

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora



Il Prosciutto crudo Pioradoro

Il fiore all'occhiello di Rapelli: un capolavoro dal sapore dolce e vellutato, affinato a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'*Alpe Piora*.

Per raggiungere questo luogo unico si sale con la storica funicolare Ritom, una delle più ripide d'Europa. In cima, l'Alpe si apre in una distesa di prati e laghetti glaciali, un ecosistema incontaminato dove **l'aria pura e i profumi alpini diventano parte integrante della stagionatura.**

Qui, i *Mastri Salumieri* custodiscono il segreto del *Pioradoro*: materie prime selezionate, lavorazione artigianale e un affinamento che dona al prosciutto il suo colore rosa-oro, la dolcezza raffinata e la celebre nota di nocciola.



#rapelli |     | rapelli.ch



Locali iscritti alla Rassegna

BELLINZONESE, ALTO TICINO E MOESANO

Grotto Sbardella

Contrada Paradiso | 6512 Giubiasco | Tel. 091 857 53 20

Osteria degli Amici

Quartiere alla Fiera 1 | 6777 Quinto | Tel. 077 492 62 74

Ristorante Audia

Viale Stazione 29A | 6500 Bellinzona | Tel. 076 219 92 57

Ristorante Giardino

Via Orico 1 | 6500 Bellinzona | Tel. 091 835 54 24

Ristorante La Conca

Via Nizzola 31 | 6764 Chiggiogna | Tel. 078 311 40 83

Ristorante Millefiori

Viale Stazione 7 | 6512 Giubiasco | Tel. 091 857 65 65

Ristorante Pedrinis

Via Fontana di Scribar 8 | 6760 Faido | Tel. 091 866 12 41

Ristorante Pomodoro

Via A. Giovanni 15 | 6710 Biasca | Tel. 091 862 49 13

Ristorante San Giulio

Via Paiardi 127 | 6592 Sant'Antonino | Tel. 091 857 34 18

Ristorante Stadio

Piazzale Stadio 3 | 6500 Bellinzona | Tel. 091 825 44 77

Ristorante Varano

Via Franco Zorzi 19 | 6500 Bellinzona | Tel. 091 825 23 07

Ristorante Vecchia Birreria

Via Cantonale 107 | 6537 Grono | Tel. 091 827 31 59

LOCARNESE E VALLI

Boutique Hotel Ristorante Piazza Grande

Pi. tta Dè Capitani 7 | 6600 Locarno | Tel. 091 756 60 65

Grotto Alla Taverna

Via Taverna 35 | 6575 San Nazzaro | Tel. 091 780 00 12

Hotel Belvedere Locarno

Via ai Monti 44 | 6600 Locarno | Tel. 091 751 03 63

Isolino Ristorante Wine Bar

Via della Posta 24 | 6600 Locarno | Tel. 091 223 47 47

Movie Restaurant & Lounge

Piazza R. Rossi 1 | 6600 Locarno | Tel. 091 840 22 44

Osteria Dal Paes

Via al Paes 64 | 6572 Quartino | Tel. 091 223 40 35

Ristorante Al Lago

Via Valle Verzasca 21 | 6632 Vogorno | Tel. 091 745 32 32

Ristorante Al Ponte

Via Cantonale 11 | 6677 Aurigeno | Tel. 091 753 30 30

Ristorante della Posta

Piazza 13 | 6675 Cevio | Tel. 091 754 18 96

Ristorante Fiorentina

Via Sant'Antonio 10 | 6600 Locarno | Tel. 091 751 50 50

Ristorante Il Barone

Viale Monte Verità 45 | 6612 Ascona | Tel. 091 780 51 66

Ristorante Pizzeria Il Paolo

Via Arbigo 80 | 6600 Losone | Tel. 091 752 15 00

Ristorante Tentazioni

Via Cantonale 78 | 6654 Cavigliano | Tel. 091 601 26 82

Ristorante Ticinella

Via Vorame 86 | 6612 Ascona | Tel. 091 791 30 65

Snack Bar Alle Torri

Via G. Varesi 14 | 6600 Locarno | Tel. 091 751 45 45

Tibon Grill Bar

Via delle Corporazioni 1 | 6600 Locarno | Tel. 091 751 06 06



Clicka qui e scopri i menù

LUGANESE

Antica Osteria del Porto

Via Foce 9 | 6900 Lugano | Tel. 091 971 42 00

Bigatt

Via Carona 41 | 6900 Lugano Paradiso | Tel. 091 985 28 82

Cala Melide

Via alla Bola 12 | 6815 Melide | Tel. 091 226 16 99

Grott dal Fuin

Via Pezza 13 | 6982 Agno | Tel. 091 604 68 57

Grotto Serta

Via Serta 6 | 6814 Lamone | Tel. 091 945 02 35

La Casa del Cordon Bleu

Via Fontanelle 1 | 6982 Agno | Tel. 091 605 15 85

La Serra

Via Pian Scairolo 12 | 6915 Pambio-Noranco | Tel. 091 9803104

Ristorante Alpe Foppa

Monte Tamaro | 6802 Rivera | Tel. 091 946 23 03

Ristorante Commercianti

Piazza Dante | 6900 Lugano | Tel. 091 921 33 06

Ristorante La Pergola

Via Cantonale 13 | 6814 Cadempino | Tel. 091 966 09 69

Ristorante Pizzeria del Sole

Via alla Bozzoreda 4 | 6963 Pregassona | Tel. 091 941 74 61

Ristorante Talete

Via Girella 4 | 6814 Lamone | Tel. 091 966 61 22

The Market

Via Pasquale Lucchini 12 | 6900 Lugano | Tel. 079 907 83 85

MENDRISIOTTO E BASSO CERESIO

Antica Osteria del Leone Barberini

Via Pontico Vitrunio 1 | 6850 Mendrisio | Tel. 091 630 06 36

Antico Grotto Ticino

Via alle Cantine 20 | 6850 Mendrisio | Tel. 091 646 77 97

Grotto Loverciano

Via ai Grotti 5 | 6874 Castel San Pietro | Tel. 091 646 16 08

Osteria del Giardino

Via Cereghetti 1 | 6834 Morbio Inferiore | Tel. 091 682 60 50

Ristorante Borgovecchio

Via Monti 9 | 6828 Balerna | Tel. 091 682 81 81

Ristorante Indipendenza

Via E. Bossi 2 | 6830 Chiasso | Tel. 091 683 04 04

Ristorante Montalbano by Mirko Rainer

Via Montalbano 48 | 6854 San Pietro | Tel. 091 647 12 06

Ristorante Stella

Via Stella 13 | 6850 Mendrisio | Tel. 091 646 62 28

Snack Bar Manhattan

Via Livio 2 | 6830 Chiasso | Tel. 091 683 15 75

ZURIGO

Ristorante Salumeria La Bottega di Mario

Nüschelerstrasse 6 | 8001 Zurigo | Tel. 044 227 19 22



Clicca qui e scopri i menù



Ristoranti del

Bellinzonese, Alto Ticino e Moesano



Il Prosciutto crudo Pioradoro

Il fiore all'occhiello di Rapelli: un capolavoro dal sapore dolce e vellutato, affinato a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora.

Per raggiungere questo luogo unico si sale con la storica funicolare Ritom, una delle più ripide d'Europa. In cima, l'Alpe si apre in una distesa di prati e laghetti glaciali, un ecosistema incontaminato dove **l'aria pura e i profumi alpini diventano parte integrante della stagionatura.**

Qui, i **Mastri Salumieri** custodiscono il segreto del *Pioradoro*: materie prime selezionate, lavorazione artigianale e un affinamento che dona al prosciutto il suo colore rosa-oro, la dolcezza raffinata e la celebre nota di nocciola.



#rapelli |     | rapelli.ch



Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Grotto Sbardella

Contrada Paradiso | 6512 Giubiasco
Tel. 091 857 53 20

Petali di Prosciutto Crudo Pioradoro
con canolo di pane maggia, spuma di buscion
e pepe della Valle Maggia con fichi e noci

CHF 25. –

Fondue Moitié al pepe della Valle Maggia
con Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Osteria degli Amici

Quartiere alla Fiera 1 | 6777 Quinto
Tel. 077 492 62 74

Prosciutto Crudo Pioradoro con
mele spadellate e castagne caramellate

CHF 28. –

Prosciutto Crudo Pioradoro con
mozzarella di bufala e porcini trifolati

CHF 30. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Audia

Viale Stazione 29A | 6500 Bellinzona
Tel. 076 219 92 57

Antipasto della casa, Prosciutto Crudo
Pioradoro, bufala e pomodorini

CHF 25. –

Risotto Montanaro, luganiga, zola e
Prosciutto Crudo Pioradoro croccante

CHF 27. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro
con rucola e scaglie di parmigiano

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Giardino

Via Orico 1 | 6500 Bellinzona
Tel. 091 835 54 24

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro
e stracciatella

CHF 24. –

Risotto carnaroli mantecato al merlot
e scaglie di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 26. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante La Conca

Via A. Nizzola 31 | 6764 Chiggiogna

Tel. 078 311 40 83

Involentino di Prosciutto Crudo Pioradoro
ripieno di ricotta, rucola e pepe

CHF 18. –

Gnocchi di patate ripieni di
Prosciutto Crudo Pioradoro e mozzarella

CHF 21. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Millefiori

Viale Stazione 7 | 6512 Giubiasco
Tel. 091 857 65 65

Gnocchi fatti in casa
alla crema di zafferano
e Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 25. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro,
fichi e gocce di burrata
con glassa di aceto balsamico

CHF 27. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Pedrinis

Via Fontana di Scribar 8 | 6760 Faido
Tel. 091 866 12 41

Sfilatino al Prosciutto Crudo Pioradoro
con brie

CHF 25. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Pomodoro

Via A. Giovanni 15 | 6710 Biasca

Tel. 091 862 49 13

Bruschetta con bufala e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 26. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 20. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante San Giulio

Via Paiardi 27 | 6592 Sant'Antonino
Tel. 091 857 34 18

Prosciutto Crudo Pioradoro
con bufala e fichi freschi

CHF 24. –

Risotto mantecato allo zola e noci e
petali di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Stadio

Piazzale Stadio 3 | 6500 Bellinzona
Tel. 091 825 44 77

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –

Saltimbocca alla romana con
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 29. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Varano

Via Franco Zorzi 19 | 6500 Bellinzona

Tel. 091 825 23 07

Antipasto di fonduta di gorgonzola dolce
con cialda di Prosciutto Crudo Pioradoro
ed erbe aromatiche

CHF 18. –

Gnocchi di zucca con crema di
straciatella di bufala e crumble
di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 23. –

Pizza al fior di latte e Prosciutto Crudo
Pioradoro, marmellata di fichi piccante,
pomodorino giallo allo zafferano e zenzero

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Vecchia Birreria

Via Cantonale 107 | 6537 Grono

Tel. 091 827 31 59

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –

Prosciutto Crudo Pioradoro e burrata

CHF 23. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Ristoranti del

Locarnese e Valli



Il Prosciutto crudo Pioradoro

Il fiore all'occhiello di Rapelli: un capolavoro dal sapore dolce e vellutato, affinato a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora.

Per raggiungere questo luogo unico si sale con la storica funicolare Ritom, una delle più ripide d'Europa. In cima, l'Alpe si apre in una distesa di prati e laghetti glaciali, un ecosistema incontaminato dove **l'aria pura e i profumi alpini diventano parte integrante della stagionatura.**

Qui, i **Mastri Salumieri** custodiscono il segreto del *Pioradoro*: materie prime selezionate, lavorazione artigianale e un affinamento che dona al prosciutto il suo colore rosa-oro, la dolcezza raffinata e la celebre nota di nocciola.



#rapelli |     | rapelli.ch



Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Boutique Hotel Ristorante Piazza Grande

Piazzetta Dè Capitani 7 | 6600 Locarno
Tel. 091 756 60 65

Fagottino con Prosciutto Crudo Pioradoro,
burrata, pesto, rucola, pomodorini e focaccia
rosmarino

CHF 18. –

Tagliolino burro e limone,
con Prosciutto Crudo Pioradoro croccante

CHF 23. –

Cotoletta di vitello con
Prosciutto Crudo Pioradoro e grana

CHF 35. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Grotto Alla Taverna

Via Taverna 35 | 6575 San Nazzaro
Tel. 091 780 00 12

Tagliatelle al Prosciutto Crudo Pioradoro
con funghi porcini

CHF 24. –

Focaccia al rosmarino e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Hotel Belvedere Locarno

Via ai Monti della Trinità 44 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 03 63

Lombata di vitello avvolta nel
Prosciutto Crudo Pioradoro e verza
con mousseline di patate e cavolfiore

CHF 55. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Isolino Ristorante Wine Bar

Via della Posta 24 | 6600 Locarno

Tel. 091 223 47 47

Prosciutto Crudo Pioradoro
e formaggio Alpe DOP Vallemaggia

MEZZA PORZIONE CHF 21. –

Paccheri alla crema di zucca con funghi bio
trifolati e Prosciutto Crudo Pioradoro

PORZIONE PICCOLA CHF 24. –

PORZIONE INTERA CHF 27. –

Saltimbocca di maiale alla romana con
Prosciutto Crudo Pioradoro e salvia bio
di Avegno, servito con risotto al parmigiano

MEZZA PORZIONE CHF 33. –

PORZIONE INTERA CHF 41. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Movie Restaurant & Lounge

Piazza R. Rossi 1 | 6600 Locarno

Tel. 091 840 22 44

Pizza con Porcini e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 21. –

Tagliolini con crema al tartufo e strisce
di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Osteria Dal Paes

Via al Paes 64 | 6572 Quartino
Tel. 091 223 40 35

Cordon Bleu di maiale con
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 36. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro
con burrata e fichi

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Al Lago

Via Valle Verzasca 21 | 6632 Vogorno

Tel. 091 745 32 32

Prosciutto Crudo Pioradoro e fichi

CHF 24. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Al Ponte

Via Cantonale 11 | 6677 Aurigeno

Tel. 091 753 30 30

Pinsa con farine svizzere, Prosciutto Crudo
Pioradoro, rucola e stracchino

CHF 23. –

Gnocchi di zucca con fonduta di formaggio
e Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante della Posta

Piazza 13 | 6675 Cevio

Tel. 091 754 18 96

Prosciutto Crudo Pioradoro, fichi neri,
burratina, bouquet di insalata
e la sua vinaigrette

CHF 29. –

Risotto al parmigiano, chantarelles freschi,
rosette di Prosciutto Crudo Pioradoro,
scaglie di parmigiano e glassa al balsamico

CHF 28. –

Saltimbocca di vitello con
Prosciutto Crudo Pioradoro, salsa al Marsala,
risotto al parmigiano o pappardelle al burro

CHF 39. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Fiorentina

Via Sant'Antonio 10 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 50 50

Bruschetta di polenta croccante con
Prosciutto Crudo Pioradoro e burrata

CHF 18. –

Risotto al formaggio Vallemaggia,
miele e rose di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 26. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Il Barone

Viale Monte Verità 45 | 6612 Ascona

Tel. 091 780 51 66

Gnocco fritto con
Prosciutto Crudo Pioradoro e fichi

CHF 24. –

Hamburger del Gottardo:
pane fatto in casa, hamburger di scottona
svizzera, Prosciutto Crudo Pioradoro,
formaggio d'Alpe.

*"Vino consigliato: Gransegreto Forte Airolo Merlot
D.O.C. Della Cantina Valsangiacomo"*

CHF 34. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Pizzeria Il Paiolo

Via Arbigo 80 | 6600 Losone
Tel. 091 752 15 00

Ravioli al parmigiano con pesto, Prosciutto
Crudo Pioradoro, rucola e scaglie di grana

CHF 28,50. –

Filetto di manzo avvolto nel
Prosciutto Crudo Pioradoro, al porto
e marsala con risotto allo zafferano

CHF 44,50. –

Pizza pomodoro e mozzarella fiordilatte,
Prosciutto Crudo Pioradoro
e burratina pugliese

CHF 26,50. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Tentazioni

Via Cantonale 78 | 6654 Cavigliano
Tel. 091 601 26 82

Bruschettone Pioradoro:
pane nostrano, stracciatella di burrata,
pesto alla rucola, olio EVO e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 16. –

Carpaccio di fichi con
Prosciutto Crudo Pioradoro,
scaglie di formaggio Piora e olio EVO

CHF 21. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Ticinella

Via Vorame 86 | 6612 Ascona

Tel. 091 791 30 65

Tagliere di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 17,50. –

Focaccia al rosmarino con
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 9. –

Tagliatelle all'uovo con crema di zucchine,
julienne di Prosciutto Crudo Pioradoro
e scaglie di grana

CHF 26. –

Saltimbocca di filetto di maiale CH
con Prosciutto Crudo Pioradoro,
risotto allo zafferano e verdure rosticciate

CHF 37. –

Pinsa Ticinella - pomodori datterino, fior di latte,
pomodorini e Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Snack Bar Alle Torri

Via Giovanni Varesi 14 | 6600 Locarno
Tel. 091 751 45 45

Panino Pioradoro: pane alle noci,
Prosciutto Crudo Pioradoro, brie ticinese
e marmellata di fichi fatta in casa

CHF 20. –

Prosciutto Crudo Pioradoro, pane alle noci,
brie ticinese e marmellata di fichi fatta in casa

CHF 23. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Tibon Grill Bar

Via delle Corporazioni 1 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 06 06

Fichi in diverse consistenze con
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –

Zucca cotta con buccia al BBQ, mousse di
parmigiano e Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Ristoranti del

Luganese



Il Prosciutto crudo Pioradoro

Il fiore all'occhiello di Rapelli: un capolavoro dal sapore dolce e vellutato, affinato a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora.

Per raggiungere questo luogo unico si sale con la storica funicolare Ritom, una delle più ripide d'Europa. In cima, l'Alpe si apre in una distesa di prati e laghetti glaciali, un ecosistema incontaminato dove **l'aria pura e i profumi alpini diventano parte integrante della stagionatura.**

Qui, i **Mastri Salumieri** custodiscono il segreto del *Pioradoro*: materie prime selezionate, lavorazione artigianale e un affinamento che dona al prosciutto il suo colore rosa-oro, la dolcezza raffinata e la celebre nota di nocciola.



#rapelli |     | rapelli.ch



Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Antica Osteria del Porto

Via Foce 9 | 6900 Lugano

Tel. 091 971 42 00

Tarte tatin di caprino e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –

Involentino di verza con ripieno al
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Bigatt

Via Carona 41 | 6900 Lugano Paradiso
Tel. 091 985 28 82

Filetto di maiale CBT avvolto
nel Prosciutto Crudo Pioradoro,
patate arrosto e salsa alla cipolla

CHF 39. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Cala Melide

Via Alla Bola 12 | 6815 Melide

Tel. 091 226 16 99

Tarte tatin di caprino e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –

Involentino di verza con ripieno al
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Grott dal Fuin

Via Pezza 13 | 6982 Agno

Tel. 091 604 68 57

Prosciutto Crudo Pioradoro,
fichi caramellati e riduzione al balsamico

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Grotto Serta

Via Serta 6 | 6814 Lamone

Tel. 091 945 02 35

Tagliere di Prosciutto Crudo Pioradoro,
formaggio Alpe Piora e gnocco fritto

CHF 28. –

Risotto, Prosciutto Crudo Pioradoro e funghi
porcini al verde di prezzemolo

CHF 28. –

Gnocchi di polenta con julienne di
Prosciutto Crudo Pioradoro
e funghi cardoncelli

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

La Casa del Cordon Bleu

Via Fontanelle 1 | 6982 Agno

Tel. 091 605 15 85

Antipasto di Prosciutto Crudo Pioradoro
e formaggio Piora

CHF 23. –

Cordon Bleu Pioradoro: gorgonzola di capra,
Prosciutto Crudo Pioradoro e maiale

CHF 42. –

Cordon Bleu aperto: formaggio Piora,
Prosciutto Crudo Pioradoro, rucola e vitello

CHF 52. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

La Serra

Via Pian Scairolo 12 | 6915 Pambio Noranco

Tel. 091 980 31 04

Pizza burrata e Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 28. –

Pizza formagella e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 25. –

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del
*Prosciutto Crudo
Pioradoro*

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Alpe Foppa

Monte Tamaro | 6802 Rivera

Tel. 091 946 23 03

Penne dell'Alpe:

Prosciutto Crudo Pioradoro, porcini,
lattuga, pomodoro, cipolla e crema di latte

CHF 19. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Commercianti

Piazza Dante Alighieri | 6900 Lugano

Tel. 091 921 33 06

Toast con Prosciutto Crudo Pioradoro e rucola

CHF 24. –

Piatto di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 26. –

Focaccia con Prosciutto Crudo Pioradoro,
mozzarella di bufala e pomodorini

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante La Pergola

Via Cantonale 13 | 6814 Cadempino

Tel. 091 966 09 69

Tagliere di Prosciutto Crudo Pioradoro con
burrata e cialda di pane al carbone

CHF 26. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Pizzeria del Sole

Via alla Bozzoreda 4 | 6963 Pregassona

Tel. 091 941 74 61

Tagliere di Prosciutto Crudo Pioradoro
e gnocco fritto

CHF 28,50. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Talete

Via Girella 4 | 6814 Lamone

Tel. 091 966 61 22

Tagliere di Prosciutto Crudo Pioradoro
e gnocco fritto

CHF 16. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

The Market

Via Pasquale Lucchini 12 | 6900 Lugano
Tel. 079 907 83 85

Caprese di bufala con
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 20. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Ristoranti del

Mendrisiotto e Basso Ceresio



Il Prosciutto crudo Pioradoro

Il fiore all'occhiello di Rapelli: un capolavoro dal sapore dolce e vellutato, affinato a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora.

Per raggiungere questo luogo unico si sale con la storica funicolare Ritom, una delle più ripide d'Europa. In cima, l'Alpe si apre in una distesa di prati e laghetti glaciali, un ecosistema incontaminato dove **l'aria pura e i profumi alpini diventano parte integrante della stagionatura.**

Qui, i **Mastri Salumieri** custodiscono il segreto del Pioradoro: materie prime selezionate, lavorazione artigianale e un affinamento che dona al prosciutto il suo colore rosa-oro, la dolcezza raffinata e la celebre nota di nocciola.



#rapelli |     | rapelli.ch



Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Antica Osteria del Leone Barberini

Via Pontico Vitrunio 1 | 6850 Mendrisio
Tel. 091 630 06 36

Prosciutto Crudo Pioradoro servito
con giardiniera di verdura fatta in casa

CHF 27. –

Risotto "Riserva Montalbano" mantecato alla
zucca mantovana, profumato al mandarino e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 29. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Antico Grotto Ticino

Via alle Cantine 20 | 6850 Mendrisio
Tel. 091 646 77 97

“Il cestino del grotto”:
cestino di grana con insalata di carciofi e petali
di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24,50. –

“La carbonara del grotto” con chips di
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 23,50. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Grotto Loverciano

Via ai Grotti 5 | 6874 Castel San Pietro

Tel. 091 646 16 08

Saltimbocca con Prosciutto Crudo Pioradoro
e risotto alla parmigiana

CHF 32. –

Penne allo zafferano e zucchine
con Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 23. –

Risotto alle pere e taleggio
con Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Osteria del Giardino

Via Cereghetti 1 | 6834 Morbio Inferiore

Tel. 091 682 60 50

“Carezza d’Alpeggio”:

pane casereccio, fonduta di Sorescia e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24,50. –

“Il Croccante Prezioso”:

risotto riserva San Massimo alla parmigiana con
chips di Prosciutto Crudo Pioradoro e gocce di
balsamico invecchiato

CHF 26,50. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Borgovecchio

Via Monti 9 | 6828 Balerna

Tel. 091 682 81 81

Paccheri con crema di melanzane, mozzarella di
bufala e Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24,50. –

Beef Portoghese - battuta di manzo con
Prosciutto Crudo Pioradoro e chips di patate

CHF 38,50. –

Prosciutto Crudo Pioradoro in purezza
con burratina di Andria

CHF 27,50. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Indipendenza

Via Bossi 2 | 6830 Chiasso

Tel. 091 683 04 04

Tagliere di Prosciutto Crudo Pioradoro
e formaggio dell'alpe Pian Segno
con marmellata di zucca e noci

CHF 29. –

Pinsa al Prosciutto Crudo Pioradoro, rucola,
pomodorini e bocconcini di mozzarella di bufala

CHF 24. –

Risotto alle castagne, birra rossa
e roselline di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Montalbano by Mirko Rainer

Via Montalbano 48 | 6854 San Pietro
Tel. 091 647 12 06

Prosciutto Crudo Pioradoro tagliato
direttamente dalla Berkel, servito con giardiniera
di verdure di nostra produzione

CHF 29. –

Risotto "Riserva Montalbano", mantecato alla
zucca mantovana, profumato al mandarino e
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 29. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Stella

Via Stella 13 | 6850 Mendrisio

Tel. 091 646 72 28

Flan alle pere, fonduta di buscion
"Az. Agricola Bricchetti" carpaccio di
Prosciutto crudo Pioradoro e tartufo nero

CHF 25. –

Focaccia integrale con
Prosciutto Crudo Pioradoro, fichi,
parmigiano reggiano 24 mesi e aceto
balsamico tradizionale di Modena invecchiato

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Snack Bar Manhattan

Via Livio 2 | 6830 Chiasso

Tel. 091 683 15 75

Trancio con Prosciutto Crudo Pioradoro,
porcini e brie

CHF 16. –

Tagliatelle ai funghi porcini con briciole
di Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 19. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Ristoranti a

Zurigo



Il Prosciutto crudo Pioradoro

Il fiore all'occhiello di Rapelli: un capolavoro dal sapore dolce e vellutato, affinato a 2'000 metri d'altitudine nelle cantine dell'Alpe Piora.

Per raggiungere questo luogo unico si sale con la storica funicolare Ritom, una delle più ripide d'Europa. In cima, l'Alpe si apre in una distesa di prati e laghetti glaciali, un ecosistema incontaminato dove **l'aria pura e i profumi alpini diventano parte integrante della stagionatura.**

Qui, i **Mastri Salumieri** custodiscono il segreto del *Pioradoro*: materie prime selezionate, lavorazione artigianale e un affinamento che dona al prosciutto il suo colore rosa-oro, la dolcezza raffinata e la celebre nota di nocciola.



#rapelli |     | rapelli.ch



Rassegna del
*Prosciutto Crudo
Pioradoro*

Il prosciutto crudo affinato in Alpe Piora

Ristorante Salumeria
"La Bottega di Mario"

Nüschelerstrasse 6 | 8001 Zurigo

Tel. 044 227 19 22

Tagliere del Mastro Salumiere
con Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 32. –

Porchetta ripiena con
Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 42. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro