



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**

Unser Nebenraum

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 Veranstaltungsraum: Es ist ein Ort, an dem jedes Detail auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Er bietet bequem Platz für bis zu 60 Personen und besticht durch eine intime und raffinierte Atmosphäre.

Ideal für:

- Firmenmeetings
- Gala-Dinners und besondere Anlässe
- Taufen
- Jubiläen & Jahrestage
- Geburtstage

Jeder Anlass wird für Sie maßgeschneidert – mit maßgeschneiderten Angeboten für all Ihre Wünsche. ❤️

Weitere Informationen



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.



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER LA BRACE

ABONNIEREN SIE UNSEREN **NEWSLETTER** UND BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN!

🐟 **Angebote und Rabatte**

🐟 besondere Events

🐟 unsere Neuigkeiten



Eine Reise durch unsere Aromen

Wir haben diese Degustationsmenüs kreiert, damit Sie die beliebtesten und typischsten Gerichte unserer Küche probieren können – eine harmonische Verbindung aus Meer und Land.

Die Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch serviert (Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen) und können nicht geteilt werden.

“La Brezza”

Pro Person. Mind. 2 Personen - Nicht teilbar

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

Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und Gemüse

€ 29 pro Person statt € 32,5

Gedeck inklusive – Getränke extra

“Scirocco”

Pro Person. Mind. 2 Personen - Nicht teilbar

Piada di mare

mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken und gemischtem Salat

Gran Vesuvio Croquette

Kartoffelkrokette mit einem Herz aus sautiertem Stängelkohl (Friarielli) und cremiger Stracciatella, serviert mit scharf angebratenen Garnelen mit Zitronenaroma

Traditionelles Meeresfrüchte-Risotto

Thunfischsteak mit gehackten Pistazien und gemischtem Salat

Hausgemachtes frisches Fruchtsorbet

€ 37 pro Person statt € 45

Gedeck inklusive – Getränke extra

Il Gran Menu “La Brace”

Pro Person. Mind. 2 Personen - Nicht teilbar

Meeresfrüchtesalat

mit Tintenfisch, Sepia und gedämpften Garnelen, serviert mit Karotten- und Sellerie-Julienne, Rucola und Kirschtomaten.

Piada di mare

mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesanflocken und gemischtem Salat

Imperial Tarantina-Style Mussels

Miesmuschel- und Krabben-Eintopf, serviert auf einem traditionellen, handwerklich hergestellten gerösteten Brot (Fresella), verfeinert mit pikantem, zerbröseltem neapolitanischem Tarallo

Überbackene schwarze Jakobsmuscheln

mit Kirschtomaten-Concassée.

Tagliolini mit Meeresfrüchten „La Brace”

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Tintenfisch, Krabben und frischen Kirschtomaten

Gemischte frische Frittüre

Tintenfische, Garnelen, Sardinen und Gemüse.

Gegrillter Fisch des Tages „La Brace”

Gegrillter Fisch des Tages mit einer knusprigen Panade nach Rimini-Art











Neapolitanischer Babà mit Amalfi-Eiscreme

Hausgemacht, verfeinert mit „Lemon Delight“ (Zitronenfreude).





€ 46 pro Person statt € 56

Gedeck inklusive – Getränke extra


Rohkost



Fine de Claire Austern	€ 3,5/each	 
Thunfischtatar mit Büffelmozzarella und Avocado-creme	€ 18	 
Rote Garnele-Tatar mit scharf angebratenen Zucchini und Stracciatella-Käse	€ 18	 
Tatar-Trio	€ 22	 
➤ Thunfisch mit Büffelmozzarella und Avocado-creme		
➤ Rote Garnele mit scharf angebratenen Zucchini und Stracciatella		
➤ Hausgemachter mariniertes Lachs auf knusprigem Schwarzbrot mit Squacquerone-Creme		
Crudités-Platte Je nach Verfügbarkeit des Tagesfangs.	€ 26	 

Kalte Vorspeise

Lachs-Cheesecake „La Brace“	€ 15	 
Hausgemachtes mariniertes Lachstatar auf einem knusprigen Schwarzbrotboden mit Squacquerone-Schaum und Avocado-creme		
Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Sepia und gedämpften Garnelen, serviert mit Karotten- und Sellerie-Julienne, Rucola und Kirschtomaten	€ 16	 

Ein Gruß aus der Romagna



La piada di mare	€ 10	
Romagnolische Piadina (Fladenbrot) mit marinierten Sardinen, Frühlingszwiebeln, Parmesansplittern und gemischtem Salat.		


Gedämpfte Garnelen mit frischen Artischocken und Parmesanspänen	€ 18	 
Auswahl von 4 kalten Vorspeisen, serviert mit Fornarina		
Meeresfrüchtesalat – Lachs-Cheesecake – Piada di Mare – Gedämpfte Fangschreckenkrebs		

Warme Vorspeise

Gran Vesuvio Croquette	€ 15	 
Kartoffelkrokette mit sautiertem Stängelkohl (Friarielli) und cremiger Stracciatella, serviert mit scharf angebratenen Garnelen mit Zitronenaroma		
Miesmuscheln und Venusmuscheln nach Marinara-art auf unserem gerösteten Brot	€ 12	 

Die Wärme des Südens

Imperial Tarantina-Style Mussels	€ 16	 
Miesmuschel- und Krabben-Eintopf, serviert auf unserem gerösteten Brot und verfeinert mit zerbröseltem Tarallo.		

I Gratinati di mare	€ 15	
Jakobsmuscheln, schwarze Jakobsmuscheln und Miesmuscheln, im Ofen überbacken mit Kirschtomaten-Concassée.		

Sardinen-Spieß serviert mit Piadina Romagnola	€ 14	
5 gegrillte Stück mit duftendem Kräuterbrot, gemischtem Salat und Frühlingszwiebeln		


Auswahl von 3 warmen Vorspeisen	€ 18	
Mussel soup, octopus and taralli, gratinated scallops, grilled sardines		

Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen serviert mit Fornarina	€ 22 pro Portion	
2 kalte Vorspeisen und 3 warme Vorspeisen – Mindestens 2 Portionen –		

Erstgerichte

 Alle frischen Nudeln sind handgemacht mit ♥

Eine Umarmung zwischen Rimini und Neapel		 
Meeresfrüchte-Lasagnetta alla Nerano	€ 16	 
mit Tintenfischen, Garnelen, Zucchini und Provolone del Monaco-Käse		
Eine Liebesbrücke zwischen dem Golf von Neapel und der Riviera: Die Tradition aus Nerano vermählt sich mit der romagnolischen Kunst des Nudelteigs		

“Oro e Mare” Paccheri	€ 15	 
Gagnano-Paccheri mit frischem Thunfisch, gelben Kirschtomaten, Limette und Minze		

Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchte-Ragout	€ 16	 
mit Tintenfischen, Garnelen, ausgelösten Meeresfrüchten und Tomatensauce		

Tagliolini allo scoglio “La Brace”	€ 18	 
150 g hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Tintenfischen, Krabben und Kirschtomaten		

Spghettone CarboMare	€ 16	
mit Tintenfischen, Garnelen, Eigelbcreme, Pecorino-Käse und Meeräschen-Bottarga		

Die beliebtesten Gerichte


Cacio Pepe e Mare	€ 18	
150 g hausgemachte Nudeln mit Cacio-Käse und Pfeffer, serviert con einem Tatar aus roten Garnelen aus Mazara und schwarzem Trüffel		

Traditionelles Meeresfrüchte-Risotto aus Rimini	€ 16/jeden	 
mit Meeresfrüchten (Mind. 2 Portionen) – 20 Minuten Wartezeit –		

Spghettoni mit Venusmuscheln	€ 14	
-------------------------------------	------	--

Grüne Mezzelune Mit Spinat und Ricotta gefüllte, hausgemachte grüne Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten und Stracciatella	€ 16	
--	------	--

Hauptgerichte

Thunfischsteak mit gehackten Pistazien und gemischtem Salat	€ 18	 
--	------	---

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

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

Spieße Tintenfische -4 Stück-	€ 14	 
Garnelen -4 Stück-	€ 15	 
Gemischte -2 -Tintenfische und 2 Garnelen-	€ 16	 












Königliche frittierte Fischplatte 350 g Tintenfische, Garnelen, Sardinen und Gemüse leicht mehliert und in frischem Öl knusprig frittiert	€ 19	 
--	------	---

Frittierte Tintenfische mit Rucola & Limette	€ 21	 
250 g Tintenfische, Rucola und unsere hausgemachte Limonen-Mayonnaise		












Gegrillter Fisch nach Rimini-Art	€ 23	 
Gegrillter Fisch des Tages mit einer knusprigen Panade nach Rimini-Art.		

Fang des Tages Im Ofen gebacken oder gegrillt	ab 5 € / 100g	 
--	---------------	---

Beilagen

Pommes frites	€ 5	
In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	€ 6	 
Gemischter Salat mit Tomaten und Karotten-Julienne	€ 6	 
Grüner Salat	€ 4	 
Gemischter Salat mit Frühlingszwiebeln	€ 5	 
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Tomaten)	€ 7	 

Nicht nur Fisch

Spaghetti nach Carbonara-art	 NEW € 15	
Gnocchi/Strozzapreti/Tagliolini mit Tomatensauce	€ 10	
Gnocchi/Strozzapreti/Tagliolini mit Rinder-Bolognese-Sauce	€ 13	
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	€ 14	
Gegrillte Rinderstreifen (Tagliata) mit Salz und Rosmarin	€ 20	 
Caprese mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Tomaten und Basilikum	€ 10	 
Piadina Riminese Romagnolisches Fladenbrot mit Parmaschinken, Rucola und Squacquerone-Käse	€ 10	
Vegetarian salad mit grünem Salat, gemischtem Salat, Tomaten, Karotten und Büffelmozzarella	€ 9	

Verzichten Sie nicht auf

Unsere hausgemachten Desserts

Tiramisù hausgemacht	€ 6	
Das Original in der Pfanne mit in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, weicher Mascarponecreme und Bitterkakao		
Crema Bruciata	€ 6	 
Vanille-Crème-brûlée, karamellisiert mit braunem Zucker		
Amarcord-Schokoladen-Törtchen	€ 6	
Schokoladen-Törtchen mit warmem Kern, „gekrönt“ mit Mascarpone-Mousse und Fabbri-Amarena-Kirschsauce		
<hr/>		
Unsere Desserts		
Rimini/Neapel	€ 7	
Neapolitanischer Babà mit Rum-Tränkung, gefüllt mit hausgemachter „Delizia al Limone“-Eiscreme und Erdbeersorbet, serviert mit romagnolischem Donut („Ciambella“), eingetaucht in köstliche englische Creme Möchten Sie extra Rum für Ihren Babà? Kein Problem, fragen Sie uns einfach! ❤️		
<hr/>		
Luveria Cheesecake	 NEW € 7	
mit Mascarponecreme, gesalzene Karamell und Kakao-Crumble		
Amalfi Crunch	€ 6	
Artisanal lemon-infused gelato served with our house-made lemon crunch and fresh lime zest		
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 →












Pizze

Nur abends erhältlich

Unser Teig wird ausschließlich aus Wasser, erlesenen italienischen Mehlen, Sauerteig, nativem Olivenöl extra und Salz hergestellt. Für maximale Bekömmlichkeit lassen wir ihn 48 Stunden lang reifen. Belegt mit echtem Mozzarella aus neapolitanischer Tradition.

Die Spezialitäten

La Romagnola	€ 14	
Mozzarella, Parmaschinken, Squacquerone-Käse, Rucola, Olivenöl – Frisch aus dem Ofen		
La Partenopea	€ 14	
Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Salsiccia (italienische Wurst), Stängelkohl, Olivenöl		
Maremio	€ 13	
Tomaten, Oliven, Sardellen, cremige Stracciatella, gelbe Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum		
Vesuviana	€ 14	 NEW
Scharfe Tomatensauce, Stängelkohl, Büffelmozzarella, Salami und eine feine Parmesannote		
Parmigiana	€ 10	
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Auberginen, Parmesansplitter, Olivenöl, Basilikum		
Frutti di Mare	€ 15	
Tomaten, Tintenfisch, Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Olivenöl		
Vegana	€ 8	 NEW  
Fornarina, grüner Salat, gemischter Salat, Kirchtomaten, Rucola, Olivenöl – Frisch aus dem Ofen		
La Tonnara	€ 14	
Fornarina, Thunfischtatar, gemischter Salat und cremige Stracciatella - Frisch aus dem Ofen		
Gigi	€ 12	
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Würstel, Salami, Pancetta (italienischer Speck) - Frisch aus dem Ofen		
Bufalotta	€ 9	
Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum		
Cosacca	€ 9	 NEW 
Tomaten, geriebener Pecorino und Parmesan, Olivenöl, Basilikum		

Die Klassische

Napoli Tomaten, Mozzarella aus Neapel, Sardellen, Oregano, Olivenöl	€ 8	
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Artischocken, Oliven, Pilze, Olivenöl,	€ 9	
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Pilze, Olivenöl,	€ 9	
Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Olivenöl	€ 9	
Quattro formaggi Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Gorgonzola, Grana Padano	€ 9	
Würstel and french fries Tomaten, Mozzarella, Würstel – Pommes frites	€ 8	
Salsiccia Tomaten, Mozzarella, Salsiccia (italienische Wurst), Olivenöl	€ 8	
Thunfisch und Zwiebeln Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	€ 9	
Vegetarian Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Pilze	€ 8	
Fornarina Olivenöl, Salz und Rosmarin	€ 3	 
Marinara Tomaten, Knoblauch, natives Olivenöl extra, Oregano	€ 5,5	 
Margherita Tomaten, Mozzarella, natives Olivenöl extra, Basilikum	€ 6,5	

Reduktion Kinder-Pizza - € 1

Bar

Softgetränke

Coca Cola - Fanta - Sprite - Lemonsoda - Schweppes - Zitrone- oder Pfirsich-Eistee 0,33 l € 3

Vom Fass

Pedavena Dolomiti Pils 0,2 l - 0,4 l € 3 - € 5
Pignoletto (Perlwein) - Passerina (Weißwein) 0,25 l - 0,5 l - 1 l € 5 - € 8 - € 14

Flaschenbiere

Corona 0,33 l € 4
König Ludwig Weiss 0,5 l € 5,5
Amarcord "Gradisca" - Helles Lagerbier 0,5 l € 7,5
Amarcord "Volpina" - Rotes Doppelbockbier 0,5 l € 7,5
Ichnusa Nicht Filtriert 0,33 l € 4
Moretti Zero (Alkoholfrei) € 4

Alkoholische Getränke.

Grappe - Magenbitter € 4/8
Gin tonic - siehe Weinkarte - € 8/14
Aperol/Campari Spritz € 7
"Sgroppino" (Zitron Sorbet, Vodka, Prosecco) € 10

Cafeteria

Espresso - Entkoffeinierter Espresso - Gerstenkaffee € 2
Espresso mit Grappa/Sambuca - Gingseng € 2,5
Mineralwasser ALMA mit/ohne Kohlensäure 0,75 l € 2,5

Gut zu wissen...

- Gedeck € 2.5
- Inklusive Service und selbstgemachtem Brot, das wir mit viel Liebe zubereiten, damit Sie sich wie zu Hause fühlen...
- Piadin 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



la Brace

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