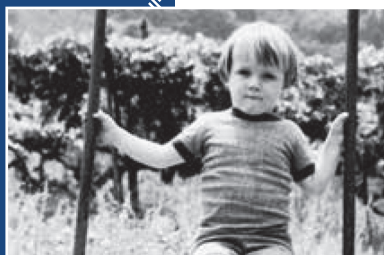




Nel 1935 nasce la Trattoria Valcanover en do che se magna ancora come allora i pesatei

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

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

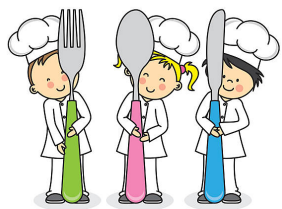
LO SPAGHETTO felicetti ALLO SCOGLIO*	  	18,50
LO SPAGHETTO felicetti ALLE VONGOLE	 	18,00
BIGOI FATTI IN CASA*	     	16,50
con carbonara di pesce spada e salmone		
RAVIOLO DI CAPASANTA*	   	15,00
condito con ragù di gamberi e nero di seppia		
RISOTTO MOJITO	  	16,50
con lime, menta, tartar di gamberi, 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		
  KRÖPFEN 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*    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
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
 SPEZZATINO DI CERVO CON POLENTA  accompagnato da marmellata ai frutti di bosco	18,00

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	G A	12,00
Pomodoro 100% italiano, patate saltate, rosmarino, guanciale, bufala (dopo cottura), basilico		
GALLIPOLI	G A	12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, gamberetti, acciughe del mare di Sicilia, zucchine, basilico		
MAR DI SICILIA	G A	12,50
Pomodoro 100% italiano, acciughe del mar di Sicilia, pomodorini confit, stracciatella di burrata, basilico		
CALZONE DEL FRANCO	G A	12,50
Formaggi misti, speck, rucola, salsa di pomodoro, basilico		

LE SOLITE

MARGHERITA	G A	8,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, olio extravergine, basilico		
MARINARA	G A	7,00
Pomodoro 100% italiano, aglio fresco, origano, basilico		
NAPOLI	G A V	8,60
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, acciughe del mare di Sicilia, origano, basilico		
PROSCIUTTO E FUNGHI	G A	9,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi di bosco, basilico		
CAPRICCIOSA	G A	10,90
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi di bosco, carciofi alla romana, basilico		
ROMANA	G A V	9,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, acciughe del mare di Sicilia, capperi, basilico		
CALZONE	G A	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