

Valcanover

since 1935

ALBERGO RISTORANTE PIZZERIA

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.

The grandparents Maria e Guglielmo inaugurated restaurant in the beginning of 30 years. People used to cook the fish of the Caldonazzo lake and lots of them, after a bath into lake used to take a snack with our pesatei (little fish). During the years, the son Marco and his wife Felicita, the Restaurant fully-engolved and carry on the tradition. Nowadays, the grandchildren Manuel and Monica with Michele try to improve the restaurant, in fact in the latest years they prefer a philosophy that promote food as pleasure, culture, tradition, identity and respect of the territory and local tradition.



Nel 1953 nasce la Trattoria Valcanover en do che se magna ancora come allora i pesatei



Antipasti

mare

Euro

- G** **GRAN ANTIPASTO MISTO VALCANOVER** con capesante gratinate, salmone marinato, polpo, cozze marinate, insalata di mare e crostino di pane 18,50
- Tolle gemischte Valcanover-Vorspeise mit gratinierten Jakobsmuscheln, in Zitrusfrüchten mariniertem Lachs, Oktopus, marinierten Muscheln, Meeresfrüchtesalat und Crouton
 - Great Valcanover mixed starter with scallops au gratin, salmon marinated in citrus fruits, octopus, marinated mussels, seafood salad and crouton
- G** **ZUPPETTA DI COZZE** al pomodoro accompagnata da crostone di pane 13,00
- Tomaten-Muschelsuppe, begleitet von knusprigem Brot
 - Tomato mussel soup accompanied by crusty bread

terra

Euro

- G** **TAGLIERE** di salumi e formaggi tipici locali con tortino di patate*, speck, lucanica, carpaccio di carne salada e formaggi tipici trentini 17,50
- Brett mit typischen Trentiner Spezialitäten, Carpaccio Fleisch, Kartoffelkuchen, Speck-Schinken und typische Käse
 - Plate of typical delicacies, salted meat carpaccio and cheeses served with a potato pie
- G** **TARTARE DI MANZO** (cipolla, aglio, rosso uovo, tabasco, brandy, prezzemolo, capperi, acciughe e sale) 16,50
- Rindertatar (Zwiebel, Knoblauch, Eigelb, Tabascosauce, Weinbrand, Petersilie, Kapern, Sardellen und Salz)
 - Beef tartare (onion, garlic, egg yolk, tabasco sauce, brandy, parsley, capers, anchovies and salt)

* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature

Primi piatti







mare

Euro

-  **LO SPAGHETTO *felicetti* ALLO SCOGLIO*** mantecato all'olio extra vergine di oliva e pomodoro 18,50
- Felicetti-Spaghetti allo scoglio* cremig mit extra nativem Olivenöl und Tomaten
 - Felicetti spaghetti allo scoglio* creamed with extra virgin olive oil and tomato
-  **LO SPAGHETTO *felicetti* ALLE VONGOLE** 19,00
- Felicetti-Spaghetti mit Muscheln
 - Felicetti spaghetti with clams
-  **RISO BASMATI ORIENTALE** saltato con verdure miste di soia, gamberi, germogli di soia e cherry accompagnato con salsa allo zafferano 15,00
- Orientalischer Basmati-Reis, sautiert mit gemischtem Gemüse, Sojasauce, Garnelen, Sojasprossen und Kirschen, begleitet von Safransauce
 - Oriental basmati rice sautéed with mixed vegetables, soy sauce, prawns, soy sprouts and cherry accompanied with saffron sauce
-  **RISOTTO CON PERSICO del lago, mela Gran Smith e gocce di rosmarino** 15,00
- Risotto mit Seebarsch, Gran-Smith-Apfel und Rosmarintropfen
 - Risotto with lake perch, Gran Smith apple and drops of rosemary

terra

Euro

-  **LO SPAGHETTO *felicetti* con pomodorini, basilico, mousse di burrata e polvere di pistacchio** 13,00
- Felicetti-Spaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum, Burrata-Mousse und Pistazienpulver
 - Felicetti spaghetti with cherry tomatoes, basil, burrata mousse and pistachio powder
-  **LA TAGLIATELLA FATTA IN CASA con ragù di cinghiale** 12,50
- Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout
 - Homemade tagliatelle with wild boar ragout
-  **CARAMELLE DI PASTA FRESCA al gorgonzola con radicchio e noci**  12,50
- Frische Gorgonzola-Nudelsüßigkeiten mit Radicchio und Walnüssen
 - Fresh gorgonzola pasta sweets with radicchio and walnuts
-  **STRANGOLAPRETI FATTI IN CASA alla trentina con burro e salvia**  11,50
- Hausgemachte Gnocchi aus Spinat mit Butter und Salbei
 - Spinach and bread dumpling with butter and sage



* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature

Secondi piatti



mare

Euro

- G
🍷
I NOSTRI CLASSICI PESCIOLINI DI LAGO FRITTI* 13,00
 - Fritierte Fisch vom See
 - Fried lake fish
- G
🍷
🔥
LA NOSTRA FRITTURA DI MARE con calamari* e gamberi* 21,00
 - Fritierte Tintenfisch und Garnelen*
 - Fried squid rings and shrimps*
- G
🍷
🔥
POLPO* ALLA GRIGLIA su crema di fagioli cannellini 22,00
 - Gegrillter Oktopus* auf Cannellini-Bohnencreme
 - Grilled octopus* on cannellini bean cream
- G
🍷
TAGLIATA DI TONNO in crosta di pane e aromi 23,00
 - Geschnittener Thunfisch in einer Brotkruste und Kräutern
 - Sliced tuna in a bread crust and herbs
- G
🍷
🌿
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* 30,00
 - Gemischter Grill von Fisch*
 - Mixed grill of fish*
- G
🍷
SALMERINO ALLA GRIGLIA 19,00
 - Gegrillter Saibling-Filette
 - Grilled char filetti

terra

Euro

- G
!
CARTUCCERA di costine di maiale con salsa barbecue 16,00
 - Schweinerippchen-Patrone mit Barbecue-Sauce
 - Pork ribs cartridge with barbecue sauce
- G
CARNE SALADA ALLA GRIGLIA con fagioli, cipolla e cavolo cappuccio 15,00
 - Gegrilltes Carne Salada-Fleisch mit Bohnen, Zwiebel und Krautsalat
 - Salty meat with beans, onion and cabbage
- G
TAGLIATA DI MANZO su letto di rucola con scaglie di Trentin Grana e crema balsamica 23,00
 - Geschnetztes Rindfleisch auf Rucolabett mit Trentiner Grana-Flocken und Balsamico-Creme
 - Sliced beef on a bed of rocket with flakes of Trentin Grana and balsamic cream
- G
TOMAHAWK DI MAIALE 17,00
 - Schweinefleisch Tomahawk
 - Pork tomahawk

Tutti i secondi vengono serviti con contorno

Die Beilage ist in jedem Hauptgericht enthalten

Every second course comes with a side dish

* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature



Menù bambini

	Euro
 PASTA FATTA IN CASA AL POMODORO O RAGÙ   <ul style="list-style-type: none">• Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce oder Ragù• Homemade pasta with tomato sauce or ragù	8,00
 COTOLETTA E PATATINE FRITTE*   <ul style="list-style-type: none">• Wienerschnitzel mit Pommes• Meat cutlet with French fries	9,00
 WURSTEL E PATATINE FRITTE*  <ul style="list-style-type: none">• Wurstel mit Pommes• Vienna sausage with French fries	9,00
 HAMBURGER E PATATINE FRITTE* <ul style="list-style-type: none">• Hamburger mit Pommes*• Hamburger with fries*	9,00
 PIZZA CHIPS   Pomodoro, mozzarella, patatine fritte <ul style="list-style-type: none">• Tomaten, Mozzarella, Pommes• Tornato, mozzarella cheese, French fries	8,00
 PIZZA WURSTEL  Pomodoro, mozzarella, wurstel <ul style="list-style-type: none">• Tomaten, Mozzarella, Wurst• Tomato, mozzarella, sausage	8,00



* Prodotto conservato a temperature sotto zero
















* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature






Insalate e contorni

insalate

	Euro	
   	POKÈ BOWL AL TONNO quinoa, tonno fresco, hummus, radicchio rosso, insalata verde e nocciole <ul style="list-style-type: none">• Quinoa, frischer Thunfisch, Hummus, roter Radicchio, grüner Salat und Haselnüsse• Quinoa, fresh tuna, hummus, red radicchio, green salad and hazelnuts	14,00
   	POKÈ BOWL DI RISO riso, gamberetti, mandorle, zucchine alla griglia, avocado, insalata verde, pomodorini e mela <ul style="list-style-type: none">• Reis, Garnelen, mandeln, gegrillte Zucchini, Avocado, grüner Salat, Kirschtomaten und Apfel• Rice, shrimp, almonds, grilled courgettes, avocado, green salad, cherry tomatoes and apple	14,00
  	INSALATA LA MEDITERRANEA insalata verde, pomodorini, olive, burrata, tonno e basilico <ul style="list-style-type: none">• Grüner Salat, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Burrata, Thunfisch und Basilikum• Green salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, burrata, tuna and basil	13,00
 	INSALATA MERAVIGLIOSA insalata verde, pomodorini, bresaola, carciofi, olive e grana <ul style="list-style-type: none">• Grüner Salat, Kirschtomaten, Bresaola, Artischocken, Oliven und Parmesan• Green salad, cherry tomatoes, bresaola, artichokes, olives and parmesan	13,00
 	INSALATA FRESCA insalata verde, pomodorini, cetrioli, cipolla di tropea, feta greca e pane a cubetti saltato al rosmarino <ul style="list-style-type: none">• Grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Tropea-Zwiebel, griechischer Feta und mit Rosmarin sautiertes Brotwürfel• Green salad, cherry tomatoes, cucumbers, Tropea onion, Greek feta and diced bread sautéed with rosemary	13,00

contorni

	Euro	
	INSALATA MISTA Gemischter Salat_Mixed salad	4,50
	VERDURA ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse_Grilled vegetables	4,50
	INSALATA DI CAPPUCCIO Kohlsalat_Cabbage salad	4,50
	PATATINE FRITTE* Kohlsalat_Cabbage salad	4,50
	PATATINE AL FORNO Gebackenen Kartoffeln_ Baked potatoes	4,50

È possibile accompagnare i nostri piatti con:

salsa barbecue
salsa romesco
salsa tzatziki
salsa citronette

* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature



Pizze

i nostri

IMPASTI

DI CAMPO con chia, curcuma, zucca, lino e sesamo

1,50

- Chia-Paste, Kurkuma, Kürbis, Flachs und Sesam
- Chia paste, turmeric, pumpkin, flax and sesame

SENZA GLUTINE

3,00

- Glutenfrei
- Gluten free

TRADIZIONALE

- Traditionelle
- Traditional



Pizze

speciali

	Euro
<p>G BURRATA</p> <p>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, rucola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frischer Burrata, Rucola • Tomato, mozzarella, Parma ham, fresh burrata, rocket 	15,00
<p>G ESTIVA V</p> <p>Fior di latte, cubettata di pomodorini, rucola, scaglie di Trentingrana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella, Cherrytomaten, Rauke und Trentiner Parmesanscheiben • Cheese, fresh little tomato, arugula, flakes of Trentingrana cheese 	14,50
<p>G TIVOLI</p> <p>Fior di latte, carciofi alla romana, prosciutto cotto (dopo cottura), scaglie di grana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella, Artischocken nach römischer Art, Kochschinken (nach dem Kochen), Parmesanflocken • Mozzarella, Roman style artichokes, cooked ham (after cooking), parmesan flakes 	14,50
<p>G VALCANOVER</p> <p>Pomodoro, frutti di mare*, pomodorini (dopo cottura)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomaten, Meeresfrüchte*, Kirschtomaten (nach dem Kochen) • Tomato, seafood*, cherry tomatoes (after cooking) 	16,00
<p>G LA TREVISO</p> <p>Pomodoro, fior di latte, radicchio, guanciale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Speck, Parmesan • Tomato, mozzarella cheese, Trevisano chicory, bacon (bellypork), Parmesan cheese 	11,00
<p>G BATTIPAGLIA</p> <p>Fior di latte, gocce di pomodoro, provola affumicata, speck, porcini</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella, Tomatentropfen, geräuchertes Provola, Speck, Steinpilze • Mozzarella, tomato drops, smoked provola, speck, porcini mushrooms 	11,50
<p>G DELL'ORTO V</p> <p>Pomodoro, fior di latte, malanzane, zucchine, radicchio, rucola, carciofi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Radicchio, Rucola, Artischocken • Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, radicchio, rocket, artichokes 	12,00
<p>G 'O SOLE MIO V</p> <p>Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala (dopo cottura), pomodorini (dopo cottura), basilico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomato, Fior di Latte, Büffelmozzarella (nach dem Kochen), Kirschtomaten (nach dem Kochen), Basilikum • Tomato, fior di latte, buffalo mozzarella (after cooking), cherry tomatoes (after cooking), basil 	11,00





















* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature



Pizze

  	<p>CARBONARA</p> <p>Fior di latte, guanciale, uovo, pepe, Trentingrana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fior di Latte, Speck, Ei, Pfeffer, Trentingrana • Fior di latte, bacon, egg, pepper, Trentingrana 	10,50
 	<p>TOP</p> <p>Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, cipolla di Tropea, gorgonzola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomato, Fior di Latte, scharfe Salami, Tropea-Zwiebel, Gorgonzola • Tomato, fior di latte, spicy salami, Tropea onion, gorgonzola 	12,00
 	<p>TRENTINA</p> <p>Pomodoro, fior di latte, lucanica trentina, misto funghi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomato, Fior di Latte, Lucanica Trentina, gemischte Pilze • Tomato, fior di latte, Lucanica Trentina, mixed mushrooms 	12,50
 	<p>PANTELLERIA</p> <p>Pomodoro, fior di latte, capperi, olive verdi e nere, peperoni, salamino, cipolla di Tropea</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomato, Fior di Latte, Kapern, grüne und schwarze Oliven, Paprika, Salami, Tropea-Zwiebel • Tomato, fior di latte, capers, green and black olives, peppers, salami, Tropea onion 	11,80
   	<p>MONICA</p> <p>Pomodoro, fior di latte, tonno fresco in crosta di sesamo, feta greca, basilico, capperi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomato, Fior di Latte, frischer Thunfisch in Sesamkruste, griechischer Feta, Basilikum, Kapern • Tomato, fior di latte, fresh tuna in sesame crust, Greek feta, basil, capers 	14,00
  	<p>FELICITA</p> <p>Fior di latte, radicchio, gorgonzola, granella di noci, speck (dopo cottura)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fior di latte, Radicchio, Gorgonzola, gehackte Walnüsse, Speck (nach dem Kochen) • Fior di latte, radicchio, gorgonzola, chopped walnuts, speck (after cooking) 	11,90
 	<p>SISSI</p> <p>Pomodoro, burrata, basilico, olio extravergine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomato, Burrata, Basilikum, natives Olivenöl extra • Tomato, burrata, basil, extra virgin olive oil 	11,50
 	<p>CALABRESE DOC</p> <p>Fior di latte, aglio, peperoncino, cipolla di tropea, 'nduja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fior di Latte, Knoblauch, Chilischote, Tropea-Zwiebel, 'Nduja • Fior di latte, garlic, chilli pepper, Tropea onion, 'nduja 	10,00
































* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature



Pizze

  	FIORDO Pomodoro, fior di latte, salmone marinato, ricotta, zucchine grigliate <ul style="list-style-type: none">• Tomato, Fior di Latte, mariniertes Lachs, Ricotta, gegrillte Zucchini• Tomato, fior di latte, marinated salmon, ricotta, grilled courgettes	14,50
  	PIZZO DI LEVICO  Pomodoro, fior di latte, friarielli, finferli, formaggio Vezzena <ul style="list-style-type: none">• Tomato, Fior di Latte, Brokkoli, Pfifferlinge, Vezzena-Käse• Tomato, fior di latte, broccoli, chanterelle mushrooms, Vezzena cheese	11,80
  	BORMIO Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, Trentingrana, riduzione di aceto balsamico <ul style="list-style-type: none">• Tomato, Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Trentingrana, Balsamico-Essig-Reduktion• Tomato, fior di latte, bresaola, rocket, Trentingrana, balsamic vinegar reduction	11,80
  	TROPEA Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, peperoni, prosciutto cotto, aglio <ul style="list-style-type: none">• Tomato, Fior di Latte, scharfe Salami, Paprika, gekochter Schinken, Knoblauch• Tomato, fior di latte, spicy salami, peppers, cooked ham, garlic	10,80
  	SACCO DI PATATE Pomodoro, fior di latte, patate saltate, rosmarino, guanciale <ul style="list-style-type: none">• Tomato, Mozzarella, sautierte Kartoffeln, Rosmarin, Speck• Tomato, mozzarella, sautéed potatoes, rosemary, bacon	12,00
  	GALLIPOLI Pomodoro, fior di latte, gamberetti, acciughe del mare di Sicilia, zucchine <ul style="list-style-type: none">• Tomaten, Fior di Latte, Garnelen, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, Zucchini• Tomato, fior di latte, shrimp, anchovies from the Sicilian sea, courgettes	12,00
    	GRECA  Feta greca, peperoni, olive, pomodori datterino, rucola <ul style="list-style-type: none">• Griechischer Feta, Paprika, Oliven, Datterino-Tomaten, Rucola• Greek feta, peppers, olives, datterino tomatoes, rocket	10,00
  	MAR DI SICILIA Fior di latte, acciughe del mar di Sicilia, pomodorini, basilico <ul style="list-style-type: none">• Fior di Latte, Sardellen aus dem Sizilianischen Meer, Kirschtomaten, Basilikum• Fior di latte, anchovies from the Sicilian Sea, cherry tomatoes, basil	12,50
  	CALZONE DEL FRANCO Formaggi misti, speck, rucola, salsa di pomodoro <ul style="list-style-type: none">• Gemischter Käse, Speck, Rucola, Tomatensauce• Mixed cheeses, speck, rocket, tomato sauce	12,50

* Prodotto conservato a temperature sotto zero



















* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature



Pizze

le solite

		Euro
 	MARGHERITA  Pomodoro, fior di latte, basilico <ul style="list-style-type: none">• Tomate, Fior di Latte, Basilikum• Tomato, fior di latte, basil	7,50
 	MARINARA  Pomodoro, aglio fresco, origano <ul style="list-style-type: none">• Tomate, frischer Knoblauch, Oregano• Tomato, fresh garlic, oregano	6,50
  	NAPOLI Pomodoro, fior di latte, acciughe del mare di Sicilia, origano <ul style="list-style-type: none">• Tomate, Fior di Latte, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, Oregano• Tomato, fior di latte, anchovies from the Sicilian sea, oregano	8,60
 	PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi <ul style="list-style-type: none">• Tomaten, Fior di latte, gekochter Schinken, gemischte Pilze• Tomato, fior di latte, cooked ham, mixed mushrooms	9,50
 	CAPRICCIOSA Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi, carciofi alla romana <ul style="list-style-type: none">• Tomaten, Fior di latte, gekochter Schinken, gemischte Pilze, römische Artischocken• Tomato, fior di latte, cooked ham, mixed mushrooms, Roman artichokes	10,90
  	ROMANA Pomodoro, fior di latte, acciughe del mare di Sicilia, capperi <ul style="list-style-type: none">• Tomate, Fior di Latte, Sardellen aus dem sizilianischen Meer, Kapern• Tomato, fior di latte, anchovies from the Sicilian sea, capers	8,40
 	CALZONE Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, misto funghi, ricotta su specchio di pomodoro <ul style="list-style-type: none">• Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, gemischte Pilze, Ricotta auf Tomatenspiegel• Tomato, mozzarella, cooked ham, mixed mushrooms, ricotta on tomato mirror	12,00

* Prodotto conservato a temperature sotto zero

* Unter dem Gefrierpunkt Temperaturen aufbewahrende Produkte

* Product store up under zero temperature



Bevande

		Euro
ACQUA MINERALE MICROFILTRATA		
• MIKROFILTRIERTES MINERALWASSER		3,00
• MICROFILTERED MINERAL WATER		
VINO ROSSO CABERNET DELLA CANTINA DI TOBLINO	1 L.	11,50
• ROTWEIN CABERNET DER TOBLINO WEINGUT	1/2 L.	7,00
• RED WINE CABERNET OF THE TOBLINO WINERY	1/4 L.	5,00
VINO BIANCO CHARDONNAY DELLA CANTINA DI RIVA DEL GARDA	1 L.	11,50
• CHARDONNAY WEILLWEIN VON WEINGUT RIVA DEL GARDA	1/2 L.	7,00
• CHARDONNAY WHITE WINE FROM THE RIVA DEL GARDA WINERY	1/4 L.	5,00
BIRRA WEISSE_NO ALCOOL	0,5 L.	6,00
BIRRA BITBURGER_NO ALCOOL	0,33 L.	4,00
BIBITA PICCOLA		3,50
• KLEINES GETRANK		
• SMALL DRINK		
BIBITA MEDIA		6,00
• MITTLERES GETRANK		
• MEDIUM DRINK		
CAFFÈ		1,50
• KAFFEE		
• COFFEE		
CAFFÈ CORRETTO		2,00
• RICHTIGER KAFFEE		
• COFFEE WITH ALCOHOL		

Da noi puoi ordinare la brocca d'acqua dal rubinetto gratuitamente

- Bei uns Können Sie den Wasserkrug Kostenlos aus den Wasserhahn bestellen
- You can order the jug of water from the tap for free



Lista Vini

Bollicine a metodo classico del territorio

Euro

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

CESARINI SFORZA - Trento

- CESARINI SFORZA BRUT 30,00
- CESARINI SFORZA AQUILA REALE RISERVA 90,00

CAVIT - Ravina (TN)

- ALTEMASI BRUT MILLESIMATO 30,00

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 60,00
- FERRARI MAXIMUM 42,00
- GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 240,00

Franciacorta e Champagne

Euro

CA' DEL BOSCO - Erbusco (BS)

- CA' DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION 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

Euro

BISOL - Valdobbiadene (TV)

- JELO EXTRADRY DOCG 20,00

V8 - Conegliano Valdobbiadene (TV)

- PROSECCO DOC BRUT BERTO 18,00

COLESEL - Valdobbiadene (TV)

- PROSECCO CARTIZZE DOCG 30,00

Vini bianchi del territorio

Euro

CANTINA LAVIS - Lavis (TN)

- NOSIOLA 18,00
- CHARDONNAY 18,00
- MÜLLER THURGAU 18,00
- GEWÜRSTRAMINER 22,00

CANTINA GRIGOLETTI - Nomi (TN)

- PINOT GRIGIO 20,00
- CHARDONNAY 20,00
- CHARDONNAY L'OPERA 25,00

CANTINA BORGO DEI POSSERI - Ala (TN)

- MÜLLER THURGAU QUARON 22,00

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	22,00
CANTINA MASO POLI - Lavis (TN)	
• RIESLING	23,00
CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI - Mezzocorona (TN)	
• PINOT GRIGIO	20,00
CANTINA SAN LEONARDO - Avio (TN)	
• SAUVIGNON VETTE	26,00

Vini bianchi dell'Alto Adige

Euro

CANTINA VILLSCHIEDER - Valle Isarco (BZ)	
• KERNER VALLE ISARCO	26,00
• SYLVANER VALLE ISARCO	26,00
• RIESLING	30,00
CANTINA JOSEF WEGHER - Appiano (BZ)	
• GEWÜRSTRAMINER	28,00
CANTINA KOBLER - Magré (BZ)	
• GEWÜRSTRAMINER FELD	35,00

Vini bianchi Italiani

Euro

CANTINA ARMANI - Veneto	
• LUGANA	22,00
CANTINA TORRE ROSAZZA - Friuli	
• RIBOLLA GIALLA	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
• TRAINARA ETNA BIANCO DOC 28,00

Vini rosati del territorio e d'Italia Euro

CANTINA FRANCESCO POLI - Trento
• SCHIAVIA BIO 23,00

TENTUA ROTTENSTEINER - Bolzano
• LAGREIN ROSÉ 24,00

AZIENDA VINICOLA RIVERA - Barletta
• PUNGIROSA ROSATO 23,00

LE FRAGHE - Verona
• BARDOLINO DOC CHIARETTO 25,00

Vini rossi del territorio Euro

CANTINA LAVIS - Lavis (TN)
• MARZEMINO 19,00
• TEROLDEGO 18,00
• LAGREIN 18,00

CANTINA VIVALLIS - Nogaredo (TN)
• MARZEMINO DEI ZIRESI 35,00

CANTINA S. LEONARDO - Avio (TN)
• TERRE DI SAN LEONARDO (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) 28,00
• SAN LEONARDO (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) 120,00

CANTINA SALIZZONI - Calliano (TN)
• MARZEMINO SUPERIORE 30,00

CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI - Mezzocorona (TN)
• TEROLDEGO 20,00

CANTINA MONFORT - Lavis (TN)
• PINOT NERO MONFORT 30,00
• PINOT NERO VIGNA CANTANGHEL 45,00

CANTINA GRIGOLETTI - Nomi (TN)
• TRENINO MERLOT ANTICA VIGNA 30,00
• GONZALIER IGT DOLOMITI ROSSO 38,00

Vini rossi dell'Alto Adige

Euro

TENUTA PRACKFOL - Fiè Allo Sciliar (BZ)

- BLAUBURGUNDER RISERVA

45,00

CANTINA JOSEF WEGER - Appiano (BZ)

- LAGREIN DUNKEL STOA CLASSICO

27,00

Vini rossi italiani

Euro

CANTINA ARMANI ALBINO - Veneto

- AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

60,00

AZIENDA AGRICOLA RAINERI - Piemonte

- LANGHE NEBBIOLO SNART
- BARBERA D'ALBA SUPERIORE SAGRIN

35,00

30,00

CANTINA PALAZZO - Toscana

- BRUNELLO DI MONTALCINO

58,00

CANTINA PAOLO LEO - Puglia

- PASSO DEL CARDINALE PRIMITIVO DOP

27,00

GENERAZIONE ALESSANDRO - Sicilia

- CROCEFERRO ETNA ROSSO DOC

30,00

Vini dolci e Passiti

Euro

FRANCESCO POLI - Santa Massenza (TN)

- VINO SANTO TRENINO NOSIOLA 0,375

55,00

CANTINA GRIGOLETTI - Nomi (TN)

- SAN MARTIN PASSATO BIANCO 0,375

36,00

CASCINA FONDA - Piemonte

- ASTI SPUMANTE BEL PIASI

22,00



Birra

Spina

		Euro
RIEGELE PRIVAT	0,3 L.	3,60
Birra lager hell bavarese, dal gusto maltato, aromatico ed equilibrato	0,5 L.	5,50
Birra non pastorizzata. Alcool: 5,2% vol	1 L.	10,00
WEISSEBEAR BIRRA DEL BOSCO	0,3 L.	4,50
Birra artigianale San Michele all'Adige, dal gusto fruttato e dissetante.	0,5 L.	6,80
Birra non pastorizzata. Alcool: 5,0% vol		
RIEGELE KELLERBIER	0,3 L.	3,80
Birra torbida, non filtrata, ambrata dal gusto fruttato.	0,5 L.	6,00
Birra non pastorizzata. Alcool: 4,5% vol		
HOEGAARDEN	0,25 L.	4,00
Gusto fragrante e speziato dal sapore fruttato e dissetante.	0,5 L.	6,50
Birra bianca, non filtrata. Alcool: 4,8% vol		

Artigianale

		Euro
BIONDA X TUTTI GLUTEN FREE	0,33 L.	6,00
Birra di colore giallo paglierino. Al naso presenta note floreali mentre al palato ricorda il malto e il pane bianco. Lascia un leggero e piacevole aroma speziato/agrumato.		
CHIARA Alcool: 4,8% vol		
BEE.R	0,33 L.	5,00
Un perfetto equilibrio tra miele di castagno e saraceno di montagna.		
Birra ad alta fermentazione. SEASONAL BEER Alcool: 4,8% vol		
BIR.BA	0,33 L.	5,00
Ambrata ad alta fermentazione, dal gusto maltato, dove le note fruttate, biscottate ed erbacee formano il suo equilibrio. ALTBIER Alcool: 5% vol		
BRUCALIFFUM	0,33 L.	5,00
Birra a bassa fermentazione moderatamente affumicata con note di faggio dalla sfumatura biscottata e leggermente speziata. RAUCH Alcool: 5,2% vol		
MIGOLA	0,33 L.	5,00
Meno spreco più birra. Un'alta fermentazione fatta con pane trentino raffermo. Colore giallo paglierino, nota sapida iniziale. Alcool: 5% vol		



**BIRRIFICIO
COMPARSA**
ARTIGIANALE DI MONTAGNA.GA


















L'aroma delle cose genuine

Dal 2019, dopo lunghi mesi di lavoro, formazione e ricerche abbiamo aperto il nuovo "Birrificio Comparsa".

L'acqua può diventare anche una buona bevanda, se mescolata con malto e luppolo!



Allergeni

-  **GLUTINE _GLUTEN_ GLUTEN**
-  **CROSTACEI_KREBSTIERE_SHELLFISH**
-  **PESCE_FISCH_FISH**
-  **UOVA_EI_EGG**
-  **FRUTTA A GUSCIO_SCHALENFRÜCHTE_NUTS**
-  **SOIA_SOJA_SOY**
-  **LATTE_MILCH_MILK**
-  **SEDANO_STANGENSELLERIE_CELERY**
-  **SENAPE_SENF_MUSTARD**
-  **SESAMO_SESAMSAMEN_SESAME**
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA_SCHWEFELDIOXID_ANHYDRIDE SOLFURIC**
-  **MOLLUSCHI_WEICHTIERE_MOLLUSC**
-  **LUPINI_LUPINEN_LUPIN**
-  **ARACHIDI_PESNUTS_ERDNUSSE**
-  **PIATTO TIPICO DEL TRENTINO**
TYOISCHES GERICHT DES TRENTINO_TYPICAL DISH OF TRENTINO
-  **PIATTO VEGETARIANO**
VEGETARISCHES GERICHT_VEGETARIAN DISH
-  **PRODOTTO CONSERVATO A TEMPERATURA SOTTO ZERO**
UNTER DEM GEFRIERPUNKT TEMPERATUREN AUFBEWAHRENDE
PRODUKTE_PRODUCT STORE UP UNDER ZERO TEMPERATURE

COPERTO_GEDECK_COVER

EURO 2,20

SEGUICI SU



Albergo Ristorante
Pizzeria Valcanover



ristorante_valcanover



con accesso dalla pagina Facebook

