



OHIMA
RESTAURANT

Donnerstag

“

Positano morde
in profondità.
È un posto da sogno
non del tutto reale
quando sei lì e diventa
nostalgicamente vero
dopo che te ne sei
andato.

”

John Steinbeck

DINNER MENU

PRIMAVERA DA OHIMA /
OHIMA SPRING EXPERIENCE

MENU' DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

SEPPIE E PISELLI
CRUMBLE AL NERO, ARIA DI LIMONE
cuttlefish, fresh peas, black ink crumble, lemon air
(gluten free, dairy free) 3, 6, 14

SPAGHETTINO AGLIO, OLIO E RICCI DI MARE
CRUDO DI SCAMPI CON CEDRO CANDITO
spaghetti with garlic, olive oil, sea urchins,
raw langoustine with candied citron
(dairy free) 1, 2, 9, 14

PLIN DI TOTANI ROSSI E PATATE
PROVOLA AFFUMICATA, PESTO DI PREZZEMOLO
fresh pasta filled with smoked provola cheese and potatoes,
local red squid with parsley pesto
1, 3, 7, 8, 14

VENTRESCA DI TONNO ALLA SCAPECE
CICORIA, SALSA AIOLI
"scapecce" style marinated yellowfin tuna belly, chicory, aioli
(gluten free, dairy free) 3, 4, 12

ALBICOCCA CONFIT E LATTE DI MANDORLA
CAPRESE AL PISTACCHIO, CROCCANTE DI FRUTTA SECCA
confit apricot, almond milk, pistachio cake, crunchy dried fruit
(gluten free) 3, 7, 8

€ 70

coperto: 3 euro

ANTIPASTI / STARTERS

CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE ALLA BRACE E JAMON SERRANO € 25

PATATE AL SALE, YOGURT ALLA MENTA

*Castellammare violet artichoke, jamon serrano, potatoes, mint yogurt
(gluten free) 7*

TORTILLA AL MAIS, PALAMITA MARINATA AGLI AGRUMI E STRACCIATA DI BUFALA GUACAMOLE, PEPERONE CRUSCO € 25

*Corn tortilla with marinated bonito fish, buffalo stracciatella cheese, guacamole sauce, crusco pepper
(gluten free) 4, 7*

UOVO BIO CROCCANTE E PECORINO CARMASCIANO ASPARAGI, TARTUFO NERO € 22

*Crunchy organic egg, pecorino cheese, asparagus, black truffle
(vegetariano) 1, 3, 7*

SEPIE E PISELLI € 22

CRUMBLE AL NERO, ARIA DI LIMONE

*Cuttlefish, fresh peas, black ink crumble, lemon air
(gluten free, dairy free) 3, 6, 14*

ALICI IN COSTIERA € 20

ALICI MARINATE, ALICI A BECCAFICO, CROSTINO BURRO E ALICI

*Marinated anchovies, fried anchovies filled with caciocavallo cheese, crouton with butter and anchovies
1, 3, 4, 7*

PASTA

SPAGHETTINO AGLIO, OLIO E RICCI DI MARE € 32

CRUDO DI SCAMPI E CEDRO CANDITO

*spaghetti with garlic, olive oil, sea urchins, raw langoustine, candied citron
(dairy free) 1, 2, 9, 14*

MISCHIATO DELICATO IN ZUPPA DI SCORFANO E LATTUGA DI MARE € 30

*Mixed pasta in local redfish soup and sea lettuce
(dairy free) 1, 4, 9*

PASTA

FRESINE CACIO E PEPE FAVE FRESCHE, GUANCIALE SELEZIONE BIFULCO € 28

*Fresine pasta with cacio e pepe sauce, fresh fava beans, crispy bacon
1, 7*

PLIN DI TOTANI ROSSI E PATATE € 28

PROVOLA AFFUMICATA, PESTO DI PREZZEMOLO

*Fresh pasta filled with smoked provola cheese and potatoes, local red squid with parsley pesto
1, 3, 7, 8, 14*

GNOCCHI DI RICOTTA ALLA NERANO € 25

CACIOCAVALLO PODOLICO, ZUCCHINE, FIORI
*Ricotta cheese gnocchi with zucchini, caciocavallo cheese with zucchini flower
(vegetariano) 1, 3, 7*

SECONDI / MAIN COURSES

MERLUZZO FUME' IN FOGLIA DI LIMONE € 28

FINOCCHIO, BEURRE BLANC

*Grilled cod in lemon leaves, fennel, beurre blanc
(gluten free) 4, 7*

VENTRESCA DI TONNO € 30

ALLA SCAPECE
CICORIA, SALSA AIOLI

*Scapece style marinated yellowfin tuna belly, chicory, aioli
(gluten free, dairy free) 3, 4, 12*

MILANESE DI AGNELLO € 32

AMARENE, TOPINAMBUR

*Milanese lamb cutlet, cherries, topinambur
1, 3, 7, 9*

FILETTO DI MANZO € 30

SELEZIONE BIFULCO

PATATE NOVELLE SOTTO CENERE, YOGURT DI BUFALA

*Beef fillet, baby potatoes, buffalo yogurt
(gluten free) 7, 9*

MINISTRA TIEPIDA € 25

DI CICERCHIE

CAVOLO SPIGARELLO, PEPERONCINI SOTT'OLIO, FRESELLA NAPOLETANA

*Cicerchia soup, spigarello cabbage, chilli in oil, neapolitan fresella
(vegetariano, dairy free) 1, 9, 11*

PIZZE

BUFALINA €14
POMODORO S.MARZANO, MOZZARELLA
DI BUFALA, BASILICO

*San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, basil
(vegetariano) 1, 7*

NAPOLETANA €14
POMODORO S.MARZANO, AGLIO, ORIGANO,
ALICI DI CETARA

*San Marzano tomato sauce, garlic, origan,
Cetara anchovies
1, 4, 12*

PRIMAVERA €16
FIORDILATTE, FAVE, PANCETTA
ARROTOLATA, CIPOLLE, PECORINO

*Mozzarella cheese, fresh fava beans,
bacon, onion, pecorino
1, 7*

PAESANA €16
PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA
AL FINOCCHIETTO, CARCIOFI

*Smoked provola cheese, fennel sausage, artichokes
1, 7*

RIAVULILLO €16
FIORDILATTE, DIAVOLETTA ALLE OLIVE,
SALAME PICCANTE, POMODORO S.MARZANO

*Mozzarella cheese, chilly and olives riavulillo
cheese, spicy salami, San Marzano tomato sauce
1, 7*

FOCACCIA €14
TONNO IN OLIO EVO, RUCOLA, POMODORINI,
CACIOCAVALLO PODOLICO

*Flat pizza bread, tuna in olive oil, rocket salad,
cherry tomatoes, caciocavallo cheese
1, 4, 7, 12*

DOLCI / DESSERTS

BIGNE' CRAQUELIN AL LIMONE €12
SALSA LIMONCELLO, LIMONE CANDITO

*lemon craquelin
1, 3, 7, 8*

MILLEFOGLIE AL CACAO €12
CREMA CHANTILLY, FRAGOLE

*cocoa millefeuille with chantilly cream and strawberries
1, 7*

**ALBICOCCA CONFIT
E LATTE DI MANDORLA** €12
CAPRESE AL PISTACCHIO, CROCCANTE
DI FRUTTA SECCA

*confit apricot, almond milk, pistachio cake,
crunchy dried fruit
(gluten free) 3, 7, 8*

**DEGUSTAZIONE
DI FORMAGGI IRPINI "AZIENDA
AGRICOLA CARMASCIANDO"** €18
SELEZIONE DI MIELE BIOLOGICO

*cheese and honey selection
1, 3, 7*

GELATO ARTIGIANALE €10
(VANIGLIA, CIOCCOLATO FONDENTE,
PISTACCHIO, NOCCIOLA, LIMONE, FRAGOLA)

*homemade ice cream (vanilla, dark chocolate,
pistachio, hazelnut, lemon, strawberry)*

SOFT DRINKS / AND MORE

CALICE

VINO €8

PROSECCO €8

FRANCIACORTA €10

CHAMPAGNE €15

HOP HOUSE LAGER €6
PICCOLA / small draft

HOP HOUSE LAGER €8
MEDIA / medium draft

GUINNESS €6
PICCOLA / small draft

GUINNESS €8
MEDIA / medium draft

BOTTIGLIA

BIRRA ARTIGIANALE €8

BIRRA NASTRO AZZURRO €6

SOFT DRINKS €5

ACQUA €3,5

COFFEE

ESPRESSO €3

AMERICANO €5

CAPPUCCINO €5

TE' CALDO €5

DINNER MENU

ELENCO DEGLI ALLERGENI / REGISTER OF ALLERGENS

Informiamo la clientela (ai sensi del Reg. UE 1169/2011) che nei propri locali vengono utilizzati prodotti che contengono gli ALLERGENI sotto riportati:

1 CEREALI E DERIVATI

Cereals and derivatives

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 CROSTACEI

Crustaceans and derivatives

proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici e prodotti a base di crostacei.

3 UOVA

Eggs and derivatives

e prodotti a base di uova, (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

4 PESCE

Fish and derivatives

e prodotti a base di pesce, tranne gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.

5 ARACHIDI

Peanuts and derivatives

olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, e prodotti a base di arachidi.

6 SOIA

Soybeans and derivatives

e prodotti a base di soia. Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306) tocoferoli D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 LATTE

Milk and derivatives

(incluso lattosio), tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8 FRUTTA A GUSCIO

Nuts and derivatives

mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti. Tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 SEDANO

Celery and derivatives

e prodotti a base di sedano.

10 SENAPE

Mustard and derivatives

e prodotti a base di senape.

11 SESAMO

Sesame seeds and derivatives

semi interi sono usati per la preparazione del pane, si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Sulphur dioxide and sulphites

in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 LUPINI

Lupin and derivatives

e prodotti a base di lupini, presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume.

14 MOLLUSCHI

Molluscs and derivatives

e prodotti a base di molluschi, presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

In corrispondenza di ciascun piatto troverai il numero che rappresenta gli allergeni presenti, secondo la legenda sopra riportata. Inoltre, non si può escludere la presenza accidentale di altri allergeni non presenti tra gli ingredienti ma che possono essere venuti in contatto durante la preparazione. Ti invitiamo per qualsiasi esigenza a rivolgerti al personale di sala per maggiori e più dettagliate informazioni e per essere guidato nella scelta più sicura per la tua salute.



OHIMA
RESTAURANT

Via Cristoforo Colombo, 17,
84017 - Positano (SA)
Tel. 089 811691
www.ohimapositano.it
info@ohimapositano.it

DINNER MENU



OHIMA
RESTAURANT