce

Allergeni/Allergens: Uova e derivati/ Eggs, Pesce e derivati/ Fish, Arachidi e derivati | Peanuts, Sedano e derivati | Celery

€ 18

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

* Coperto | Cover charge € 3 pp

** Supplemento Pane | Bread supplement € 1,50

RWB

Primi / First Course

Tagliolini con Vongole e Pomodorini

Tagliolini with clams and cherry tomatoes

Allergeni/Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/ Eggs, Molluschi e derivati/Shellfish

€ 18

Gnocchi di Patate con Vongole e Pecorino

Potato Gnocchi with Clams and Pecorino cheese

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

€ 18

Raviolo di Baccalà con Olive, Pomodori secchi e Crema di Spinaci

“Ravioli” with Cod, Olives, dried Tomatoes and Spinach Cream

Allergeni/Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/ Pesce e derivati | Fish, Arachidi e derivati | Peanuts, Latte e derivati | Milk

€ 18

Tagliolini “Cacio e Pepe” con Pecorino Lucano Stagionato

Tagliolini “Cacio e Pepe” with seasoned Pecorino Lucano

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

€ 17

Orecchiette al Ragù di Salsiccia lucana e Pane al Peperone Crusco

Orecchiette with Lucanian Sausage Ragout and Crusco Pepper Bread

Allergeni/Allergens: Glutine/Gluten

€ 16

* Coperto / Cover charge €3 pp

** Supplemento Pane / Bread supplement €1,50

RWB

Secondi / Main Course

Seppia* ripiena con Spinaci saltati con Aglio, Olio e Peperoncino
Stuffed cuttlefish with spinach sautéed with garlic, oil and chilli pepper

Allergeni/Allergens: Glutine/Gluten, Molluschi e derivati / Shellfish

€19

Baccalà* con Patate, Olive e Crema di Pomodoro e Menta
Cod with Potatoes, Olives and Tomato Cream and Mint

Allergeni/Allergens: Pesce e derivati / Fish

€21

Filetto di Maiale con Funghi e Cipolle al sale
Pork filet with mushrooms and salted Onions

No Allergeni/ No Allergens

€20

Cuore di Melanzana cotto a bassa temperatura con Crema di Pecorino e Rucola
Eggplant heart cooked at low temperature with Pecorino cream and rocket

Allergeni/Allergens: Latte e derivati / Milk

€14

^o Coperto / Cover charge €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.

RWB

Dessert

Torrone artigianale con Miele e Mandorle

Artisanal Nougat with Honey and Almonds

Allergeni/Allergens: Arachidi e derivati | Peanuts, Frutta a guscio e derivati | Nuts

€8

Radino Tiramisù

Radino "Tiramisù"

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

€8

Carpaccio di Ananas con Mirtilli e Menta

Pineapple Carpaccio with Blueberries and Mint

Allergeni/Allergens: Solfiti/Sulphites

€8

La nostra selezione di Formaggi e le sue Confetture

Our selection of Cheeses and its Jams

Allergeni/Allergens: Latte e derivati | Milk

€8

Il nostro gelato artigianale by Fortunello: Basilico o Affogato al Caffè

Our artisanal ice cream by Fortunello: Basil or Coffee Affogato

Latte e derivati | Milk

€8

* Coperto / Cover charge €3 pp

** Supplemento Pane / Bread supplement €1,50

Allergeni / Allergens

Il nostro menù contiene allergeni.

Se soffri di qualche allergia o intolleranza alimentare, comunicalo al nostro staff al momento dell'ordine.

Our menù contains allergens.

If you suffer from any allergy or food intolerance, please report it to our staff when ordering.

1. *Glutine | Gluten*
2. *Crostacei e derivati | Crustacean*
3. *Uova e derivati | Eggs*
4. *Pesce e derivati | Fish*
5. *Arachidi e derivati | Peanuts*
6. *Soia e derivati | Soya*
7. *Latte e derivati | Milk*
8. *Frutta a guscio e derivati | Nuts*
9. *Sedano e derivati | Celery*
10. *Senape e derivati | Mustard*
11. *Semi di sesamo e derivati | Sesame*
12. *Anidride solforosa e solfiti | Sulph*
13. *Lupino e derivati | Lupins*
14. *Molluschi e derivati | Shellfish*



* Servizio/ Service €3,00 pp

** Supplemento Pane / Bread supplement €1,50

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, Susumaniello e Falanghina, 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

Radino Wine List

SPUMANANTI / SPARKLING

Le Bollicine Spumante Bianco Brut Puglia IGP Alc. 11%		€ 25
Purabolla Camossi Brut Franciacorta DOCG - Chardonnay e Pinot Nero Alc. 12,5 %		€ 30
Purabolla Camossi Saten Franciacorta DOCG - Chardonnay 100% Alc. 12,5 %		€ 33
La Valle Rosé Brut Millesimato 2018 Franciacorta DOCG - Pinot Nero Alc. 12,5 %		€ 65

BIANCHI / WHITE




Osme Chardonnay Basilicata Alc. 13,5%	2023	€ 30
Testolina Falanghina Puglia IGP Alc. 12,5% 	2023	€ 25

ROSATI / ROSE'




Kataos Il Rosato Primitivo Rosato Puglia IGP Alc. 13% 	2023	€ 25
--	-------------	-------------

ROSSI / RED

Puglia

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

Basilicata

Nostos Aglianico del Vulture DOC Alc. 13,5% 	2018	€ 30
Cotignelli Aglianico del Vulture DOC Alc. 14% 	2015	€ 45
	2017	€ 40
Arcidiaconata Aglianico del Vulture DOC Alc. 14% 	2014	€ 45
	2017	€ 40

RWB

Vini Al Calice - Wines by the glass

Bianco o Rosato o Bollicine - White or Rosé or Sparkling	€7
Rosso - Red	€8
Passito - Sweet Wine	€7

Rivolgersi allo staff di sala per le proposte del giorno - Contact the dining room staff for the day's proposals

Cocktails **€8**

Rivolgersi allo staff di sala per le proposte del giorno - Contact the dining room staff for the day's proposals

Distillati e liquori Italiani - Italian liqueurs and spirits **€5 - €10**

Rivolgersi allo staff di sala per le proposte del giorno - Contact the dining room staff for the day's proposals

Distillati e liquori esteri - Foreign liqueurs and spirits **€7 - €12**

Rivolgersi allo staff di sala per le proposte del giorno - Contact the dining room staff for the day's proposals

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	€3
Soft Drinks (Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Tonic Water, Ginger Beer, Juice)	€4

Caffè Espresso	€2
-----------------------	-----------

Caffè Americano	€3
------------------------	-----------