



la Brace
c u c i n a d i m a r e e p i z z a

RIVABELLA DI RIMINI

*Dove ogni piatto è
un abbraccio, un
ricordo, un sogno
che prende vita.*

Il Menù



Chi siamo

La Brace nasce negli anni 60, era un luogo di ritrovo, un bar ristorante. Negli anni poi rilevato da imprenditori riminesi, gestito con grande successo e divenuto un ristorante tra i più popolari del territorio riminese.

Dopo qualche anno di pausa eccoci...

Siamo Angelo e Anna, una coppia appassionata pronta a creare il vostro nuovo ristorante preferito.

Angelo Iervolino, dalle origini campane, dopo diverse esperienze fin da giovane, si stabilisce in Romagna dove si dimostra negli anni divenendo Chef di uno dei ristoranti più tipici della tradizione romagnola.

Anna Mantuano, nata a Rivabella, figlia di noti albergatori della zona, anche lei sin da piccola nel mondo dell'ospitalità romagnola, ha dimostrato passione e legame da sempre nel settore.

Siamo una coppia pronta a esplodere, farci conoscere trasmettendo ai nostri clienti la nostra passione che ci lega da sempre nel mondo dell'ospitalità e ristorazione.

"La Brace" per noi è la Romagna, è il sedersi a tavola e sentirsi coccolati come a casa, facendovi gustare con un pizzico di innovazione i prodotti che ci offre il nostro territorio, trasmettendo tramite essi la nostra passione e amore che ci lega sia nel lavoro che nella vita.



labracerimini



labracerimini

Le nostre proposte

Le nostre proposte sono strutturate per consentire l'assaggio dei piatti più tipici della nostra cucina. Molte pietanze sono indivisibili per questo suggeriamo alcuni menù non sono divisibili in più persone.
Minimo di due persone.

"La Brezza"

Menù non divisibile - minimo 2 persone

Piada di mare

con sardoncini marinati cipollotto, scaglie di grana e misticanza

Gnocchetti di patate al ragù di mare con calamaretti, mazzancolle, frutti di mare sgusciati e salsa di pomodoro

Fritto misto

di calamaretti, mazzancolle, sardoncini e verdure

Caffè con digestivo della casa

½ acqua a persona

€ 29 a persona - coperto incluso

"Scirocco"

Menù non divisibile - minimo 2 persone

Piada di mare

con sardoncini marinati cipollotto, scaglie di grana e misticanza

Crocchettone di patate Napoletano
con moscardini in umido e salsa di pomodoro

Il risotto della Tradizione Riminese
rosso con frutti di mare

Tagliata di tonno con granella di pistacchi e misticanza

Sorbetto di frutta fresca di nostra produzione

Caffè con digestivo della casa

½ acqua a persona

€ 36 a persona - coperto incluso

Il Gran Menu "La Brace"

Minimo 2 persone

Possibilità di dividerlo dalla 3^a persona in poi con extra menu ad € 15, che include coperto, bevande, dessert, caffè.

Insalatina di mare

con polpo, seppioline, mazzancolle al vapore con julienne di carotine e sedano, rucola, patate e pomodorini

Piada di mare

con sardoncini marinati, cipollotto, scaglie di grana e misticanza

Zuppa di cozze con polipetti,
polpa di pomodoro, taralli su crostone di pane di nostra produzione

Canestrelli gratinati al forno

Tagliolini allo scoglio "La Brace"

150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno"
con frutti di mare, calamaretti, granchio e pomodorino fresco

Fritto misto

di calamaretti, mazzancolle, sardoncini e verdure

Grigliatona del giorno "La Brace"

Gelato profumo di Amalfi

Gelato di nostra produzione alla delizia al limone
con granella di biscotto al profumo di costiera Amalfitana

Caffè con digestivo della casa

½ acqua a persona

€ 46 a persona - coperto incluso

Le crudité

Ostriche	€ 3,5/cad.	 
Tartare di tonno con Bufala campana e crema di avocado	€ 18	 
Tartare di gambero rosso con zucchine scottate e stracciatella	€ 18	 
Crudité del giorno	€ 26	 

I freddi

Salmon cheesecake "La Brace"	€ 15	 
Salmone da noi marinato su base croccante di pane nero con crema di squacquerone		
Insalatina di Mare con polpo, seppioline, mazzancolle al vapore con julienne di carotine e sedano, rucola e pomodorini	€ 16	 

Il primo assaggio di Romagna

La nostra piada di mare	€ 10	
Piadina romagnola con sardoncini da noi marinati, cipollotto, scaglie di grana e misticanza		

Polpo in insalata con patate e olive taggiasche	€ 18	 
Selezione di 4 antipasti freddi	€ 19	

I caldi

Il piatto che ti scalda il cuore

Crocchettone di patate Napoletano	 NEW	€ 15
con moscardini in umido e salsa di pomodoro		

Volgole alla marinara su crostone di pane di nostra produzione	€ 13	 
Zuppa di cozze, polipetti e taralli	 NEW	€ 16
in umido su crostone di pane di nostra produzione		

I Gratinati di mare	€ 15	
Capesante, canestrelli e canocchia gratinati al forno con pane profumato e concasse di pomodorini		

Spiedino di sardoncino	€ 14	
5 pezzi alla griglia con pane profumato, misticanza e cipollotto		

Selezione di 3 antipasti caldi	€ 18	
--------------------------------	------	--

Selezione di antipasti freddi e caldi	€ 22 a porzione	
2 antipasti freddi e 3 antipasti caldi - minimo 2 porzioni -		

I primi

Tagliatelle alle vongole poveracce	€ 14	
------------------------------------	------	---

Il primo più amato

Cacio Pepe e Mare	€ 18	
-------------------	------	--

150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno", cacio, pepe con tartare di gambero rosso di Mazara e tartufo nero

Paccheri con tonno fresco, pomodorini, melanzane fritte e menta	€ 15	
---	------	---

Gnocchetti al ragù di mare	€ 16	
----------------------------	------	---

Gnocchetti di patate con calamaretti, mazzancolle, frutti di mare sgusciati e salsa di pomodoro

Tagliolini allo scoglio "La Brace"	€ 18	
------------------------------------	------	---

150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno" con frutti di mare, calamaretti, granchio e pomodorino fresco

CarboMare	€ 16	
-----------	------	--

Fusillone con calamaretti, mazzancolle, crema di tuorlo d'uovo, pecorino e bottarga di muggine

Il risotto della Tradizione Riminese	€ 16/cad.	 
--------------------------------------	-----------	---

Rosso con frutti di mare (min. 2 porzioni) - attesa 20 minuti

Mezzelune verdi ripiene di ricotta e spinaci con	 NEW	€ 18
mazzancolle, pomodorini e stracciatella		

Passatelli asciutti con mazzancolle e porcini	 NEW	€ 16
---	--	------

I secondi

Tagliata di tonno con granella di pistacchi tostati e misticanza	€ 16	 
--	------	---

Polpo grigliato con crema di patate e paprika	€ 19	 
---	------	---

Branzino alla griglia con pane profumato alla riminese	€ 19	
--	------	---

Spiedini Calamaretti -4 pezzi-	€ 14	
--------------------------------	------	---

Mazzancolle -4 pezzi-	€ 15	
-----------------------	------	---

Misti -2 calamaretti e 2 mazzancolle-	€ 16	
---------------------------------------	------	---

Il Fritto Reale	€ 18	
-----------------	------	---

350 g di calamaretti, mazzancolle, sardoncini e verdure

Fritto di calamaretti 300 g di solo calamaretti	 NEW	€ 20
---	---	------

La Grigliatona alla riminese	€ 23	
------------------------------	------	---

di pescato del giorno con pane profumato alla riminese

Pescato del giorno al forno o alla griglia	A partire da € 5/etto	
--	-----------------------	--

Dall'orto

Patate fritte	€ 5	
Patate al tegame con rosmarino	€ 6	 
Insalatina mista con pomodori e carote julienne	€ 5	 
Insalata verde	€ 4	 
Misticanza con cipollotto	€ 5	 
Erbette di campo (bietole e spinaci) saltate in padella	€ 6	 

Non solo pesce

Gnocchi/Strozzapreti/Tagliatelle al pomodoro	€ 10	
Gnocchi/Strozzapreti/Tagliatelle al ragù	€ 13	
Cotoletta con patatine fritte	€ 14	
Tagliata di manzo alla griglia con sale e rosmarino	€ 20	 
Caprese di Bufala campana, pomodori e basilico	€ 10	 
Piadina Riminese	€ 9	
<i>con prosciutto crudo, rucola e squacquerone</i>		
Insalatona vegetariana	€ 9	
<i>con insalata verde, rucola, misticanza, pomodoro, carote e mozzarella di Bufala campana</i>		

Riduzione mezza porzione su antipasti, primi e secondi, ove possibile, -30%

Da non perderli mai...

I nostri dolci fatti in casa

Il Tiramisù	€ 6	
quello vero in teglia con savoiardi bagnati al caffè, soffice crema al mascarpone e cacao amaro		
La Crema bruciata al pistacchio	€ 6	 
Crème brûlée al pistacchio caramellata con zucchero di canna		
Tortino al cioccolato	€ 6	
al fondente, con salsa di amarene Fabbri e gelato al gianduiotto Pernigotti di nostra produzione		

Il nostro dolce

Rimini/Napoli	 NEW	€ 7
Babà napoletano bagnato al rum ripieno di gelato alla delizia al limone con ciambella romagnola tuffata in golosa crema inglese		

Gelato Profumo d'Amalfi	 NEW	€ 6	
Gelato di nostra produzione alla delizia al limone con granella di biscotto al profumo di costiera Amalfitana			
La vera "Pastiera Napoletana"		€ 6	
Torta di pasta frolla farcita con grano cotto nel latte, ricotta e millefiori			
Il Golosone		€ 9	
Degustazione di 4 dolci a cura dello chef			

I nostri sorbetti artigianali di frutta	€ 5	 
--	-----	---

Sorbetto al limone (non di nostra produzione)	€ 4	 
--	-----	---

Come nasce Rimini/Napoli?

Questo è il dolce racconta la nostra storia ... quella di un ragazzo partenopeo che viene a fare la stagione in Romagna, ma che poi ci lascia il cuore. Lui adora i babà ma lei no e per conquistarla decide di imparare la vera ciambella dalle 'Zdore riminesi. Il profumo della ciambella appena fatta è inebriante e lei? Ora è sua moglie e vi accoglie sorridente alla cassa. Perché alla Brace **ogni piatto è un abbraccio, un ricordo, un sogno che prende vita.**

Per vedere i nostri dolci →



Le pizze "Classiche"

Solo a cena

I nostri impasti sono fatti solo di acqua, selezione di farine Petra, lievito madre, olio Evo e sale. 48 ore di lievitazione per la massima digeribilità.

Fornarina

€ 3  

Olio EVO, sale e rosmarino

Marinara

€ 4.5  

pomodoro, aglio, olio EVO e origano

Margherita

€ 6 

pomodoro, Fior di latte di Napoli, olio EVO, basilico

Bufala

€ 9 

pomodoro, bufala campana, olio EVO, basilico

Napoli

€ 8

pomodoro, Fior di latte di Napoli, acciughe, origano, olio EVO

Capricciosa

€ 9

pomodoro, Fior di latte di Napoli, salsiccia, carciofi, funghi, olive, olio EVO, basilico

Quattro Stagioni

€ 9

pomodoro, Fior di latte di Napoli, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi, olio EVO, basilico

Diavola

€ 9

pomodoro, Fior di latte di Napoli, salame piccante, olio Evo, basilico

Quattro formaggi

€ 8 

Fior di latte di Napoli, scamorza affumicata, gorgonzola, grana padano, olio EVO

Wurstel e patatine

€ 8

pomodoro, Fior di latte di Napoli, wurstel e patatine fritte, olio EVO

Salsiccia

€ 7

pomodoro, Fior di latte di Napoli, salsiccia, olio EVO

Tonno e cipolla

€ 8

pomodoro, Fior di latte di Napoli, cipolla rossa di Tropea, tonno

Vegetariana

€ 8 

pomodoro, Fior di latte di Napoli, melanzane, zucchine, carciofi, funghi

Riduzione Baby

- € 1

Le pizze "Speciali"

Solo a cena

Messicana

 NEW € 9

pomodoro, Fior di latte di Napoli, salsiccia, fagioli e olio EVO piccante

La Romagnola

€ 13

Fior di latte di Napoli, prosciutto crudo, squacquerone, rucola, olio EVO fuori cottura

La Partenopea

€ 14

Fior di latte di Napoli, scamorza affumicata, salsiccia, friarielli, olio EVO

Maremio

€ 13

pomodoro, olive, acciughe, stracciatella, pomodorino giallo, Olio Evo, basilico

Mimosa

 NEW € 9

Fior di latte di Napoli, mais, prosciutto cotto e rucola

La Parmigiana

€ 10 

pomodoro, Fior di latte di Napoli, scamorza affumicata, melanzane, scaglie di grana, olio EVO, basilico

Frutti di Mare

€ 15

Pomodoro, seppiolini, cozze, vongole, mazzancolle, Olio Evo

La Tonnara

€ 13

Base fornarina, tartare di tonno fresco, misticanza e stracciatella fuori cottura

Gigi

€ 12

pomodoro, Fior di latte di Napoli, porcini, wurstel, salame piccante e pancetta fuori cottura

Perchè scegliamo Farine Petra?

Le farine Petra sono un progetto artigianale tutto italiano, frutto dell'idea del mulino

Quaglia, che tramanda dal 1914 la tradizione dei mugnai di famiglia.

Petra è una farina macinata a pietra con grani 100% italiani provenienti da

agricoltura sostenibile. Il particolare processo di macinazione a pietra consente di

ottenere una farina meno raffinata e più ricca delle parti esterne e periferiche del

chicco di grano, pertanto più ricche di fibre alimentari.

Farina Petra è una delle farine più scelte da panettieri, pizzaioli,

pasticcieri e cuochi che apprezzano l'eccellenza artigianale italiana.



La Cambusa

Se stai cercando un luogo unico e accogliente per il tuo prossimo evento speciale?

La Cambusa è la soluzione perfetta.



La Cambusa è più di una semplice sala eventi: è uno spazio dove ogni dettaglio è pensato per adattarsi alle tue esigenze.

Può ospitare comodamente fino a **70 persone**, offrendo un ambiente intimo e raffinato.

Ideale per:

- Riunioni aziendali:
- Cene di gala e ricorrenze speciali
- Battesimi
- Anniversari
- Compleanni

Ogni occasione sarà su misura per te.

Per maggiori
informazioni



Il Bar

Birre alla spina

Pedavena Dolomiti Pils 0,2 l € 3

Pedavena Dolomiti Pils 0,4 l € 5

Birre in bottiglia

Corona 0,33 l € 4

König Ludwig Weiss 0,5 l € 5,5

Amarcord "Gradisca" - lager chiara 0,5 l € 9

Amarcord "Volpina" - Rossa doppio malto 0,5 l € 9

Ichnusa Non Filtrata 0,33 l € 4

Moretti Zero (no alcool) € 4

Bibite alcoliche

Grappe € 4/8

Amari € 4/8

Gin tonic - vedere carta dei vini - € 8/14

Spritz Aperol/Campari € 7

"Sgroppino" (Sorbetto al limone, Vodka, Prosecco) € 10

Bibite analcoliche

Coca Cola / Fanta / Sprite / Acqua tonica 0,33 l € 3

The Limone / Pesca 0,33 l € 3

Caffetteria

Caffè € 2

Caffè decaffeinato € 2

Caffè d'orzo € 2

Caffè corretto € 2,5

Acqua naturale 0,75 l € 2,5

Acqua frizzante 0,75 l € 2,5

La nostra filosofia

Noi crediamo nel **potere dei piccoli gesti**, nel valore della ricerca incessante della sostenibilità e della freschezza. Ogni ingrediente che scegliamo è un frammento di storia, una storia che racconta l'**amore per la nostra terra**. Ecco perché ci immergiamo nel territorio, esplorando ogni angolo e connettendoci con i **produttori locali**, che condividono con noi la stessa passione per la qualità e l'attenzione all'ambiente.

La nostra missione va oltre il piatto: è un viaggio che ci porta a scoprire e valorizzare il lavoro di **chi coltiva la terra e pesca il mare** con rispetto e dedizione. È un impegno profondo, radicato nel nostro cuore, che ci spinge a cercare sempre il meglio per voi.

Per questo motivo ci affidiamo per esempio ad Acqua Alma. Possiamo offrirvi un'acqua di eccellente qualità, fresca e frizzante, senza ricorrere alle bottiglie di plastica e ridurre al massimo il nostro impatto ambientale.

Tutti i piatti che serviamo hanno **sapori autentici** che nascono dalla cura e dalla passione dei nostri produttori.

È un invito a gustare e apprezzare ogni morso, sapendo che dietro ogni sapore c'è una storia di dedizione e amore per la natura.

Al Ristorante La Brace, siamo più di un semplice locale: **siamo una famiglia** che vi accoglie con calore e vi invita a condividere con noi la gioia di un'esperienza culinaria **autentica, emozionale e sostenibile**.

Siete i benvenuti nella nostra casa, dove **ogni piatto è un abbraccio, un ricordo, un sogno che prende vita**.

Da sapere...

Coperto € 2.5

Comprende servizio ed il pane che è fatto artigianalmente da noi con tutto l'amore che serve per farvi sentire a casa

Piadina romagnola € 1

- In base alla disponibilità di mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento contro anisakis, in conformità al reg. CE 853 \2004.
- Allergeni: il personale di servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta.
- Il personale non si assume responsabilità per contaminazione di glutine o altre allergie.



SENZA GLUTINE



PIATTO MODIFICABILE IN
VERSIONE SENZA GLUTINE



SENZA
LATTOSIO



PIATTO MODIFICABILE IN
VERSIONE SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



Viale Isonzo, 11
47921 - Rivabella di Rimini
Tel. 0541-1840229