

Decima rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro

Alpe Piora
Leventina

IL PROSCIUTTO CRUDO CHE RESPIRA LE ALPI SVIZZERE



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

Albergo Pedrinis

Tel. 091 866 12 41 | 6760 Faido

Grotto La Taverna

Tel. 091 780 00 12 | 6575 San Nazzaro

Hotel Ristorante Cereda

Tel. 091 851 80 80 | 6514 Sementina

Ristobar L'Ulivo

Tel. 091 825 44 77 | 6528 Camorino

Ristorante Giardino

Tel. 091 835 54 24 | 6500 Bellinzona

Ristorante Grotto Cà Nostra

Tel. 091 743 58 52 | 6645 Brione sopra Minusio

Ristorante Pizzeria Grill La Lampara

Tel. 091 826 21 36 | 6500 Bellinzona

Ristorante Pizzeria Stazione

Tel. 091 870 10 10 | 6713 Malvaglia

Ristorante Pizzeria Varano

Tel. 091 825 23 07 | 6500 Bellinzona

Ristorante San Giulio

Tel. 091 857 34 17 | 6592 San Antonino

Ristorante Pizzeria Pomodoro

Tel. 091 862 49 13 | 6710 Biasca

LOCARNESE E VALLI

Alle Torri Snack Bar

Tel. 091 751 45 45 | 6600 Locarno

Bar Sport Ristorante Pizzeria

Tel. 091 224 11 65 | 6710 Biasca

Cantina 1896

Tel. 091 751 48 15 | 6600 Locarno

La Corte del Negromante

Tel. 091 751 75 75 | 6600 Locarno

La Fontana Ristorante & Bar

Tel. 091 756 00 79 | 6600 Locarno

Mezzaluna Ristorante Pizzeria

Tel. 091 840 96 48 | 6595 Riazano

Osteria al Ponte

Tel. 091 753 30 30 | 6677 Aurigeno

Ristorante Fiorentina

Tel. 091 751 50 50 | 6600 Locarno

Ristorante Mare Monti

Tel. 091 760 92 92 | 6673 Maggia

Ristorante Ticinella

Tel. 091 791 30 65 | 6612 Ascona

Tibon Grill Bar

Tel. 091 751 06 06 | 6600 Locarno

Trattoria La Taverna

Tel. 091 792 30 02 | 6612 Ascona



Clicca qui e scopri i menù

LUGANESE

Antica Osteria del Porto

Tel. 091 971 42 00 | 6900 Lugano

Bigatt Hotel & Restaurant

Tel. 091 985 28 82 | 6900 Lugano Paradiso

Cala Melide

Tel. 091 226 16 99 | 6815 Melide

Grotto dal Fuin

Tel. 091 604 68 57 | 6982 Agno

Grotto Serta

Tel. 091 945 02 35 | 6814 Lamone

La casa del Cordon Bleu

Tel. 091 605 15 85 | 6963 Serocca D'Agno

La Locanda di Emilio

Tel. 091 940 68 88 | 6963 Pregassona

Ristorante La Pergola

Tel. 091 966 09 69 | 6814 Cadempino

Ristorante Parco Paradiso

Tel. 091 993 11 11 | 6900 Lugano Paradiso

Ristorante Pizzeria Cento

Tel. 091 795 12 12 | 6573 Magadino

Ristorante Pizzeria del Sole

Tel. 091 941 74 61 | 6963 Pregassona

Ristorante Taletè

Tel. 091 966 61 22 | 6814 Lamone

Seven Alma Food & Fun

Tel. 091 290 77 71 | 6901 Lugano

The Market

Tel. 079 907 83 85 | 6900 Lugano

MENDRISIOTTO E BASSO CERESIO

Albergo Ristorante Milano

Tel. 091 646 57 41 | 6850 Mendrisio

Antica Osteria del Leone Barberini

Tel. 091 630 06 36 | 6850 Mendrisio

Grotto Loverciano

Tel. 091 646 16 08 | 6874 Castel San Pietro

Ristorante Borgovecchio

Tel. 091 682 81 81 | 6828 Balerna

Ristorante Indipendenza

Tel. 091 683 04 04 | 6830 Chiasso

Ristorante Montalbano by Mirko Rainer

Tel. 091 647 12 06 | 6854 San Pietro



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

Decima Rassegna del



Albergo Pedrinis

Via Fontana di Scibar, 1 | 6760 Faido

Tel. 091 866 12 41

Sfilatino al prosciutto crudo
Pioradoro con Brie

CHF 25. –

Pizza al crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Grotto La 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 con formaggio Alpe Piandoss
24 mesi

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Hotel Ristorante Cereda

Via Locarno, 10 | 6514 Sementina

Tel. 091 851 80 80

Prosciutto crudo Pioradoro, fichi caramellati
alla cannella, soffice pan brioche e burro
composto

CHF 30. –

Uovo 62°, crema di zucca. finferli arrostiti in
manto di polvere di prosciutto Pioradoro

CHF 22. –

Mantecato di merluzzo avvolto nel prosciutto
Pioradoro, crema di cannelli al rosmarino e
perle di zucchine al burro

CHF 38. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristobar L'Ulivo

In Tirada, 31 | 6528 Camorino

Tel. 091 225 44 34

Gran raviolo ripieno di burrata
con scaglie di prosciutto crudo Pioradoro

CHF 18. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Giardino

Via Orico, 1 | 6500 Bellinzona

Tel. 078 311 40 83

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

Decima Rassegna del



Ristorante Grotto Cà Nostra

Via Orsellina, 77 | 6645 Brione sopra Minusio

Tel. 091 743 58 52

Flaminia "Cà Nostra" con crème fraîche,
Parmigiano e prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 28. –

Prosciutto Crudo Pioradoro con verdure
in agrodolce fatte in casa

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Pizzeria Grill La Lampara

Via Guisan, 3 | 6500 Bellinzona

Tel. 091 826 21 36

Pizza con prosciutto crudo Pioradoro e
luganighetta nostrana

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Pizzeria Stazione

Zona Chiesa | 6713 Malvaglia

Tel. 091 870 10 10

Filetto Nobile in crosta di Prosciutto Pioradoro
con erbe aromatiche, porcini trifolati e fondo
bruno alla senape con contorno di millefoglie
di patate e concassè di verdure

CHF 48. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Pizzeria Varano

Via Franco Zorzi 19 | 6500 Bellinzona

Tel. 091 825 23 07

Bruschetta con funghi porcini e prosciutto
crudo Pioradoro con scaglie di grana

CHF 18. –

Tagliatelle fatte in casa con ragù di prosciutto
crudo Pioradoro

CHF 32. –

Pizza con crema di zucca , chips di prosciutto
crudo Pioradoro e crema di stracciatella

CHF 30. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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 al zola e noci e petali di prosciutto crudo pioradoro

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Pizzeria Pomodoro

Via A. Giovannini 15 | 6710 Biasca

Tel. 091 862 49 13

Bruschetta con formaggio caprino pere e
prosciutto crudo Pioradoro con gocce di
riduzione di balsamico

CHF 22. –

Pizza con mozzarella, formaggio taleggio,
funghi porcini ,castagne caramellate con
prosciutto crudo Pioradoro

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Ristoranti del

Locarnese e Valli



Il Prosciutto crudo Pioradolo

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 Pioradolo: 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

Decima Rassegna del



Alle Torri Snack Bar

Via Lavizzari 14 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 45 45

Panino Vallemaggia farcito a freddo con prosciutto Crudo Pioradoro, formaggella di montagna, lamelle croccanti di mela verde biologica, miele di robinia e noci.

CHF 19. –

Piatto Vallemaggia con prosciutto Crudo Pioradoro, formaggella di montagna, lamelle croccanti di mela verde biologica, miele di robinia e noci

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Bar Sport Ristorante Pizzeria

Via A.Giovannini, 2 | 6710 Biasca

Tel. 091 224 11 65

Crostino di pane con burrata e
Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 21. –

Crema di zucca con crostini e mousse
di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 22. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Cantina 1896

Piazza Grande, 26 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 48 15

Risotto cremoso all'uva americana, tra dolcezza e freschezza, completato dalla sapidità del Prosciutto crudo Pioradoro croccante e dalla nota morbida e avvolgente di Buscion di Capra

CHF 24. –

Pizza bianca con base cremosa al taleggio, Prosciutto crudo Pioradoro, rucola e chicchi di melograno

CHF 20. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



La Corte del Negromante

Borghese, 14 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 03 63

Pizza bianca con tartufo e
Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 28. —

Risotto con porcini e dadini
di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 25. —



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



La Fontana Ristorante & Bar

Via ai Monti della Trinità, 44 | 6600 Locarno

Tel. 091 756 00 79

Gnocchetti di patate al rosmarino con crema di parmigiano, aglio nero e crumble di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 27. –

Lombata di cerbiatto avvolta nel Prosciutto crudo Pioradoro e nella verza, polenta rossa di Ascona rosolata, funghi porcini, gel di ribes, crema di topinambur e jus al Porto rosso

CHF 45. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Mezzaluna Ristorante Pizzeria

Nosette, 21 | 6595 Riazzino

Tel. 091 840 96 48

Gnocchetti sardi con crema al Castelmagno
e rosette di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 25. –

Pizza con mozzarella di bufala e
Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Osteria al Ponte

La Cantonál, 11 | 6677 Aurigeno

Tel. 091 753 30 30

Pinsa con burrata, pomodorini confit e Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 23. –

Gnocchi con fonduta di formaggio d'alpe e Prosciutto crudo Pioradoro croccante

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Fiorentina

Via Sant'Antonio 10 | 6600 Locarno

Tel. 091 751 50 50

Bruschetta di polenta croccante con Prosciutto
crudo Pioradoro e mozzarella di bufala

CHF 16. –

Risotto al Merlot rosso con radicchio
e rose di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 27. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Mare Monti

La Cantonà, 9 | 6673 Maggia

Tel. 091 760 92 92

Involantino di Prosciutto Crudo Alpe Pioradoro,
Barbabietola e feta con insalatina di finocchio
e radicchio e salsa al miele

CHF 26,50. –

Pizza con Prosciutto crudo Alpe Pioradoro,
pepe della Vallemaggia, scaglie di pecorino e
pomodorini secchi

CHF 24,50. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Ticinella

Via Vorame 86 | 6612 Ascona

Tel. 091 791 30 65

Bruschettone con Prosciutto crudo Pioradoro,
composta di fichi e mandorle tostate

CHF 18,50. –

Saltimbocca di filetto di maialino avvolto
nel Prosciutto crudo Pioradoro e salvia,
su risotto allo zafferano e coulis di parmigiano

CHF 36,50. –

Pinsa Ticinella con pomodoro datterino, fior di latte,
pomodorini e Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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

Decima Rassegna del



Trattoria La Taverna

Baragge, 3 | 6612 Ascona

Tel. 091 792 30 02

Spaghetti alla carbonara ticinese con
Prosciutto crudo Pioradoro, pecorino
stagionato ticinese della Fattoria del Faggio
e pepe aromatizzato in Valle Maggia

CHF 24,50. –

Rosette di Prosciutto crudo Pioradoro con
burratina e fichi

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

Decima Rassegna del



Antica Osteria del Porto

Via Foce, 9 | 6900 Lugano

Tel. 091 971 42 00

Gnocco fritto con Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 28. –

Saltimbocca con Prosciutto crudo Pioradoro
e purè di patate

CHF 36. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Bigatt Hotel & Restaurant

Via Carona, 41 | 6900 Lugano Paradiso

Tel. 091 985 28 82

Bruschetta del Bigatt con ricotta al
prezzemolo, cabis rosso marinato al cumino
e Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 19. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Cala Melide

Via Alla Bola, 12 | 6815 Melide

Tel. 091 226 16 99

Crema di zucca con Prosciutto crudo
Pioradoro, caprino, nocciole tostate e
riduzione di aceto balsamico

CHF 22. —

Gnocchi di patate al burro con Prosciutto
crudo Pioradoro, maggiorana e funghi porcini

CHF 26. —



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro



IL PROSCIUTTO CRUDO CHE RESPIRA LE ALPI SVIZZERE

Grotto 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

Decima Rassegna del



Grotto Serta

Via Serta, 6 | 6814 Lamone

Tel. 091 945 02 35

La Leventina si racconta alla Campania:
tagliere di Prosciutto crudo Pioradoro,
formaggio dell'Alpe Piora e pan fritto

CHF 28. –

Risotto verde al prezzemolo con Prosciutto
crudo Pioradoro croccante e funghi porcini

CHF 30. –

Medaglioni di vitello avvolti nel Prosciutto
crudo Pioradoro con patate country
e verdure di stagione

CHF 53. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



La Casa del Cordon Bleu

Via Fontanelle, 1 | 6982 Agno

Tel. 091 605 15 85

Antipasto di Prosciutto Crudo Pioradoro
e formaggio Piora

CHF 25. –

Cordon bleu di maiale ripieno di Prosciutto crudo Pioradoro e
blu di capra, con impanatura classica

CHF 44. –

Cordon bleu aperto di maiale, impanato classico, con Prosciutto
crudo Pioradoro e rucola in superficie

CHF 44. –

Cordon bleu di vitello ripieno di Prosciutto crudo Pioradoro e
blu di capra, con impanatura classica

CHF 54. –

Cordon bleu aperto di vitello, impanato classico, con Prosciutto
crudo Pioradoro e rucola in superficie

CHF 54. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



La Locanda di Emilio

Viale Cassone, 3 | 6963 Pregassona

Tel. 091 940 68 88

Pizza al Prosciutto Crudo Pioradoro

CHF 24. –

Il tagliere di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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

Decima Rassegna del



Ristorante Parco Paradiso

Via Carona, 27 | 6900 Lugano Paradiso

Tel. 091 993 11 11

Prosciutto crudo Pioradoro stagionato all'Alpe
con tortino ai fichi freschi marinati al vino Porto

CHF 24. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



Ristorante Pizzeria Cento

Via Cantonale, 100 | 6573 Magadino

Tel. 091 795 12 12

Pizza con Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 28. –

Prosciutto crudo Pioradoro con mozzarella
di bufala

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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

Decima Rassegna del



Ristorante Taletè

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

Decima Rassegna del



Seven Alma Food & Fun

Via Chiarina Stauffacher, 1 | 6901 Lugano

Tel. 091 290 77 71

Alma's Alpe Piora – pomodoro San Marzano,
parmigiano, Prosciutto crudo Pioradoro,
straciatella, rucola e pomodorini

CHF 28. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del

Prosciutto Crudo Pioradoro



IL PROSCIUTTO CRUDO CHE RESPIRA LE ALPI SVIZZERE

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

Decima Rassegna del



Albergo Ristorante Milano

Via Stefano Franscini, 6 | 6850 Mendrisio

Tel. 091 646 57 41

Insalatina di carciofi crudi e scaglie di
stravecchio della Valle Maggia con
Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 26. –

Risottino mantecato con formaggella della
Valle di Blenio e Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 28. –

Saltimbocca di vitello con Prosciutto crudo
Pioradoro e purea di patate

CHF 41. –

Pizza con Prosciutto crudo Pioradoro, fior di
latte, porcini, carciofi e scaglie di grana

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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

Decima Rassegna del



Grotto Loverciano

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

Risotto al Merlot con Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 24. –

Saltimbocca con Prosciutto crudo
Pioradoro e risotto alla parmigiana

CHF 32. –

Gnocchi di patate fatti in casa
con ragù di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 25. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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

Decima Rassegna del



Ristorante Indipendenza

Via Bossi 2 | 6830 Chiasso

Tel. 091 683 04 04

Risotto alla zucca con Prosciutto
crudo Pioradoro croccante

CHF 29. –

Gnocchi fatti in casa al pesto del nostro orto
con roselline di Prosciutto crudo Pioradoro

CHF 30. –

Pinsa con mozzarella di bufala,
Prosciutto crudo Pioradoro,
pomodorini e rucola

CHF 26. –



scopri di più
sulla rassegna Pioradoro

Decima Rassegna del



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