1935
2025

90 anni

Valcanover

Nel 1935 nasce la Trattoria Valcanover

en do che se magna ancora come alora i pesatei

Agli inizi degli anni '30 nasce la Trattoria Valcanover grazie ai nonni Maria e Guglielmo. Ai tempi si usava cucinare il pesce del Lago di Caldonazzo e in molti, dopo essersi rinfrescati nelle acque del nostro lago, si fermavano qua da noi per far merenda con i pesatei.

Negli anni, grazie al figlio Marco e alla moglie Felicita, il locale si è evoluto continuando la sua tradizione. Ora noi nipoti Manuel e Monica assieme a Michele cerchiamo sempre di migliorarci; anche per questo negli ultimi anni stiamo cercando di adottare alcune filosofie che hanno per scopo la promozione del cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità rispettando il territorio e le tradizioni locali.

RISTORANTE

ANTIPASTI

antipasti

GRAN ANTIPASTO MISTO VALCANOVER* 18,50
con capesante gratinate, salmone marinato, polpo,
cocktail di gamberi, carpaccio di tonno e crostino di pane

INSALATA DI POLPO* 15,00
con verdure croccanti marinate

PEPATA DI COZZE 14,50
con pomodoro

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 18,50
tortino di patate*, carpaccio di carne salada, lucanica stagionata,
speck, salame di cinghiale e crostone

VITELLO TONNATO 15,50

LE NOSTRE TARTARE

le nostre tartare

TARTARE DI TONNO* 19,00
olio al prezzemolo, agrumi e pomodorini

TARTARE DI MANZO 19,00
cipolla, aglio, rosso d'uovo, tabasco, brandy, prezzemolo, capperi e acciughe

TARTARE DI CARNE SALADA 19,00
olio, limone, mela golden e senape

RISTORANTE

PRIMI PIATTI

primi piatti

LO SPAGHETTO felicetti ALLO SCOGLIO* 18,50

LO SPAGHETTO felicetti ALLE VONGOLE 18,00

BIGOI FATTI IN CASA* 16,50
con carbonara di pesce spada e salmone

RAVIOLO DI CAPASANTA* 15,00
condito con ragù di gamberi e nero di seppia

RISOTTO MOJITO 16,50
con lime, menta, tartar di gamberi, rum e zucchero di canna

MACCHERONCINO GOLOSO 13,00
con zafferano, mousse di burrata, pomodorini, polvere di piastacchio e basilico

LA TAGLIATELLA FATTA IN CASA 13,00
con ragù di cinghiale

KRÒPFEN TIPICI DELLA VALLE DEI MOCHENI* 14,50
ravioli ripieni di verza, porri, formaggi misti, serviti con crema di burro e salvia

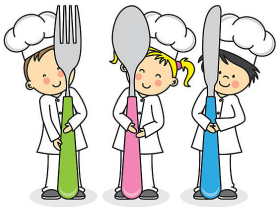
STRANGOLAPRETI FATTI IN CASA* 13,00
alla trentina con porcini

RISTORANTE

SECONDI PIATTI

I NOSTRI CLASSICI PESCIOLINI DI LAGO FRITTI*	13,50
LA NOSTRA FRITTURA DI MARE*	21,00
POLPO ALLA GRIGLIA* accompagnato da maionese all'aglio nero	23,00
TAGLIATA DI TONNO* in crosta di sesamo e semi di papavero	23,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE*	30,00
SALMERINO ALLA GRIGLIA	20,00
SALMONE AL FORNO accompagnato da spinacini	20,00
LUCIOPERCA ALLA MEDITERRANEA* accompagnato da polenta e salsa di pomodorini, capperi, acciughe, olive taggiasche e basilico	20,00
CARTUCCERA DI COSTINE DI MAIALE con salsa barbecue	18,50
CARNE SALADA ALLA GRIGLIA con fagioli, cipolla e cavolo cappuccio	17,00
TAGLIATA DI MANZO su letto di rucola con scaglie di Trentingrana e crema balsamica	23,00
TOMAHAWK DI MAIALE	19,00

Tutti i secondi vengono serviti con contorno



MENÙ BAMBINI

PASTA FATTA IN CASA al pomodoro o ragù	8,00
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE*	12,00
WURSTEL E PATATINE FRITTE*	9,00
HAMBURGER E PATATINE FRITTE*	9,00
PIZZA CHIPS pomodoro, mozzarella, patatine fritte	8,00
PIZZA WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel	8,00

RISTORANTE

INSALATE & CONTORNI

POKÈ AL TONNO 14,00
Quinoa,tonno fresco, hummus, radicchio rosso, insalata verde e nocciole

POKÈ DI RISO 14,00
Riso, gamberetti, anacardi, zucchine alla griglia, avocado, insalata verde, pomodorini e mela

INSALATA LA MEDITERRANEA 13,00
insalata verde, pomodorini, olive taggiasche, burrata, tonno e basilico

INSALATA MERAVIGLIOSA 13,00
insalata verde, pomodorini, bresaola, carciofi, olive e grana

INSALATA FRESCA 13,00
insalata verde, pomodorini, cetrioli, cipolla di tropea, feta greca

INSALATA MISTA 4,50

VERDURA ALLA GRIGLIA 4,50

INSALATA DI CAPPUCCIO 4,50

PATATINE FRITTE* 4,50

PATATE AL FORNO 4,50

PIZZERIA

i nostri IMPASTI

DI CAMPO con chia, curcuma, zucca, lino e sesamo	1,50
SENZA GLUTINE	3,00
TRADIZIONALE	

VARIAZIONI DI PIZZA DA 0,50 A 2,00 EURO

PIZZERIA

SPECIALI

COLONNATA 15,00
Fior di latte, porro, lardo di Colonnata, pomodorini confit, basilico

BURRATA 15,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, rucola, basilico

ESTIVA 14,50
Fior di latte, pomodorini confit, rucola, scaglie di Trentingrana, basilico

TIVOLI 14,50
Fior di latte, carciofi alla romana, prosciutto cotto (dopo cottura), scaglie di Trentingrana, basilico

VALCANOVER 16,00
Pomodoro 100% italiano, polpo, tonno, gamberi, pomodorini confit, basilico

LA TREVISO 11,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, radicchio, guanciale, basilico, scaglie di trentingrana

BATTIPAGLIA 11,50
Fior di latte, pomodorini confit, bufala affumicata, speck, porcini, basilico

DELL'ORTO 12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, malanzane, zucchine, radicchio, rucola, carciofi, basilico

'O SOLE MIO 11,00
Pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala e pomodorini confit, basilico

CARBONARA 10,50
Fior di latte, guanciale, uovo, pepe, Trentingrana, basilico

PISTARELLA 12,00
Fior di latte, burrata, mortadella, granella di pistacchi, basilico

PIZZERIA

PARMIGGIANA DOC 11,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, melanzane, trentin grana, pasta di lucanica, basilico

TOP 12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante della mac. Eccher, cipolla di Tropea, gorgonzola, basilico

TRENTINA 12,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, lucanica trentina, misto funghi, vezzena, basilico

PANTELLERIA 11,80
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, capperi, peperoni, salamino, cipolla caramellata di Tropea, basilico

MONICA 14,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, tonno fresco in crosta di sesamo, feta greca, capperi, basilico

FELICITA 11,90
Fior di latte, radicchio, gorgonzola, granella di noci, speck (dopo cottura), basilico

SISSI 11,50
Pomodoro 100% italiano, burrata, olio extravergine, olive, basilico

CALABRESE DOC 11,90
Fior di latte, aglio, peperoncino, cipolla caramellata di Tropea, 'nduja, basilico

GIOIOSA IONICA 14,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, patate, 'nduia, burrata, basilico

FIORDO 14,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salmone marinato, stracciatella di burrata, zucchine grigliate, basilico

VESUVIO 11,80
Fior di latte, friarielli, salsiccia, provola affumicata, basilico

BORMIO 11,80
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, bresaola, rucola, Trentingrana, basilico riduzione di aceto balsamico

REGGIO 10,80
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante, peperoni, prosciutto cotto, aglio, basilico

PIZZERIA

SACCO DI PATATE 12,00
Pomodoro 100% italiano, patate saltate, rosmarino, guanciale, bufala (dopo cottura),basilico

GALLIPOLI 12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, gamberetti, acciughe del mare di Sicilia, zucchine, basilico

MAR DI SICILIA 12,50
Pomodoro 100% italiano, acciughe del mar di Sicilia, pomodorini confit, stracciatella di burrata, basilico

CALZONE DEL FRANCO 12,50
Formaggi misti, speck, rucola, salsa di pomodoro, basilico

LE SOLITE

MARGHERITA 8,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, olio extravergine, basilico

MARINARA 7,00
Pomodoro 100% italiano, aglio fresco, origano, basilico

NAPOLI 8,60
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, acciughe del mare di Sicilia, origano, basilico

PROSCIUTTO E FUNGHI 9,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi di bosco, basilico

CAPRICCIOSA 10,90
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi di bosco, carciofi alla romana, basilico

ROMANA 9,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, acciughe del mare di Sicilia, capperi, basilico

CALZONE 12,00
Misto funghi, prosciutto cotto,ricotta, salsa di pomodoro dopo cottura, basilico

BEVANDE

ACQUA MINERALE MICROFILTRATA		3,00
VINO ROSSO CABERNET DELLA CANTINA DI TOBLINO VINO BIANCO CHARDONNAY DELLA CANTINA DI RIVA DEL GARDA	1 l. 1/2 l. 1/4 l.	13,00 8,00 5,00
BIRRA ANTONIUS HELL_NO ALCOOL La birra chiara del Birrificio Antonius in versione analcolica	0,33 l.	5,00
BIRRA ANTONIUS WEISSBIER_NO ALCOOL La Weissbier del Birrificio Antonius in versione analcolica	0,33 l.	5,00
BIBITA PICCOLA		3,50
BIBITA MEDIA		6,00
CAFFÈ		1,50
CAFFÈ CORRETTO		2,00

BIRRA ALLA SPINA

birra alla spina

ANTONIUS HELL — 0,3 l. 3,60 / 0,5 l. 5,50 / 1 l. 10,00
Birra chiara, a bassa gradazione, fragrante e leggera, prodotta dal piccolo birrificio di Fie allo Sciliar. Alcool: 4,8% vol

ANTONIUS WEISSBIER — 0,3 l. 4,50 / 0,5 l. 6,80
Birra di frumento, fresca e leggera, torbida naturale con aroma fruttato da malto di grano di alta qualità. Alcool: 4,8% vol

RIEGELE KELLERBIER — 0,3 l. 3,80 / 0,5 l. 6,00
Birra torbida, non filtrata, ambrata dal gusto fruttato. Birra non pastorizzata. Alcool: 4,5% vol

HOEGAARDEN — 0,25 l. 4,00 / 0,5 l. 6,50
Gusto fragrante e speziato dal sapore fruttato e dissetante. Birra bianca, non filtrata. Alcool: 4,8% vol

BIRRA ARTIGIANALE

birra artigianale

BLACK SHEEP bottiglia da 0,33 cl. — 5,00
Birra di colore nero. I mix di malti e luppoli inglesi le dona un corpo deciso, con note intense di caffè e un retrogusto di cacao. Amara il giusto, secca e facile da bere. Alcool: 6,0% vol

CANAPA bottiglia da 0,33 cl. — 5,00
Birra di colore giallo carico. Fresca, dissetante e deliziosamente resinosa. Il dolce del malto bilanciato ai luppoli aromatici e la canapa di montagna di Dolomiti BioHemp rendono questa Blond Ale Unica Alcool: 5,5% vol

FREE BARABBA bottiglia da 0,33 cl. — 5,00
Birra di colore giallo paglierino. Dal gusto di pompelmo, frutti rossi e sul finire la leggera acidità di questa birra ricorda il lime. Alcool: 4,5% vol

MISS HERKULES - SENZA GLUTINE bottiglia da 0,33 cl. — 6,00
Birra di colore giallo. Ricca del sapore del cereale. Il bouquet fresco è donato dal generoso uso del "mitico" luppolo Herkules, che bilancia la sua dolcezza. Al primo sorso il sapore del cereale avvolge il palato, lasciando in bocca un amaro amabile e persistente. Alcool: 4,8% vol

BIRRA DI FIEMME
BIRRA ARTIGIANALE DAL 1999

La Birra di Fiemme è la birra di una delle vallate più suggestive e amene del Trentino Alto Adige dove la ricchezza di un acqua pura e la voglia di tradizione hanno riprodotto quell'antica alchimia che qui per secoli ha permesso di produrre una delle bevande più dissetanti, naturali e sane che all'uomo è dato di creare: una birra unica, dal gusto pieno e ricercato.

BOLLICINE

BOLLICINE A METODO CLASSICO DEL TERRITORIO

AZIENDA AGRICOLA CENCI - CASTELNUOVO (TN)

Cenci Brut Nature	35,00
Cenci Brut	30,00

CANTINA MICHELE SARTORI - TENNA (TN)

Trento Doc Extra Brut	45,00

CANTINA - ISERA (TN)

907 Collezione Trento DOC	35,00

CANTINA EDRIZZI ELIO - MEZZOCORONA (TN)

Basiliscus Trento DOC	40,00

CAVIT - RAVINA (TN)

Altemasi Brut Millesimato	35,00

MASO MARTIS - MARTIGNANO (TN)

Maso Martis Brut Blanc de Blancs bio	45,00
Maso Martis Riserva dosaggio zero bio	65,00
Maso Martis Rosè Extra Brut bio	60,00

VALENTINI DI WEINFIELD - NOGAREDO (TN)

Valentini Brut Millesimato	45,00
Arminio Valentini Riserva	60,00

PISONI - SARCHE (TN)

Pisoni Brut classico millesimato	35,00

POJER E SANDRI - FAEDO (TN)

Pojer e Sandri Brut Rosè	50,00
Zero Infinito metodo ancestrale	35,00

FRATELLI FERRARI - RAVINA (TN)

Ferrari Perlè Millesimato 60 mesi	60,00
Ferrari Maximum 36 mesi	40,00
Ferrari Demi-Sec	42,00
Giulio Ferrari Riserva del fondatore	240,00

BOLLICINE

FRANCIACORTA E CHAMPAGNE

CA' DEL BOSCO - ERBUSCO (BS)

Ca' del Bosco Vintage Collection Saten	85,00
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut	60,00

ENCRY - MESRIL SUR OGER - FRANCIA

Encry Brut Grand Crù	120,00

POL ROGER - EPERNAY - FRANCIA

Pol Roger Pure Extra Brut	120,00
Pol Roger Brut Vintage	190,00

BOLLICINE METODO MARTINOTTI PROSECCO

BISOL - VALDOBBIADENE (TV)

Jelo Extradry DOCG	20,00

ASTORIA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE (TV)

Prosecco DOC Millesimato	18,00

COLESEL - VALDOBBIADENE (TV)

Prosecco Cartizze DOCG	30,00

BIANCHI

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

CANTINA D'ISERA - ISERA (TN)

Chardonnay	18,00
Müller Tthurgau	18,00
Pinot Grigio	18,00

CANTINA GRIGOLETTI - NOMI (TN)

Pinot Grigio	20,00
Chardonnay	20,00
Chardonnay L'Operat	25,00

CANTINA FAGARINI - NOVALEDO (TN)

Müller Thurgau	25,00

CANTINA FANTI - PRESSANO (TN)

Chardonnay	36,00
Manzoni Bianco	36,00
Isidor	40,00

CANTINA POJER E SANDRI - FAEDO (TN)

Müller Thurgau Palai IGT	25,00

MASO CANTANGHEL - LAVIS (TN)

Pinot Grigio	25,00
Sauvignon Blanc	30,00

SERS! - LAVIS (TN)

Blanc de Sers	19,00

CANTINA FRANCESCO POLI SANTA MASSENZA (TN)

Nosiola bio	23,00

CANTINA MASO POLI - LAVIS (TN)

Riesling	23,00

CANTINA SAN LEONARDO - AVIO (TN)

Sauvignon Vette	26,00

VINI BIANCHI DELL'ALTO ADIGE

CANTINA VILLSCHEIDER - VALLE ISARCO (BZ)

Kerner Valle Isarco	26,00
Sylvaner Valle Isarco	26,00

CANTINA JOSEF WEGHER - APPIANO (BZ)

Gewürstraminer	28,00

CANTINA KOBLER - MAGRÉ (BZ)

Gewürstraminer Feld	35,00

CANTINA COLTERENZIO - CORNAIANO (BZ)

Riesling Harrer	28,00
Pinot Bianco Classic Cora	25,00

VINI BIANCHI ITALIANI

CANTINA CÀ LOJERA - LOMBARDIA

Lugana DOC	25,00

CANTINA MARCHESI ANTINORI - TOSCANA

Guado al Tasso Vermentino Bolgheri DOC	30,00

TENUTE CAVALIER PEPE - CAMPANIA

Lila Irpina Falanghina DOC	25,00
Fiano di Avellino	28,00

IPPOLITO - CALABRIA

Mare Charo Cirò (uve greco)	25,00

MENCARONI FEDERICO - MARCHE

Isola Verdicchio Castelli di Jesi DOP	25,00

GENERAZIONE ALESSANDRO - SICILIA

Etna Bianco DOC	28,00

ROSATI

VINI ROSATI DEL TERRITORIO E D'ITALIA

CANTINA FRANCESCO POLI - TRENTO
Schiavia bio 23,00

TENUTA ROTTENSTEINER - BOLZANO
Lagrein Rosé 25,00

AZIENDA VINICOLA RIVERA - BARLETTA
Pungirosa Rosato 25,00

LE FRAGHE - VERONA
Bardolino DOC Chiaretto 28,00

ROSSI

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

CANTINA D'ISERA - ISERA (TN)
Marzemino Etichetta Verde 30,00
Marzemino Linea Classica 28,00

CANTINA S. LEONARDO - AVIO (TN)
Terre di San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) 30,00
San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) 120,00

CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI MEZZOCORONA (TN)
Teroldego 23,00
Lagrein 23,00

CANTINA MONFORT - LAVIS (TN)
Pinot Nero Monfort 30,00

MASO CANTANGHEL - LAVIS (TN)
Pinot Nero Vigna Cantanghel 45,00

CANTINA GRIGOLETTI - NOMI (TN)
Trentino Merlot Antica Vigna 30,00
Gonzalier IGT Dolomiti Rosso 38,00
Marzemino 22,00

VINI ROSSI DELL'ALTO ADIGE

TENUTA PRACKFOL - FIÈ ALLO SCILIAR (BZ)
Blauburgunder Riserva 45,00

CANTINA JOSEF WEGER - APPIANO (BZ)
Lagrein Dunkel Stoa Classico 27,00

VINI ROSSI ITALIANI

CANTINA SPERI - VENETO
Valpollicella Classico 25,00
Valpollicella Classico Superiore Sant'Urbano 40,00

AZIENDA AGRICOLA RAINERI - PIEMONTE
Barbera D'alba Superiore Sagrin 35,00

CANTINA MARCHESI ANTINORI - TOSCANA
Villa Antinori Chianti Classico 45,00

CANTINA PAOLO LEO - PUGLIA
Passo del Cardinale Primitivo DOP 30,00

GENERAZIONE ALESSANDRO - SICILIA
Croceferro Etna Rosso DOC 30,00

CANTINA DIVINJA - EMILIA ROMAGNA
Lambrusco di Modena il Morro 28,00
Lambrusco di Sorbara Unico 25,00

ALLERGENI

- GLUTINE
- CROSTACEI
- PESCE
- UOVA
- FRUTTA A GUSCIO
- SOIA
- LATTE
- SEDANO
- SENAPE
- SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA
- MOLLUSCHI
- LUPINI
- ARACHIDI
- PIATTO TIPICO DEL TRENTINO
- PIATTO VEGETARIANO
- * PRODOTTO CONSERVATO A TEMPERATURA SOTTO ZERO

COPERTO EURO 2,20

SEGUICI SU

Albergo Ristorante
Pizzeria Valcanover

ristorante_valcanover

FREE WiFi
con accesso dalla pagina Facebook