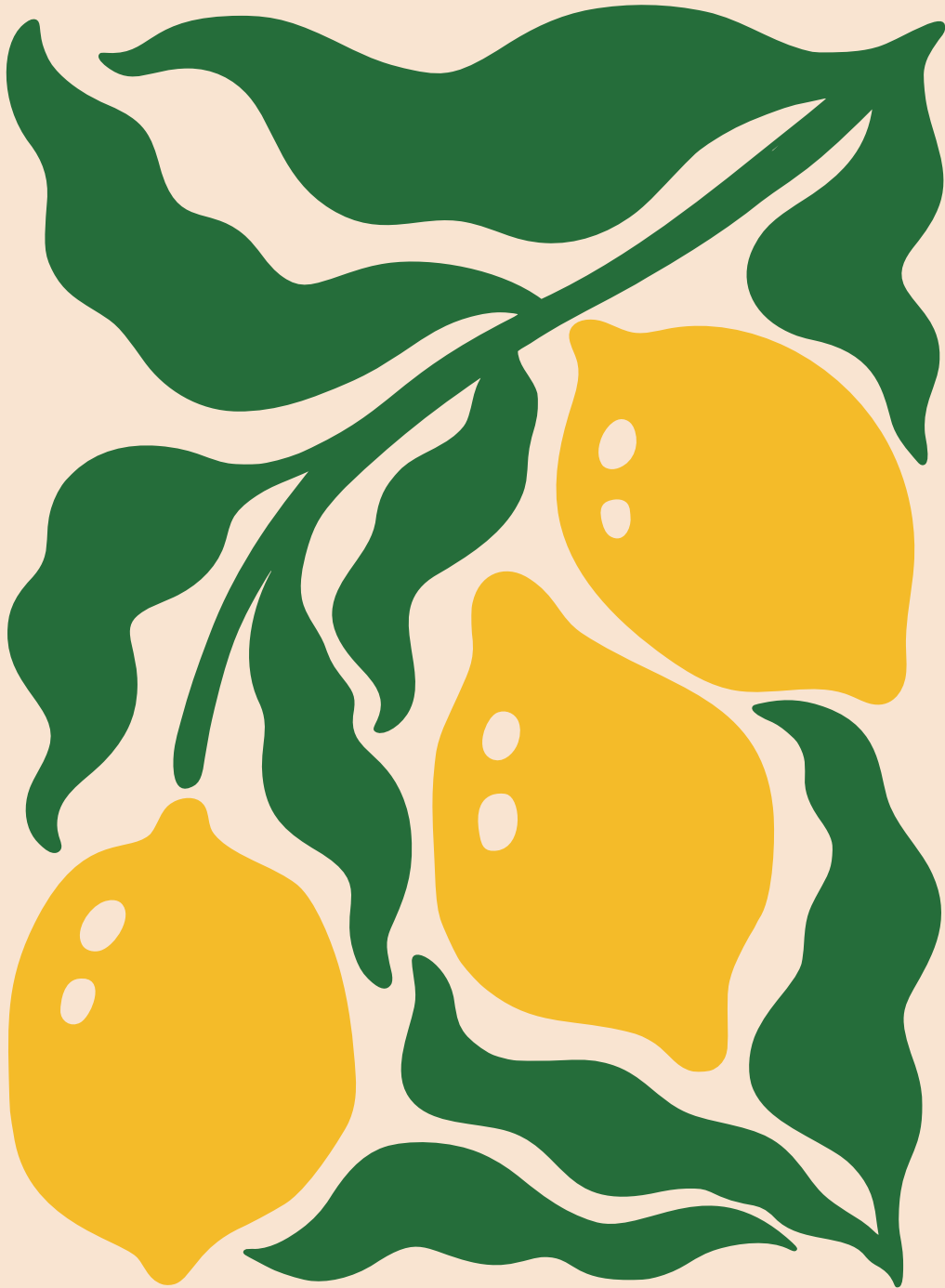


Viviamo♥

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, ZP 19 p.p.

Een feestelijke plank om te delen, net als in Italië. Vanaf 2 personen te bestellen.
Keuze tussen: Salumi, Formaggio of allebei?
Our Italian charcuterie board, together with foccacia. Starting from 2 persons.
It's your choice: only salumi, only cheese or both?

BRUSCHETTA GV, V, LV, ZP 5,5

Ambachtelijke focaccia – tomaat – knoflook – basilicum
Artisinal focaccia – tomato – garlic – basil

FOCACCIA CALABRESE GV 10,5

‘nduja – capocollo – nectarine – honing
‘nduja – capocollo – nectarine – honey

WAT IS CAPOCOLLO? CAPOCOLLO IS EEN ITALIAANSE VLEESWAAR, GEMAAKT VAN DE NEK VAN HET VARKEN. LICHT GEKRUID, GEDROOGD EN INTENS VAN SMAAK. DE ELEGANTE BROER VAN PROSCIUTTO.

PANE DI VIVIAMO GV, V, LV, ZP 7

Ambachtelijk gebakken focaccia – chili-olijfolie – pesto – ‘nduja
Artisanal focaccia – chili-olive oil – pesto – ‘nduja

LAAT JE ZINTUIGEN VERWENNEN DOOR DE SPRANKELENDE CHARME VAN FRANCIACORTA, EEN VERFIJNDE MOUSSERENDE WIJN UIT HET HART VAN LOMBARDIJE, ITALIË. GEMAAKT VOLGENS DE TRADITIONELE MÉTHODE CHAMPENOISE BIEDT DEZE WIJN EEN PERFECTE BALANS VAN FRISHEID EN COMPLEXITEIT, MET DELICATE BUBBELS DIE JE SMAAKPAPILLEN VERRASSEN.

OF JE NU EEN SPECIALE GELEGENHEID VIERT OF GEWOON WILT GENIETEN VAN EEN HEERLIJKE AVOND, EEN GLAS FRANCIACORTA IS DE IDEALE MANIER OM JE CULINAIRE REIS TE BEGINNEN. PROOST OP DE LIEFDE, VRIENDSCHAP EN DE MOOIE MOMENTEN DIE NOG KOMEN GAAN! 50

Primi piatti

ZUPPA DI PATATE E FUNGHI GV, V, LV, ZP 17

Aardappel – bospaddenstoelen – prei – pancetta
Potato – mushrooms – leek – pancetta
Advies ♥ Bolla Soave Classico: De elegante Soave sluit prachtig aan bij de aardse tonen van paddenstoelen en de romigheid van de soep. De lichte hint van amandel in de afdronk maakt het gerecht net wat spannender. / The elegant Soave pairs beautifully with the earthy flavors of mushrooms and the creamy texture of the soup. The subtle almond finish adds refinement to the dish. 6,25

VITELLO TONNATO GV, LV 18

Kalfsvlees – tonijnsaus – kweeper – pijnboompitten – demi-glace
Veal – tuna sauce – quince – pine nuts – demi-glace
Advies ♥ Nino Negri Alpi Retiche Bianco: De frisse zuren en minerale tonen van deze “witte Nebbiolo” balanceren het hartige karakter van het kalfsvlees en de demi-glace. Het houdt het gerecht elegant en licht. / The fresh acidity and mineral notes of this “white Nebbiolo” balance the savory veal and demi-glace, keeping the dish elegant and refined. 8,5

ARANCINI V, ZP 18

Italiaanse bite van risotto – zwarte knoflook – trompet de la mort – provola
Italian deep-fried risotto bite – black garlic – trompet de la mort – provola
Advies ♥ Rapitalà Chardonnay Grand Cru: De romige, rijke stijl van deze Siciliaanse Chardonnay past perfect bij de krokante risotto en de zachte smaak van zwarte knoflook. Boterige tonen en vanille sluiten mooi aan bij de hartige diepte van het gerecht. / The creamy, rich style of this Chardonnay complements the crispy risotto and the soft black garlic flavor. Its buttery and vanilla notes echo the savory depth of the dish. 16

ARANCINI ZIJN KNAPPERIGE RISOTTOBALLETJES UIT SICILIË EN DANKEN HUN NAAM AAN HUN SINAASAPPELACHTIGE VORM (ARANCIA). ZE ONTSTONDEN IN DE GOUDE EEUW, TIJDENS DE ARABISCHE OVERHEERSING, TOEN RIJST MET SAFFRAAN EN VULLING WERD GEFRITUURD VOOR EEN LANGERE HOUDBAARHEID. DOOR DE EEUWEN HEEN EVOLUEERDEN ZE TOT EEN SICILIAANSE SPECIALITEIT MET VARIANTEN GEVULD MET RAGÙ, MOZZARELLA OF ZELFS PISTACHE.

BURRATA AFFUMICATA E ZUCCA GV, V, ZP 18

Gerookte burrata – pompoen – ‘nduja – Pane Carasau
Smoked burrata – pumpkin – ‘nduja – Pane Carasau
Advies ♥ Castello Monaci Fiano: De fruitige tonen van ananas en peer en de lichte hazelnoot in de afdronk maken deze wijn een ideale match met de gerookte burrata en zoete pompoen. Het geeft frisheid én balans. / The fruity notes of pineapple and pear with a hint of hazelnut make this wine the perfect match for smoked burrata and sweet pumpkin, adding freshness and balance. 6,75

PASSATINA DI CECI E GAMBERI GV, LV 18

Kikkererwtenspuree – gamba – rozemarijn – gember
Chickpea purée – prawn – rosemary – ginger
Advies ♥ Mesa Primo Bianco Vermentino: De frisse citrus en kruidige tonen van Vermentino versterken de zachte kikkererwten en brengen de zoete gamba en pittige chili-olie mooi tot leven. / The fresh citrus and herbal notes of Vermentino enhance the soft chickpeas while lifting the sweet prawn and spicy chili oil. 7,7

Pasta e Risotto

CARNAROLI RISOTTO AL TARTUFO FRESCO GV, V, LV, ZP	26
Carnaroli – demi-glace van paddenstoel – verse truffel – Parmezaan <i>Carnaroli – mushroom demi-glace – fresh truffle – Parmesan</i> Advies ♥ Bolla Valpolicella Ripasso Classico: De Ripasso is rijk en warm, met tonen van zwarte kersen, cacao en specerijen. Zijn volle body en kruidige diepte versterken de intense smaken van truffel en Parmezaan. / This rich and warm Ripasso shows notes of black cherry, cocoa and spices. Its full body and layered depth complement the intensity of truffle and Parmesan.	8,5

WAAROM CARNAROLI? VOOR ONZE RISOTTO GEBRUIKEN WIJ CARNAROLI-RIJST: DE KONING VAN RISOTTO. DEZE RIJST BEHOUDT ZIJN BITE EN ABSORBEERT SMAKEN OPTIMAAL. ROMIG ÉN AL DENTE TEGELIJK.

RAVIOLI DI MARIUSZ ONZE PRIJSWINNAAR! ZP	27
Verse gevulde pasta – runderstaart – doperwt – citroen <i>Fresh stuffed pasta – oxtail – green pea – lemon</i> Advies ♥ Poderi 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 in balans te brengen. / 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.	6,5

FUNFACT: ONZE RAVIOLI DI MARIUSZ IS DIT JAAR ONZE STER OP DE KAART. CHEF MARIUSZ ZELF MAAKTE DIT GERECHT TOT WINNAAR VAN HET NK LEKKERSTE PASTA OP DE HORECAVA, BRACHT HET VERVOLGENS NAAR NUMMER 14 IN DE FAVOR FLAV FOOD TOP 100 EN ALS KERS OP DE TAART SLEEPTE HIJ IN SEPTEMBER OOK NOG DE GOUDEN PAGODE BINNEN ALS BESTE GERECHT. GEEN WONDER DUS DAT DIT EEN ECHTE AANRADER IS! EN HET MOOIESTE? IEDERE RAVIOLI WORDT VERS GEMAAKT DOOR CHEF MARIUSZ EN ZIJN TEAM OP HET MOMENT DAT JE BESTELT.

CARNAROLI RISOTTO SALSICCIA E NETTARINA GV, LV, ZP	26
Carnaroli – venkelsalsiccia – nectarines – ‘nduja <i>Carnaroli – wild fennel salsiccia – nectarines – ‘nduja</i> Advies ♥ Vanità Primitivo Nero di Troia: De kruidige tonen en volle body van deze rode wijn sluiten mooi aan bij de venkelsalsiccia, terwijl de fruitige kant een speelse link legt met de nectarine. / The spicy notes and full body of this red wine pair beautifully with the fennel sausage, while its fruity character creates a playful link with the nectarine.	5,5

WAT IS SALSICCIA? WE GEBRUIKEN HUISGEMAAKTE SALSICCIA: EEN ITALIAANSE, GROF GEMALEN VENKELWORST MET EEN STEVIGE BITE EN INTENSE SMAAK. DAT IS PAS AMBACHT!

CARNEROLI RISOTTO TALEGGIO E FICHI GV, V, ZP	26
Carnaroli – taleggio – prosecco – vijgen – walnoten <i>Carnaroli– taleggio – prosecco – figs – walnuts</i> Advies ♥ Bolla Soave Tufaie: De zachte, rijke structuur van deze Soave tilt de romige Taleggio en zoete vijgen op. De frisse citrus en kruidigheid zorgen voor balans en elegantie. / The soft, rich structure of this Soave elevates the creamy Taleggio and sweet figs. Fresh citrus and subtle spices bring balance and elegance.	8

GNOCCHI ALLA SORRENTINA V, LV, ZP	25
Gnocchi – tomaat – mozzarella – basilicum <i>Gnocchi – tomato – mozzarella – basil</i> Advies ♥ Bolla Pinot Grigio: De frisse, fruitige tonen van peer en limoen passen perfect bij de klassieke combinatie van mozzarella en tomaat. De wijn houdt het gerecht levendig en toegankelijk. / The fresh, fruity notes of pear and lime pair perfectly with the classic tomato and mozzarella combination, keeping the dish lively and approachable.	6,5

VIVIAMO’S SPECIAL	26
In Grana Padano kaaswiel bereid / prepared in a Grana Padano cheese wheel Guanciale – Pecorino romano – eidooier – alcohol <i>Guanciale – Pecorino romano – egg yolk – alcohol</i> Advies ♥ Bolla Valpolicella Ripasso Classico: De diepe, rijpe tonen van kersen en cacao passen perfect bij de romige en hartige smaken van dit rijke pastagerecht. De wijn heeft de kracht om het gerecht te dragen. / The deep, ripe notes of cherries and cocoa perfectly complement the creamy, savory richness of this pasta. The wine has the structure to carry the dish beautifully.	8,5

PSSST... VIVIAMO’S SPECIAL
ONZE VIVIAMO’S SPECIAL BEREIDEN WE HET LIEFST LIVE AAN TAFEL, SPECIAAL VOOR JOU EN JE GEZELSCHAP. DAT IS EEN ERVARING OP ZICH, MAAR HET VRAAGT WEL WAT TIJD EN AANDACHT VAN ONS KEUKENTEAM. DAAROM KUNNEN WE MAXIMAAL VIER PORTIES PER TAFEL BEREIDEN. HEB JE HAAST OF IS HET DRUK? DAN RADEN WE AAN IETS ANDERS TE KIEZEN, ZODAT JE ONTSPANNEN KUNT GENIETEN. ALS JE ZIN HEBT IN EEN SHOW EN EEN ONVERGETELIJKE SMAAKSENSATIE, DAN IS DIT ÉCHT EEN AANRADER! TIP: NEEM DE TIJD, LEUN ACHTEROVER EN GENIET VAN DE MAGIE. GELOOF ONS... ELKE HAP IS HET WACHTEN WAARD!

PAPPARDELLE AL RAGÙ GV, LV, ZP	26
Verse pappardelle – wildstoof – ui – peterselie <i>Freshly made pappardelle – wild game ragù – onion – parsley</i> Advies ♥ Poderi Melini Chianti Classico: De kruidige tonen en verfijnde tannine van Chianti sluiten perfect aan bij de hartige wildstoof. De wijn versterkt de smaken zonder te overheersen. / The spicy notes and refined tannins of Chianti pair beautifully with the savory wild ragù, enhancing the flavors without overpowering them.	6,5

LASAGNA VERDE AI FUNGHI V, ZP	24
Spinazie – oesterzwam – gorgonzola <i>Spinach – oyster mushrooms – gorgonzola</i> Advies ♥ Castel Firmian Riserva Chardonnay: De volle, boterige stijl met aroma’s van perzik en ananas combineert heerlijk met de aardse paddenstoelen en romige gorgonzola. Een rijke en harmonieuze combinatie. / The full, buttery style with aromas of peach and pineapple pairs beautifully with earthy mushrooms and creamy gorgonzola. A rich and harmonious match.	8

RAVIOLI LIMONE CON TARTARE DI ARAGOSTA	28
Ricotta – citroen – kreefttartaar – codium zeewier <i>Ricotta – lemon – lobster tartare – codium seaweed</i> Advies ♥ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico: Een wijn met frisse zuren, mineraliteit en een subtiel amandelbittertje. De citrus en florale tonen sluiten perfect aan bij de ravioli en brengen de kreeft elegant in balans. / Fresh acidity, minerality, and a subtle almond note make Verdicchio a perfect match for the ravioli. Its citrus and floral character balance the richness of the lobster beautifully.	7,5

PARLIAMO DI FORMAGGI
ITALIË EN KAAS, HET IS EEN ONEINDIGE LIEFDESGESCHIEDENIS. WIE DOOR HET
LAND REIST ONTDEKT HOE ELKE REGIO ZIJN TROTS KOESTERT, VAN LICHT
ROMIGE KAZEN TOT ECHTE SMAAKBOMMEN. OOK BIJ VIVIAMO IN DE KEUKEN
ZIE JE DIE REIS TERUG.

WE BEGINNEN LICHT MET EEN ZACHTE MOZZARELLA EN EEN VERLEIDELIJK
ROMIGE BURRATA MET EEN HART VAN STRACCIATELLA. DE RICOTTA SLUIT
ZICH AAN ALS EEN BESCHIEDEN KRACHTPATSER. FRIS, LICHT EN VERRASSEND
VEELZIJDIG, ZELFS IN EEN RAVIOLI MET KREEFT OF VERWERKT IN ONZE DESSERTS.

DAN DOOR NAAR WAT MEER KARAKTER. PROVOLONE, STEVIG EN LICHT KRUIDIG.
PARMIGIANO REGGIANO, DE KONING ONDER DE KAZEN, MET ZIJN RIJKE,
KNISPERENDE KRISTALLETJES. EN PECORINO ROMANO, ZOUT EN INTENS, OOIIT AL
GELIEFD BIJ ROMEINSE SOLDATEN. VOOR DE LIEFHEBBERS VAN UITGESPROKEN
SMAGEN ZIJN ER GORGONZOLA, ROMIG MAAR PITTIG MET ZIJN BLAUWE
ADEREN, EN TALEGGIO, ZACHT VAN STRUCTUUR MAAR REBELS IN GEUR EN SMAAK.

OF JE NU VALT VOOR DE CHARME VAN MOZZARELLA EN BURRATA OF JUIST DE
KRACHTIGE ALLURE VAN PECORINO, TALEGGIO EN GORGONZOLA ZOEKT, ER IS
ALTIJD EEN KAAS DIE BIJ JE PAST. EN WIST JE DAT DE KAZEN DIE JE HIER ZIET
ALLEMAAL GEPASTEURISEERD ZIJN EN DUS HELEMAAL ZWANGER-PROOF?

Secondi piatti

CODA DI BUE BRASATA GV, LV, ZP 33

Langzaam gegaarde ossenstaart – polenta – paddenstoelen – mosterdzaad

Braised oxtail – polenta – mushrooms – mustard seed

Advies ♥ Bolla Valpolicella Ripasso Classico: De Ripasso heeft een mooie balans van rijpe kersen, kruidigheid en zachte tannines, die de rijke smaak van de gestoofde ossenstaart aanvullen zonder te overheersen. De frisse zuren houden het gerecht elegant en doordrinkbaar, terwijl de aardse tonen mooi aansluiten bij de paddenstoelen. / Ripasso offers a beautiful balance of ripe cherries, spice, and soft tannins, complementing the rich braised oxtail without overpowering it. Fresh acidity keeps the pairing elegant, while earthy notes match the mushrooms perfectly.

ANATRA ALL'AMARENA GV, LV 32

Eendenborst – wortel – kersen

Duckbreast – carrot – cherries

Advies ♥ Nino Negri Grumello: De elegante structuur en zachte tannine van deze wijn ondersteunen de eend, terwijl de fruitige kersentoon een verfijnde brug maakt met de saus. / The elegant structure and soft tannins of this wine support the duck, while its cherry fruitiness creates a refined bridge with the sauce.

TRIGLIA CON PATATE E PROVOLONE GV, ZP 32

Rode mul – prei – aardappel – provolone – dragon beurre blanc

Red mullet – leek – potatoes – provolone – tarragon beurre blanc

Advies ♥ Bolla Soave Tufaie: De frisse citrus en minerale tonen van Soave contrasteren mooi met de romigheid van de beurre blanc en de zachte smaak van rode mul. Een elegante combinatie. / The fresh citrus and mineral notes of Soave contrast beautifully with the creamy beurre blanc and delicate red mullet. An elegant pairing.

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, zoetigheid 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