



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.



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

Sorbetto al limone

€ 29 a persona invece di € 35 -

coperto e 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 all'arancia di nostra produzione

€ 36 a persona invece di € 42

coperto e bevande escluse

Il Gran Menu "La Brace"

Menù non divisibile - minimo 2 persone

Insalatina di mare

con polpo, seppioline, 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 d'inverno

Un sontuoso guazzetto di cozze con polipetti serviti
su letto di fresella artigianale di pane

Canestrelli gratinati

al forno con concasse di pomodorini

Tagliolini allo scoglio "La Brace"

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

Fritto misto

di calamari, mazzancolle, sardoncini e verdure

Grigliata del giorno "La Brace"

di pescato del giorno con leggera panatura alla riminese

Babà napoletano

ripieno di mousse alla delizia al limone

€ 45 a persona invece di € 54

coperto e bevande escluse

Le crudité

-   **Ostriche Fine de claire** 3,5/cad.
-   **Tartare di tonno NOVITA'** 
con Bufala campana, pomodorino confit e pesto di basilico 18
-   **Tartare di gambero rosso**
con zucchine scottate e stracciatella 18
-   **Tris di Tartare** 22
- Tonno con Bufala campana, pomodorino confit e pesto di basilico
 - Gambero rosso con zucchine scottate e stracciatella
 - Salmone da noi marinato su base croccante di pane di nostra produzione con crema di squacquerone al pistacchio
-   **Plateau di Crudité**
in base alla disponibilità del pescato del giorno 26
Scampo, mazzancolle, tartare di tonno, tartare di gambero, ostrica, carpaccio di pescato del giorno

 Desideri personalizzare il tuo plateau?
Chiedi al nostro personale di sala 

I freddi

-   **Salmon cheesecake" La Brace"**
Tartare di salmone da noi marinato, su base croccante di pane di nostra produzione con spuma di squacquerone al pistacchio e la sua granella 16
-   **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**
Piadina romagnola con sardoncini da noi marinati, cipollotto, scaglie di grana e misticanza 10
-  **Caprese di mare NOVITA'** 
mazzancolle al vapore, bufala campana con pomodorino confit e pesto di basilico 16
-  **Selezione di 4 antipasti freddi** servito con fornarina
Insalata di mare - Salmon Cheesecake - Piada di mare - Canocchie al vapore 19

I caldi

- **Il calore del sud**   —
-   **Polipetti in umido NOVITA'**
su crema di patate e crumble di olive taggiasche 14
- Crocchettone "Gran Vesuvio"**
crocchettone di patate napoletano con cuore di friarielli saltati e stracciatella, servito con mazzancolle scottate al profumo di limone 15
-   **Cozze alla Tarantina d'inverno NOVITA'** 
con polipetti e cozze in guazzetto serviti su letto di fresella artigianale di pane 15
-  **I Gratinati di mare**
Capesante, canestrelli e canocchie gratinate al forno con pane profumato e concasse di pomodorini 15
-  **Spiedino di sardoncino** servito con piadina romagnola
5 pezzi alla griglia con pane profumato, misticanza e cipollotto 14
- Selezione di 3 antipasti caldi**
Cozze alla tarantina d'inverno, canestrelli gratinati, sardoncini alla griglia 18
- Selezione di antipasti freddi e caldi** servito con fornarina
2 antipasti freddi e 3 antipasti caldi - minimo 2 porzioni - 22 a porzione

I primi *Tutta pasta fresca fatta a mano con ♥*

Lasagnetta di mare alla Nerano

con calamari, mazzancolle, zucchine e provolone del Monaco 15

Un ponte d'amore tra Golfo e Riviera: la tradizione di Nerano sposa l'arte della sfoglia romagnola.

Passatelli "Oro e Mare" **NOVITA'** 🐟

Passatelli asciutti saltati con tonno fresco, pomodorini gialli, lime e menta 15

🍷 Gnocchetti al ragù di mare

Gnocchetti di patate con calamari, mazzancolle, frutti di mare sgucciati e salsa di pomodoro 16

🍷 Tagliolini allo scoglio "La Brace"

150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno" con frutti di mare, calamari, granchio e pomodorino fresco 18

Spaghettoni alla CarboMare

di semola con calamari, mazzancolle, crema di tuorlo d'uovo, pecorino e bottarga di muggine 16

— Il primo più amato 🐟♥🐟 —

Cacio Pepe e Mare

150 g di Tagliolini Pastificio "Purograno", cacio, pepe con tartare di gambero rosso di Mazara e tartufo nero 18

🍷🍷 Il risotto della Tradizione Riminese

Rosso con frutti di mare (min. 2 porzioni) - attesa 20 minuti 16/cad

Spaghettoni alle vongole poveracce 14

aggiunta di bottarga di muggine +3

— Avvolgente, intenso, gustoso 🐟♥🐟 —

Gran Pacchero ai crostacei **NOVITA'**

Paccheri di Gragnano con bisque di gamberi e scampi serviti con la loro polpa 17

Chiedi le specialità e
i piatti fuori carta di oggi.

I secondi

— Un abbraccio tra Rimini e Napoli 🐟♥🐟 —

Calamaro Partenopeo **NOVITA'**

calamaro scottato alla brace con friarielli e concasse di pomodoro 19

🍷🍷 Tagliata di tonno con granella di pistacchi tostati e misticanza 18

🍷🍷 Polpo grigliato su crema di patate e paprika dolce 19

🍷 Banzino alla griglia con pane profumato alla riminese 19

🍷 Spiedini Calamari -4 pezzi- 14

🍷 Mazzancolle -4 pezzi- 15

🍷 Misti -2 calamari e 2 mazzancolle- 16

🍷 Il Fritto Reale 350 g di calamari, mazzancolle, sardoncini e verdure 19

Leggermente infarinato e fritto in olio sempre fresco

🍷 Calamari fritti Selvatica & Lime 250 g di calamari, ruchetta selvatica e nostra maionese artigianale al lime 21

🍷 La Grigliata alla riminese
di pescato del giorno con leggera panatura alla riminese 23

🍷🍷 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 6

🍷🍷 Insalata verde 5

🍷🍷 Misticanza con cipollotto 5

🍷🍷 Verdure grigliate (zucchine, melanzane, pomodoro) 7

🍷🍷 Friarielli saltati in padella 7

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

Non solo pesce

-  **Spaghettone di semola alla Carbonara** 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** 10
con prosciutto crudo, rucola e squacquerone
-  **Insalatona vegetariana** 9
con insalata verde, rucola, misticanza, pomodoro, carote e mozzarella di Bufala campana
-  **Mezzelune verdi NOVITA'** 
ripiene di ricotta e spinaci con pomodorini e stracciatella 14

SCOPRI DI PIÙ SU LA BRACE

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

 **regali e promozioni**

 **eventi speciali**

 **offerte da non perdere**



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

Fior di latte Napoli, olio Evo, prosciutto crudo, squacquerone e rucola fuori cottura 14

La Partenopea

Fior di latte Napoli, scamorza affumicata, salsiccia, friarielli, olio Evo 14

Maremio

pomodoro, olive, acciughe, stracciatella, pomodorino giallo, Olio Evo, basilico 13

Vesuviana NOVITA'



pomodoro all'arrabbiata, friarielli, bufala, ventricina, spolverata di grana 14

Parmigiana

pomodoro, Fior di latte Napoli, scamorza affumicata, melanzane, scaglie di grana, olio Evo, basilico 10

Frutti di Mare

pomodoro, sepioline, cozze, vongole, mazzancolle, Olio Evo 15

Vegana

Fornarina, insalata verde, misticanza, pendolini, rucola, Olio Evo fuori cottura 8

La Tonnara

Fornarina, tartare di tonno fresco, misticanza e stracciatella fuori cottura 14

Gigi

pomodoro, Fior di latte Napoli, porcini, wurstel, salame piccante e pancetta fuori cottura 13

Bufalotta

 pomodoro, bufala campana, olio Evo, basilico 9

Annarella NOVITA'



Fior di latte Napoli, zucchine grigliate, mazzancolle, bufala campana, olio EVO, basilico 13

Vichinga NOVITA'



Fior di latte Napoli, salmone da noi marinato, stracciatella, olio EVO, granella di pistacchi fuori cottura 14

Le Classiche

Solo a cena

Napoli

pomodoro, Fior di latte Napoli, acciughe, origano, olio EVO 8

Capricciosa

pomodoro, Fior di latte Napoli, salsiccia, carciofi, funghi, olive, olio EVO 10

Quattro Stagioni

pomodoro, Fior di latte Napoli, p. cotto, olive, carciofi, funghi 10

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 8

Tonno e cipolla

pomodoro, Fior di latte Napoli, cipolla rossa di Tropea, tonno 9



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 5,5



Margherita

pomodoro, Fior di latte Napoli, olio EVO, basilico 7

Riduzione Baby - € 1

Il Bar

Bibite in lattina

Coca Cola - Fanta - Sprite - Lemonsoda - Acqua tonica

Té Limone - Té 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 0,33 l 4

Moretti Zero (no alcool) 0,33 l 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 espresso 2

Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo - Caffè corretto - Gingseng 2,5

Acqua ALMA naturale / frizzante 0,75 l 2,5

Da sapere...

Tutti i prezzi del presente menù sono espressi in euro €.

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



Nuvola di Sorrento
Mousse al mascarpone e delizia al limone con crumble di biscotto

Non ti dimenticare dei
nostri dessert fatti in casa

Sei curioso di vederli
in anteprima →



Richiedi la carta dei dolci al nostro personale di sala





la Brace

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



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

RIVABELLA DI RIMINI

*Il dessert
non va nello stomaco,
va dritto al cuore ♥*

**I nostri
Dolci
fatti in casa**



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.**

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

Crème brûlée alla vaniglia caramellata con zucchero di canna 6



La nostra Caprese **NOVITA'** 🐟

Caprese al cioccolato fatta in casa con sorbetto artigianale all'arancia e mandorle tostate 6

Il nostro dolce

Rimini/Napoli

Babà napoletano bagnato al rum ripieno di mousse alla delizia al limone e con ciambella romagnola tuffata in golosa crema inglese 7
Desideri extra Rum per il tuo babà? Nessun problema basta chiederlo

Luveria Cheesecake al pistacchio **NOVITA'** 🐟

con crema di mascarpone al pistacchio, caramello salato e crumble al cacao 7



Nuvola di Sorrento **NOVITA'** 🐟

Mousse di mascarpone alla delizia al limone con crumble di biscotto 7

La vera "Pastiera Napoletana"

Torta di pasta frolla farcita con grano cotto nel latte, ricotta e millefiori 6

Il Golosone

Degustazione di 4 dolci a cura dello chef 9



I nostri sorbetti artigianali di frutta Arancia - Frutti di bosco 5



Sorbetto al limone (l'unico dessert non di nostra produzione) 4

Per vedere i nostri dolci →





la Brace

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