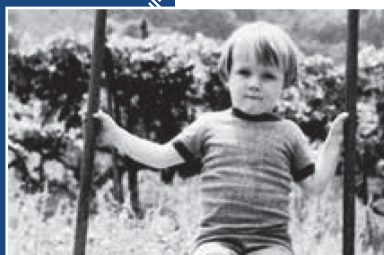




Nel 1935 nasce la Trattoria Valcanover en do che se magna ancora come allora i pesatei

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.





ANTIPASTI

GRAN ANTIPASTO MISTO VALCANOVER*    	18,50
con capesante gratinate, salmone marinato, carpaccio di pesce spada, cocktail di gamberi, carpaccio di tonno e crostino di pane	
CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO  	15,00
con letto di finocchi e arancie	
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

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	



PRIMI PIATTI

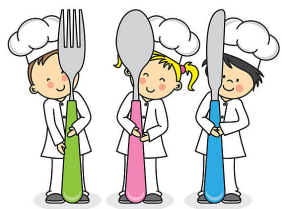
LO SPAGHETTO felicetti ALLO SCOGLIO*	  	18,50
LO SPAGHETTO felicetti ALLE VONGOLE	 	18,00
BIGOI FATTI IN CASA*	     	16,50
con carbonara di pesce spada e salmone		
RAVIOLO DI CAPASANTA*	   	15,00
condito con ragù di gamberi e nero di seppia		
RISOTTO MOJITO	  	16,50
con lime, menta, tartar di gamberi, 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		
  CANEDERLI FATTI IN CASA*	   	13,00
alla trentina crema di burro salvia		



SECONDI PIATTI

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

Tutti i secondi vengono serviti con contorno



MENÙ BAMBINI

PASTA FATTA IN CASA    8,00
al pomodoro o ragù

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE*    12,00

WURSTEL E PATATINE FRITTE*   9,00

HAMBURGER E PATATINE FRITTE*  9,00

 PIZZA CHIPS   8,00
pomodoro, mozzarella, patatine fritte

PIZZA WURSTEL   8,00
pomodoro, mozzarella, wurstel





INSALATE & CONTORNI

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



i nostri IMPASTI

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



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, fior di latte, 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	



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	



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	



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



BIRRA ALLA SPINA



ANTONIUS HELL

Birra chiara, a bassa gradazione, fragrante e leggera,
prodotta dal piccolo birrificio di Fie allo Sciliar. Alcool: 4,8% vol

0,3 l. 3,60
0,5 l. 5,50
1 l. 10,00



ANTONIUS WEISSBIER

Birra di frumento, fresca e leggera, torbida naturale con aroma
fruttato da malto di grano di alta qualità. Alcool: 4,8% vol

0,3 l. 4,50
0,5 l. 6,80



RIEGELE KELLERBIER

Birra torbida, non filtrata, ambrata dal gusto fruttato.
Birra non pastorizzata. Alcool: 4,5% vol

0,3 l. 3,80
0,5 l. 6,00



HOEGAARDEN

Gusto fragrante e speziato dal sapore fruttato e dissetante.
Birra bianca, non filtrata. Alcool: 4,8% vol

0,25 l. 4,00
0,5 l. 6,50

BIRRA ARTIGIANALE

BLACK SHEEP bottiglia da 0,33 cl.

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

5,00

CANAPA bottiglia da 0,33 cl.

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

5,00

FREE BARABBA bottiglia da 0,33 cl.

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

5,00

MISS HERKULES - SENZA GLUTINE bottiglia da 0,33 cl.

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

6,00



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 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 WEINFELD - 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



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

BOLLCINE METODO MARTINOTTI
PROSECCO

BISOL - VALDOBBIADENE (TV)	
Jelo Extradry DOCG	20,00
ASTORIA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE (TV)	
Prosecco DOC Millesimato	18,00
COESEL - 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 VILLSCHIEDER - VALLE ISARCO (BZ)

Kerner Valle Isarco

26,00

Sylvaner Valle Isarco

26,00

CANTINA JOSEF WEGHER - APPIANO (BZ)

Gewürstraminer

28,00

CANTINA KOBLEK - 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 Pungiroso Rosato	25,00
LE FRAGHE - VERONA Bardolino DOC Chiaretto	28,00

ROSSI

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

CANTINA D'ISERA - ISERA (TN) Marzemino Etichetta Verde Marzemino Linea Classica	30,00 28,00
CANTINA S. LEONARDO - AVIO (TN) Terre di San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere)	30,00 120,00
CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI MEZZOCORONA (TN) Teroldego Lagrein	23,00 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



con accesso dalla pagina Facebook