

# 1935 2025 90 anni

Valcanover

## *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 Felicità, 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, polpo,  
cocktail di gamberi, carpaccio di tonno e crostino di pane
- SALMONE MARINATO**      15,00  
con petali di rapa rossa e crema di patate
- INSALATA DI POLPO**    15,00  
con verdure croccanti marinate
- Ψ TAGLIERE DI SALUMI**      18,50  
tortino di patate\*, carpaccio di carne salada, lucanica stagionata,  
speck, salame di cinghiale e crostone con patè di lardo

## LE NOSTRE TARTARE

- TARTARE DI TONNO**      16,80  
olio al prezzemolo, agrumi e pomodorini
- TARTARE DI MANZO**    16,80  
cipolla, aglio, rosso d'uovo, tabasco, brandy, prezzemolo, capperi e acciughe
- TARTARE DI CARNE SALADA**     16,80  
olio, limone, capperi, rucola e grana



## PRIMI PIATTI

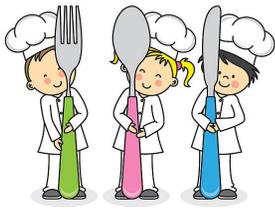
LO SPAGHETTO <b>felicetti</b> ALLO SCOGLIO*	  	18,50
LO SPAGHETTO <b>felicetti</b> ALLE VONGOLE	 	18,00
BIGOI FATTI IN CASA	     	16,50
con carbonara di pesce spada e salmone		
RAVIOLO DI CAPASANTA	   	15,00
condito con ragù di gamberi e nero di seppia		
RISOTTO CON PERSICO DEL LAGO	    	15,00
e crema di tobinambur		
 LO SPAGHETTO <b>felicetti</b> 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		



## 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
GUANCETTA DI MANZO  cotta a bassa temperatura con riduzione di salsa glassè	24,00
TOMAHAWK DI MAIALE 	19,00

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

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



# SPECIALI

<b>COLONNATA</b>  	15,00
Fior di latte, porro, lardo di Colonnata, pomodorini confit, basilico	
<b>BURRATA</b>  	15,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, rucola, basilico	
 <b>ESTIVA</b>  	14,50
Fior di latte, pomodorini freschi, rucola, scaglie di Trentingrana, basilico	
<b>TIVOLI</b>  	14,50
Fior di latte, carciofi alla romana, prosciutto cotto (dopo cottura), scaglie di Trentingrana, basilico	
<b>VALCANOVER</b>    	16,00
Pomodoro 100% italiano, polpo, tonno, gamberi, pomodorini, basilico	
<b>LA TREVISO</b>  	11,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, radicchio, guanciale, basilico	
<b>BATTIPAGLIA</b>  	11,50
Fior di latte, pomodorini confit, bufala affumicata, speck, porcini, basilico	
 <b>DELL'ORTO</b>  	12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, malanzane, zucchine, radicchio, rucola, carciofi, basilico	
 <b>'O SOLE MIO</b>  	11,00
Pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala e pomodorini (dopo cottura), basilico	
<b>CARBONARA</b>   	10,50
Fior di latte, guanciale, uovo, pepe, Trentingrana, basilico	
<b>PISTARELLA</b>   	12,00
Fior di latte, burrata, mortadella, granella di pistacchi, basilico	



<b>TOP</b>  	12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante, cipolla di Tropea, gorgonzola, basilico	
<b>TRENTINA</b>  	12,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, lucanica trentina, misto funghi, basilico	
<b>PANTELLERIA</b>  	11,80
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, capperi, olive verdi e nere, peperoni, salamino, cipolla caramellata di Tropea, basilico	
<b>MONICA</b>    	14,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, tonno fresco in crosta di sesamo, feta greca, capperi, basilico	
<b>FELICITA</b>   	11,90
Fior di latte, radicchio, gorgonzola, granella di noci, speck (dopo cottura), basilico	
<b>SISSI</b>  	11,50
Pomodoro 100% italiano, burrata, olio extravergine, basilico	
<b>CALABRESE DOC</b>  	11,90
Fior di latte, aglio, peperoncino, cipolla caramellata di Tropea, 'nduja, basilico	
<b>GIOIOSA IONICA</b>  	14,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, patate, 'nduia, burrata, basilico	
<b>FIORDO</b>  	14,50
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salmone marinato, ricotta, zucchine grigliate, basilico	
<b>VESUVIO</b>  	11,80
Fior di latte, friarielli, salsiccia, provola affumicata, basilico	
<b>BORMIO</b>  	11,80
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, bresaola, rucola, Trentingrana, basilico riduzione di aceto balsamico	
<b>REGGIO</b>  	10,80
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante, peperoni, prosciutto cotto, aglio, basilico	



SACCO DI PATATE  	12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, patate saltate, rosmarino, guanciale, basilico	
GALLIPOLI  	12,00
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, gamberetti, acciughe del mare di Sicilia, zucchine, basilico	
MAR DI SICILIA  	12,50
Fior di latte, acciughe del mar di Sicilia, pomodorini, basilico	
CALZONE DEL FRANCO  	12,50
Formaggi misti, lardo di Patanegra, 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, 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

	<b>ANTONIUS HELL</b>	0,3 l. 3,60
	Birra chiara, a bassa gradazione, fragrante e leggera, prodotta dal piccolo birrifico di Fie allo Sciliar. Alcool: 4,8% vol	0,5 l. 5,50 1 l. 10,00
	<b>ANTONIUS WEISSBIER</b>	0,3 l. 4,50
	Birra di frumento, fresca e leggera, torbida naturale con aroma fruttato da malto di grano di alta qualità. Alcool: 4,8% vol	0,5 l. 6,80
	<b>RIEGELE KELLERBIER</b>	0,3 l. 3,80
	Birra torbida, non filtrata, ambrata dal gusto fruttato. Birra non pastorizzata. Alcool: 4,5% vol	0,5 l. 6,00
	<b>HOEGAARDEN</b>	0,25 l. 4,00
	Gusto fragrante e speziato dal sapore fruttato e dissetante. Birra bianca, non filtrata. Alcool: 4,8% vol	0,5 l. 6,50

## BIRRA ARTIGIANALE

<b>BLACK SHEEP</b> 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	
<b>CANAPA</b> 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	
<b>FREE BARABBA</b> 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	
<b>MISS HERKULES - SENZA GLUTINE</b> 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 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

# ALLERGENI



-  GLUTINE
-  CROSTACEI
-  PESCE
-  UOVA
-  FRUTTA A GUSCIO
-  SOIA
-  LATTE
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA
-  MOLLUSCHI
-  LUPINI
-  ARACHIDI
-  PIATTO TIPICO DEL TRENINO
-  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