

Viviamo

ITALIAANS RESTAURANT



VIVIAMO'S CICHETTI

Antipasti - BITES

Italianen beginnen hun avond met een aperitief, om de smaak voor het diner op te wekken. 'Aperitivo' betekent letterlijk 'het openen van de maag', dus begin vanavond met een van deze smaakvolle bites.

ANTIPASTI MISTO GV, LV, V, ZP 12 p.p

Italiaanse borrelplank om te delen, 3 soorten charcuterie, 3 Italiaanse kazen, olijfsjes, balsamico-uitjes en Toscaans brood. (vanaf 2 personen)

Italian board with charcuterie, cheeses, olives and Tuscan bread. (starting from 2 persons) 6,5

Advies: Bolla Pinot Grigio. Een mooi frisse wijn met tonen van perzik en bloemen, perfect als aperitief / Bolla Pinot Grigio, a fresh white wine with tones of peach and flowers, perfect as an aperitif.

BRUSCHETTA GV, V, VM, ZP, LV 4,5

Toscaans brood – pomodori – pesto – rode ui – knoflook

Tuscan bread – pomodori – pesto – red onion – garlic

ARANCINI ZP, V 4,5

Risottobitterballen 3 stuks

Italian deepfried risotto bite 3 pieces



Primi piatti - VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO GV, LV 16,5

Gebraden kalfsvlees – tonijnmayonaise – kalfsjus – kappertjes

Roasted veal – tuna mayonaise – veal gravy – capers

Advies: Bolla Soave: een frisse witte wijn met aroma's van citrus, bloemen, hint van amandel en honing. Zacht en elegant, mooi bij de frisse tonijnsaus / a crispy white wine with tones of honey, almond, citrus and flowers. This elegant white wine accompanies the fresh tuna sauce effortlessly. 6

BATTUTA DI MANZO GV, LV 18,5

Rundertartaar – beukzwam – eigeel – mosterd – verse truffel

Beef tartar – shimej mushrooms – egg yolk – mustard – fresh truffle

Advies: Castello Monaci primitivo: deze fruitige rode wijn komt uit het Italiaanse Puglia. De fruitige en zachte wijn heeft tonen van rood fruit en lichte kruidigheid, heel mooi bij een steak tartaar. Zacht bij het rauwe vlees maar met genoeg bite bij de truffel en de paddenstoelen / This red wine is a good combination with the raw beef tartar: fruity, but with enough body to pair with the earthy flavor of porcini and truffle. 7

GAMBERI IN OLIO D'AGLIO GV, LV, ZP 18,5

Garnalen – knoflook – witte wijn – pomodoro – peterselie – brood

Shrimp – garlic – white wine – tomatoes – parsley – bread

Advies: Mesa Vermentino: wij kiezen voor een fruitige wijn met frisse zuren. Het fruitige karakter kan de pepertjes goed opvangen, en de frisse zuren combineren goed met de knoflook / a great combination with this dish is a Vermentino: fruity to match the chili's and the freshness is a good combination with garlic. 7,6

BURRATA CLASSICO V, GV, ZP 14,5

Burrata – salade - gekleurde tomaatjes – basilicum - pesto

Burrata cheese – salad – colourful tomatoes – basil – pesto

Advies: Bolla Bardolino Chiaretto: deze fruitige rosé met smaken van framboos en aardbei passen super bij de tomaat en de frisse en romige burrata. Veel fruit en mooi in balans met frisse zuren / This rosé is perfect for a summerdish like burrata and tomatoes. The flavor combines great: fruity notes with the fresh and creamy tastes in this dish. 6

INSALATA VIVIAMO V, GV, ZP, LV

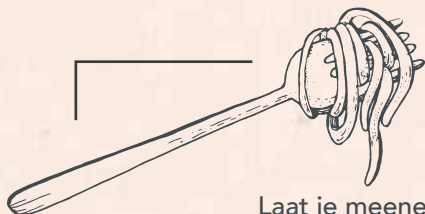
14,5

Verse salade – ansjovis – gepocheerd ei – Parmezaan chips

Fresh salad – anchovis – poached egg – Parmesan chips

Advies: EO Trebbiano d'Abruzzo: een witte wijn met lichte tintelingen. Droog met tonen van peer, abrikoos en citrus. Perfecte zomerwijn bij een frisse salade / In our opinion: this is a great wine for a summer salad: fresh with a slight tingling sensation, and tones of citrus, pear and apricot.

7



CHEFSMENU

Laat je meenemen op een geweldige culinaire reis, dagelijks bereid met dagverse producten. We zullen er alles aan doen om een mooie Italiaanse ervaring mee te geven, onder leiding van chef Mariusz.

Allergenen, vragen of dieetwensen? Daar houden wij rekening mee.

Let us take you on a culinary trip to Italy, with some of the best fresh ingredients and dishes.

Our chef Mariusz would like to surprise you with a daily changing menu, considering your dietary wishes.

CHEFSMENU 3-GANGEN: 45 / WIJNARRANGEMENT + 21

CHEFSMENU 4-GANGEN: 50 / WIJNARRANGEMENT + 28

CHEFSMENU 5-GANGEN: 57 / WIJNARRANGEMENT + 35

Secondi piatti - HOOFDGERECHTEN



Onze hoofdgerechten worden bereid met mooie producten van lokale en Italiaanse producenten.

TAGLIATA DI MANZO LV, GV

26,5

Bavette 220 gram – knolselderij-truffel gratin – prei – seizoen groenten – kalfsjus

Flank steak 220 grams – celeriac truffle gratin – leek – vegetables – veal gravy

TIP: met extra verse truffel + 7

Advies: Bolla Valpolicella ripasso: bij dit stevige gerecht kiezen we voor een aardse wijn met fluweelzachte tonen van jammig fruit en houtlagering / With this earthy dish we opt for a full-flavored wine with velvety notes of jammy fruit.

8,5

PESCE DEL GIORNO V, GV, ZP, LV

Wisselende verse vis met seizoensgroenten

Fish of the day, with seasonal vegetables

Dagprijs

BISTECCA DI SEDANO RAPA ZP, V, VM, LV, GV

20,5

Knolselderij steak – pastinaak crème – boekweit – Italiaanse kool

Celeriac steak – parsnip – buckwheat – cabbage

Advies: EO Pecorino: een frisse citroengele wijn uit de Abruzzes. Tonen van groene thee, perzik en peer wat mooi fris en fruitig is bij de pastinaak crème. / Lemon yellow in colour, but velvety soft with notes of green tea, peach and pear.

8

ALLERGENEN INFO

De meeste van onze gerechten kunnen aangepast worden naar jouw allergie of dieet. Laat onze toppers in de bediening jouw wensen weten zodat we je zo goed mogelijk kunnen helpen.
Most of our dishes can be altered to your dietary wishes, please let your host or hostess know and we will help you wherever we can.

GV = Glutenvrij mogelijk / glutenfree possible

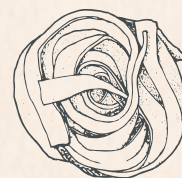
V = Vegetarisch mogelijk / vegetarian possible

VM = Vegan mogelijk / vegan possible

LV = Lactosevrij mogelijk / lactose-free possible

ZP = Zwangerproof mogelijk / pregnant-proof possible

Pasta e Risotto



RISOTTO AL TARTUFO GV, V, VM, ZP, LV

Carnaroli – verse truffel – porcini – Grana Padano

Carnaroli – fresh truffle – porcini mushrooms – Grana Padano cheese

TIP: met extra verse truffel + 7

Advies: Castello Monaci Primitivo: deze wijn uit Puglia is krachtig en warm, met fruitige tonen en specerijen. Net zo aards en smaakvol als onze truffelrisotto met porcini / This wine from Puglia is powerful and warm, with fruity notes and spices. Just as earthy and tasty as our truffle risotto with porcini.

23,5

7

RISOTTO AL SPINACI GV, ZP, V, LV

Carnaroli – spinazie – pijnboompitten – lardo di colonnata – Pecorino Romano

Carnaroli – spinach – pine nuts – lardo bacon – Pecorino cheese

Advies: Castel Firman Chardonnay: bij de bittere spinazie en zoute lardo en Pecorino kiezen we voor een volle en zachte chardonnay. Rond van smaak en zacht met een amandebittertje in de afdrank / In combination with this dish we opt for a full, rich and soft chardonnay. Smooth in taste and soft with an almond bitterness in the finish.

20,5

8

RISOTTO FRUTTI DI MARE ZP, GV, V, LV

Carnaroli – saffraan – witte wijn – garnalen – mosselen – vongole

Carnaroli – shrimp – mussels – clams – saffron – white wine

Advies: Rapitalà Piano bianco: bij de ziltige, iets zoete smaken van schaaldieren, bouillon en de romige risotto past deze smaakvolle droge wijn uit Sicilië goed. Mineralen, fruitige tonen en amandel / This tasteful dry wine from Sicily goes well with the salty, slightly sweet flavors of shellfish and the creamy risotto.

24,5

7,5

TAGLIOLINI AL TARTUFO E SALVIA ZP, GV, LV, V

Verse, huisgemaakte pasta – truffel – salieboter – Grana Padano

Fresh home-made pasta – truffle – sage butter – Grana Padano

TIP: met extra verse truffel + 7

Advies: Montepulciano d'Abbruzzo: bij dit aardse gerecht met salie en verfijnde truffel kiezen we ook voor een aardse wijn met zachte smaken. Kies je liever voor een witte wijn? Dan adviseren we de Rapitala chardonnay / With sage and truffle, we choose for an earthy wine with velvety notes of jammy fruit. Would you prefer a white wine? Then we recommend the Rapitala chardonnay.

23,5

6,5 / 12

PASTA ARRABIATA CON SALCICCIA ZP, V, GV, LV

Rigatoni – pomodoro – Italiaanse salciccia – burrata (vega mogelijk)

Rigatoni – tomatoes – sausage – burrata cheese (vegetarian possible)

Advies: Lambrusco secco: dit klassieke gerecht uit Rome combineren we met een droge lambrusco uit Bologna. Fruitig, mousserend en met zachte tannine / this classic dish from Rome is spicy and full flavored. We combine this pasta with a fruity, dry and sparkling Lambrusco from Bologna.

22 / 19

7,5

RAVIOLI DI MARIUSZ LV, ZP

Huisgemaakte verse ravioli – rundvlees – doperwtjes – kalfsjus – limoen

fresh pasta – beef – peas – veal gravy – lime

Advies: Melini Chianti Classico. Een krachtig glas wijn uit Toscane, met aardse tonen, stevige tannine, bramen en bosbessen. Een stoer glas wijn / This bold red wine from Tuscany has earthy tones, firm tannins, blackberries and blueberries.

23

10

LINGUINI VONGOLE GV, LV, ZP

Linguini – vongole – tomaten – peperoncini – peterselie

Linguine – clams – tomatoes – red peppers – parsley

Advies: Bolla Pinot Grigio: geuren van perzik, peer, meloen en limoen, met een balans tussen fruit en frisse zuren. Een lichte, frisse wijn bij dit klassieke gerecht / Scents of peach, melon and lime, with a balance between the fruitiness and fresh acidity. A light, fresh wine is perfect for this classic dish.

21

6,5

Dolci - DESSERTS

Sluit de avond af met een 'dolci bacio', een zoete kus. Kies voor een van de met passie gemaakte desserts óf sluit af met een after-dinner cocktail.

TORTA AL CIOCCOLATO VM, ZP, GV, LV	9,5
Pure chocolade brownie (glutenvrij en lactosevrij) - witte chocolade slagroom – chocolade ijs <i>Glutenfree and lactosefree brownie – white chocolate – chocolate ice cream</i>	
TIRAMISÙ CLASSICO ZP, GV	9,5
Lange vingers – mascarpone – pâte à bombe – espresso <i>Lady fingers – mascarpone – pâte à bombe – espresso</i>	
DIT IS GÈÈN AFFOGATO VM	10,5
Espresso-amandelcake – vanille roomijs – mascarpone slagroom – amaretto gel <i>Espresso almond cake – vanilla ice cream – mascarpone – amaretto gel</i>	
SGROPPINO GV, LV	9,5
Citroen sorbetijs – vanille roomijs – vodka – limoncello – prosecco <i>Drinkable dessert from Veneto, made of ice cream, limoncello, vodka and prosecco</i>	
TORTA AL LIMONCELLO GV, ZP, LV	10,5
Crumble – lemon curd – meringue – limoncello gel – sgroppino ijs <i>Limoncello pie – lemon curd – meringue – limoncello gel – sgroppino ice cream</i>	
CANNOLI ZP	3,5 p/s
Siciliaans gerold koekje, met zoete sinaasappel-ricottavulling en pistache <i>Sicilian rolled cookie, stuffed with sweetened ricotta, orange and pistache</i>	

After dinner



TIP: HUISGEMAAKTE LIMONCELLO OF ARANCELLO	6
MOSCATO D'ASTI friszoete en licht mousserende dessertwijn	6
VIN SANTO Volzoete dessertwijn met tonen van honing uit Toscane	8
VALPOLICELLA RECIOTO Een rode, zoete dessertwijn uit Veneto	9
BIRRA BALADIN BARREL XYAUYÙ Italiaans dessertbier uit Barolo vaten	9
WALCHER TARTUFETTO Italiaanse chocolade likeur van rum	5,5
ESPRESSO MARTINI	12
After-dinner cocktail – espresso – vodka – huisgemaakte koffielikeur – Viv's favoriet	
ITALIAN COFFEE	8
Caffè – Walcher amaretto – ongezoete room	
ITALIAN JOB	11
After-dinner cocktail – espresso – cappuccino likeur – Walcher amaretto	

HIGH WINE & HIGH TEA

Iedere middag vanaf 15:00u staan onze deuren open en kunnen we een heerlijke High Wine of High tea verzorgen. Dat zijn antipasti, risotto to share en zoetheid toe + 3 glazen huiswijn óf onbeperkt thee.

High wine: 30 pp

High tea: 24 pp



DINEREN MET EEN GROEP

Viviamo is dé plek voor een uitgebreid diner met vrienden en familie. Samen tafelen, proeven en proosten. Voor groepen vanaf 10 personen serveren wij ons shared-dining menu. In drie of vier rondes laat onze keuken zich van haar beste kant zien en worden Viviamo's favorieten feestelijk gepresenteerd aan jullie gezelschap.

3-gangen: 45

4-gangen: 50

SPECIAL EVENTS?

Wist jij dat ons team heel graag meehelpt om jouw feest te vieren? Een 21-dinner, compleet verzorgde babyshower, vrijdagmiddagborrel, limoncello-middag of juist koffie & taartjes? We've got you.

info@viviamo-woerden.nl
en we komen gelijk bij je terug!

LIMONCELLO IN DE BUS

Onze huisgemaakte limoncello is ook als brievenbuspakketje en als postpakket online te bestellen! **www.limoncelloindebus.nl**

Flesje in Viviamo: 19,50

Cadeaupakket: 23,50

Brievenbuspakketje: 14,50

Viviamo

ITALIAANS RESTAURANT