



**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. Minimo di due persone e non divisibili.

### "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 calamari, mazzancolle, frutti di mare sgusciati e salsa di pomodoro

#### Fritto misto

di calamari, mazzancolle, sardoncini e verdure

€ 29 a persona invece di € 33 -

coperto incluso - bevande escluse

### "Scirocco"

Menù non divisibile - minimo 2 persone

#### Piada di mare

con sardoncini marinati cipollotto, scaglie di grana e misticanza

#### Crocchettone "Gran Vesuvio"

Crocchettone di patate "Gran Vesuvio" cuore di friarielli saltati e stracciatella, servito con mazzancolle scottate al profumo di limone

#### 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

€ 37 a persona invece di € 44

coperto incluso - bevande escluse

## Il Gran Menu "La Brace"

Menù non divisibile - minimo 2 persone

#### 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

#### Cozze alla Tarantina Imperiale

Un sontuoso guazzetto di cozze e granchio servito su letto di fresella artigianale di pane ultimato con tarallo napoletano sbriciolato.

#### Canestrelli gratinati

al forno con concasse di pomodorini

#### Tagliolini allo scoglio "La Brace"

Tagliolini Pastificio "Purograno" con frutti di mare, calamari, granchio e pomodorino fresco

#### Fritto misto

di calamari, mazzancolle, sardoncini e verdure

#### Grigliatona del giorno "La Brace"

di pescato del giorno con leggera panatura alla riminese











#### Babà napoletano con gelato profumo di Amalfi

di nostra produzione alla delizia al limone





€ 46 a persona invece di € 56

coperto incluso - bevande escluse




## Le crudité

|  |            |   |
|--|------------|---|
| <b>Ostriche Fine de claire</b>   | € 3,5/cad. |   |
| <b>Tartare di tonno</b> con Bufala campana e crema di avocado                      | € 18       |   |
| <b>Tartare di gambero rosso</b> con zucchine scottate e stracciatella              | € 18       |   |
| <b>Tris di Tartare</b>   | € 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 |            |   |
| <b>Plateau di Crudité</b> in base alla disponibilità del pescato del giorno        | € 26       |   |





## I freddi

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Salmon cheesecake "La Brace"</b>   | € 15 |   |
| Tartare di salmone da noi marinato su base croccante di pane nero con spuma di squacquerone e crema di avocado                |      |   |
| <b>Insalatina di Mare</b> con polpo, seppioline, mazzancolle al vapore con julienne di carotine e sedano, rucola e pomodorini | € 16 |   |






### Il primo assaggio di Romagna

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>La nostra piada di mare</b>  | € 10 |    |
| Piadina romagnola con sardoncini da noi marinati, cipollotto, scaglie di grana e misticanza |      |   |
| <b>Mazzancolle</b> al vapore con carciofi freschi e scaglie di grana                        | € 18 |   |
| <b>Selezione di 4 antipasti freddi</b> servito con fornarina                                | € 19 |   |
| Insalata di mare - Salmon Cheesecake - Piada di mare - Canocchie al vapore                  |      |   |

## I caldi


|  |      |   |
|--|------|---|
| <b>Crocchettone "Gran Vesuvio"</b>   | € 15 |   |
| crocchettone di patate napoletano con cuore di friarielli saltati e stracciatella, servito con mazzancolle scottate al profumo di limone |      |   |
| <b>Sauté di cozze e vongole</b> alla marinara sul nostro crostone di pane  | € 12 |   |

### Il calore del sud


|  |                 |   |
|--|-----------------|---|
| <b>Cozze alla Tarantina Imperiale</b>  | € 16            |    |
| Un sontuoso guazzetto di cozze e granchio servito su letto di fresella artigianale di pane ultimato con tarallo napoletano sbriciolato |                 |   |
| <b>I Gratinati di mare</b>   | € 15            |    |
| Capesante, canestrelli e cozza gratinati al forno con pane profumato e concasse di pomodorini  |                 |   |
| <b>Spiedino di sardoncino</b> servito con piadina romagnola  | € 14            |    |
| 5 pezzi alla griglia con pane profumato, misticanza e cipollotto   |                 |   |
| <b>Selezione di 3 antipasti caldi</b>  | € 18            |   |
| Cozze alla tarantina imperiale, canestrelli gratinati, sardoncini alla griglia   |                 |   |
| <b>Selezione di antipasti freddi e caldi</b> 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 ♥

### Un abbraccio tra Rimini e Napoli

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Lasagnetta di mare alla Nerano</b>   | € 16 |  |
| con calamari, mazzancolle, zucchine e provolone del Monaco  |      |   |
| Un ponte d'amore tra Golfo e Riviera: la tradizione di Nerano sposa l'arte della sfoglia romagnola. |      |   |

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Paccheri "Oro e Mare"</b>  | € 15 |   |
| Paccheri di Gagnano saltati con tonno fresco, pomodorini gialli, lime e menta |      |   |



|  |      |   |
|--|------|---|
| <b>Gnocchetti al ragù di mare</b>  | € 16 |  |
| Gnocchetti di patate con calamari, mazzancolle, frutti di mare sgusciati e salsa di pomodoro |      |   |

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Tagliolini allo scoglio "La Brace"</b>   | € 18 |  |
| 150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno" con frutti di mare, calamari, granchio e pomodorino fresco |      |   |

|   |      |  |
|---|------|--|
| <b>Spaghettoni alla CarboMare</b>   | € 16 |  |
| di semola con calamari, mazzancolle, crema di tuorlo d'uovo, pecorino e bottarga di muggine |      |  |

### Il primo più amato

|   |      |  |
|---|------|--|
| <b>Cacio Pepe e Mare</b>  | € 18 |  |
| 150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno", cacio, pepe con tartare di gambero rosso di Mazara e tartufo nero |      |  |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
| <b>Il risotto della Tradizione Riminese</b>                   | € 16/cad. |   |
| Rosso con frutti di mare (min. 2 porzioni) - attesa 20 minuti |           |   |

|   |      |  |
|---|------|--|
| <b>Spaghettoni alle vongole poveracce</b> | € 14 |  |
|---|------|--|

|  |      |  |
|--|------|--|
| <b>Mezzelune verdi</b>   | € 16 |  |
| ripiene di ricotta e spinaci con mazzancolle, pomodorini e stracciatella |      |  |

## I secondi

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Tagliata di tonno</b> con granella di pistacchi tostati e misticanza | € 18 |   |
|---|------|---|


|  |      |   |
|--|------|---|
| <b>Polpo grigliato</b> con crema di patate e paprika dolce | € 19 |   |
|--|------|---|

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Branzino alla griglia</b> con pane profumato alla riminese | € 19 |  |
|---|------|---|

|                                    |      |   |
|------------------------------------|------|---|
| <b>Spiedini</b> Calamari -4 pezzi- | € 14 |  |
| Mazzancolle -4 pezzi-              | € 15 |  |
| Misti -2 calamari e 2 mazzancolle- | € 16 |  |

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>Il Fritto Reale</b> 350 g di calamari, mazzancolle, sardoncini e verdure | € 19 |  |
| Leggermente infarinato e fritto in olio sempre fresco                       |      |   |

|  |      |   |
|--|------|---|
| <b>Calamari fritti Selvatica &amp; Lime</b> 250 g di calamari, rucetta selvatica e nostra maionese artigianale al lime | € 21 |   |
|--|------|---|

|  |      |   |
|--|------|---|
| <b>La Grigliatona alla riminese</b>                      | € 23 |  |
| di pescato del giorno con leggera panatura alla riminese |      |   |

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

## Dall'orto

|   |     |  |
|---|-----|--|
| Patate fritte                                     | € 5 |  |
| Patate al tegame con rosmarino                    | € 6 |  |
| Insalatina mista con pomodori e carote julienne   | € 6 |  |
| Insalata verde                                    | € 4 |  |
| Misticanza con cipollotto                         | € 5 |  |
| Verdure grigliate (zucchine, melanzane, pomodoro) | € 7 |  |

## Non solo pesce

|   |          |  |
|---|----------|--|
| Spaghettoni di semola alla Carbonara  | NEW € 15 |  |
| Gnocchi/Strozzapreti/Tagliolini al pomodoro   | € 10     |  |
| Gnocchi/Strozzapreti/Tagliolini al ragù di manzo  | € 13     |  |
| Cotoletta di pollo con patatine fritte  | € 14     |  |
| Tagliata di manzo alla griglia con sale e rosmarino   | € 20     |  |
| Caprese di Bufala campana, pomodori e basilico  | € 10     |  |
| Piadina Riminese<br>con prosciutto crudo, rucola e squacquerone   | € 10     |  |
| Insalatona vegetariana<br>con insalata verde, rucola, misticanza, pomodoro, carote e mozzarella di Bufala campana | € 9      |  |

## Da non perderli mai...

### I nostri dolci fatti in casa

|  |         |  |
|--|---------|--|
| <b>Il Tiramisù "Quello vero!"</b><br>in teglia con savoiardi bagnati al caffè, soffice crema al mascarpone e cacao amaro                       | € 6     |  |
| <b>La Crema bruciata</b><br>Creme brûlé caramellata con zucchero di canna  | € 6     |  |
| <b>Tortino al cioccolato "Amarcord"</b><br>Tortino al cioccolato con cuore caldo "coronato" con mousse al mascarpone e salsa di amarene Fabbri | NEW € 6 |  |

### Il nostro dolce

|  |         |  |
|--|---------|--|
| <b>Rimini/Napoli Summer</b><br>Babà napoletano bagnato al rum ripieno di gelato alla delizia al limone e sorbetto alla fragole con ciambella romagnola tuffata in golosa crema inglese<br>Desideri extra Rum per il tuo babà? Nessun problema basta chiederlo ❤️ | € 7     |  |
| <b>Luveria Cheesecake</b><br>con crema di mascarpone, caramello salato e crumble al cacao  | NEW € 7 |  |
| <b>Crocante d'Amalfi</b><br>Gelato artigianale all'essenza di limoni servito con il nostro croccante al limone e zest di lime fresco   | NEW € 6 |  |
| <b>Il Golosone</b><br>Degustazione di 4 dolci a cura dello chef  | € 9     |  |
| <b>I nostri sorbetti artigianali di frutta</b>   | € 5     |  |
| <b>Sorbetto al limone</b> (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.**

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

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

### Le Classiche

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

Riduzione Baby - € 1

## Il Bar

### Bibite analcoliche

Coca Cola - Fanta - Sprite - Lemonsoda - Schweppes - The Limone - Pesca 0,33 l € 3

### Alla spina

Pedavena Dolomiti Pils 0,2 l - 0,4 l € 3 - € 5  
Pignoletto (vino frizzante) - Passerina (vino fermo) 0.25 l - 0.5 l - 1 l € 5 - € 8 - € 14

### 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

### Bevande alcoliche

Grappe - Amari € 4/8  
Gin tonic - vedere carta dei vini - € 8/14  
Spritz Aperol - Campari € 7  
"Sgroppino" (Sorbetto al limone, Vodka, Prosecco) € 10

### Caffetteria

Caffè - Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo € 2  
Caffè corretto - Gingseng € 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.





la Brace

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