

Pizze

GOURMANDE

guarnite singolarmente e servite a spicchi

BURRATELLA burrata, culatta, pesto al pistacchio	13,5
ROMANA SCOMPOSTA pomodoro san marzano bio, burrata, alici di cetara, frutto del capper, origano	13,5
FRIARIELLA <i>novità</i> lardo Pata Negra, bufala affumicata, friarielli, pesto di pomodori secchi	13,5
BOREALE mozzarella di bufala, olive nere, brie, salmone marinato, marmellata di cipolle	13,5
BRESAOLA fiordilatte, bresaola ipp, fichi caramellati, crema all'aceto balsamico	13,5

INTEGRALI

ORTOLANA pomodoro, fiordilatte, melanzane, carote, zucchine, asparagi, carciofini	10,5
VEGETARIANA carote, zucchine, melanzane, olive, pomodorini, (pesto e mozzarella di bufala fuori forno)	10,5
PARMIIGIANA pomodoro, melanzane, basilico, prosciutto cotto riserva, parmigiano	10,5
CAROLINA mozzarella di bufala, zucchine, pomodoro fresco, melanzane	10,5
TOMINO E SPECK fiordilatte, tomino piemontese, speck, patate	10,5
RUSTICA fiordilatte, salsiccia, spinaci, peperoncino	10,5
DELICATA fiordilatte, cotto, spinaci, ricotta, parmigiano	10,5
GOLOSA mozzarella di bufala, parma riserva 24 mesi	10,5
PORCINI pomodoro fresco, fiordilatte, bufala affumicata, funghi porcini	10,5

CLASSICHE

MARINARA pomodoro, aglio, prezzemolo, origano	5,1
MARGHERITA pomodoro, fiordilatte	5,3
MARGHERITAPIÙ pomodoro san marzano bio, fiordilatte, basilico	7,5
NAPOLETANA pomodoro, fiordilatte, alici di cetara, origano	6,0
ROMANA pomodoro, fiordilatte, alici di cetara, capperi di sicilia, origano	6,0
QUATTRO STAGIONI pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto riserva, carciofini, funghi freschi, olive nere	7,0
FUNGHI pomodoro, fiordilatte, funghi freschi	6,0
PROSCIUTTO pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto riserva	6,7
CAPRICCIOSA pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto riserva, carciofini, peperoni, olive nere	7,5
AI FORMAGGI pomodoro, fiordilatte, bufala affumicata, gorgonzola, parmigiano	7,5
CRUDO E RUCOLA pomodoro, fiordilatte, parma 24 mesi, rucola	9,5
CRUDO E PARMIGIANO mozzarella di bufala, pomodorini, parma riserva 24 mesi, parmigiano a scaglie	9,5
TIROLESE pomodoro, fiordilatte, speck, wurstel	9,5
BRASSERIE bufala affumicata, fiordilatte, funghi, parma riserva 24 mesi, rucola	9,5

SPECIALI

BUFALOTTA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	10,5
INFERNO pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, basilico fresco	10,5
TARTUFATA fonduta di formaggi, funghi porcini, salsa al tartufo nero	10,5
MISTO BOSCO fiordilatte, porcini, funghi freschi, rucola, scaglie di grana	10,5
CAMPAGNOLA fiordilatte, patate, formaggio brie, prosciutto cotto, funghi	10,5
LIONESE fonduta di formaggio, patate, cipolla, pancetta affumicata, formaggio brie	10,5
SALSICCIA E FRIARIELLI <i>novità</i> fiordilatte, pomodori secchi, friarielli, salsiccia, paprika affumicata	10,5
CAPRI bufala, basilico, pomodorini, origano	10,5
INSOLITA pomodoro, bufala affumicata, pancetta, gamberi, rucola, crema di aceto balsamico	10,5
PURGATORIO pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto riserva, panna, parmigiano, funghi freschi	10,5
TREVIGIANA pomodorini, fiordilatte, salsa di soia, radicchio rosso, bufala affumicata	10,5
DIAVOLOSA MAXI doppio impasto, pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, salamino piccante, basilico	12,5
SAPORITA MAXI doppio impasto, pomodoro, brie, salsiccia, mozzarella di bufala, porcini, radicchio rosso	12,5

Disponibili anche impasti 100% di Farro e Kamut biologico senza supplemento

Burger & Beef

100% manzo francese Blonde d'Aquitaine macinato e grigliato al momento con insalatina mista e pomodoro fresco in un morbido panino ai semi misti fatto da noi. Servito con patate fresche al forno.	
COUNTRY BURGER bacon, cipolla di tropea marinata e salsa bbq	
CLUB BURGER formaggio cheddar e senape al miele	
CHICKEN BURGER cotoletta 140 gr di filetto di pollo, bacon, formaggio cheddar, salsa guacamole	
BACON BURGER doppio bacon, marmellata di cipolle, salsa bbq	
FARMER'S BURGER <i>novità</i> cotoletta 140 gr di filetto di pollo, bacon, due uova fritte, salsa tartara	
RANCH BURGER bacon, cheddar, due uova fritte, salsa bbq	
FIT BURGER manzo grigliato con insalatina, pomodoro e verdure miste al forno, salsa tartara	
HOT BURGER <i>novità</i> doppio bacon, cheddar, salsa chili piccante	
FISH BURGER salmone marinato, cheddar, cipolla di tropea marinata e salsa allo yogurt	
REGOLARE gr. 200 € 13 DOBPIO gr. 400 € 17	
TAGLIATA DI MANZO gr. 300 ca. manzo grigliato con olio alle erbe aromatiche Servito con patate al forno e insalatina	19,0
SCORTICHIANO DI MANZO gr. 300 ca. manzo con insalatina, pomodorini, crema al balsamico, scaglie di grana	16,0

Cereali & Vegetariani

POLPETTINE DI SEITAN E TOFU BIO AL CURRY • con verdure e riso basmati bio • con verdure miste grigliate	9,8
KEBAB VEGETARIANO insalatina, pomodoro, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, seitan bio, cipolla, salsa tzatziki in un morbido panino del nostro pizzaiolo. Servito con patate al forno	10,0
PIATTO VEGETARIANO verdure grigliate, tomino filante e cous cous di kamut bio (zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro, funghi, indivio, radicchio, patate)	9,8
BULGUR, VERDURE E GAMBERI verdure miste spadellate con bulgur bio e gamberi saltati	9,8
COUS COUS CON CATALANA DI GAMBERI cous cous di kamut bio con pomodorini, gamberi, cipolla marinata, sedano e carote	9,8
GRANPIATTO DI VERDURE assortimento di verdure grigliate, terrina di ceci bio e salsa tzatziki	12,0
ORZO BIO CON PORCINI <i>novità</i> orzo bio allo zafferano con funghi porcini, tomino filante e riduzione di Sangiovese	9,8
HAMBURGER DI CECI BIO pomodoro, insalata, cetriolini in agrodolce, guacamole. Servito con patate al forno	10,0
LE NOSTRE PATATE AL FORNO (con o senza salsa cheddar) olio extravergine, sale marino, erbe aromatiche	4,0

Insalatone

servite con piadina calda all'olio evo	
CAESAR SALAD insalatina, crostini, carciofini, scaglie di grana, pomodorini confit, pollo saltato, salsa caesar	9,8
CAESAR SHRIMP SALAD insalatina, crostini, avocado, scaglie di grana, pomodorini confit, gamberi saltati, salsa caesar	9,8
FIORDA insalatina, salmone fresco marinato, crostini, mele, cipolla rossa marinata, frutto del capper, salsa allo yogurt	9,8
CHICKEN SALAD <i>novità</i> insalatina, scaglie di parmigiano, pomodorini, cotoletta di pollo, olive nere, crostini, salsa cheddar	9,8
CALIFORNIA insalatina, pomodorini confit, pollo saltato, avocado, bacon, uova sodo bio, mandorle	9,8
NORDICA insalatina, salmone fresco marinato, crostini, pomodorini confit, mozzarella di bufala, marmellata di cipolla rossa, salsa di yogurt	9,8
AUTUNNALE <i>novità</i> insalatina, pere, formaggio di capra, crostini, noci, fichi caramellati	9,8

Paste

RAVIOLINI, FONDUTA DI TALEGGIO, PORCINI E SALSA AL TARTUFO	10,0
RISO BASMATI BIO GAMBERI E VERDURE gamberi, asparagi, zucchine, fagiolini, carote, piselli, pomodoro fresco, funghi	9,8
GNOCCHI DI PATATE CON • GAMBERI E PESTO • GORGONZOLA DOLCE, NOCI E SPINACI	9,5
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	9,0
SPAGHETTI ALLA CARBONARA bacon, tuorlo d'uovo, normale gr. 120 panna, parmigiano, pepe doppio gr. 240	9,0 12,5

BENVENUTI

La Brasserie è un piacere nuovo di mangiare naturale. Un piacere che si rinnova ogni volta che gustate le nostre proposte, dalle pizze cotte nel forno a legna e preparate unicamente con farine biologiche agli originali piatti vegetariani; dalle fresche insalatone alla ricca selezione di dessert e gelati fatti in casa. Il motivo è l'attenzione con cui scegliamo i migliori ingredienti, perché ogni cosa conservi sempre il gusto più vero e genuino. Da sempre il nostro focus è sui prodotti vegetali possibilmente biologici, ma la nostra offerta include anche piatti proteici, in modo che ognuno possa scegliere liberamente. Se volete apprezzare meglio le nostre proposte, scegliete i giorni della settimana meno affollati. E ricordateci agli amici se siete rimasti soddisfatti della vostra visita. Vi auguriamo una piacevole serata in nostra compagnia e un cordiale arrivederci a La Brasserie.

SPECIALITÀ NATURALI & INTEGRALI



Unici... dal 1989



Il segreto della nostra pizza è nell'impasto, che prepariamo solo con farine biologiche di frumento, farro e kamut del Molino Ganaceto, olio extravergine e sale marino. In più la lenta lievitazione di 48 ore con solo lievito madre e la cottura in forno a legna su pietra refrattaria pulita regolarmente, regalano all'impasto fragranza e digeribilità.

Nei giorni prefestivi e festivi le prenotazioni sono soggette a limitazioni
CONSEGNA A DOMICILIO? BACCHETTEFORCHETTE!
È il nuovo servizio che consegna comodamente a casa vostra ogni piatto de La Brasserie. Disponibile tutti i giorni dalle 19,00 alle 22,30. Ordini telefonici allo 0541/1646181.

Telefona e ritira. Scegli liberamente dal nostro menù e passa all'ora che vuoi tu.
In questo locale in base alla disponibilità del mercato si servono prodotti freschi e/o surgelati.

SI PREGA DI PAGARE ALLA CASSA SERVIZIO AL TAVOLO € 1,50 ACCETTIAMO BANCOMAT E CARTE DI CREDITO

free zone codice: brasserie2013

APERTI TUTTE LE SERE

Feriali: 19.00 / 01.00
Prefestivi: 19.00 / 02.00
Festivi: 18.30 / 00.30
www.brasserierimini.it
e-mail: info@brasserierimini.it
Via Lagomaggio 136 Tel 0541 384505
47924 Rimini Fax 0541 630294

Diadine & Bruschette

BRUSCHETTE ASSORTITE pane di semola servito con funghi porcini, pesto di pomodori secchi, tapenade di olive, salsa guacamole (per 2 persone)	11,0
PIATTO MISTO squaquerone, culatta, fichi caramellati, carciofini e pomodori confit. Servito con piadina calda (per 2 persone)	13,0
BRUSCHETTE MEDITERRANEE Panino del pizzaiolo farcito con pendolini, mozzarella di bufala, filetti di tonno, origano e basilico su una fetta. Pomodorini, olive nere, alici di cetara, cipolla marinata, origano e basilico sull'altra. Perfetto per due o più persone	13,0

Bevande

MINERALE CL. 50-75	2,0-2,5
COCA COLA alla spina CL. 30-50	3,0-4,0
servita con ghiaccio e limone	
COCA COLA CARAFA LT. 1,5	9,5
servita con ghiaccio e limone	
BIBITE LATTINA CL. 33 Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, Coca senza caffeina, The pesca/limone	2,5

I nostri prodotti potrebbero contenere allergeni. Chiedi informazioni al personale o consulta la lista presente nel locale

Vini

La Brasserie propone Chardonnay bio leggermente frizzante e Sangiovese bio della Tenuta Santa Lucia. Inoltre sulla nostra carta dei vini proposte originali a prezzi da intenditore.

CARAFFA CL. 25/50	4,5-8,0
BOTTIGLIA CL. 75	12,0



PIÙ FRESCA DI COSÌ LA BEVE SOLO IL MASTRO BIRRAIO!

GRADISCA Amarcord chiara 5,2% alc.	
VOLPINA Amarcord doppio malto 6,5% alc.	
bicchiera CL. 30-50	4,0-5,5
caraffa LT. 1,5	13,5

BIRRE IN BOTTIGLIA

WEIZEN RIEDENBURGER CHIARA CL. 50 birra di frumento bavarese bio con lieviti	6,0
WEIZEN RIEDENBURGER ROSSA CL. 50 birra di frumento bavarese rossa bio con lieviti	6,0
DINKEL BIER CL. 33 birra di farro bavarese bio	5,0
FREI BIER ANALCOLICA CL. 33 birra analcolica bio tedesca	5,0
BIRRA AI 5 CEREALI CL. 33 birra bavarese bio ai cinque cereali	5,0
GRADISCA Amarcord chiara LT. 0,5-1,0 - 5,2% Alc. colore brillante, aroma unico	6,0-11,0
VOLPINA Amarcord rossa doppio malto CL. 50 - 6,5% Alc. birra di alta fermentazione. Gusto intenso ricco di malto e luppolo	6,0
MI DONA Amarcord chiara doppio malto CL. 50 - 6,5% Alc. prodotta con i malti più pregiati. Riflessi ambrati, gusto deciso per veri intenditori	6,0
TABACHERA Amarcord ambrata doppio malto CL. 50 - 9,0% Alc. colore intenso, sfumature dorate. Gusto pieno in una birra unica ricca di carattere	6,0

Da sempre cerchiamo di offrire il rapporto qualità-prezzo migliore. Perché i conti sono come i clienti: devono tornare sempre!

Bicchieri Golosi

TIRAMISÙ CLASSICO soffice pan di spagna con caffè espresso, crema al mascarpone, polvere di cacao, perle croccanti al cioccolato	6,5
CHEESECAKE BIANCO <i>novità</i> cheesecake al cioccolato bianco con fichi caramellati e crumble alla cannella	6,5
ROCHER cremoso al gianduia, wafer al cioccolato e mousse leggera alla nocciola	6,5
FORESTA NERA mousse al cioccolato fondente, amarene, biscotto sacher, panna chantilly, perle croccanti	6,5

Vini passiti della Tenuta Santa Lucia affinati sette anni, serviti a calice o bottiglia 0,50 da gustare con il vostro dessert

Albana passita bio	cal. 4,0 - bot. 16,0
Sangiovese passito bio	cal. 4,0 - bot. 16,0

Dessert

del nostro pasticciere	
CESTINO CROCCANTE croccante pasta tulipe con una delicata crema al mascarpone e fragole fresche	7,0
CHEESECAKE ALLE CILIEGIE ricco e cremoso, con salsa di ciliegie e gelato fiordilatte	7,0
CANNELLONI GOLOSI croccante di frutta secca con salsa vaniglia, crema al pistacchio, frutti di bosco freschi e gelato di crema	7,0
TORTINO AL CIOCCOLATO 70% CON CUORE MORBIDO con gelato di crema e panna montata (15 min.)	7,0
BROWNIE CIOCCOLATO E AMARENE servito tiepido con gelato fiordilatte e banane caramellate	7,0
ZUPPA INGLESE <i>novità</i> crema alla vaniglia, savoiardi, alchermes, scaglie di cioccolato	7,0
LASAGNETTA CROCCANTE croccante di frutta secca con crema pasticcera, fragole fresche, fiordilatte e salsa caramello	7,0
TARTELLA DI MELE pasta frolla con mele caramellate, gelato di crema e salsa caramello	7,0
TENERINA ALLA NOCCIOLA servita con gelato di crema, panna montata e salsa al caffè <i>novità</i>	7,0
MERINGATA ALLE CASTAGNE sfoglia di meringa, panna montata, puré di castagne, gelato di crema e salsa vaniglia <i>novità</i>	7,0
CREME BRULÉE AL GRAND MARNIER crema cotta al forno con zucchero integrale caramellato e gelato di crema	7,0
CRÊPES ALL'ARANCIO <i>novità</i> crepes calda farcita con crema pasticcera, salsa all'arancio e gelato fiordilatte	7,0
DOLCE PIATTO DI FRUTTA frutta fresca servita con waffle, salsa di lamponi e gelato di crema	7,0

Perché buttarlo? Saremo lieti di fornirti il contenitore adatto per portare con te quello che non consumi.

Gelati

del nostro pasticciere	
COPPA BABY gelato di crema, smarties	4,0
COPPA DI FRAGOLE gelato di crema, fragole fresche, panna montata, salsa di lamponi	6,5
COPPA AL CAMELLO gelato di crema, salsa al caramello, panna montata, mandorle caramellate	6,5
COPPA DI BOSCO gelato di crema, salsa ai frutti di bosco, panna montata, croccante di mandorle	6,5
ANANAS FRESCO ananas fresco tagliato e servito senza zucchero aggiunto	5,5
FRAGOLE FRESCHE (con o senza panna montata) senza zucchero aggiunto	5,5
SORBETTO DEL GIORNO	4,0

Alla Brasserie ogni singolo piatto viene preparato al momento con la massima attenzione. Pizzeria e cucina sfornano piatti con cotture diverse e dunque serviti al tavolo in tempi diversi. Perdonate, nei momenti più affollati, qualche piccola attesa.

Caffetteria

ESPRESSO BIOLOGICO PASCUCCI normale - decaffeinato - corretto - macchiato montebianco - americano	1,5
DOBPIO ESPRESSO, CAPPACCINO, THE', CAMOMILLA	2,5
LIMONCINO, ANIMA NERA, NOCINO, MIRTO	4,0
APERITIVI Aperol, Campari, Martini, Spritz	4,0
LIQUORI NAZIONALI Averna, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca, Fernet Branca, Unicum, Lucano, Cynar, Fernet Menta, Jägermeister, Amaro del Capo, Varnelli, Petrus, China Martini	4,5
LIQUORI ESTERI Selezione di Gin, Baileys, Courvoisier	5,0
SELEZIONE DI RHUM CARAIBICI Zacapa 23y, Malteco 15y, Barcelò 15y, Santa Teresa 15y, Millenium 12y, Dos Maderas 10y, Barbancourt 15y. . . .	7,5
WHISKY SPECIALI E RISERVA Chivas 12y, Jack Daniel's 7y, Bowmore 12y, Talisker 10y, Cragganmore 12y, Lagavulin 16y, Oban 14y, Laphroaig 10y, Caol Ila 12y..	7,0
SELEZIONE DI GRAPPE & DISTILLATI Prime Uve bianca e nera, 18 Lune, Composita, Barrique di Porto/Whisky/Sherry/Rhum, Barolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Tardiva, 903, Amarone, Poli morbida e secca..	5,5

La Brasserie è la nostra idea di ristorazione: qualità delle materie prime, servizio informale e cura del cliente. In sala e in cucina operano non solo professionisti, ma soprattutto persone appassionate del loro lavoro.