

Viviamo

ITALIAANS RESTAURANT



Menu

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, LV, V 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>	18 p.p.
BRUSCHETTA GV, V, ZP, LV Focaccia – pomodori – pesto – rode ui – knoflook <i>Focaccia – pomodori – pesto – red onion – garlic</i>	5
ARANCINI ZP, V Typisch Italiaanse bite – risotto – 4 stuks <i>Italian deep fried risotto bite – 4 pieces</i>	6
PANE DI VIVIAMO GV, V, LV, ZP Ambachtelijk gebakken focaccia, met Italiaanse dips <i>Homemade focaccia with Italian dips</i>	6

**ONZE FAVORIETE WIJN ALS APERITIEF IS DE BOLLA SOAVE RETRO.
PERFECT BIJ DE ANTIPASTI MISTO. WIST JE DAT DEZE WIJN OOK
DE FAVORIET WAS VAN FRANK SINATRA?**

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

CAPELANTE AL GIN **GV, LV** 18

Coquilles – gin – komkommer – venkel

Scallops – gin – cucumber – fennel

Advies • Mesa Vermentino: deze wijn uit Sardinië heeft bloemige tonen, frisheid en een lichte, minerale smaak die goed aansluit bij de delicate coquilles en het frisse karakter van de gin en komkommer / This wine from Sicily has floral notes, freshness, and a light, mineral taste that pairs well with the delicate scallops and the fresh character of the gin and cucumber 7,7

BARBABIETOLA ROSSA CON FORMAGGIO **V, GV, ZP** 17

Rode biet – 'La Tur' – pecannoten – peer

Red beet – 'La Tur' – pecan nuts – pear

Advies • Castel Firmian Chardonnay: deze frisse stijl Chardonnay heeft smaken van overrijp wit fruit, is rijk van smaak en heeft een typisch Italiaans amandelbittertje. Dit past goed bij de aardse en zoete rode biet en romige geitenkaas / This fresh-style Chardonnay has flavors of overripe white fruit, is rich in taste, and has a typical Italian hint of almond bitterness. This pairs well with the earthy and sweet red beet and creamy goat cheese 8

'LA TUR' IS EEN ZACHTER KAAS UIT ITALIË, GEMAAKT VAN GEITENMELK, KOEMELK EN SCHAPENMELK. DE KAAS HEEFT EEN ROMIGE EN MILDE SMAAK EN IS GEPASTEURISEERD (DUS OOK GESCHIKT VOOR DE AANSTAANDE MAMA'S).

VITELLO TONNATO **GV, LV** 18

Blank kalfsvlees – tonijn – kappertjesblad – eidooier

White veal – tuna – capers – egg yolk

Advies • Barbera d'Alba: de hoge zuren en zachte tannine van deze wijn passen perfect bij het kalfsvlees en de ziltigheid van de kappertjes. De zuren houden het gerecht perfect in balans / The high acidity and soft tannins of this wine pairs perfectly with the veal and the saltiness of the capers. The acidity keeps the dish balanced 7

BURRATA CON CICORIA **V, GV, ZP** 16

Burrata – roodlof – witlof – mostarda di fichi – vijgen

Burrata – chicory – red chicory – mostarda di fichi – figs

Advies • EO Trebbiano: deze witte wijn uit de Abruzzes heeft aroma's van peer, abrikoos en citrus. De frisse tonen versterken de romige textuur van de burrata en ondersteunen tegelijkertijd de bittere smaak van de lof / This white wine from Abruzzo has aromas of pear, apricot, and citrus, with good fresh notes that enhance the creamy texture of the burrata while complementing the bitter taste of the endive 7

TARTARE DI VITELLO **GV, LV** 18

Kalfstartaar (100 gram) – peterselie – mosterd – verse truffel – focaccia

Veal tartare (100 gram) – parsley – mustard – fresh truffle – focaccia

Advies • Nino Negri grumello: deze rode wijn uit Lombardije heeft een robijnrode kleur en zachte smaken van kaneel, kruidnagel en pruimen. Deze elegante wijn past bij de delicate smaak van het kalfsvlees en de aardse truffel / This red wine from Lombardy, with its ruby-red color and soft flavors of cinnamon, clove and plum, elegantly complements the delicate taste of veal and the earthy truffle 8,5

Secondi piatti

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

- STUFATO DI MANZO** LV, ZP, GV **26**
Langzaam gegaarde sukade – polenta – schorseneren – portobello
Braised brisked – polenta – mushrooms – salsify
Advies • Montepulciano d’Abruzzo: een elegante en kruidige wijn, intens met smaken van zwarte kers, rood fruit en zachte tannine. De wijn is daardoor een perfecte match met het zachte en kruidige van de smaakvolle sukade / An elegant and spicy wine with intense flavors of black cherry and red fruit and soft tannins. The braised beef is also tender, flavorful and spicy, making this wine a perfect match for the dish **6,5**
- CERVO ALLA GRIGLIA** LV, GV **34**
Hertenrug – aardappel – knolselderij – wortel – Martini Riserva
Dear steak – black garlic – celeriac – carrots – Martini Riserva
Advies • Bolla Valpolicella Ripasso: deze krachtige rode wijn met veel diepgang, jammige smaken en complexiteit past perfect bij dit rijke gerecht en de uitgesproken smaken van wild en aardse knolselderij / This powerful red wine with great depth, jammy flavors and complexity pairs perfectly with this rich dish and the strong flavors of game and earthy celeriac **8,5**
- SCORFANO ALLA GRIGLIA** LV, GV **27**
Roodbaars – zwarte linzen – doperwten – bisque
Red bass – black lintl – peas – bisque
Advies • Rapitala piano maltese: deze wijn uit Sicilië heeft warme, fruitige tonen en smaken van amandel. De smaken passen perfect bij de delicate vis en rijke bisque / This Sicilian wine has warm, fruity notes and flavors of almond. These flavors complement the delicate fish and rich bisque very well **7,5**
- CAVOLFIORE GRIGLIATA** LV, GV, ZP, V **22**
Bloemkool – paddenstoelen – knolselderij – kruidenbubbel
Cauliflower – mushroom – herbal espuma
Advies • Castello Monaci Fiano: de volle smaak van de wijn past goed bij dit gerecht van gegrilde bloemkool en aardse paddenstoelen. Het vormt een mooie balans met de rijke, hartige smaken / The wines full body and fresh acidity provides a nice balance to the rich, savory flavors of the grilled cauliflower and mushrooms **8**

Pasta e Risotto

- RISOTTO AL TARTUFO** GV, V, ZP, LV **24**
Carneroli – portobello – truffel – 62C° eidooier – Grana Padano
Risotto – truffle – portobello – 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 AL UOVO V 23
Verse gevulde pasta – ricotta – truffel – eidooier – salie
Filled pasta – ricotta – truffel – egg yolk – sage
Advies · Bolla Soave Retro: een zachte wijn met smaken van citrus, exotisch fruit en honing. De lichte body en frisse zuren maken de wijn ideaal voor dit romige pastagerecht / A smooth wine with flavors of citrus, exotic fruit, and honey. The light body and fresh acidity make it ideal for this creamy pasta dish 6

LASAGNE MODERNA ZP, LV 23
Lasagne – ragù – tomaat – pesto – schuim van Parmigiano
Lasagne – ragù – tomatoes – pesto – Parmigiano foam
Advies · Podero Melini Chianti Classico: de lichte tannine en zachte zuren van de Chianti maken een klassieke combinatie met een rijke saus als ragù / The light tannins and soft acidity of the Chianti make a classic pairing with a rich sauce like ragù 6,5

**WIST JE DAT CHEF MARIUSZ IEDERE LASAGNE 'A LA MINUTE' BEREIDT?
DE LAGEN PASTA, RAGÙ EN PARMEZAAN BOUWT HIJ PAS OP HET
MOMENT DAT JIJ HET GERECHT BESTELT.
VERSER DAN DIT WORDT HET NIET.**

PASTA CON ZUCCA E GAMBERI GV, LV 25
Verse pasta – pompoen – gamba – kaviaar – nduja
Fresh pasta – pumpkin – prawn – caviar – nduja
Advies • Castello Monaci Fiano: deze witte wijn heeft een volle body, frisse zuren en een lichte mineraliteit met aroma's van rijp steenfruit, citrus en subtiele kruidigheid. De Fiano heeft voldoende frisheid om de pittige nduja te balanceren en zijn fruitige en ronde karakter past perfect bij de zoetheid van de pompoen en de delicate gamba's / This white wine features a full body, fresh acidity, and a hint of minerality, with aromas of ripe stone fruit, citrus, and subtle spiciness. The Fiano's crispness balances the spicy nduja, while its fruity, rounded character complements the sweetness of the pumpkin and delicate shrimps 7,6

PASTA PUTTANESCA ZP, GV, LV 22
Verse pasta – ansjovis – tomaten – olijven – kappertjes
Fresh pasta – anchovies – tomatoes – olives – capers
Advies • Canapi Nero d'Avola uit Sicilië: deze fruitige, kruidige en licht zoute smaak past perfect bij de tomaat, olijven en ansjovis in de puttanesca / Its fruity, spicy and slightly salty flavor pairs perfectly with the tomatoes, olives, and anchovies in the puttanesca 5,5

**SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA IS EEN PASTA MET EEN IETWAT OPVALLENDE
NAAM. 'PUTTANA' BETEKENT IN HET ITALIAANS NAMELIJK PROSTITUEE.**

**ER ZIJN EINDELOOS VEEL VERHALEN OVER DE OORSPRONG VAN DIT GERECHT,
MAAR TOT OP HEDEN IS HET NIET HELEMAAL DUIDELIJK HOE DE PASTA IS
ONTSTAAN. ÉÉN DING IS WEL BIJNA ZEKER, DE PASTA KOMT OORSPRONKELIJK
UIT DE ROSSE BUURT VAN ROME. DE PASTA IS DAN OOK SPICY,
HOOG OP SMAAK EN JA: LEKKER INTENS.**

RISOTTO AL GORGONZOLA ZP, GV, V **24**

Carnaroli – gorgonzola piccante – peer – Lambrusco spumante DOP

Carnaroli – gorgonzola piccante – pear – Lambrusco spumante DOP

Advies • Lambrusco spumante brut: de droge, fruitige tonen en frisse zuren van deze wijn passen goed bij de romige en licht pittige gorgonzola / The dry, fruity notes and fresh acidity of this wine pairs well with the creamy and slightly spicy Gorgonzola

7

RISOTTO D'AUTUNNO ZP, LV **23**

Carnaroli – herfstrisotto – sparrentoppen – dennenappels – lardo – Parmigiano

Carnaroli – fall risotto – pine cones – spruce tips – lardo – Parmigiano

Advies • Nino Negri Grumello uit Valtellina: wat ons betreft de ultieme herfstwijn met tonen van kaneel, kruidnagel en pruimen. Veel jammig fruit, een zachte afdronk en elegant / In our opinion the ultimate autumn wine, with notes of cinnamon, clove, and plum. With jammy fruit, a soft finish and a lot of elegance

8,5

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.

RAVIOLI DI MARIUSZ LV, ZP **24**

Pasta – runderwang – Baladin birra – wortelen

Filled pasta – beef cheek – Baladin birra – carrots

Advies • Birra Baladin: dit gerecht wordt bereid met het allermooiste Italiaanse speciaalbier, daar adviseren we natuurlijk graag de combinatie met het lekkerste bijpassende seizoensbier bij / For this dish, prepared with the finest Italian craft beer, we are happy to pair it with the most delicious seasonal beer

6,5

VIVIAMO'S SPECIAL, PART 3 V **24**

Pasta Alfredo uit de brandende Parmigiano

Pasta from the burning Parmigiano

Advies • Rapitala Chardonnay gran Cru: een volle, romige pastasaus als Alfredo schreeuwt om een stevige, houtgerijpte en volle witte wijn. Onze absolute favoriet en krachtpatser uit Sicilië past hier perfect bij / Rapitala Chardonnay Gran Cru: a rich, creamy Alfredo pasta sauce cries out for a robust, full-bodied white wine. Our absolute favorite and a powerhouse from Sicily pairs perfectly with it

10

Een lekker alternatief bij de special: bestel een glas of fles Castello Monaci Fiano uit Puglia. Dit is een lichtere Fiano voor een zachtere prijs. 6,75 per glas / 33,75 per fles

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.

45 p.p.

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: 47 | 4-gangen: 52

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

Ciao Bella