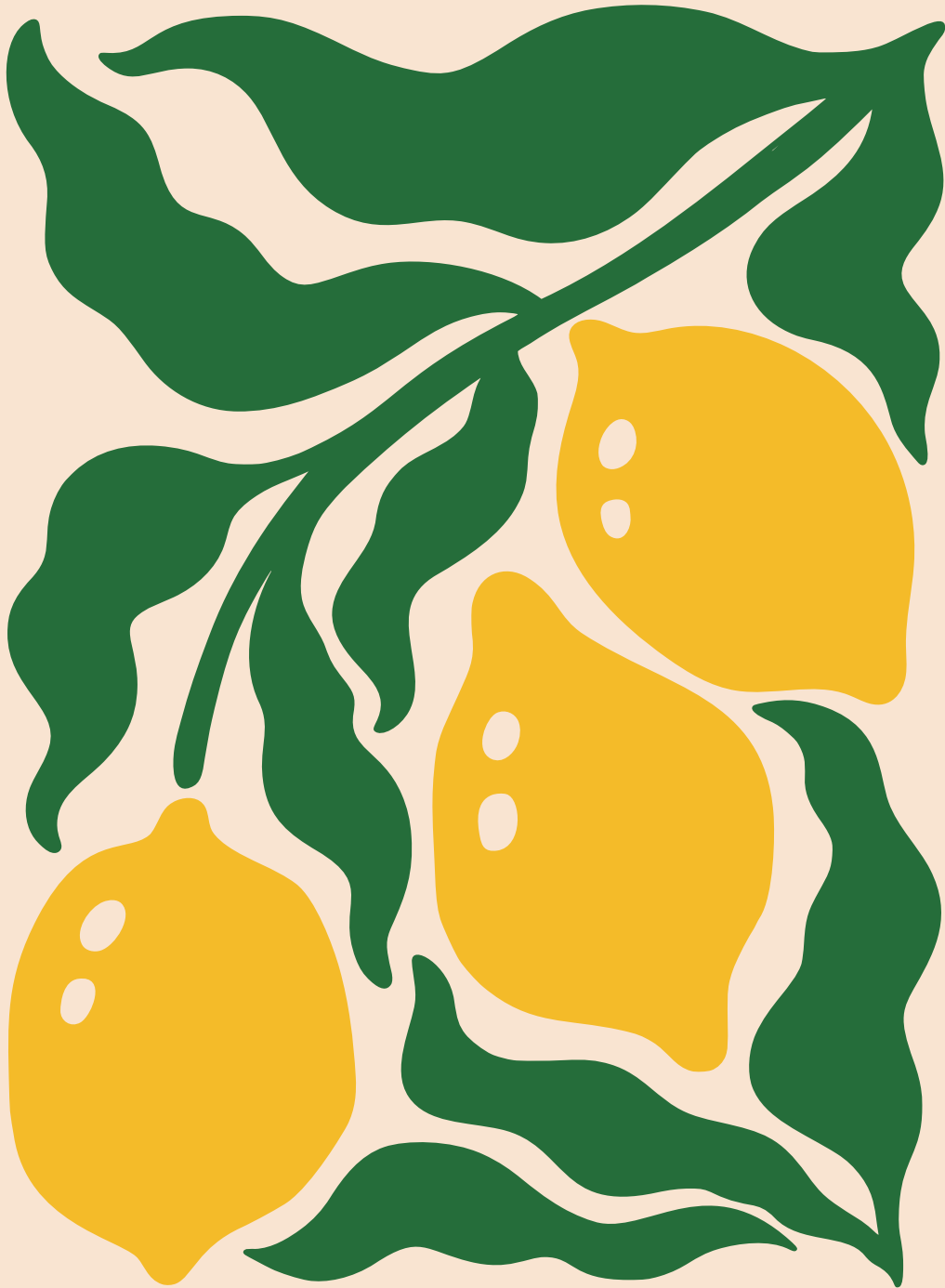


Viviamo♥

ITALIAANS RESTAURANT



Menu

Ciao Bella!

WELKOM BIJ RESTAURANT VIVIAMO. DÉ PLEK IN WOERDEN WAAR LIEFDE VOOR ITALIË, GASTRONOMIE EN GASTVRIJHEID SAMENKOMEN. IN DIT SFEERVOLLE, OUDE KAASPAKHUIS BRENGEN WIJ EEN STUKJE ITALIË NAAR ONZE MOOIE VESTINGSTAD.

VIVIAN, ONZE TROTSE EIGENARESSE, IS DE DRIJVENDE KRACHT ACHTER VIVIAMO. DIT DOET ZE SAMEN MET CHEF MARIUSZ EN HAAR RECHTERHAND NATALIA, MAAR NATUURLIJK DRAAIT HET ALLEMAAL OM HET GEWELDIGE TEAM. EEN HECHTE CLUB GEVULD MET AMORE VOOR DE ITALIAANSE KEUKEN ÉN ONZE FIJNE GASTEN. DAT VOEL JE METEEN ALS JE BINNENSTAPT.

DIT JAAR VIEREN WE 12,5 JAAR VIVIAMO. EEN MIJLPAAL, MAAR STILZITTEN DOEN WE NATUURLIJK NIET. WE BLIJVEN GROEIEN, VERNIEUWEN EN BOVEN ALLES: GENIETEN.

HOE? CHEF MARIUSZ WON IN JANUARI HET 'NK LEKKERSTE PASTA VAN NEDERLAND'. EN ALS KERS OP DE TIRAMISU KWAMEN WE DE 14E PLAATS BINNEN IN DE FAVOR FLAV FOOD TOP 100. EEN LIJST MET DE BELANGRIJKSTE MOVERS EN SHAKERS IN DE HORECA. DAT WE TROTS ZIJN IS DAAROM EIGENLIJK EEN UNDERSTATEMENT.

WE ZIJN NOG LANG NIET KLAAR. VERWACHT MEER BOOZY BRUNCHES, PARTY-WEEKENDEN, FASHION EVENTS, GIRLS NIGHTS EN THEMA-AVONDEN IN ITALIAANSE SFEREN. WIL JE NIETS MISSEN? VOLG ONS OP INSTAGRAM, ABONNEER JE OP DE NIEUWSBRIEF EN CHECK DE AGENDA OP DE WEBSITE.

LIEFS,
TEAM VIVIAMO & VIVIAN



SCAN DE QR-CODE
VOOR ONZE AGENDA

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 hier 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: 47 / WIJNARRANGEMENT + 21

CHEFSMENU 4-GANGEN: 53 / WIJNARRANGEMENT + 28

CHEFSMENU 5-GANGEN: 60 / WIJNARRANGEMENT + 35

ALLERGENEN INFO

Indien je allergieën hebt of een specifiek dieet volgt, aarzel dan niet om onze toppers op de hoogte te stellen. We passen graag onze gerechten aan, zodat je volop geniet van een culinaire ervaring bij ons.

If you have any allergies or follow a specific diet, please inform our staff. We are more than happy to customize dishes so you can fully enjoy your culinary experience with us.

GV = Glutenvrij mogelijk / *glutenfree possible*
V = Vegetarisch mogelijk / *vegetarian possible*

LV = Lactosevrij mogelijk / *lactose-free possible*
ZP = Zwangerproof mogelijk / *pregnant-proof possible*

Wist je dat... we bij Viviamo alles supervers bereiden? Zo draaien we onze pasta à la minute op het moment zelf en portioneren we vers vlees pas nadat jij besteld hebt. Zo garanderen we de beste kwaliteit en smaak. Op gezellig drukke avonden kan het daarom soms iets langer duren, maar dat betekent voor jou net iets meer tijd om te genieten van de sfeer, bij te praten en te proosten op een heerlijke avond.

Antipasti

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.

ANTIPASTI MISTO GV, V, LV, **19 p.p.**
Italiaanse delicatessenplank – salume – kazen – focaccia – olijven – artisjok – v.a. 2 personen
Our Italian charcuterie board, together with focaccia, bruschetta and olives. Starting from 2 persons

BRUSCHETTA GV, V, LV, ZP **5,5**
Focaccia – pomodori – pesto – rode ui – knoflook
Focaccia – pomodori – pesto – red onion – garlic

PANE DI VIVIAMO GV, V, LV, ZP **6**
Ambachtelijk gebakken focaccia met Italiaanse dips
Homemade focaccia with Italian dips

FILETTO D’ALICI CON PANE GV, LV **11**
Ansjovis in blik op olijfolie – grissini
Canned anchovies – olive oil – grissini

VERWEN JE ZINTUIGEN MET DE SPRANKELENDE CHARME VAN FRANCIACORTA, EEN VERFIJNDE MOUSSERENDE WIJN UIT LOMBARDIJE. DE WIJN IS GEMAAKT VOLGENS DE TRADITIONELE MÉTHODE CHAMPENOISE. DEZE WIJN HEEFT DAARDOOR EEN PERFECTE BALANS VAN FRISHEID EN COMPLEXITEIT MET DELICATE BUBBELS. DE IDEALE MANIER OM JE CULINAIRE REIS TE BEGINNEN. 9 / 45

Primi piatti

GIARDINO PRIMAVERILE ITALIANO GV, V, ZP **17**
Stracciatella – olijven – tomaat – basilicum
Stracciatella – olives – tomatoes – basil
Advies • Mesa Vermentino: Fris, aromatisch en met een lichte ziltigheid die goed samengaat met de olijven en tomaat. / Fresh, aromatic and with a slight saltiness that pairs well with the olives and tomato. 7,7

VITELLO NO TONNATO GV, LV **18**
Gebraden kalfsvlees – uiencompôte – aubergine – kaviaar
Roasted veal – onion compote – eggplant – caviar
Advies • Mesa Primitivo: Deze wijn heeft frisse zuren en zachte tannines, waardoor hij de sappigheid van het kalfsvlees goed aanvult. De fruitige tonen (kers en pruim) sluiten mooi aan bij de zoetige uiencompôte, terwijl de subtiele kruidigheid bij de aubergine en kaviaar past. / The wine has fresh acidity and soft tannins, which complement the juiciness of the veal well. The fruity notes (cherry and plum) pair nicely with the sweet onion compote, while the subtle spiciness matches the eggplant and caviar. 7

ARANCINI, BETER BEKEND ALS DE SICILIAANSE GOUDEN PARELS, ZIJN KNAPPERIGE RISOTTOBALLETTJES UIT SICILIË. DE NAAM VERWIJST NAAR DE SINAASAPPELVORM, ARANCIA IN HET ITALIAANS. IN DE NEGENDE EEUW WERD TIJDENS DE ARABISCHE OVERHEERSING RIJST MET SAFFRAAN EN EEN VULLING GEFRITUURD VOOR EEN LANGERE HOUDBAARHEID. DOOR DE EEUWEN HEEN WERD HET EEN SICILIAANSE SPECIALITEIT, GEVULD MET VARIANTEN ALS RAGÙ, MOZZARELLA OF PISTACHE.

ARANCINI ALLO ZAFFERANO V, ZP **18**
Italiaanse bite – risotto – saffraan – mozzarella – bechamel
Italian deep fried risotto bite – saffron – mozzarella – bechamel
Advies • Monogram Franciacorta: Deze Italiaanse champagne heeft fijne bubbels en frisse zuren die helpen de vetzigheid van de gefrituurde risottobal in balans te brengen. Franciacorta heeft ook een subtiele brioche- en noottoon, wat goed aansluit bij de bechamel en mozzarella. / This Italian champagne has fine bubbles and fresh acidity that help balance the richness of the fried risotto ball. Franciacorta also has a subtle brioche and nutty note, which pairs well with the béchamel and mozzarella. 9

GAMBERI FRITTI GV, LV, ZP **18**
Gamba – paprikasaus – amandel – chili-olie
Prawns – paprika sauce – almonds – chili oil
Advies • Castello Monaci Fiano: Deze wijn heeft een lichte romigheid en amandeltonen die mooi aansluiten bij de amandelen in het gerecht. Daarnaast zorgen de frisse zuren en lichte mineraliteit voor een fijne balans met de zoetheid van de peperonata en de pittigheid van de chili-olie. / This wine has a light creaminess and almond tones that beautifully complement the almonds in the dish. Additionally, the fresh acidity and light minerality provide a nice balance with the sweetness of the pepperonata and the spiciness of the chili oil. 6,75

‘PROSCIUTTO DI NORCIA’ IS EEN RAUWE HAM UIT UMBRIË EN ONDERSCHIEDT ZICH VAN ANDERE ITALIAANSE HAMMEN, ZOALS DE PROSCIUTTO DI PARMA OF SAN DANIELE, DOOR ZIJN STEVIGE STRUCTUUR EN INTENSE, LICHTKRUIDIGE SMAAK. DIT KOMT DOOR DE LANGERE RIJPING IN DE BERGLUCHT EN HET GEBRUIK VAN ZWAARDERE VARKENSRASSEN. WE KIEZEN VOOR DEZE HAM VANWEGE ZIJN VOLLE EN ROBUUSTE KARAKTER. HIJ PAST PERFÉCT BIJ EEN STEVIG GLAS RODE WIJN EN IS GOED TE COMBINEREN MET BROOD, TOMATEN, MAAR OOK OP ZONDER TOEVOEGINGEN AL EXTREEM LEKKER.

POMO ‘ADORO GV, LV	17
Tomaten – bruine suiker – Parmigiano 36 mnd – aceto balsamico 12Y – Prosciutto di Norcia Tomatoes – brown sugar – Parmigiano cheese – aceto balsamico 12Y – Prosciutto di Norcia Advies • Lambrusco uit Emilia Romagna: De lichte bubbel en fruitige tonen van kers en pruim contrasteren mooi met de umami van de Parmezaan en de zoet-zuurbalans van de balsamico. De lichte tannines en frisse zuren houden het gerecht speels en levendig. / The light bubbles and fruity notes of cherry and plum contrast beautifully with the umami of the Parmesan and the sweet-sour balance of the balsamic. The light tannins and fresh acids keep the dish playful and vibrant.	6,5

Secondi piatti

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

AGNELLO ALLA GRIGLIA GV, LV	34
Lams rack – zonnebloempit – pastinaak – artisjok Rack of lamb – sunflower seeds – parsnip – artichoke Advies • Mesa Chianti Classico: Deze rode wijn heeft voldoende structuur en tannines om de rijke smaken van het lamsvlees aan te vullen. De fruitige en kruidige tonen van de Chianti kunnen ook mooi samengaan met de aardse smaken van pastinaak en artisjok. / This red wine has enough structure and tannins to complement the rich flavors of the lamb. The fruity and spicy notes of the Chianti can also pair well with the earthy flavors of parsnip and artichoke.	6,5
ROTOLO DI FARAONA GV, LV, ZP	28
Parelhoen – veenbessen – citroenaardappel – foie gras Guinea fowl – cranberries – lemon potato – foie gras Advies • Bolla Valpolicella Ripasso: Het broertje van de bekende Amarone vult met zijn volle body en rijke smaken het gerecht uitstekend aan. De wijn biedt een mooie balans en versterkt de verschillende elementen van het gerecht. / The sibling of the famous ‘Amarone’ wine can also be an excellent complement to this dish with its full body and rich flavors. The wine provides a nice balance and enhances the various elements of the dish.	8,5
ORATA AL FORNO GV, LV, ZP	27
Dorade – groene salsa – tomaten Sea bream – green salsa – tomatoes Advies • Castello Monaci Fiano: Deze Italiaanse witte wijn heeft een frisse zuurgraad en fruitige aroma’s die perfect passen bij de delicate smaken van de dorade. De citrus- en kruidentonen van de Fiano vullen de groene salsa mooi aan. / This Italian white wine has a fresh acidity and fruity aromas that perfectly complement the delicate flavors of the dorade. The citrus and herbal notes of the Fiano enhance the green salsa perfectly, while the mineral qualities of the wine elevate the flavors of the tomatoes.	6,75

Pasta e Risotto

RISOTTO AL TARTUFO GV, V, LV, ZP	25
Carneroli – portobello – truffel – 62C° eidooier – Grana Padano Risotto – portobello – truffle – 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
RAVIOLI DI MARIUSZ “WINNAAR NK LEKKERSTE PASTA ‘25” ZP	27
Verse gevulde pasta – runderstaart – doperwt – citroen Filled pasta – oxtail – peas – lemon Advies • Podero Melini Chianti Classico: Sangiovese heeft kruidige en aardse tonen die de diepe smaak van de runderstaart versterken, terwijl de frisse zuren helpen om het gerecht licht en in balans te houden. Een klassieke en krachtige keuze. / Sangiovese has spicy and earthy notes that enhance the deep flavor of the oxtail, while the fresh acids help keep the dish light and balanced. A classic and powerful choice.	6,5
RAVIOLI VERDI V	24
Verse gevulde pasta – spinazie – eidooier – salie Filled pasta – spinach – egg yolk – sage Advies • Bolla Soave: De wijn gemaakt van de Garganega-druif heeft frisse zuren, een lichte amandeltoon en bloemige aroma’s die perfect samengaan met de kruidigheid van daslook en salie. Zónder de romige eidooier te overheersen. / Bolla Soave, made from the Garganega grape, has fresh acidity, a light almond note and floral aromas that perfectly complement the spiciness of wild garlic and sage, without overpowering the creamy egg yolk.	6

GNOCCHI ZIJN HEERLIJKE ITALIAANSE DUMPLINGS. HET TYPISCH ITALIAANSE GERECHT WORDT BEREID MET AARDAPPELEN EN BLOEM, WAT ZORGT VOOR DE ZACHTHEID VAN DE DEEGKUSSENTJES. OOK AL WORDT GNOCCHI GEMAAKT MET AARDAPPEL, TOCH VALT HET OFFICIEEL ONDER DE PASTAFAMILIE. EN WIST JE DAT JE GNOCCHI UITSPREEKT ALS ‘NNNJOKKI’?

GNOCCHI V, ZP	25
Deegkussentje – guanciale – pecorino – tomaten Deegkussentje – guanciale – pecorino – tomatoes Advies • Chianti Classico: Deze wijn heeft een goede zuurgraad en fruitige tonen die mooi in balans zijn met de zoute en hartige smaken van de guanciale en de romige textuur van de pecorino. De tannines in de Chianti helpen ook om de vetheid van het gerecht te doorbreken, waardoor het een perfecte combinatie is. / A great Italian wine to pair with gnocchi with pecorino and guanciale is the Chianti Classico. Its good acidity and fruity notes balance well with the salty, savory flavors of the guanciale and the creamy texture of the pecorino. The tannins in Chianti also help cut through the richness of the dish.	6,5

PASTA ALLA NORCINA: EEN TYPISCH UMBRISCH PASTAGERECHT, DAT ZIJN NAAM ONTLEEND AAN DE LICHT PITTIGE WORSTJES UIT HET PRACHTIGE STADJE NORCIA.

PASTA ALLA NORCINA **GV, LV, ZP** **24**

Verse pasta – salciccia – room – ui

Fresh pasta – sausage – cream – onion

Advies • Montepulciano d’Abruzzo: De frisse zuren en de fruitige tonen van Montepulciano kunnen de rijke smaken van de saus mooi in balans brengen. Daarnaast heeft deze wijn voldoende body om de hartige elementen van het gerecht te ondersteunen. De volle smaak en aardse tonen sluiten goed aan bij de truffel en worst. / The fresh acidity and fruity notes of the Montepulciano balance the rich flavors of the sauce beautifully. Additionally, this wine has enough body to support the savory elements of the dish. Its full flavor and earthy tones pair well with the truffle and sausage.

PASTA ARAGOSTA **GV, LV, ZP** **27**

Verse pasta – vanille – venkel – vermouthe – kreeftenstaart

Fresh pasta – vanilla – fennel – vermouthe – lobster tail

Tip: maak het gerecht nóg lekkerder met verse kaviaar. Blikje, 10 gram.

Advies • Rapitala Chardonnay: De rijke Chardonnay past goed bij de delicate smaak van de pasta met kreeft, vanille en venkel door de romige textuur en smaak. De subtiele zoetheid van de vanille wordt daarnaast versterkt door de fruitige en boterachtige tonen van de wijn. / A rich Chardonnay pairs well with pasta featuring lobster, vanilla and fennel because of the creamy texture and full flavor of the wine. It complements the delicate taste of the lobster. The subtle sweetness of the vanilla also enhances the fruity and buttery notes of the wine.

RISOTTO ALL’AGLIO SELVATICO **GV, V, ZP** **23**

Carnaroli – daslook – aceto balsamico 12Y – pijnboompitten

Carnaroli – wild garlic – aceto balsamico 12Y – pine nuts

Advies • Sartarelli Verdicchio: De fruitige en bloemige tonen van Verdicchio vult de zoetheid van de balsamico aan, waardoor er een mooie balans ontstaat tussen de smaken in het gerecht. / The fruity and floral notes of Verdicchio also complement the sweetness of the balsamic, creating a beautiful balance between the flavors in the dish.

RISOTTO AGLI SCAMPI **GV, LV** **25**

Violone Nano – langoustine – citroen – sinaasappel – zeekraal

Violone Nano – langoustine – lemon – orange – sea asparagus

Advies • Mesa Vermentino: Deze Italiaanse witte wijn heeft een frisse zuurgraad en citrusachtige aroma’s die perfect aansluiten bij de frisse smaken van citroen en sinaasappel in het gerecht. De mineraliteit van Vermentino kan ook de ziltige tonen van de zeekraal aanvullen, terwijl de fruitige en florale noten van de wijn de delicate smaken van de scampi mooi naar voren brengen. / This Italian white wine has a fresh acidity and citrus aromas that perfectly complement the bright flavors of lemon and orange in the dish. The minerality of Vermentino can also enhance the briny notes of the sea asparagus, while the fruity and floral notes of the wine beautifully highlight the delicate flavors of the scampi.

HET GEHEIM VAN DE PERFECTE RISOTTO: IN ONS RESTAURANT KIEZEN WE VOOR CARNAROLI-RIJST, OOK WEL DE ‘KONING VAN DE RISOTTORIJST’ GENOEMD. CARNAROLI COMBINEERT DE ROMIGHEID VAN ARBORIO-RISOTTO MET DE STEVIGE TEXTUUR VAN VIALONE NANO, WAT ZORGT VOOR EEN PERFECT GEBALANCEERDE RISOTTO. ROMIG, MAAR MET EEN LICHT ‘BITE’. DOOR ZIJN HOGERE ZETMEELGEHALTE NEEMT CARNAROLI DE SMAKEN VAN ONZE BOUILLONS EN VERSE INGREDIËNTEN PRACHTIG OP. ZO KUNNEN WE SEIZOENSGEBONDEN RISOTTO’S SERVEREN DIE RIJK VAN SMAAK ZIJN. VAN EEN AARDSE PADDENSTOELENRISOTTO IN DE HERFST TOT EEN FRISSE LENTERISOTTO. WE KIEZEN VOOR CARNAROLI OM JOU DE ULTIEME RISOTTO-ERVARING TE BIEDEN.

HIGH WINE

Iedere middag vanaf 15.00 uur staat onze deur open en kun je aanschuiven voor een heerlijke High Wine. Voor **35 euro per persoon** geniet je van antipasti, risotto to share, zoetheid toe en drie glazen huiswijn.

BOOZY BELLINI BRUNCH

De Boozy Brunch is de gezelligste zondag van de maand in Woerden om met je vrienden of familie aan te schuiven. Je loopt om 12.00 uur binnen en geniet tot 16:00 uur van **onbeperkte Bellini’s** (natuurlijk ook alcoholvrij verkrijgbaar), de meterslange antipasti en drie warme gerechtjes uit de keuken van Chef Mariusz. Ondertussen draait de dj de lekkerste muziek, waar je nog net niet (of wel) je servet van in de lucht slingert. Geniet al voor **48 euro per persoon**.

Check alle data online en reserveer snel jouw tafeltje.

SPECIAL EVENTS

Wist jij dat ons team heel graag meehelpt om jouw feestje te vieren? Een 21-diner met espresso martini-toren, compleet verzorgde babyshower, vrijdagmiddagborrel, limoncello-middag of juist koffie en taartjes? We’ve got you!

Mail info@viviamo-woerden.nl en we komen meteen bij je terug.

SHARED DINING

Bij Viviamo geniet je samen met vrienden en familie van een uitgebreid diner. Samen delen, proeven en vieren. Voor groepen vanaf 6 personen bieden we, naast het chefsmenu, ook ons shared dining-menu aan. In drie of vier gangen proef je de populairste gerechten van de kaart en de favorieten van Viviamo komen feestelijk op tafel.

3-gangen: 50 | 4-gangen: 55

LIMONCELLO IN DE BUS

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

Flesje bij Viviamo: 19,50 | Cadeaupakket: 23,50 | Brievenbuspakketje: 14,50



Grazie mille!

WAT FIJN DAT JE ER WAS. WE HOPEN DAT JE EEN HEERLIJKE AVOND HEB GEHAD EN MET EEN GOED GEVULDE BUIK EN EEN GLIMLACH RICHTING HUIS GAAT.

BIJ VIVIAMO DRAAIT ALLES OM GENIETEN EN DAAR DOEN WE IEDERE DAG ONS UITERSTE BEST VOOR. HEB JE TIPS OF FEEDBACK? LAAT HET ONS PERSOONLIJK WETEN, ZO KUNNEN WIJ DE BESTE VERSIE VAN ONSZELF WORDEN.

WIL JE ANDERE GASTEN TIPPEN OVER JOUW ERVARING? EEN REVIEW MAAKT ONS ALTIJD BLIJ. ONZE TOPPERS DOEN DAAR STIEKEM ZELFS EEN DANSJE OM.

WE HOPEN JE SNEL WEER TERUG TE ZIEN. TOT DAN! BUON APPETITO EN ARRIVEDERCI.

LIEFS,
TEAM VIVIAMO



Ciao Bella