

1935 2025 90 anni

Valcanover

Die Trattoria Valcanover wurde 1935 gegründet damit die Pesaros noch immer so grossartig sind wie damals

Die Trattoria Valcanover wurde Anfang der 1930er Jahre dank der Großeltern Maria und Guglielmo gegründet. Damals haben wir Fisch aus dem Caldonazzosee zubereitet und viele Leute haben hier Halt gemacht, nachdem sie sich im Wasser unseres Sees erfrischt hatten, um eine Kleinigkeit mit Pesatei zu essen.

Im Laufe der Jahre hat sich das Restaurant dank seines Sohnes Marco und seiner Frau Felicita weiterentwickelt und seine Tradition fortgeführt. Jetzt versuchen wir Enkelkinder Manuel und Monica zusammen mit Michele immer, uns zu verbessern. Aus diesem Grund haben wir in den letzten Jahren versucht, einige

Philosophien, die darauf abzielen, Lebensmittel als Träger von Genuss, Kultur, Traditionen und Identität zu fördern und gleichzeitig das Territorium und die lokalen Traditionen zu respektieren.





ANTIPASTI

- GRAN ANTIPASTO MISTO VALCANOVER***      18,50
 Gemischte Valcanover-Vorspeise mit überbackenen Jakobsmuscheln, mariniertem Lachs, schwertfisch-carpaccio ,Garnelencocktail, Thunfischcarpaccio und Brotcroutons
- GERÄUCHERTES SCHWERTFISCH-CARPACCIO**   15,00
 mit einem Bett aus Fenchel und Orangen
- GEPFEFFERTE MUSCHELN MIT TOMATEN**    14,50
 Mit Tomaten
- ψ TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**      18,50
 Kalte Aufschnittplatte Kartoffelkuchen*, gesalzenes Fleischcarpaccio, gewürzte Lucanica, Speck, Wildschweinsalami und Crouton mit Schmalzpastete
- KALBFLEISCH MIT THUNFISCH**  15,50

LE NOSTRE TARTARE

- TARTARE DI TONNO***      19,00
 Petersilien-, Zitrus- und Kirschtomatenöl
- TARTARE DI MANZO**    19,00
 Zwiebel, Knoblauch, Eigelb, Tabasco, Brandy, Petersilie, Kapern und Sardellen
- TARTARE DI CARNE SALADA**   19,00
 Öl, Zitrone, Goldener Apfel und Senf



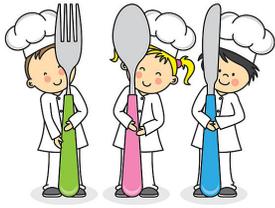
PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO felicetti ALLO SCOGLIO*   	18,50
Spaghetti Felicetti mit Meeresfrüchten*	
LO SPAGHETTO felicetti ALLE VONGOLE  	18,00
Spaghetti Felicetti mit Venusmuscheln	
BIGOI FATTI IN CASA     	16,50
Hausgemachter Bigo mit Lachs und Lachs-Carbonara	
RAVIOLO DI CAPASANTA   	15,00
Jakobsmuschel-Ravioli gewürzt mit Knoblauchsauce und Fischsauce	
MOJITO RISOTTO   	16,50
mit Limette, Minze, Garnelentartar, Rum und braunem Zucker	
 MACCHERONCINO GOLOSO    	13,00
Köstliche Makkaroni mit Safran, Burrata-Mousse, Kirschtomaten, Pistazienpulver und Basilikum	
LA TAGLIATELLA FATTA IN CASA    	13,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout	
  KRÖPFEN TIPICI DELLA VALLE DEI MOCHENI    	14,50
Typische Krapfen aus dem Mocheni-Tal, Ravioli gefüllt mit Kohl, Lauch, gemischtem Käse, serviert mit Butter und Salbeicreme	
  STRANGOLAPRETI FATTI IN CASA    	13,00
Hausgemachte Strangolapreti alla trentina mit Steinpilzen	
  CANEDERLI FATTI IN CASA*    	13,00
mit butter und Salbeicreme	



SECONDI PIATTI

I NOSTRI CLASSICI PESCIOLINI DI LAGO FRITTI*  	13,50
Unser Klassiker gebratener Seefisch*	
LA NOSTRA FRITTURA DI MARE   	21,00
Unsere frittierten Meeresfrüchte	
POLPO* ALLA GRIGLIA   	23,00
Gegrillter Oktopus mit schwarzer Knoblauchmayonnaise	
TAGLIATA DI TONNO  	23,00
Thunfischscheiben in Sesam-Mohn-Kruste	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE*   	30,00
Gemischter Fischgrill*	
SALMERINO ALLA GRIGLIA  	20,00
Gegrillter Saibling	
SALMONE AL FORNO   	20,00
Gebackener Lachs dazu Spinati	
LUCIOPERCA ALLA MEDITERRANEA*   	20,00
Zander nach mediterraner Art, dazu Polenta und Kirschtomatensauce, Kapern, Sardellen, Taggiasca-Oliven und Basilikum	
CARTUCCERA DI COSTINE DI MAIALE  	18,50
Schweinerippchenkartusche mit Barbecuesauce	
 CARNE SALADA ALLA GRIGLIA 	17,00
Gegrilltes Pökelfleisch mit Bohnen, Zwiebeln und Kohl	
TAGLIATA DI MANZO  	23,00
Rindfleisch in Scheiben auf Rucola mit Trentingrana-Flocken und Balsamico-Creme	
 HIRSCHINTOPF MIT POLENTA 	18,00
mit Beerenmarmelade	



KINDERMENÜ

- PASTA FATTA IN CASA    8,00
Hausgemachte Pasta mit Tomaten oder Ragù
- COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE*    12,00
Hähnchenschnitzel und Pommes Frites*
- WURSTEL E PATATINE FRITTE*   9,00
Wurst und Pommes*
- HAMBURGER E PATATINE FRITTE*  9,00
Hamburger und Pommes Frites*
-  PIZZA CHIPS   8,00
Pizzachips Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites
- PIZZA WURSTEL   8,00
Pizzawurst Tomaten, Mozzarella, Wurst





INSALATE & CONTORNI

POKÈ AL TONNO    	14,00
Quinoa, frischer Thunfisch, Hummus, roter Radicchio, grüner Salat und Haselnüsse	
POKÈ DI RISO    	14,00
Reis, Garnelen, Haselnüsse, gegrillte Zucchini, Avocado, grüner Salat, Kirschtomaten und Apfel	
INSALATA LA MEDITERRANEA   	13,00
Grüner Salat, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Burrata, Thunfisch und Basilikum	
INSALATA MERAVIGLIOSA  	13,00
Grüner Salat, Kirschtomaten, Bresaola, Artischocken, Oliven und Parmesan	
INSALATA FRESCA  	13,00
Grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Tropea-Zwiebeln, griechischer Feta	
INSALATA MISTA	4,50
Gemischter Salat	
 VERDURA ALLA GRIGLIA	4,50
Gegrilltes Gemüse	
INSALATA DI CAPPUCCIO	4,50
Kohlsalat	
PATATINE FRITTE* 	4,50
Pommes frites*	
PATATE AL FORNO 	4,50
Gebackene Kartoffeln	



unser PIZZATEIG

DI CAMPO mit Chia, Kurkuma, Kürbis, Leinsamen und Sesam	1,50
GLUTENFREI	3,00
TRADITIONELL	



SPECIALI

COLONNATA  	15,00
Fior di Latte, Lauch, Colonnata-Schmalz, confierte Kirschtomaten, Basilikum	
BURRATA  	15,00
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Parmaschinken, frische Burrata, Rucola, Basilikum	
 ESTIVA  	14,50
Fior di Latte, confierte Kirschtomaten, Rucola, Trentingrana-Flocken, Basilikum	
TIVOLI  	14,50
Fior di Latte, Artischocken nach römischer Art, gekochter Schinken (nach dem Kochen), Trentingrana-Flocken, Basilikum	
VALCANOVER    	16,00
100 % italienische Tomaten, Oktopus, Thunfisch, Garnelen, kandierte Kirschtomaten, Basilikum	
LA TREVISO  	11,00
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Radicchio, Speck, Basilikum, Trentingrana-Flocken	
BATTIPAGLIA  	11,50
Fior di latte, pomodorini confit, bufala affumicata, speck, porcini, basilico	
 DELL'ORTO  	12,00
100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Auberginen, Zucchini, Radicchio, Rucola, Artischocken, Basilikum	
 'O SOLE MIO  	11,00
100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Büffelmozzarella und kandierte Kirschtomaten, Basilikum	
  	
CARBONARA	10,50
Fior di Latte, Speck, Ei, Pfeffer, Trentingrana, Basilikum	
  	
PISTARELLA	12,00
Fior di Latte, Burrata, Mortadella, gehackte Pistazien, Basilikum	



PARMIGGIANA DOC  	11,50
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Auberginen, Trentiner Grana, Lucanica-Nudeln, Basilikum	
TOP  	12,00
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, würzige Salami von Mac. Eccher, Tropea-Zwiebel, Gorgonzola, Basilikum	
TRENTINA  	12,50
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Lucanica aus dem Trentino, gemischte Pilze, Vezzena, Basilikum	
PANTELLERIA  	11,80
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Kapern, Paprika, Salami, karamellisierte Tropea-Zwiebel, Basilikum	
MONICA    	14,00
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, frischer Thunfisch in Sesamkruste, griechischer Feta, Kapern, Basilikum	
FELICITA   	11,90
Fior di Latte, Radicchio, Gorgonzola, gehackte Walnüsse, Speck (nach dem Kochen), Basilikum	
SISSI  	11,50
100 % italienische Tomaten, Burrata, natives Olivenöl extra, Oliven, Basilikum	
CALABRESE DOC  	11,90
Fior di Latte, Knoblauch, Chilischote, karamellisierte Tropea-Zwiebel, Nduja, Basilikum	
GIOIOSA IONICA  	14,50
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Kartoffeln, Nduia, Burrata, Basilikum	
FIORDO  	14,50
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, mariniertes Lachs, Burrata Stracciatella, gegrillte Zucchini, Basilikum	
VESUVIO  	11,80
Fior di Latte, Broccoli Rabe, Wurst, geräuchertes Provola, Basilikum	
BORMIO  	11,80
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Trentingrana, Basilikum, Balsamico-Essig-Reduktion	
REGGIO  	10,80
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, würzige Salami, Paprika, gekochter Schinken, Knoblauch, Basilikum	



SACCO DI PATATE  	12,00
100 % italienische Tomaten, Bratkartoffeln, Rosmarin, Speck, Büffelmozzarella (nach dem Kochen), Basilikum	
GALLIPOLI  	12,00
100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Garnelen, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, Zucchini, Basilikum	
MAR DI SICILIA  	12,50
100 % italienische Tomate, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, confierte Kirschtomaten, Stracciatella di Burrata, Basilikum	
CALZONE DEL FRANCO  	12,50
Käsemischung, Speck, Rucola, Tomatensauce, Basilikum	

LE SOLITE

 MARGHERITA  	8,00
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, natives Olivenöl extra, Basilikum	
 MARINARA  	7,00
100 % italienische Tomaten, frischer Knoblauch, Oregano, Basilikum	
NAPOLI   	8,60
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, Oregano, Basilikum	
PROSCIUTTO E FUNGHI  	9,50
100 % italienische Tomate, Fior di Latte, gekochter Schinken, gemischte Waldpilze, Basilikum	
CAPRICCIOSA  	10,90
100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, gekochter Schinken, gemischte Waldpilze, Artischocken nach römischer Art, Basilikum	
ROMANA   	9,00
100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, Kapern, Basilikum	
CALZONE  	12,00
Gemischte Pilze, Schinken Ricotta, Tomatensauce nach dem Kochen, Basilikum	



ACQUA MINERALE MICROFILTRATA		3,00
Mikrofiltriertes Mineralwasser		
VINO ROSSO CABERNET DELLA CANTINA DI TOBLINO		
Mikrofiltriertes Mineralwasser		
VINO BIANCO CHARDONNAY DELLA CANTINA DI RIVA DEL GARDA		
Chardonnay Weißwein vom Weingut 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
Das Helle Bier der Antonius Brauerei in alkoholfreier Variante		
BIRRA ANTONIUS WEISSBIER_NO ALCOOL	0,33 l.	5,00
Das Weißbier von Birrificio Antonius in der alkoholfreien Variante		
BIBITA PICCOLA		3,50
Kleines Getränk		
BIBITA MEDIA		6,00
Mittleres Getränk		
CAFFÈ		1,50
Kaffee		
CAFFÈ CORRETTO		2,00
Korrigierter Kaffee		



BIRRA ALLA SPINA



ANTONIUS HELL

Helles Bier, alkoholarom, aromatisch und leicht,
hergestellt von der kleinen Brauerei von. Alcool: 4,8% vol

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



ANTONIUS WEISSBIER

Weißbier, frisch und leicht, naturtrüb mit fruchtigem
Aroma aus hochwertigem Weizenmalz. Alcool: 4,8% vol

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



RIEGELE KELLERBIER

Trübes, ungefiltertes, bernsteinfarbenes Bier mit
fruchtigem Geschmack. Nicht pasteurisiertes Bier. Alcool: 4,5% vol

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



HOEGAARDEN

Duftender und würziger Geschmack mit fruchtigem
und durstlöschendem Aroma. Weißbier, ungefiltert. Alcool: 4,8% vol

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

BIRRA ARTIGIANALE

BLACK SHEEP bottiglia da 0,33 cl. 5,00

Schwarzes Bier. Die Mischung aus englischen Malzen und Hopfen verleiht ihm
ein kräftiger Körper mit intensiven Kaffeenoten und einem Nachgeschmack von Kakao.
Genau die richtige Bitterkeit, trocken und leicht zu trinken. Alcool: 6,0% vol

CANAPA bottiglia da 0,33 cl. 5,00

Tiefgelbes Bier. Frisch, durstlöschend und herrlich harzig. Die Süße des Malzes,
ausbalanciert mit dem aromatischen Hopfen und dem Berghanf von Dolomiti BioHemp,
machen dieses Blond Ale einzigartig. Alcool: 5,5% vol

FREE BARABBA bottiglia da 0,33 cl. 5,00

Strohgelbes Bier. Mit einem Geschmack von Grapefruit, roten Früchten und einer
leichten Säure im Abgang erinnert dieses Bier an Limette. Alcool: 4,5% vol

MISS HERKULES - GLUTENFREI bottiglia da 0,33 cl. 6,00

Gelb gefärbtes Bier. Reich an Getreidegeschmack. Das frische Bouquet entsteht durch
die großzügige Verwendung des „mythischen“ Herkules-Hopfens, der seine Süße aus-
gleicht. Schon beim ersten Schluck umhüllt der Geschmack des Getreides den Gaumen
und hinterlässt eine angenehme und anhaltende Bitterkeit im Mund. Alcool: 4,8% vol



BIRRA DI FIEMME

BIRRA ARTIGIANALE DAL 1999

La Birra di Fiemme es ist das Bier eines der eindrucksvollsten und ange-
nehmsten Täler von Trentino-Südtirol, wo der Reichtum an reinem Wasser
und der Wunsch nach Tradition jene alte Alchemie wiederaufleben ließen,
die hier seit Jahrhunderten die Herstellung eines der durstlöschendsten,
natürlichsten und gesündesten Getränke ermöglichte, die der Mensch her-
stellen kann: ein einzigartiges Bier mit vollem und raffiniertem Geschmack.



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

BOLLICINE 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 Thurgau	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 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 Chiacetto	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

ALLERGENE



-  GLUTEN
-  KREBSTIERE
-  FISCH
-  EI
-  NÜSSE
-  SOJA
-  MILCH
-  SELLERIE
-  SENF
-  SESAM
-  SCHWEFELDIOXID
-  WEICHTIERE
-  LUPINEN
-  ERDNÜSSE
-  TYPISCHES GERICHT AUS TRENTO
-  VEGETARISCHES GERICHT

* PRODUKT BEI UNTER NULL TEMPERATUREN GELAGERT

BEDECKT

EURO 2,20

FOLGE UNS AUF



Albergo Ristorante
Pizzeria Valcanover



ristorante_valcanover



mit Zugriff von der Facebook-Seite