

Viviamo

ITALIAANS RESTAURANT



VIVIAMO'S CICHETTI

Antipasti - BITES

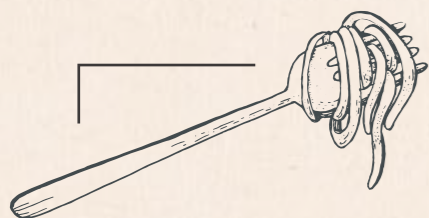
Een typisch Italiaanse gewoonte is de avond beginnen met een aperitief om de smaakpapillen voor het diner te stimuleren. Aperitivo betekent letterlijk 'het openen van de maag'. Begin vanavond eens met een heerlijk hapje om je avond op gang te brengen.

TAGLIERE DI PROSCIUTTO CON OLIVE GV, LV, 11
Prosciutto di San Daniele 50 gram – huisgemaakte focaccia – olijven
Dried and cured Italian ham 50 gram – homemade focaccia – olives

BRUSCHETTA GV, V, ZP, LV 5
Toscaans brood – pomodori – pesto – rode ui – knoflook
Tuscan bread – pomodori – pesto – red onion – garlic

SUPPLI ALLA MODA DI VIVIAMO ZP 6
Typisch Italiaanse bite – risotto – ragù – 4 stuks
Italian deep fried risotto bite – ragù – 4 pieces

PANE DI VIVIAMO ZP 5
Versgebakken focaccia, ambachtelijk bereid in samenwerking met onze vrienden van EDGE, met Italiaanse dips. *Homemade focaccia with Italian dips, in collaboration with the best Pizzeria in town: EDGE*



CHEFSMENU

Maak je klaar voor een smaakvolle reis met elke dag vers bereide gerechten. Ons geweldige keukenteam, met chef Mariusz aan het roer, staat klaar om je een fantastische Italiaanse ervaring te bezorgen. Heb je allergieën, vragen of speciale eetwensen? Laat het ons weten, we houden er graag rekening mee.
Get ready for a journey with freshly prepared dishes every day. Our amazing kitchen team, led by chef Mariusz, is ready to provide you with a fantastic experience. Do you have any allergies, questions or special dietary needs? No worries, we'll take care of you!

CHEFSMENU 3-GANGEN: 45 / WIJNARRANGEMENT + 21
CHEFSMENU 4-GANGEN: 50 / WIJNARRANGEMENT + 28
CHEFSMENU 5-GANGEN: 57 / WIJNARRANGEMENT + 35



TIP: BESTEL EXTRA VERSE TRUFFEL BIJ JE GERECHT. DE PRIJZEN WISSELEN, OMDAT WIJ MET DAGVERSE TRUFFEL PASSEND BIJ HET SEIZOEN WERKEN.

Primi piatti - VOORGERECHTEN



INSALATA DI POLPO ALLA STRACCIATELLA GV, ZP 16

Octopus – straciatella – aardappel – peterselie
Octopus – straciatella – potatoes – parsley
Advies: Bolla Pinot Grigio: een lichte, frisse wijn die goed samengaat met zeevruchten en salade. Het vult de delicate smaak van de octopus en de romigheid van de burrata mooi aan / this wine has a light, fresh flavor that pairs well with seafood and salads. It nicely complements the delicate taste of the octopus and the creaminess of the burrata. 6

FORMAGGIO CAPRINO CON BARBABIETOLA ROSSA GV, LV, V 16

Geitenkaas – drie bereidingen van biet – gemarineerde vijg
Goat's cheese – three preparations of beetroot – marinated fig
Advies: Mesa Vermentino: een wijn uit Sardinië met tonen van bloemen, kruidigheid en citrus die goed past bij de geitenkaas en aardse smaken van de rode biet, terwijl het de fruitige zoetheit van de vijgen aanvult / a Vermentino wine is a versatile wine that pairs well with the goat's cheese and earthy flavor of the beetroot, whilst complementing the fruity sweetness of the figs. 7,6

VITELLO TONNATO GV, LV Grote trek? 17/25

Kalfsvlees – tonijnsaus – kappertjes – porcini – mizuna
Cooked veal – tuna sauce – capers – porcini mushrooms – mizuna
Advies: La Scolca Valentino Gavi: deze wijn uit Piemonte is gemaakt van de Cortese-druif. Een frisse, lichte witte wijn met een goede zuurgraad en mineraliteit die goed samengaat met de delicate smaken van het zachte kalfsvlees en de tonijnsaus / a Gavi, made from the Cortese grape, is a fresh, light white wine with good acidity that pairs well with the delicate flavors of veal and the tuna sauce. 7

BURRATA DI SAN MARZANO AFFUMICATA V, GV, ZP 15,5

Burrata – tomaten – San Daniele – aceto van basilicum & tomaat
Burrata – tomatoes – San Daniele – aceto made of basil & tomato
Advies: EO Trebbiano: deze witte wijn uit de Abruzzen heeft aroma's van peer, abrikoos en citrus en goede frisse tonen, die de romige textuur van de burrata versterkt en tegelijkertijd de rokerige smaken van de tomaten en Parmaham ondersteunt / this white wine that originates from the Abruzzo region has fresh, fruity notes and good acidity that enhances the creamy texture of the burrata while complementing the smoky flavors of the tomatoes and Parmaham. 7

BATTUTA DI MANZO INVERNALE GV, LV Grote trek? 18,5/28

Rundertartaar (120 gram/160 gram) – kwartelei – ansjovis – bieslook
Beef tartare (120/160 gram) – quail eggs – anchovy – chives
Advies: Melini Chianti Classico riserva: deze rode wijn uit Toscane is perfect bij dit klassieke gerecht. De wijn heeft tonen van bessen, pruimenjam en vanille. Dit gaat goed samen met de rijke smaken van het vlees en de umami-smaak van de ansjovis / this red wine from Tuscany is a perfect wine with this classical dish. It has fruity notes that pair well with the rich flavors of the meat and the umami flavor of the anchovies. 10

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*

Secondi piatti - HOOFDGERECHTEN

In onze keuken bereiden we onze hoofdgerechten met liefde en maken we gebruik van prachtige, verse ingrediënten van lokale én Italiaanse producenten.

BRASATO DI GUANCIA DI MANZO LV, ZP, GV 26

Langzaam gestoofde runderwang – polenta – oesterzwam – spruitjes – demi glace
Slowly roasted beef cheek – polenta – oyster mushroom – brussel sprouts – demi glace
Advies: Bolla Valpolicella Ripasso: deze krachtige rode wijn uit de regio Veneto is gemaakt van gedroogde druiven en heeft een complexe smaak die goed samengaat met de intense smaken van het gestoofde vlees en de demi glace / a powerful red wine from the Veneto region, made from dried grapes and it has a complex flavor that pairs well with the intense flavors of the braised meat and the demi-glace.

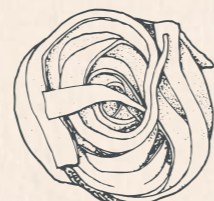
8,5

PETTO D'ANATRA GV, LV 29

Eendenborst – pompoen – bieten – kersen
Duckbreast – pumpkin – beetroot – cherry
Advies: Nino Negri Grumello: deze rode wijn uit Lombardije heeft een zijdezachte textuur en tonen van rijp rood fruit die goed samengaan met de smaken van de eendenborst en de zoetheid van de kersen en pompoen / red wine from Lombardy, it has a silky texture and notes of ripe red fruit that can pair well with the rich flavors of the duck breast and the sweetness of the cherries and pumpkin.

8,5

Pasta e Risotto



RISOTTO AL TARTUFO GV, V, ZP, LV 23,5

Risotto – oesterzwam – truffel – 62C° eidooier – Grana Padano
Risotto – truffle – oyster mushroom – 62C° egg yolk – Grana Padano
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.

7

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE ZP, LV 24

Geroosterde pastaballetjes uit Sardinië – gamba's – octopus – coquille – nduja – peterselie
Fregola – prawn – octopus – coquille – nduja – parsley
Advies: Cà Maiol Prestige Lugana: deze witte wijn uit Noord-Italië heeft tonen van mineraliteit en tijm, en past perfect bij de geroosterde pasta en delicate smaak van zeevruchten in dit gerecht. De pittige tonen en tijm sluiten goed aan bij de spicy nduja / this Lugana white wine has a complex aroma of minerality and thyme that pairs well with delicate seafood. It balances the spicy elements of the nduja

8,5

PASTA CON RAGÙ ZP, GV, LV 21

Huisgemaakte pasta – ragù – scamorza – peterselie
Homemade pasta – ragù – scamorza – parsley
Advies: Montepulciano: deze rode wijn is een klassieke keuze die goed samengaat met tomatensauzen en zachte stoofgerechten. Het heeft fruitige, zoete tonen en een mooie afdronk die de rijke smaken van de ragù versterken / Montepulciano is a classic choice that pairs well with tomato sauces and meat dishes. It has fruity notes and good acidity that enhance the rich flavors of the ragù.

6,5

CHECK ONZE EXTRA MENUKAART VOOR DE LEKKERSTE SPECIALS BUITEN DE KAART OM.

PASTA AI PORCINI CON PEPE VERDE ZP, GV, LV, V 22

Huisgemaakte pasta – porcini – groene peperkorrels – peterselie
Homemade pasta – porcini – green peppercorns
Advies: Barbera 'd Asti: deze mooie rode wijn is gemaakt van de Barbera-druif uit de regio Piemonte en gaat goed samen met de aardse smaken van de porcini en de pittige hint van de groene peperkorrels / this red wine, made from the Barbera grape from the Piedmont region, pairs well with the earthy flavors of the porcini and the spicy hint of the green peppercorns.

9

RISOTTO ALLO ZAFFERANO ZP, V, GV, LV 23,5

Risotto – saffraan – Italiaanse venkelsalsicce – Grana Padano
Risotto – saffron – Italian fennel sausages – Grana Padano
Advies: Nino Negri Grumello: deze rode wijn heeft tonen van kaneel, kruidnagel en pruim. De kruidigheid in de wijn past goed bij de romige textuur en aardse smaak van de saffraanrisotto en de anijssmaak van de venkelworstjes / this red wine with hints of cinnamon, clove and plum pairs well with the creamy texture of saffron risotto and the anise flavor of the fennel sausages.

7,6

RISO VENERE AGLI SCAMPI LV, GV 24,5

Wilde rijst – langoustine – verbena – citrus – zalmkaviaar
Black rice – langoustine – verbena herbs – citrus – salmon caviar
+ optioneel perle imperial kaviaar van de steur: 5 gram + 20
Advies: Bolla Pinot Grigio: deze witte wijn staat bekend om zijn aroma's van perzik en citroen, wat goed past bij de citrus en delicate zeevruchtenaroma's in het gerecht / this white wine, known for its aromas of peach and citrus, which pairs well with the citrus and seafood flavors in the dish.

6

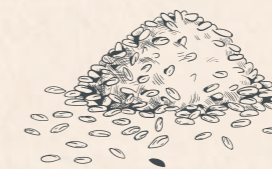
RAVIOLI ALLA MARIUSZ ZP 22

Verse, huisgemaakte ravioli van de dag
Fresh, homemade ravioli of the day

VIVIAMO'S SPECIAL 2.0 - CACIO E PEPE V 24

Huisgemaakte pasta uit de brandende Pecorino Romano – zwarte peper
Classical Cacio e pepe – made in the burning Pecorino cheese – black pepper
Advies: Melini Chianti Classic: bij het pepertje en de pittige kaas mag een goede, stevige Sangiovese. De kruidigheid sluit perfect aan bij deze klassieker / with the touch of pepper and cheese a robust Sangiovese is appropriate. It's spiciness complements this classic dish perfectly.

10



DE RISOTTO DIE WIJ GEBRUIKEN IS 'VIALONE NANO'.
EEN MIDDELGROTE, RONDE RIJSTKORREL MET HOOG ZETMEELGEHALTE
AFKOMSTIG UIT DE REGIO VENETO. ZEER GESCHIKT VOOR
EEN ROMIGE, SMAAKVOLLE RISOTTO.

La Dolce Vita - DESSERTS

Eindig de avond met een zoete traktatie, onze 'dolci bacio'. Kies uit de met liefde gemaakte desserts of sluit af met een heerlijke after-dinner cocktail, zoals Vivian dat zou doen.

LA DOLCE FESTA DI MARIUSZ ZP, GV, LV Pure chocolade – cacao nibs – geroosterde witte chocolade – chocolade ijs Dark chocolate – cacao nibs – roasted white chocolate – chocolate ice cream Tip: ben je een choco-liefhebber? Bestel dan onze Walcher tartufetto, likeur gemaakt van chocolade	11
TIRAMISÙ ALLA CASTAGNE ZP, GV Lange vingers – mascarpone – espresso – kastanje Lady fingers – mascarpone – meringue – espresso – chestnut	10,5
AFFOGATO ALLO STILLE DI VIVIAMO LV Koffie ganache – amaretti crumble – amaretto espuma – vanille-ijs Coffee ganache – amaretti crumble – amaretto foam – vanilla ice cream	10,5
SGROPPINO, BEVIAMO GV Drinkbaar dessert uit Veneto met een winterse twist Drinkable dessert from Veneto made out of ice cream, arancello, vodka and prosecco	10
BABA AL LIMONCELLO Italiaanse cake – limoncello – meringue – yoghurt espuma – yoghurt-ijs Italian cake – limoncello – meringue – yoghurt espuma – yoghurt ice cream Tip: proef onze huisgemaakte limoncello / Our home-made limoncello, what else?	10 5
CANNOLI DI RICOTTA AL PISTACCHIO ZP Siciliaans gerold koekje met zoete pistache-ricottavulling Sicilian rolled cookie, stuffed with sweetened ricotta	3,5 p/s
ESPRESSO DREAM TOWER, VANAF 2 PERSONEN Affogato – espresso martini cocktail – tiramisu sharing is caring	20 p.p.

SPECIAL EVENTS?

Wist jij dat ons team heel graag meehelpt om jouw feestje te vieren? Een 21-diner, compleet verzorgde babyshower, vrijdagmiddagborrel, limoncello-middag of juist koffie en 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

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 After-dinner cocktail – espresso – vodka – huisgemaakte koffielikeur – Viv's favoriet	12
ITALIAN COFFEE Caffè – Walcher amaretto – ongezoete room	8
ITALIAN JOB After-dinner cocktail – espresso – cappuccinolikeur – Walcher amaretto	11



HIGH WINE

Iedere middag vanaf 15:00 uur staan onze deuren open en kunnen jullie aanschuiven voor een heerlijke High Wine. Dat is antipasti, risotto to share en zoetigheid toe + 3 glazen huiswijn.

High wine: 35 pp



DINEREN MET EEN GROEP

Bij Viviamo geniet je samen met vrienden en familie van een uitgebreid diner. Samen delen, proeven en vieren. Voor groepen vanaf 10 personen bieden we, naast het chefsmenu, ook ons shared dining-menu aan. In drie of vier gangen laat onze keuken haar beste gerechten zien en worden de favorieten van Viviamo feestelijk gepresenteerd aan jouw gezelschap.

3-gangen: 47

4-gangen: 52

Viviamo

ITALIAANS RESTAURANT