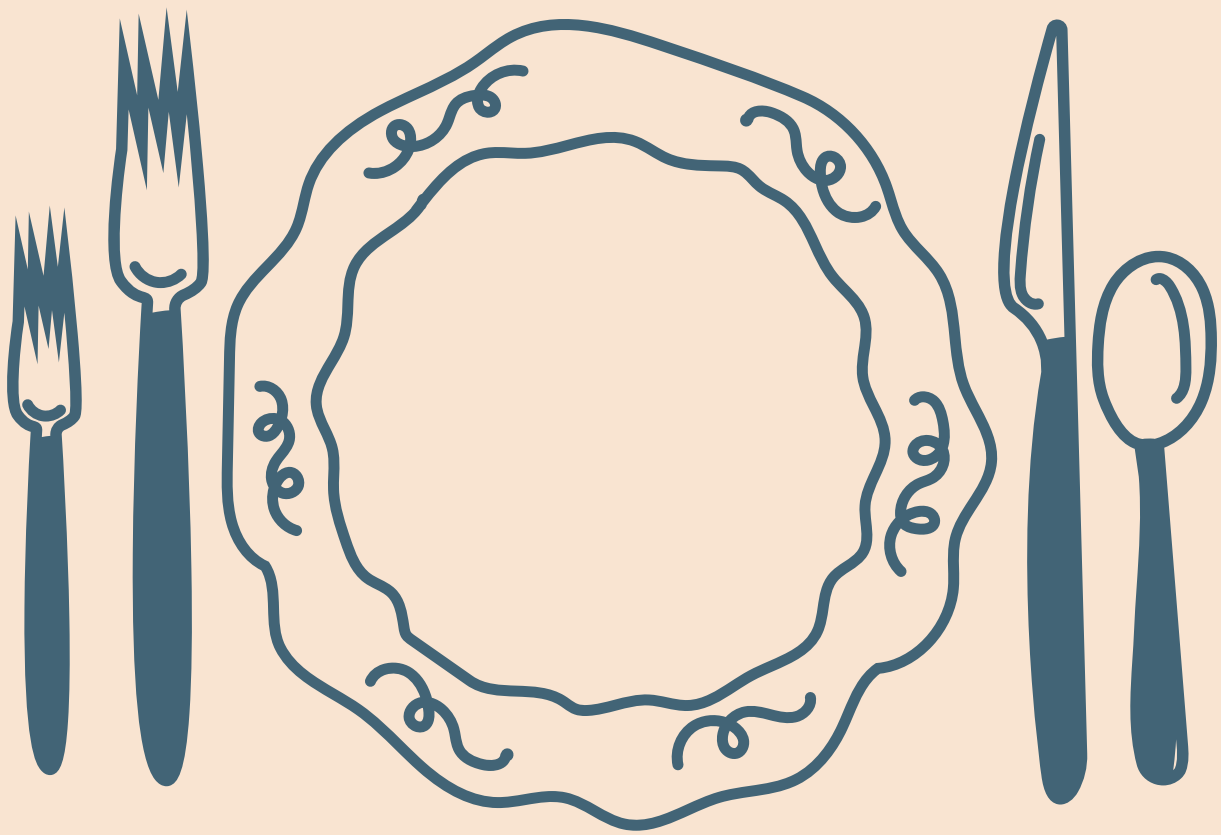


Viviamo♥

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 14 jaar Viviamo. Een mijlpaal, maar stilzitten doen we natuurlijk niet. We blijven groeien, vernieuwen en boven alles: genieten.

Chef Marius won in januari opnieuw het NK Lekkerste Pasta van Nederland. Na zijn overwinning in 2025 wist hij ook dit keer de titel te veroveren in 2026 en schreef daarmee geschiedenis als de eerste chef die ooit twee jaar op een rij het kampioenschap wint. Dat we trots zijn is eigenlijk een understatement. Alleen met ambacht, liefde voor het vak en jarenlange kennis kunnen we dit bereiken. En vergeet niet: we hebben een prachtig team om ons heen staan, dit doen we samen!

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



Allergenen

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.

GV = Glutenvrij mogelijk V = Vegetarisch mogelijk LV = Lactosevrij mogelijk ZP = Zwangerproof mogelijk

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. Het chefsmenu serveren wij alleen per tafel.

Chefsmenu 3-gangen: 50 / wijnarrangement + 21
Chefsmenu 4-gangen: 56 / wijnarrangement + 28
Chefsmenu 5-gangen: 62 / wijnarrangement + 35
(liever kaas dan zoet? +5)

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: 52 | 4-gangen: 58

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

Onze feestelijke plank vol IGP en DOP delicatessen om te delen, net als in Italië. Vanaf 2 personen te bestellen. 20 p.p.

BRUSCHETTA DI BUFALA GV, V, LV, ZP

Ambachtelijke focaccia – tomaat – knoflook – basilicum – mozzarella di bufala DOP 8,5

PANE DI VIVIAMO GV, V

Huisgemaakte focaccia – tapenade – verse pesto 7

ARANCINI PICCANTE V, ZP

Italiaanse bite van risotto 4x – v'duja (vegan nduja) – fior di latte – mayonaise 14

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 laten dansen. 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

In Italië draait een diner om samen beleven. De primi zijn de eerste echte smaken van de avond; verfijnd, uitgesproken en bedoeld om nieuwsgierig te maken. Dit is het moment om iets te kiezen dat je misschien niet elke dag eet, of juist om samen te delen aan tafel, net zoals de Italianen dat zelf doen. Vaak ontstaan hier de gesprekken, de eerste “mag ik even proeven?” en het gevoel dat de avond nog lang mag duren.

TONNO VITELLATO ★ GV, LV

Verse tonijn – kalfsjus – kappertjes – Bottarga 19

Advies ♥ Ca’Maiol Lugana “Prestige” – Turbiana

Deze wijn wordt vlak naast het Gardameer gemaakt, en heeft frisse en minerale tonen, verfijnde zuren en subtiele amandeltonen. Omdat de tonijn zacht is en de jus romig, heb je frisheid nodig om spanning te creëren. De wijn tilt het ziltige van bottarga op en houdt het gerecht elegant en licht. Een verrassende maar zeer gastronomische combinatie. 8,5

BURRATA CON ASPARAGI GV, V, ZP

Burrata – groene asperges – San Daniele DOP – olijfolie – aceto balsamico 19

Advies ♥ Bolla Soave Classico – Garganega

Het favoriete wijnhuis van Frank Sinatra, heeft een heerlijk zachte Soave gemaakt: bloemig, fris en met een licht typisch amandel bittertje. De wijn ondersteunt de romigheid van burrata zonder zwaar te worden. De frisse zuren houden asperges levendig en brengen balans bij het ziltige van de ham. Elegant, toegankelijk en perfect in harmonie. 7,5

In Italië draait alles om herkomst, traditie en kwaliteit. Daarom zie je bij sommige producten op onze kaart de termen IGP of DOP staan. DOP (Denominazione di Origine Protetta) betekent dat een product volledig in één specifieke regio wordt geproduceerd én verwerkt volgens strenge traditionele regels. Denk aan kazen, hammen of olijfolie waarvan smaak en kwaliteit direct verbonden zijn aan het gebied waar ze vandaan komen. IGP (Indicazione Geografica Protetta) geeft aan dat een product een beschermde geografische herkomst heeft, maar waarvan niet elke productiestap in die regio hoeft plaats te vinden. Ook hier staat kwaliteit en authenticiteit centraal.

Wij vermelden dit bewust op onze kaart, omdat we werken met producten die écht uit Italië komen, met respect voor traditie, vakmanschap en smaak. Je proeft niet alleen het ingrediënt, maar ook de regio waar het vandaan komt.

CARPACCIO DI MANZO GV, LV

Geslagen ossenhaascarpaccio – huisgemaakte groene peper mayonaise – mizuna – pijnboompitten 19

Advies ♥ Barbera d’Asti – Piemonte

De druiven van deze rode wijn, worden nog steeds met de hand geplukt en met ezeltjes naar beneden getild. De wijn heeft smaken van fris rood fruit, levendige zuren en zachte tannines. Barbera snijdt prachtig door de romige mayonaise en maakt het vlees nog sappiger. Geen zware houttonen, maar puurheid. Rood dat verfijnt in plaats van overheerst. 8,5

CARCIOFI TRIFOLATI GV, V, LV, ZP

Artisjok – fonduta van Parmigiano DOP 36 maanden – citroen – peterselie 16

Advies ♥ Verdicchio dei Castelli di Jesi – Verdicchio

En mineraal, frisse en licht kruidige witte wijn. Artisjok kan uitdagend zijn bij wijn, maar Verdicchio brengt precies genoeg frisheid en structuur om de hartigheid van oude kaas te balanceren. De subtiele bittertoon in de wijn sluit mooi aan bij het karakter van het gerecht. Elegant en verrassend harmonieus. 8

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.

Pasta, Risotto e Secondi

Na de opbouw volgt het hart van het diner. De secondi brengen diepte, warmte en karakter op tafel: van verfijnde pasta’s en romige risotto tot krachtige vlees- en visgerechten. Hier mag het iets rijker, iets uitgesprokener. Neem de tijd, schenk er een mooi glas bij en laat de avond rustig tot zijn hoogtepunt komen.

RAVIOLI DI MARIUSZ ★ LV, ZP

WINNAAR NK LEKKERSTE PASTA ’25

Verse handgemaakte pasta – ossenstaart – doperwt – citroen – demi glace 27

Advies ♥ Podero Melini Chianti Classico – Toscane – Sangiovese

Deze Chianti heeft verfijnde zuren, tonen van rode kers en subtiele kruidigheid die prachtig aansluiten bij het rijke, zachte vlees van de ossenstaart. De frisse structuur houdt het gerecht in balans en zorgt dat het niet te zwaar wordt. De lichte tannine versterkt de diepte van de jus zonder te overheersen. Een klassieke combinatie die elegantie en kracht samenbrengt. 6,5

CULURGIONES VIAGGIO D’ITALIA ★ V, LV, ZP

WINNAAR NK LEKKERSTE PASTA ’26

Sardinijs pasta – truffelaardappel – pompoen – Pecorino Su Sardu – ‘nduja 27

Advies ♥ Castello Monaci Fiano – Puglia – Fiano

Deze Fiano is rond en vol van smaak met tonen van rijpe peer, honing en een zachte nootachtige afdronk. Dat sluit naadloos aan bij de romigheid van de aardappel en de lichtzoete pompoen. De frisse zuren zorgen voor spanning tegenover de pittige ‘nduja. Een verrassende, gastronomische witte wijn die het gerecht optilt. 6,75

Onze Ravioli di Mariusz blijft echt een ster op de kaart. Chef Mariusz zelf maakte dit gerecht tot winnaar van het NK Lekkerste Pasta op de Horecava in 2025, en na dit succes deed hij het nog een dunnetjes over; en sleepte ook de winst in 2026 binnen met een nieuwe ravioli; de culurgiones! We zijn ongekend trots. Geen wonder dus dat dit een echte aanrader is! En het mooiste? Iedere ravioli wordt vers gemaakt door chef Mariusz en zijn team, met liefde bijgemaakt op het moment dat je bestelt.

SPAGHETTI AGLI ASPARAGI GV, V, ZP

Spaghetti Gentile IGP – groene asperge – amandel – Taleggio DOP – eidooier 25

Advies ♥ Bolla Soave Classico – Veneto – Garganega

Deze Soave is elegant en fris met citrus, bloesem en een subtiel amandelbittertje in de afdronk. Dat amandelaccent sluit prachtig aan bij de geroosterde amandel in het gerecht. De frisse zuren snijden door de romigheid van taleggio en eidooier. Een lichte maar verfijnde combinatie die het geheel in balans houdt. 6

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE LV

Sardinijs geroosterde pastabolletjes – gamba – polpo – venkel – bisque 25

Advies ♥ Mesa Primo Bianco Vermentino – Sardinië – Vermentino

Deze Vermentino heeft levendige citruszuren, florale tonen en een licht kruidige afdronk. Hij versterkt de zilte frisheid van de zeevruchten en houdt het gerecht licht en elegant. De mineraliteit sluit perfect aan bij schaal- en schelpdieren. Dit is een wijn die de zee letterlijk in je glas brengt. 7,7

PASTA AL POMODORO E BURRATA GV, V, ZP

Spaghetti Gentile IGT – tomaat – Burrata – basilicum – extra vergine olijfolie 24

Advies ♥ Bolla Pinot Grigio – Veneto – Pinot Grigio

Deze Pinot Grigio is fris en fruitig met tonen van peer, limoen en lichte bloemigheid. Hij ondersteunt de frisse zuren van tomaat zonder te overheersen. De lichte body houdt het gerecht toegankelijk en doordrinkbaar. Een elegante keuze die iedereen begrijpt én waardeert. 6,5

RISOTTO AL TARTUFO GV, V, LV, ZP

Carnaroli rijst – verse truffel – Parmigiano DOP – eidooier 26

Advies ♥ Bolla Valpolicella Ripasso – Veneto – Corvina & Rondinella

Deze Ripasso is rijk en rond met tonen van zwarte kers, cacao en zachte kruiden. De volle structuur sluit prachtig aan bij de intensiteit van truffel en Parmezaan. Tegelijk zorgen de frisse zuren voor balans, zodat het gerecht niet te zwaar wordt. Een krachtige maar harmonieuze pairing. 8,5

RISOTTO VERDE CON PECORINO GV, V, LV, ZP

Carnaroli rijst – spinazie – Pecorino Su Sardu – pecannoten – citroen 26

Advies ♥ Tenute Pecorino – Abruzzes – Pecorino

Deze wijn is fris en sappig met tonen van perzik, groene thee en een zachte ronde afdronk. Hij sluit prachtig aan bij de ziltige Pecorino Sardo en de frisse citrustoon. De zachte structuur maakt het geheel harmonieus. Een elegante witte wijn die het gerecht laat stralen. 8

RISOTTO ALL’AMARONE GV, V, ZP

Vialone nano rijst – Bolla Amarone della Valpolicella – radicchio di Treviso – Fontina DOP 26

Advies ♥ Bolla Amarone della Valpolicella – Veneto – Corvina & Rondinella

Deze Amarone is intens en vol met tonen van rijpe kersen, cacao en specerijen. Hij versterkt de warme smaken van de risotto en maakt het gerecht nog rijker. De zachte tannines zorgen voor rondheid, terwijl de kracht van de wijn het gerecht volledig kan dragen. Een uitgesproken keuze voor liefhebbers. 15

MERLANO NERO CON LENTICCHIE E BISQUE GV, LV, ZP

Superzachte koolvis – linzen uit Umbrië IGP – wortel – doperwt – bisque 27

Advies ♥ Sartarelli Verdicchio – Marche – Verdicchio

Deze Verdicchio heeft frisse zuren, minerale spanning en een subtiel amandelbittertje in de afdronk. Dat geeft contrast aan de romige bisque en versterkt de delicate smaak van kabeljauw. De frisheid houdt het gerecht levendig. Een verfijnde en gastronomische keuze. 6,75

FILETTO DI MANZO CON GORGONZOLA DOP GV

Ossenhaas – groene asperges – truffelaardappel – Gorgonzola dolce DOP – In Viviamo serveert de chef dit prachtige stuk altijd op dezelfde, malse wijze: medium-rare. Vertrouw ons maar! 33

Advies ♥ Bolla Valpolicella Ripasso – Veneto

De volle body en zachte kruidigheid van deze Ripasso sluiten perfect aan bij de romige gorgonzolasaus. Tonen van rijp rood fruit en cacao versterken het vlees zonder te overheersen. De balans tussen kracht en frisheid maakt dit een veilige maar indrukwekkende keuze. 8,5

COSTATA PIEMONTESE ★ GV, LV

Entrecôte van het Piemonte Fassona rund aan het been – aardappel novello – burro alle erbe ± 1 kg, per twee personen 100. Met meer delen? Dat mag altijd!

Premium advies ♥ Guerriero della Terra – Marche – Montepulciano & Cabernet Sauvignon

Deze wijn is intens en diep met tonen van donker fruit, cacao en houtinvloeden. De fluweelzachte structuur en lange afdronk maken hem perfect bij een krachtige Costata. De wijn wordt gedecanteerd aan tafel: om de zoete, ronde smaken tot leven te brengen. Een prachtige wijn om uit te pakken. Fles 90

CONIGLIO IN DUE COTTURE AL DRAGONCELLO ★ LV, ZP

zacht gegaard konijn – orzo – courgette – pastinaak – dragonsaus 31

Advies ♥ Ca’ Maiol Lugana Prestige – Lombardije – Turbiana

Deze Lugana is fris en elegant met tonen van witte perzik, citrus en een lichte amandeltoets. De verfijnde zuren ondersteunen het zachte, blanke vlees zonder het te overheersen. De subtiële mineraliteit geeft spanning naast de romige dragonsaus. Een verrassende witte keuze bij vlees die het gerecht verfijnt in plaats van verzwaart. 8

La Dolce Vita

In Italië is een maaltijd niet compleet zonder iets zoets op het einde. Het is bijna een ritueel: na het hoofdgerecht volgt altijd een klein geluksmoment, van een romige zabaglione tot een perfect krokante cannoli. Italianen geloven dat een dessert niet alleen de maaltijd afsluit, maar ook het samenzijn viert en een glimlach op ieders gezicht tovert.

Tip; na het diner hebben wij ook een after-dinnerkaartje. Met de mooiste desserts, zoete cocktails, huisgemaakte likeuren en andere zoete afsluiters.

BABA AL ARANCELLO V

Italiaanse cake – arancello – ricotta di bufala – sinaasappelschil 11 – klein proevertje 8

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO GV, V, LV, ZP

IJsdessert – pistache – framboos – merengue 11

TIRAMISÙ VIVIAMO GV, V, ZP

Mascarpone – espresso – amaretto – koffie-ijs 11

CANNOLI SICILIANI GV, V, LV, ZP

Siciliaans koekje gevuld met gezoete ricotta – pistache – sinaasappel 8 – klein proevertje 4

GRAND DESSERT VANAF 2 PERSONEN

Selectie van onze dolci om te delen 18 p.p.

APEROL SGROPPINO GV, V

Sinaasappel – aperol – vanille – prosecco 11

HIGH WINE

Iedere middag vanaf 15.00 uur staat onze deur open en kun je aanschuiven voor een heerlijke High Wine. Voor **39 euro per persoon** geniet je van antipasti, risotto to share, zoetheit 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 **50 euro per persoon**.

Check alle data online en reserveer snel jouw tafeltje.

LIMONCELLO IN DE BUS

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

Flesje bij Viviamo: 22,5 | Cadeaupakket: 27,5 | Brievenbuspakketje: 30

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

