



la Brace
cucina di mare e pizza

RIVABELLA DI RIMINI

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

Il Menù

La nostra sala eventi

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 **60 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 con proposte adatte a tutte le tue esigenze. ❤️

Per maggiori
informazioni



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.



SCOPRI DI PIÙ SU LA BRACE

ISCRIVITI ALLA NOSTRA **NEWSLETTER**
E RIMANI AGGIORNATO!

🐟 **promozioni e sconti**

🐟 **eventi speciali**

🐟 **la nostra newsletter**



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 invece di € 35 - coperto incluso

“Scirocco”

Menù non divisibile - minimo 2 persone

Piada di mare

con sardoncini marinati cipollotto, scaglie di grana e misticanza

Polipetti in umido

su crocchettone di patate napoletano e salsa di pomodoro

Il risotto della Tradizione Riminese

rosso con frutti di mare

Tagliata di tonno con zucchine scottate e stracciatella

Sorbetto di frutta fresca di nostra produzione

Caffè con digestivo della casa

½ acqua a persona

€ 36 a persona invece di € 45 - coperto incluso

Il Gran Menu “La Brace”

Minimo 2 persone

Possibilità di dividerlo dalla 3^a persona in poi con extra menu ad € 12
L'extra include coperto, acqua, dessert, caffè.

Insalatina di mare

con polpo, sepioline, mazzancolle al vapore
con julienne di carotine e sedano, rucola 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 con concasse di pomodorini

Tagliolini allo scoglio “La Brace”

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”

Babà napoletano con gelato profumo di Amalfi

di nostra produzione alla delizia al limone

Caffè con digestivo della casa

½ acqua a persona

€ 46 a persona invece di € 56 - coperto incluso

Le crudité

Ostriche Fine de claire	€ 3,5/cad.	 
Tartare di tonno con Bufala campana e crema di avocado	€ 18	 
Tartare di gambero rosso con zucchine scottate e stracciatella	€ 18	 
Tris di Tartare	 NEW € 22	 
➤ Tonno con Bufala campana e crema di avocado ➤ Gambero rosso con zucchine scottate e stracciatella ➤ Salmone da noi marinato su base croccante di pane nero con crema di squacquerone		
Plateau di Crudité in base alla disponibilità del pescato del giorno	€ 26	 

I freddi

Salmon cheesecake" La Brace"	€ 15	 
Tartare di salmone da noi marinato su base croccante di pane nero con spuma di squacquerone e crema di avocado		
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		
Mazzancolle al vapore con carciofi freschi e scaglie di grana	 NEW € 18	 
Selezione di 4 antipasti freddi servito con fornarina	€ 19	
Insalata di mare - Salmon Cheesekace - Piada di mare - Canocchie al vapore		

I caldi

Polipetti in umido	€ 15	
su crocchettone di patate napoletano e salsa di pomodoro		
Volgole alla marinara sul nostro crostone di pane	€ 12	 
Il calore del sud		
Zuppa di cozze, polipetti e taralli	€ 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 servito con piadina romagnola	€ 14	
5 pezzi alla griglia con pane profumato, misticanza e cipollotto		
Selezione di 3 antipasti caldi	€ 18	
Zuppa di cozze, polipetti e taralli, canestrelli gratinati, sardoncini alla griglia		
Selezione di antipasti freddi e caldi servito con fornarina	€ 22 a porzione	
2 antipasti freddi e 3 antipasti caldi - minimo 2 porzioni -		

I primi

Tutta pasta fresca fatta a mano con ♥

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		
Crespella ai crostacei	 NEW € 16	
Crepella ripiena di ricotta e crostacei con concassè di pomodorini		
Paccheri Siciliani	€ 15	
con tonno fresco, melanzane, ricotta salata, capperi e pomodorino fresco		
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		
Spaghettone alla CarboMare	€ 16	
di semola con calamaretti, mazzancolle, crema di tuorlo d'uovo, pecorino e bottarga di muggine		
La coccola Riminese		
Il risotto della Tradizione Riminese	€ 16/cad.	 
Rosso con frutti di mare (min. 2 porzioni) - attesa 20 minuti		
Oltre 4.000 risotti all'anno, 20 minuti di attesa: perché il risotto è una carezza, un atto d'amore che richiede tempo e attenzione.		
Spaghettoni alle vongole poveracce	€ 14	
Mezzelune verdi	€ 18	
ripiene di ricotta e spinaci con mazzancolle, pomodorini e stracciatella		
Passatelli asciutti con mazzancolle, zucchine e ricotta salata	 NEW € 16	
I secondi		
Tagliata di tonno con zucchine scottate e stracciatella cremosa	€ 18	 
Polpo grigliato con crema di patate e paprika dolce	€ 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 350 g di calamaretti, mazzancolle, sardoncini e verdurine	€ 18	
Leggermente infarinato e fritto in olio sempre fresco		
Fritto di calamaretti 300 g di solo calamaretti	€ 20	
La Grigliatona alla riminese	€ 23	
di pescato del giorno con leggera panatura 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	

Da non perderli mai...

I nostri dolci fatti in casa

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

Il nostro dolce

Rimini/Napoli Babà napoletano bagnato al rum ripieno di gelato alla delizia al limone con ciambella romagnola tuffata in golosa crema inglese Desideri extra Rum per il tuo babà? Nessun problema basta chiederlo ❤️	€ 7
---	-----

Luveria Cheesecake con crema di mascarpone, caramello salato e crumble al cacao	 NEW € 7
La nostra Pastiera Napoletana Torta di pasta frolla con grano cotto nel latte, ricotta, uova e millefiori	€ 6
Il Golosone Degustazione di 4 dolci a cura dello chef	€ 9
I nostri sorbetti artigianali di frutta	€ 5
Sorbetto al limone (l'unico dessert 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.

Perchè alla Brace **ogni piatto è un abbraccio, un ricordo, un sogno che prende vita.**

Non solo pesce

Spaghettoni di semola alla Carbonara	 NEW € 15	
Gnocchi/Strozzapreti/Tagliolini al pomodoro	€ 10	
Gnocchi/Strozzapreti/Tagliolini 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 con prosciutto crudo, rucola e squacquerone	€ 9	
Insalatona vegetariana con insalata verde, rucola, misticanza, pomodoro, carote e mozzarella di Bufala campana	€ 9	

Per vedere i nostri dolci →



Le pizze

Solo a cena

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

Le Speciali

La Romagnola	€ 13	
Fior di latte Napoli, olio EVO, prosciutto crudo, squacquerone e rucola fuori cottura		
La Partenopea	€ 14	
Fior di latte Napoli, scamorza affumicata,salsiccia, friarielli, olio EVO		
Maremio	€ 13	
pomodoro, olive, acciughe, stracciatella, pomodorino giallo, Olio Evo, basilico		
Vesuviana	 € 14	
pomodoro all'arrabbiata, friarielli, bufala, ventricina, spolverata di grana		
Parmigiana	€ 10	
pomodoro, Fior di latte Napoli, scamorza affumicata, melanzane, scaglie di grana, olio EVO, basilico		
Frutti di Mare	€ 15	
pomodoro, seppioline, cozze, vongole, mazzancolle, Olio Evo		
Vegana	 € 8	 
Fornarina, insalata verde, misticanza, pendolini, rucola, Olio Evo fuori cottura		
La Tonnara	€ 13	
Fornarina, tartare di tonno fresco, misticanza e stracciatella fuori cottura		
Gigi	€ 12	
pomodoro, Fior di latte Napoli, porcini, wurstel, salame piccante e pancetta fuori cottura		
Bufalotta	€ 9	
pomodoro, bufala campana, olio EVO, basilico		
Cosacca	 € 9	
pomodoro, pecorino e grana grattugiato, olio EVO, basilico		

Le Classiche

Napoli pomodoro, Fior di latte Napoli, acciughe, origano, olio EVO	€ 8	
Capricciosa pomodoro, Fior di latte Napoli, salsiccia, carciofi, funghi, olive, olio EVO	€ 9	
Quattro Stagioni pomodoro, Fior di latte Napoli, p. cotto, olive,carciofi, funghi	€ 9	
Diavola pomodoro, Fior di latte Napoli, ventricina, olio Evo, basilico	€ 9	
Quattro formaggi Fior di latte Napoli, scamorza affumicata, gorgonzola, grana	€ 9	
Wurstel e patatine pomodoro, Fior di latte Napoli, wurstel e patatine fritte, olio EVO	€ 8	
Salsiccia pomodoro, Fior di latte Napoli, salsiccia, olio EVO	€ 7	
Tonno e cipolla pomodoro, Fior di latte Napoli, cipolla rossa di Tropea, tonno	€ 8	
Vegetariana pomodoro, Fior di latte Napoli, melanzane, zucchine, carciofi, funghi	€ 8	
Fornarina Olio EVO, sale e rosmarino	€ 3	 
Marinara pomodoro, aglio, olio EVO e origano	€ 5	 
Margherita pomodoro, Fior di latte Napoli, olio EVO, basilico	€ 6	

Riduzione Baby - € 1

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	€ 7,5
Amarcord "Volpina" - Rossa doppio malto 0,5 l	€ 7,5
Ichnusa Non Filtrata 0.33 l	€ 4
Moretti Zero (no alcool)	€ 4

Bibite alcoliche

Grappe - 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 - Lemonsoda - Schweppes - The Limone - Pesca 0,33 l	€ 3
--	-----

Caffetteria

Caffè - Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo	€ 2
Caffè corretto	€ 2,5
Acqua ALMA naturale / frizzante 0,75 l	€ 2,5

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.
-
-
-
-
-



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