



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

RIVABELLA DI RIMINI

*Wo jedes Gericht
eine Umarmung,
eine Erinnerung, ein
Traum ist, der zum
Leben erwacht.*

Das **Menü**



Wer wir sind

La Brace entstand in den 60er Jahren als Treffpunkt, als Bar-Restaurant. Im Laufe der Jahre wurde es dann von Unternehmern aus Rimini übernommen und mit großem Erfolg geführt. So entstand eines der beliebtesten Restaurants in der Gegend von Rimini.

Nach einer mehrjährigen Pause sind wir nun hier ... Wir sind Angelo und Anna, ein leidenschaftliches Paar, das bereit ist, Ihr neues Lieblingsrestaurant zu eröffnen.

Angelo Iervolino stammt aus Kampanien und hat sich nach verschiedenen Erfahrungen seit seiner Jugend in der Romagna einen Namen gemacht, wo er sich im Laufe der Jahre bewährte und zum Chefkoch eines der typischsten Restaurants der romagnolischen Tradition wurde.

Anna Mantuano, in Rivabella geboren, Tochter namhafter Hoteliers der Gegend, ist ebenfalls seit ihrer Kindheit in der Welt der romagnolischen Gastfreundschaft tätig und hat stets Leidenschaft und Verbundenheit mit der Branche bewiesen.

Wir sind ein Paar, das bereit ist zu explodieren und uns bekannt zu machen, indem wir unseren Kunden die Leidenschaft vermitteln, die uns seit jeher in der Welt des Hotel- und Gaststättengewerbes verbindet.

„La Brace“ bedeutet für uns die Romagna, sich wie zu Hause zu treffen und verwöhnt zu fühlen, die Produkte unserer Region mit einer Prise Innovation zu genießen und dadurch unsere Leidenschaft und Liebe weiterzugeben, die uns sowohl in der Arbeit als auch im Leben verbindet.



labracerimini



labracerimini

Unsere Vorschläge

Unsere Vorschläge sind so strukturiert, dass Sie die typischsten Gerichte unserer Küche probieren können. Viele Gerichte sind unteilbar, weshalb wir empfehlen, das Menü nicht auf mehrere Personen aufzuteilen.

Mindestens zwei Personen.

“La Brezza”

Nicht teilbares Menü - Mindestens 2 Personen

Piada di mare

mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken und gemischtem Salat

Gnocchi mit Meeresfrüchteragout

mit Tintenfisch, Garnelen, Meeresfrüchten in Schalen und Tomatensauce

Gemischter frittierter Fisch

Baby-Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und Gemüse

Espresso mit hausgemachtem Limoncello

½ Wasser pro Person

€ 29 pro Person - Gedeck inklusive -

“Scirocco”

Nicht teilbares Menü - Mindestens 2 Personen

Piada di mare

mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken und gemischtem Salat

Neapolitanische Krokette mit Baby-Oktopus-Suppe

mit Tomatenmark

Meeresfrüchterisotto

Thunfischsteak mit gehackten Pistazien und gemischtem Salat

Hausgemacht Sorbet aus frischen Früchten

Espresso

mit hausgemachtem Limoncello

½ Wasser pro Person

€ 36 pro Person - Gedeck inklusive -

Großes Menü „La Brace“

Mindestens 2 Personen

Ab der 3. Person besteht die Möglichkeit zum Teilen mit Extra-Menü für 15 €, inklusive Gedeck, Getränken, Dessert, Espresso.

Meeresfrüchtesalat

mit Oktopus, Tintenfisch und Garnelen, gedünstet mit Karotten-Sellerie-Julienne, Rucola, Kartoffeln und Kirschtomaten

Piada di mare

mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken und gemischtem Salat

Muschelsuppe mit Baby-Oktopus

mit Tomatenmark und Taralli auf hausgemachten Brotroutons

Gratinierte Jakobsmuscheln

Tagliolini mit Meeresfrüchten „La Brace“

150 g hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Tintenfisch, Krabben und frischen Kirschtomaten

Gemischter frittierter Fisch

Baby-Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und Gemüse

Gegrillter Fisch des Tages „La Brace“

Eiscreme mit Amalfiküsten-Duft

Unser hausgemachtes Zitronen-creme-eis mit Kekskrümeln und einem Hauch Amalfiküste

Espresso

mit hausgemachtem Limoncello

½ Wasser pro Person

€ 46 pro Person - Gedeck inklusive -

Rohkost

Austern	€ 3,5/stk.	 
Thunfisch-Tartar mit Büffelmozzarella und Avocado-creme	€ 18	 
Garnelentatar mit gebratenen Zucchini und Stracciatella-Käse	€ 18	 
Tolles Rohkostgericht des Tages	€ 26	 

Kalte Vorspeise

Lachs-Käsekuchen „La Brace“ Hausgemachter mariniert Lachs mit Squacquerone-Creme auf knusprigem Schwarzbrot	€ 15	 
Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Tintenfisch und Garnelen, gedünstet mit Karotten-Sellerie-Julienne, Rucola, Kartoffeln und Kirschtomaten	€ 16	 

Der erste Geschmack der Romagna

Unsere „Piada di Mare“ Piadina Romagnola (Fladenbrot) mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken und gemischtem Salat	€ 10	
--	------	---

Oktopussalat mit Kartoffeln und Taggiasca-Oliven	€ 18	 
--	------	---

Auswahl an 4 kalten Vorspeisen	€ 19	
--------------------------------	------	--

Warme Vorspeise

Das Gericht, das dein Herz erwärmt

Neapolitanische Kroketten mit Baby-Oktopus-Suppe mit Tomatenmark	 € 15	 
---	--	---

Venusmuscheln nach Marinara-Art auf hausgemachten Brotcroutons	€ 13	 
--	------	---

Muschelsuppe mit Baby-Oktopus mit Tomatenmark und Taralli auf hausgemachten Brotcroutons	 € 16	 
---	--	---

I Gratinati di Mare Jakobsmuscheln, Jakobsmuscheln und Fangschreckenkrebe überbacken mit duftendem Brot und Kirschtomaten-Concasse	€ 15	
---	------	---

Gegrillte Sardinenspieße 5 Stück gegrillt mit aromatisiertem Brot, gemischtem Salat und Frühlingszwiebeln	€ 14	
---	------	---

Auswahl an 3 warmen Vorspeisen	€ 18	
--------------------------------	------	--

Auswahl an warmen und kalten Vorspeisen 2 kalte und 3 warme Vorspeisen - mindestens 2 Portionen -	€ 22 pro Portion	
--	------------------	--

Erste Gänge

Tagliatelle mit Adria-Venusmuscheln	€ 14	
-------------------------------------	------	---

Der beliebteste

Cacio Pepe e Mare 150 g hausgemachte Nudeln, Cacio-Käse, Paprika mit rotem Garnelen-Tartar und schwarzem Trüffel	€ 18	
---	------	--

Paccheri mit frischem Thunfisch, gebratene Auberginen, Kirschtomaten und Minze	€ 15	
--	------	---

Gnocchi mit Meeresfrüchteragout Kartoffelgnocchi mit Tintenfisch, Garnelen, Meeresfrüchten in Schalen und Tomatensauce	€ 16	
---	------	---

Tagliolini mit Meeresfrüchten „la Brace“ 150 g hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, kleinen Tintenfischen, Krabben und Kirschtomaten	€ 18	
--	------	---

CarboMare Fusillone (hausgemachte Pasta) mit Tintenfisch, Garnelen, Eigelbcreme, Pecorino Käse und Meeräschen-Bottarga	€ 16	
--	------	--

Traditionelles Rimini-Risotto mit Meeresfrüchten (mindestens 2 Portionen) - 20 Minuten Wartezeit	€ 16/jeder	 
---	------------	---

Mezzelune grüne hausgemachte Pasta gefüllte mit Spinat und Ricotta mit Garnelen, Kirschtomaten und Stracciatella	 € 18	
--	--	--

Passatelli Pasta (Semmelbrösel, Parmesan und Eier) mit Garnelen und Steinpilzen	€ 16	
--	------	--

Hauptkurs

Thunfischsteak mit gehackten Pistazien und gemischtem Salat	€ 16	 
---	------	---

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelcreme und Paprika	€ 19	 
---	------	---

Gegrillter Wolfsbarsch mit Paniermehl nach Rimini-Art	€ 19	
---	------	---

Spieße Tintenfisch -4 Stück-	€ 14	
Garnelen -4 Stück-	€ 15	
Gemischt -2 Tintenfisch e 2 Garnelen-	€ 16	

Frittierter reichlicher Fischteller 350 g Tintenfische, Garnelen, Sardinen und Gemüse	€ 18	
--	------	---

Gebratene Tintenfische 300 g nur Tintenfische	€ 20	
---	------	---

La Grigliatona alla riminese Gegrillter Fisch des Tages mit Paniermehl nach Rimini-Art	€ 23	
---	------	---

Fang des Tages gebacken oder gegrillt	ab € 5/hg	
---------------------------------------	-----------	--

Beilagen

Pommes frites	€ 5	
Bratkartoffeln mit Rosmarin	€ 6	 
Gemischter Salat mit Tomaten und Karottenstreifen	€ 5	 
Grüner Salat	€ 4	 
Gemischter Salat mit Frühlingszwiebeln	€ 5	 
Gebratenes Wildgemüse (Mangold und Spinat)	€ 6	 

Nicht nur Fisch

Gnocchi/Strozzapreti/Tagliatelle mit Tomatensauce	€ 10	
Gnocchi/Strozzapreti/Tagliatelle mit Bolognesesauce	€ 13	
Schnitzel mit Pommes frites	€ 14	
Geschnittenes Rindersteak vom Grill mit Salz und Rosmarin	€ 20	 
Caprese di Bufala Campana, Tomaten und Basilikum	€ 10	 
Piadina Riminese	€ 9	
<i>Fladenbrot mit Parmaschinken, Rucola und Squacquerone</i>		
Vegetarischer Salat	€ 9	
<i>mit grünem Salat, gemischtem Salat, Tomaten, Karotten und Büffelmozzarella</i>		

Halbe Portionermäßigung auf Vorspeisen, erste Gänge und zweite Gänge, wenn möglich, -30%

Verzichten Sie nicht auf Unsere hausgemachten Desserts

Tiramisù hausgemacht

Das Original in der Pfanne mit in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, weicher Mascarponecreme und Bitterkakao € 6

Pistazien-Crema Bruciata

Pistazien-Crème-brûlée, karamellisiert mit braunem Zucker € 6  

Schokoladentarte

Mit dunkler Schokolade, „Fabbri“-Schwarzkirschsauce und hausgemachtes Giandua-Eis € 6 

Unser dessert

Rimini/Neapel

€ 7

Neapolitanischer Baba, in Rum getränkt, gefüllt mit hausgemachtem „Delight Lemon“-Eis dazu „Ciambella“, getaucht in köstlicher englische Sahne

Duft von Amalfi Eis

€ 6 

Unser hausgemachtes Zitronencreme-Eis mit Kekskrümeln und einem Hauch Amalfiküste

Neapolitanische Pastiera

€ 6

Traditioneller Mürbeteigkuchen mit in Milch gebackenem Weizen, Ricotta und Wildblumenaroma

Il Golosone

€ 9

Verkostung von 4 Desserts auf Empfehlung unseres Küchenchefs

Unsere hausgemachtes frischen Fruchtsorbets

€ 5  

Zitronen-Sorbet (keine Eigenproduktion)

€ 4  

Wie entstand Rimini/Neapel?

Dieses Dessert erzählt unsere Geschichte ... die eines neapolitanischen Jungen, der für die Saison in die Romagna kommt, um dort zu arbeiten, aber dann sein Herz dort lässt. Er liebt Babà, sie jedoch nicht, und um sie für sich zu gewinnen, beschließt er, die echte Ciambella von der Zdore aus Rimini zu lernen. Der Duft der frisch zubereiteten Ciambella ist berauschend, und sie? Jetzt ist sie seine Frau und begrüßt Sie lächelnd an der Kasse. Denn bei Brece **ist jedes Gericht eine Umarmung, eine Erinnerung, ein Traum, der wahr wird.**

Noch unentschlossen? Entdecke unser Dessert →



Die Klassische Pizza

Nur beim Abendessen

Unsere Teige bestehen nur aus Wasser, ausgewählten Petra-Mehlen, Sauerteig, nativem Olivenöl extra und Salz. 48 Stunden Gärung für maximale Verdaulichkeit.

Fornarina

€ 3  

Olivenöl, Salz und Rosmarin

Marinara

€ 4.5  

Tomaten, Knoblauch, natives Olivenöl extra und Oregano

Margherita

€ 6 

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, natives Olivenöl extra, Basilikum

Bufala

€ 9 

Tomaten, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum

Napoli

€ 8

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Sardellen, Oregano, natives Olivenöl extra

Capricciosa

€ 9

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Wurst, Artischocken, Oliven, Champignons, natives Olivenöl extra, Basilikum

Quattro Stagioni

€ 9

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, gekochter Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, natives Olivenöl extra, Basilikum

Diavola

€ 9

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, scharfe Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum

Quattro formaggi

€ 8 

Mozzarella aus Neapel, geräucherter Scamorza, Gorgonzola, Grana Padano, natives Olivenöl extra

Würstchen und Pommes Frites

€ 8

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Würstchen und Pommes Frites, natives Olivenöl extra

Salsiccia-Wurst

€ 7

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Salsiccia-Wurst, natives Olivenöl extra

Thunfisch und Zwiebeln

€ 8

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Zwiebeln aus Tropea, Thunfisch

Vegetarisch

€ 8 

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Champignons

Baby-Reduktion - € 1

Die "Spezialitäten" Pizza Nur beim Abendessen

Mexicaner

 NEW € 9

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Wurst, Bohnen und würziges Olivenöl

La Romagnola

€ 13

Mozzarella aus Neapel, Parmaschinken, Squacquerone-Käse, Rucola, Olivenöl – aus dem Ofen

La Partenopea

€ 14

Mozzarella aus Neapel, geräucherter Scamorza, Würstchen, Brokkoli, natives Olivenöl extra

Maremio

€ 13

Tomaten, Oliven, Sardellen, Stracciatella-Käse, gelbe Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum

Mimose

 NEW € 9

Mozzarella aus Neapel, Mais, gekochter Schinken und Rakete

La Parmigiana

€ 10 

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, geräucherter Scamorza, Auberginen, Parmesanflocken, natives Olivenöl extra, Basilikum

Frutti di Mare - Meeresfrüchte

€ 15

Tomaten, Tintenfisch, Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Olivenöl

La Tonnara

€ 13

Fornarina mit Thunfischtatar, gemischter Salat und Stracciatella-Käse – alles aus dem Ofen

€ 12

Gigi

Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Steinpilze, Würstchen, scharfe Salami, Speck aus dem Ofen

Warum wählen wir Flours Petra?

Petra-Mehle sind ein rein italienisches Handwerksprojekt, entstanden aus einer Idee der Mühle Quaglia, die seit 1914 die Tradition der Familienmüller fortführt.

Petra ist ein steingemahlenes Mehl aus 100 % italienischem Getreide aus nachhaltiger Landwirtschaft. Das besondere Steinmahlverfahren ermöglicht ein weniger raffiniertes Mehl mit einem höheren Anteil an äußeren und peripheren Teilen des Weizenkorns und somit einem höheren Ballaststoffgehalt. Petra-Mehl ist eines der beliebtesten Mehle und wird von Bäckern, Pizzabäckern, Konditoren und Köchen gewählt, die italienische Handwerkskunst schätzen.



La Cambusa

Suchen Sie einen einzigartigen und einladenden Ort für Ihre nächste besondere Veranstaltung?

La Cambusa ist der richtige Ort!



La Cambusa ist mehr als nur ein Veranstaltungssaal: Es ist ein Raum, in dem jedes Detail auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Er bietet bequem Platz für bis zu 70 Personen und strahlt eine intime und elegante Atmosphäre aus.

Ideal für:

- Geschäftstreffen:
- Galadinner und besondere Anlässe
- Taufen
- Jubiläen
- Geburtstage

Jeder Anlass wird individuell auf Sie zugeschnitten.

Weitere Informationen



Bar

Fassbier

Pedavena Dolomiti Pils 0,2 l € 3

Pedavena Dolomiti Pils 0,4 l € 5

Bier

Corona 0,33 l € 4

König Ludwig Weiss 0,5 l € 5,5

Amarcord "Gradisca" - Helles Lagerbier 0,5 l € 9

Amarcord "Volpina" - Doppelmalz-Rotbier 0,5 l € 9

Ichnusa Naturtrüb 0,33 l € 4

Moretti Zero (Kein Alkohol) € 4

Alkoholische Getränke.

Grappe € 4/8

Magenbitter € 4/8

Gin tonic - siehe Weinkarte -- € 8/14

Aperol/Campari/Limoncello Spritz € 7

"Sgroppino" (Zitron Sorbet, Vodka, Prosecco) € 10

Softgetränke

Coca Cola / Fanta / Sprite / Schweppes 0,33 l € 3

Zitrone- oder Pfirsich-Eistee 0,33 l € 3

Cafeteria

Espresso € 2

Entkoffeinierter Espresso € 2

Gerstenkaffee € 2

Espresso mit Grappa/Sambuca € 2,5

Mineralwasser still 0,75 l € 2,5

Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75 l € 2,5

Unsere Philosophie

Wir legen Wert auf **kleine Gesten**, und auf anhaltende Qualität und frische, sowie Verwendung der örtlichen Produkte. Jede Zutat, die wir auswählen, hat ihre Geschichte, die die Liebe **zu unserem Land bezeugt**.

Aus diesem Grund tauchen wir tief in die Region ein, erkunden jeden Winkel und knüpfen Kontakte zu **lokalen Erzeugern**, die unsere Leidenschaft für Qualität und unsere Aufmerksamkeit für die Umwelt teilen.

Unsere Mission geht über den Tellerrand hinaus: Es ist eine Reise, die uns dazu führt, die **Arbeit derjenigen zu entdecken und aufzuwerten, die das Land bewirtschaften** und mit Respekt und Hingabe im **Meer fischen**. Es ist eine tiefe Verpflichtung, die in unserem Herzen verwurzelt ist und uns dazu antreibt, immer das Beste für Sie zu suchen.

Aus diesem Grund vertrauen wir beispielsweise auf Acqua Alma. Wir können Ihnen frisches und prickelndes Wasser in hervorragender Qualität anbieten, ohne Plastikflaschen zu verwenden und unsere Umweltbelastung so weit wie möglich zu reduzieren.

Alle Gerichte, die wir servieren, haben einen **authentischen Geschmack**, der aus der Sorgfalt und Leidenschaft unserer Produzenten entsteht.

Es ist eine Reise die uns dazu bringt die Arbeit auf Land und Meer anzuerkennen und zu schätzen.

Im Restaurant La Brace sind wir mehr als nur ein Ort: **Wir sind eine Familie**, die Sie herzlich willkommen heißt und Sie einlädt, mit uns die Freude an **einem authentischen, emotionalen und nachhaltigen kulinarischen Erlebnis zu teilen**.

Sie sind herzlich willkommen in unserem Haus, wo **jedes Gericht eine Umarmung ist, eine Erinnerung, ein Traum, der lebendig wird**.

Gut zu wissen...

Gedeck € 2.5

Inklusive Service und selbstgemachtem Brot, das wir mit viel Liebe zubereiten, damit Sie sich wie zu Hause fühlen...

Piadina Romagnola 1 €

- Je nach Marktverfügbarkeit können für bestimmte Zubereitungen frische bzw. Original gefrorene oder selbst tiefgefrorene Rohstoffe verwendet werden.
- Der zum rohen oder praktisch rohen Verzehr bestimmte Fisch wurde gemäß der Verordnung CE 853 \2004 einer Anisakis-Tötungsbehandlung unterzogen.
- Allergene: Das Servicepersonal steht Ihnen auf Anfrage gerne für sämtliche Auskünfte zur Verfügung, auch durch Vorlage spezifischer schriftlicher Unterlagen.
- Das Personal übernimmt keine Verantwortung für Glutenkontamination oder andere Allergien. Gluten- oder andere Allergien.



GLUTEN-FREI



WECHSELTeller IN
GLUTENFREIER VERSION



LAKTOSEFREI



WECHSELTeller IN
LAKTOSEFREIER VERSION



VEGETARISCHES
GERICHT



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