

*Viviamo*♥

ITALIAANS RESTAURANT



# 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.

<b>ANTIPASTI MISTO</b> GV, LV, Italiaanse delicatessenplank – salume – kazen – focaccia – olijven – artisjok – v.a. 2 personen <i>Our Italian charcuterie board, together with focaccia, bruschetta and olives</i> <i>Starting from 2 persons</i>	<b>18 p.p.</b>
<b>BRUSCHETTA</b> GV, V, ZP, LV Toscaans brood – pomodori – pesto – rode ui – knoflook <i>Tuscan bread – pomodori – pesto – red onion – garlic</i>	<b>5</b>
<b>ARANCINI</b> ZP, V Typisch Italiaanse bite – risotto – 4 stuks <i>Italian deep fried risotto bite – 4 pieces</i>	<b>6</b>
<b>PANE DI VIVIAMO</b> GV, V, LV, ZP Ambachtelijk gebakken focaccia, met Italiaanse dips <i>Homemade focaccia with Italian dips</i>	<b>6</b>

## 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: 45 / WIJNARRANGEMENT + 21**  
**CHEFSMENU 4-GANGEN: 50 / WIJNARRANGEMENT + 28**  
**CHEFSMENU 5-GANGEN: 57 / 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*

# Primi piatti

## **GAMBERI CON CARCIOFO** GV, LV 17

Gamba's – artisjok – olijfolie – knoflook

Prawn – artichoke – olive oil – garlic

Advies • Bolla Soave: een lichte, frisse wijn met tonen van bloemen en honing die goed samengaat met de zachtheid van de gamba's en het bittertje van de artisjok / This wine has a light, fresh flavor of flowers, almond and honey that pairs well with prawns and slightly bitter artichoke 6

## **PREPARAZIONE TRADIZIONALE DEL VITELLO TONNATO** GV, LV 17

Kalfsvlees – ansjovis – kappertjes

Cooked veal – anchovies – capers

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 ansjovis / 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 anchovis 8

**WIST JE DAT DE ORIGINELE VITELLO TONNATO UIT PIEMONTE KOMT EN OORSPRONKELIJK MET EEN SAUS VAN ANSJOVIS WORDT BEREID? PAS SINDS 1890 VOEGEN DE ITALIANEN -SOMS- TONIYN TOE. PROBEER DIT KLASSIEKE GERECHT ZOALS HET BEDOELD IS. .**

## **BURRATA CON ARANCIA ROSSA** V, GV, ZP 15,5

Burrata – bloedsinaasappel – aceto balsamico 15y – munt – frisee

Burrata – blood orange – aceto balsamico 15y – mint – salad

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 versterken en tegelijkertijd de frisse smaak van citrus ondersteunen / 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 citrus flavors of the blood orange 7

## **BATTUTA DI MANZO INVERNALE** GV, LV 15,5

Rundertartaar (120 gram) – salsa verde – ansjovis – pane carasau (herdersbrood)

Beef tartare (120 gram) – salsa verde – anchovies – pane carasau

Advies • Rapitala Piano: deze witte wijn uit Sicilië is perfect bij het zachte vlees, de zoute tonen en de rijke smaak van de salsa. Niet te overheersend met mineralen amandel en fruitige tonen. Een elegante wijn bij een elegant gerecht / This white wine from Sicily is a perfect match with this delicate dish of beef, anchovies and salsa. Flavors of almond, minerals and fresh fruit 7,5

**PANE CARASAU IS SARDIJSNS BROOD DAT VROEGER GEGETEN WERD DOOR HERDERS ALS ZIJ MET HUN SCHAPEN ONDERWEG WAREN. DIT FLINTERDUNNE BROOD WERD GEDROOGD EN MEERDERE MALEN IN DE OVEN GEBAKKEN TUSSEN TWEE STENEN. ZO BLEEF HET MAANDENLANG GOED TIJDENS HUN REIZEN**

# Secondi piatti

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

<b>FILETTO DI MAIALE</b> LV, ZP, GV	26
Varkenshaas – topinambur – salie – arancini Tenderloin – Jerusalem artichoke – sage – arancini	
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 de topinamboer, salie en zachte varkenshaas / A powerful red wine from the Veneto region, made from dried grapes. It has a complex flavor that pairs well with the intense flavors of the Jerusalem Artichoke, sage and soft tenderloin	8,5
<b>OSSOBUCCO</b> LV, ZP, GV	27
Kalfsschenkel – polenta – seizoensgroenten Veal shank – polenta – seasonal vegetables	
Advies • Chianti Classico: deze wijn kan goed samen met de smaken van het zachte vlees en de saus, met de romige polenta. De wijn heeft ook aardse tonen en mooie tannine, rijke smaken bij een rijk gerecht / This wine complements the riches of het meat well, with earthy tones and well balanced tannines. Rich flavors with a rich dish	10
<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI POMODORO SECCO</b> LV, GV, ZP	27
Zeebaars – salsa van tomaten – kruiden – primeur aardappelen Sea bass – tomatoes – herbs – potato novelle	
Advies • Bolla Pinot Grigio: deze wijn versterkt de zachte smaak van de zeebaars en de frisheid van de tomatensalsa, zonder te overheersen door de lichte zuurgraad en levendige fruittonen / This wine complements the sweet taste of the sea bass and the freshness of the tomato salsa without overpowering	6
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> LV, GV, ZP, V	22
Parmigiano – aubergine – tomaat – basilicum – straciatella Parmesan cheese – eggplant – tomatoes – basil – straciatella	
Advies • Montepulciano d'Abbruzzo: een volle, rijpere wijn uit Zuid-Italië om aan te sluiten bij het stevige karakter van dit gerecht. Tegelijk is deze wijn sappig en heeft het een klein zuurtje, heel fijn bij de vettigheid van dit gerecht / A fuller, more mature wine from Southern Italy to match the robust character of this dish. At the same time, this wine is juicy and has a slight acidity, which pairs nicely with the richness of this dish	6.5

# Pasta e Risotto

<b>RISOTTO AL TARTUFO</b> GV, V, ZP, LV	24
Carneroli – kastanjechampignon – truffel – 62C° eidooier – Grana Padano Risotto – mushroom – 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

<b>GNOCCHI DI PATATE CRUDE</b> ZP, V, LV	<b>23</b>
Deegkussentjes op basis van aardappel – guanciale – ricotta di pecora – noten Potato pasta – guanciale – ricotta cheese from sheep – nuts	
Advies • Chianti Classico: donkerrode wijn uit Toscane met geuren van bessen, pruimen en vanille. Volle body, tannine en fruitigheid: een klassieke combinatie met deze gnocchi, vettige guanciale en zoute pecorino / Dark red wine from Tuscany, with aromas of berries, plums and vanilla. Full-bodied, tannins and fruitiness: a classic pairing with gnocchi, fatty guanciale and salty pecorino	8,5
<b>PASTA ALLA GRICIA</b> ZP, LV, GV	<b>23</b>
Rigatoni – zwarte peper – guanciale – Pecorino Romano Rigatoni – black pepper – guanciale – Pecorino Romano	
Advies • Bolla Pinot Grigio: bij deze pasta, ook wel ‘witte amatriciana’ genoemd, hoort een toegankelijke en fruitige witte wijn. Wij serveren een pinot grigio uit Veneto. Fris met smaken van steenvrucht en peer / For this pasta, also known as ‘white amatriciana’, an approachable and fruity white wine is recommended. We serve a Pinot Grigio from Veneto: crisp with flavors of stone fruit and pear	6
<b>PASTA CON LA BOTTARGA</b> ZP, LV, GV	<b>24</b>
Pasta – peterselie – cherrytomaatjes – chili – bottarga di muggine Pasta – parsley – cherry tomatoes – chili – bottarga di muggine	
Advies • Mesa Vermentino: deze pasta met gezouten fis uit Sardinië, past perfect bij deze wijn uit Sardinië, met een lage zuurgraad en een bloemige smaak. Deze wijn is intens, heeft veel balans, kruidigheid en frisheid. / This pasta with Salted Fish from Sardinia, pairs perfectly with a dry white wine, characterized by low acidity and plenty of flavor. An intense wine with great balance, spiciness and freshness, also from Sardinia.	7,6
<b>RISOTTO ALLA NINO BERGESE</b> ZP, GV, LV	<b>24</b>
Carnaroli – Parmigiano 24 mnd – kalfsjus Carnaroli – Parmigiano 24 months – demi glace	
Advies • Montepulciano d’Abruzzo: deze rode wijn is een klassieke keuze die goed samengaat met het harde van de Parmezaan en zachte van de kalfsjus. Het heeft fruitige, zoete tonen en een mooie afdronk die de rijke smaken versterken / This red wine is a classic choice that pairs well with aged Parmesan and a velvety veal jus. It features fruity, sweet notes and a lovely finish that enhances the rich flavor	6,5
<b>RISOTTO AL LIMONE</b> ZP, GV, LV, V	<b>24</b>
Carnaroli – citroen – venkel – groene asperges – coquille Carnaroli – lemon – fennel – green asparagus – scallops	
Advies • Lugano: deze wijn heeft citrus- en fruittonen die goed samengaan met de citroensmaak van de risotto en tegelijkertijd de romige structuur aanvult / This wine features citrus and fruity notes that pair well with the lemony flavor of the risotto, while its freshness complements the creamy character of the rice	9
<b>RAVIOLI DI MARIUSZ</b>	<b>24</b>
Zwarte ravioli – kreeft – gamba’s – ricotta – bisque Black ravioli – shellfish – ricotta cheese – bisque	
Advies • Castel Firmian Chardonnay uit Südtirol: kreeft en chardonnay vormen een ideaal huwelijk. Deze chardonnay is op hout gerijpt en daardoor niet alleen mineraal en fris, maar ook rond van smaak en stevig van structuur / Lobster and chardonnay make an ideal pairing. This chardonnay has been aged in oak, making it not only mineral and fresh but also rounded in flavor and robust in structure	8
<b>PASTA GORGONZOLA E PROSCIUTTO DI PARMA</b> V, ZP	<b>21</b>
Pasta – gorgonzola dolce – Parmaham – groene asperges – framboos Pasta – gorgonzola – Parma ham – green asparagus – raspberry	
Advies • Nino Negri Grumello: een lichte, fruitige wijn uit Lombardije. Wat frisse zuren en smaken van jammig fruit die mooi contrasteren met de romige en zoute smaken van de pasta / A light, fruity wine from Lombardy. It features refreshing acidity and flavors of jammy fruit that beautifully contrast with the creamy and salty flavors of the pasta	8,5

# La Dolce Vita

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.

<b>TIRAMISU CLASSIC AAN TAFEL BEREID</b> ZP, GV	<b>10,5</b>
Lange vingers – espresso – mascarpone – cacao <i>Lady fingers – espresso – mascarpone – cacao</i>	
<b>PANNA COTTA AL BASILICO</b> ZP, GV	<b>10,5</b>
Panna cotta – basilicum – passievrucht – crumble <i>Panna cotta – basil – passion fruit – crumble</i>	
<b>TORTA ALL'OLIO D'OLIVA</b> ZP	<b>10,5</b>
Olijfoliecake – witte chocolade – sinaasappel <i>Olive oil cake – white chocolate – orange</i>	
<b>SGROPPINO</b> GV, LV	<b>10,5</b>
Drinkbaar dessert uit Veneto <i>After dinner drink from Veneto</i>	
<b>FESTA DEL CIOCCOLATO</b> ZP	<b>10,5</b>
Chocoladecake – pecan – zwarte bessen – bombardino <i>Chocolate cake – pecan nuts – black current – bombardino</i>	
<b>CANNOLI DI RICOTTA AL PISTACCHIO WITH PISTACHE</b> ZP	<b>3,5 p/s</b>
Siciliaans gerold koekje met zoete pistache-ricottavulling <i>Sicilian rolled cookie, stuffed with sweetened ricotta cheese</i>	
<b>GRAND DESSERT, VANAF 2 PERSONEN</b>	<b>20 p.p.</b>
Tiramisu – sgroppino – cannoli <i>sharing is caring</i>	

## HIGH WINE

Iedere middag vanaf 15:00 uur staan onze deuren open en kunnen jullie aanschuiven voor een heerlijke High Wine.

Dat is antipasti, kleintje risotto en zoetheid toe + 3 glazen huiswijn.

High wine: 35 pp

## LIMONCELLO IN DE BUS

Onze huisgemaakte limoncello is ook als brievenbuspakketje en als postpakket online te bestellen

[www.limoncelloindebus.nl](http://www.limoncelloindebus.nl)

Flesje in Viviamo: 19,50  
Cadeaupakket: 23,50  
Brievenbuspakketje: 14,50

# After dinner

<b>TIP: HUISGEMAAKTE LIMONCELLO OF ARANCELLO</b>	6
<b>MOSCATO D'ASTI</b> friszoete en licht mousserende dessertwijn	6
<b>VIN SANTO</b> Volzoete dessertwijn met tonen van honing uit Toscane	8
<b>VALPOLICELLA RECIOTO</b> Een rode, zoete dessertwijn uit Veneto	9
<b>BIRRA BALADIN BARREL XYAUYÙ</b> Italiaans dessertbier uit Barolo vaten	9
<b>WALCHER TARTUFETTO</b> Italiaanse chocolade likeur van rum	5,5
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	12
After-dinner cocktail – espresso – vodka – huisgemaakte koffielikeur – Viv's favoriet	
<b>ITALIAN COFFEE</b>	8
Caffè – Walcher amaretto – ongezoete room	
<b>ITALIAN JOB</b>	11
After-dinner cocktail – espresso – cappuccinolikeur – Walcher amaretto	

## 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.

[info@viviamo-woerden.nl](mailto:info@viviamo-woerden.nl)  
en we komen gelijk bij je terug!

## 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 chefs-menu, 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

*Ciao Bella*