

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 Mariusz 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.

Goed om te weten: de onderstaande symbolen betekenen dat het gerecht aangepast kan worden aan deze wens. Geef het altijd nog wel even door aan ons team.

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)

Antipasti

Een Italiaanse avond begint niet met haast, maar met een aperitivo. Een goed glas wijn, iets lekkers op tafel en de tijd om samen te genieten. Kies een paar gerechten om te delen of houd ze lekker voor jezelf. Er is geen goed of fout, zolang de avond maar goed begint.

ANTIPASTI MISTO **GV, V, LV, ZP**

Onze feestelijke plank vol IGP- en DOP-delicatessen om samen van te genieten. Net als in Italië.

Vanaf twee personen te bestellen. 20 p.p.

Advies ♥ Canapi Grillo – Sicilië – Grillo

Fris en levendig met tonen van citrus, tropisch fruit en witte bloemen. De frisse zuren houden de verschillende kazen, vleeswaren en delicatessen mooi in balans, terwijl het zachte fruit iedere hap verfrist. Een veelzijdige wijn die precies doet wat een aperitivo hoort te doen: de eetlust opwekken. 5,75

BRUSCHETTA AFFUMICATA **GV, V, ZP**

Ambachtelijke focaccia – cherrytomaat – Provola Affumicata DOP – pesto 9,5

Advies ♥ Bolla Soave Classico – Veneto – Garganega

Een heerlijk frisse start, met citrus, witte bloesem en dat fijne amandelbittertje waar Soave zo om bekendstaat. De frisheid past bij de tomaat en pesto, terwijl de zachte kant van de wijn mooi meegaat met de licht gerookte Provola. Elegant en klassiek Italiaans om de avond mee te beginnen. 6,75

PANE DI VIVIAMO **GV, V, LV, ZP**

Ambachtelijke focaccia – dips 7,5

PANE CARASAU CON STRACCIATELLA **GV, V, ZP**

Herdersbrood – Mortadella di Prato IGP – stracciatella 14

Advies ♥ Bolla Prosecco Spumante – Veneto – Glera

Mortadella en bubbels: wat ons betreft altijd een goed idee. De fijne mousse en frisse zuren maken de romige stracciatella en kruidige mortadella licht, terwijl de wat rijpere, bijna briocheachtige tonen mooi aansluiten bij het brood. Feestelijk én een verrassende start van de avond. 8

BELLA DI CERIGNOLA OLIJVEN

7

🇮🇹 Wist je dat...

...IGP en DOP officiële Italiaanse kwaliteitskeurmerken zijn? Ze garanderen dat een product afkomstig is uit een specifieke streek en volgens traditionele methode wordt gemaakt. Denk aan Parmigiano Reggiano DOP of Mortadella Bologna IGP.

Primi piatti

Een mooie Italiaanse avond bouw je rustig op. Onze primi draaien om pure smaken, bijzondere producten en combinaties die nét even anders zijn dan je verwacht. Van klassiekers met een Viviamo-twist tot gerechten die je misschien voor het eerst proeft. Kies waar je zin in hebt, proef met elkaar en laat je vooral verrassen.

VITELLO TONNATO GV, LV

Blank kalfsvlees – tonijnsaus – kappertjes – olijfolie 18,5

Advies ♥ Bolla Soave Classico – Veneto – Garganega

Soave Classico heeft precies die frisse, elegante stijl die Vitello Tonnato nodig heeft. Citrus en zacht wit fruit geven lucht aan de romige tonijnsaus, terwijl het subtiele amandeltje en de minerale kant prachtig aansluiten bij het zachte kalfsvlees. De frisse zuren pakken het zilte van de kappertjes mooi op. Een verfijnde combinatie die het gerecht lichter maakt, zonder de romigheid weg te drukken. 6,75

TARTARE DI CAPRIOLO GV, LV

Ossenhaas – ree – truffel – veenbessen – hazelnoot 20

Advies ♥ Barbera d’Asti – Piemonte – Barbera

Bij ree mag rood wat ons betreft vooral sappig en elegant blijven. Barbera zit vol rijpe kersen en donker fruit, met frisse zuren en nauwelijks zware tannines: precies goed bij de zachte tartaar. Het fruit vindt de veenbessen, terwijl de kruidige en aardse tonen mooi samengaan met truffel en hazelnoot. Warm, sappig en verfijnd. 8,5

Wist je dat...

... In Italië zelden een voorgerecht wordt gekozen om de grootste trek te stillen? Het is juist bedoeld om je smaakpapillen nieuwsgierig te maken en de overgang naar pasta of risotto zo mooi mogelijk op te bouwen.

BURRATA ALLA MELANZANA V, ZP

Burrata di bufala DOP – aubergine – tomaten – basilicum 18

Advies ♥ Bolla Bardolino Chiaretto – Veneto – Corvina blend

Fris rood fruit en fijne zuren geven tegenwicht aan de romige burrata en sluiten prachtig aan bij tomaat en basilicum. De geroosterde aubergine geeft de combinatie net wat meer warmte en diepgang. Zonnig Italiaans, maar met genoeg karakter voor aan tafel. 6,5

TOMINO ALLA ZUCCA V, GV

Zachte koemelkkaas – pompoen – honing – mostarda van kweepeer – walnoten 18

Advies ♥ St. Michael-Eppan Gewürztraminer – Alto Adige – Gewürztraminer

Een uitgesproken wijn voor een gerecht vol warme smaken. Geuren van lychee, rozen en specerijen passen verrassend mooi bij pompoen, honing en de mostarda van kweepeer. De volle, zachte stijl kan de warme Tomino en walnoten bovendien uitstekend hebben. Aromatisch, rijk en nét even anders. 10

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: 54 | 4-gangen: 60

Pasta, Risotto e Secondi

Hier klopt het hart van onze keuken. Iedere dag maken we onze pasta’s met de hand, bereiden we onze risotto met geduld en werken we uitsluitend met ingrediënten waar we volledig achter staan. We proeven, ruiken en kiezen bewust, zodat ieder gerecht de aandacht krijgt die het verdient. Laat onze bediening een passend Italiaans glas wijn adviseren; samen vertellen ze één verhaal aan tafel.

RAVIOLI DI MARIUSZ LV, ZP

WINNAAR NK LEKKERSTE PASTA 2025

Verse handgemaakte pasta – ossenstaart – doperwten – citroen – demi-glace 28

Advies ♥ Podere Melini Chianti Classico – Toscane – Sangiovese

De frisse zuren en sappige kersen van Sangiovese geven tegenwicht aan de rijke ossenstaart en demi-glace, terwijl de citroen het glas juist lekker levendig houdt. Krachtig genoeg voor de vulling, maar elegant genoeg voor de verfijning van de ravioli. Een Italiaanse combinatie die vanaf de eerste hap klopt. 8,75

CULURGIONES – VIAGGIO D’ITALIA V, LV, ZP

WINNAAR NK LEKKERSTE PASTA 2026

Sardinijs pasta – truffelaardappel – pompoen – Pecorino Su Sardu – ‘nduja 28

Advies ♥ St. Michael-Eppan Gewürztraminer – Alto Adige – Gewürztraminer

Het aromatische karakter van de wijn sluit prachtig aan bij pompoen en romige truffelaardappel, terwijl zijn kruidigheid goed standhoudt naast de pittige ‘nduja. De Pecorino brengt daar weer een hartige tegenhanger in. Een verrassende combinatie. 10

Wist je dat..

... In een échte Amatriciana is guanciale geen bijzaak, maar dé smaakmaker. Die van ons komt van Macelleria Marini, een Toscaanse slagersfamilie die het vak al sinds 1904 van generatie op generatie doorgeeft. Inmiddels staat de vierde generatie aan het roer: goed vlees, tijd en vakmanschap – precies zoals het hoort.

SPAGHETTI ALL’AMATRICIANA GV, ZP, LV

Spaghetti Gentile IGP – Marini guanciale – tomaat – peperoncino – Pecorino Romano DOP 26

Advies ♥ Podere Melini Chianti Classico – Toscane – Sangiovese

Sangiovese zit vol sappige kersen en frisse zuren die bijna gemaakt lijken voor tomaat, terwijl de fijne tannines goed samengaan met guanciale en Pecorino Romano. De peperoncino geeft het geheel nog wat extra pit. Toscane in je glas, Italië op je bord: meer heeft dit eigenlijk niet nodig. 8,75

LASAGNA DELLA CACCIA ZP, LV

Verse lasagne – hert – ree – porcini – Pecorino Romano DOP – peterselie 26

Advies ♥ Vanità Primitivo – Negroamaro – Puglia

Rijp donker fruit en zachte kruidigheid sluiten prachtig aan bij hert en ree, terwijl de volle, ronde stijl heerlijk samengaat met porcini en Pecorino. Geen zwaar of ingewikkeld glas, maar juist een gul Zuid-Italiaans rood waar je met plezier nog een slok van neemt. Comfort food, maar dan op z’n Italiaans. 6

RISOTTO AL TARTUFO GV, V, ZP

Carnaroli – verse truffel – Parmigiano DOP – eidooier 26

Advies: wit of rood? Bij truffel kan het allebei, en eerlijk gezegd konden wij zelf ook niet kiezen.

Dus: Ben jij Team Bianco of Team Rosso?

♥ **BIANCO** | Rapitalà Chardonnay Grand Cru – Sicilië – Chardonnay

Vol, rijk en zacht: precies wat zo’n romige truffelrisotto kan gebruiken. De Chardonnay sluit prachtig aan bij eidooier en Parmigiano, terwijl de rijpere tonen de aardse truffel alle ruimte geven. Warm en gastronomisch. 16

♥ **ROSSO** | Barbera d’Asti – Piemonte – Barbera

Liever rood? Barbera is sappig en kruidig, met rijpe kersen en frisse zuren die de romige risotto mooi in balans houden. De zachte stijl laat de truffel alle ruimte en sluit heerlijk aan bij de Parmigiano. 8,5



Wist je dat...

... niet iedere risotto om dezelfde rijst vraagt? Carnaroli blijft mooi stevig en geeft een romige risotto met bite. Vialone Nano neemt smaken juist makkelijker op en wordt zachter en smeùiger. Daarom kiezen we bij Viviamo per gerecht welke rijst het beste past.

RISOTTO AI SAPORI D'AUTUNNO GV, V, ZP

Vialone Nano – kastanje – Ocelli kastanje – amaretti 27

Advies ♥ Bolla Bardolino Classico – Veneto – Corvina & Rondinella

Deze Bardolino is licht en sappig, met rood fruit en een fijne kruidigheid die mooi meegaan met de warme, nootachtige smaken van het gerecht. Zijn frisse karakter houdt de romige risotto levendig en zorgt ervoor dat de zoetere tonen nooit de overhand krijgen. Een verrassend licht rood glas dat dit herfstgerecht juist mooi luchtig houdt. 6,75

RISOTTO ALLO ZAFFERANO GV, ZP

Carnaroli – saffraan – zoethout uit Calabrië DOP – mergpijp 26

Advies ♥ Rapitalà Piano Maltese Bianco – Sicilië – Catarratto, Chardonnay & Grillo

Saffraan, zoethout en merg vragen om een wijn die wel wat kan hebben. Deze wijn is rijk en rond, met rijp fruit, mediterrane kruiden en toch voldoende frisheid om het gerecht mooi in balans te houden. Juist naast het volle, zachte merg zorgt die frisse kant voor een mooie balans. 7,5

FILETTO DI MANZO E ANIMELLE GV

Ossenhaas – kalfszwezerik – polenta – Taleggio DOP – roodlof – marsala 36

Advies ♥ Guerriero della Terra IGT – Marche – Montepulciano & Sangiovese

Dit gerecht mag een serieus glas naast zich hebben. Guerriero della Terra is rijk en krachtig, met donker fruit, warmte en kruidigheid die perfect aansluiten bij ossenhaas, zwezerik, Taleggio en Marsala. Het bittertje van de roodlof houdt de combinatie mooi spannend. Vol en krachtig, maar nooit log – zo'n glas dat van een mooi hoofdgerecht echt een lange avond aan tafel maakt. 16

Psst... liever klassiek? Kies het kleine broertje van de Amarone, de Valpolicella Ripasso. Deze wijn past hier ook prachtig bij: vol, fluweelzacht en rijk aan donker fruit en specerijen. Iets vriendelijker geprijsd, maar nog steeds warm en krachtig. 9,5

PETTO D'ANATRA AI FICHI GV, LV

Eendenborst – knolselderij – schorseneren – gedroogde vijgen 32

Advies ♥ Castel Firmian Chardonnay Riserva – Trentino – Chardonnay

Vol, rijk en zacht, maar met genoeg frisheid om de eend mooi in balans te houden. De rijpe fruittonen sluiten heerlijk aan bij de zoete vijg, terwijl de subtiele houttonen juist prachtig samengaan met de aardse knolselderij en schorseneren. Een verrassende witte keuze bij eend, maar eentje die écht klopt. 8,5

ROMBO CHIODATO ALLE VONGOLE LV, ZP

Zeewolf – vongole – cime di rapa – fregola 30

Advies ♥ Sartarelli Verdicchio dei Castelli di Jesi – Marche – Verdicchio

Mineraal en heerlijk bij alles wat uit zee komt. Witte perzik, citrus en het kenmerkende amandelbittertje van Verdicchio passen prachtig bij vongole en cime di rapa. De wijn heeft genoeg body voor de vis en fregola, maar laat vooral de zilte smaken spreken. Verfijnd en precies zoals we dit gerecht het liefst drinken. 8



Wist je dat...

... de magie van een goede risotto pas op het allerlaatste moment gebeurt? Italianen noemen dit mantecare: boter en/of kaas worden door de rijst gewerkt tot hij prachtig romig en golvend wordt, zonder dat daar room aan te pas hoeft te komen.

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, zoetheid toe en drie glazen huiswijn.

La Dolce Vita

Zoals iedere mooie Italiaanse avond eindigt ook een diner met iets zoets. Een klassieker, een espresso of een mooi dessertglas; het draait niet om haast, maar om nog heel even blijven zitten. Gun jezelf die laatste verwennerij.

LA PERA UBRIACA GV

Stoofpeer – lambrusco – semifreddo gorgonzola 14

Advies ♥ Vin Santo – Toscane – Trebbiano & Malvasia

Rijk en zacht met honing, gedroogd fruit en een fijne nootachtige toon. Die warme zoetheid is heerlijk bij de peer en vangt tegelijk het hartige, pittige karakter van de gorgonzola op. Een spannend samenspel van zoet en hartig dat prachtig past bij de peer en gorgonzola. 9

TORTA DELLA CHEF

Italiaans taartje – bombardino & arancello – meringa Italiana – amandel 13

Advies ♥ Ca' Bianca Moscato d'Asti – Piemonte – Moscato

Licht mousserend, zachtzoet en geurig naar bloemen en rijp fruit. De frisse mousse houdt de bombardino en meringue luchtig, terwijl de zachte zoetheid mooi meegaat met amandel en de frisse sinaasappeltonen van arancello. 6

TIRAMISÙ VIVIAMO GV, ZP

Lange vingers – mascarpone – espresso 13

Advies ♥ Birra Baladin Xyauyù Oro – Piemonte – Dessertbier

Een bijzonder dessertbier met tonen van rozijnen, gedroogd fruit en een subtiele houtlagering op oude Barolo-vaten. De diepe smaken sluiten prachtig aan bij koffie en romige mascarpone en geven de klassieke tiramisu een verrassende, gastronomische twist. 13

CANNOLI AL PISTACCHIO GV, ZP

Huisgemaakt Siciliaans koekje – ricotta – sinaasappel-pistache 12

Advies ♥ Walcher Pistacchio – Alto Adige – Pistachelikeur

Romig en zacht met de volle smaak van geroosterde pistache. De likeur versterkt de romige ricotta en laat de pistache nog intenser naar voren komen, zonder het dessert te overheersen. Een heerlijke Siciliaanse afsluiting. 5

SGROPPINO CLASSICO GV

Citroensorbet – vanilleroomijs – prosecco – vodka – limoncello 9,5

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**

Liever nu gelijk genieten? We hebben altijd voorraad in Viviamo

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

