



OHIMA
RESTAURANT

IL LUNO CHE MENÙ

“

E quella voglia di
cielo blu, focaccia e
discorsi sull'amore privi
di qualsiasi logica,
da fare in riva
al mare.

”

Fabrizio Caramagna

LUNCH MENU

12:00 - 17:30

ANTIPASTI / STARTERS

**POMODORO DI SORRENTO,
MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO** € 15
Sorrento tomato, buffalo mozzarella and basil
(gluten free, vegetariano) 7

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
FICHI E BURRATA** € 18
Parma ham, figs and burrata cheese
(gluten free) 7

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
E MELONE CANTALUPO** € 14
Parma ham and cantaloupe melon
(gluten free, dairy free)

CARPACCIO DI RICCIOLA € 20
Amberjack carpaccio
(gluten free, dairy free) 4

ALICI MARINATE € 14
Marinated anchovies
(gluten free, dairy free) 4

SAUTE AI FRUTTI DI MARE € 18
Seafood sauté
(gluten free, dairy free) 14

ZUPPA DI COZZE € 16
Mussels soup
(gluten free, dairy free) 14

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA
E MOZZARELLA** € 14
*Pumpkin flowers filled with ricotta and
mozzarella cheese*
(gluten free) 1, 3, 7

PASTA

**VERMICELLI, LUPINI, FIORI DI
ZUCCHINE E LIMONE** € 20
*Vermicelli pasta, lupine clams, zucchini
flowers and lemon*
(dairy free) 1, 14

**MACCHERONCINI AL PETTINE,
COZZE, FRIGGITELLI E PECORINO** € 18
*Quill shaped pasta, mussels, friggittelli
peppers and pecorino cheese*
1, 7, 14

TAGLIATELLE AI GAMBERI ROSSI € 24
Tagliatelle pasta with red shrimps
(dairy free) 1, 2, 9

RAVIOLI ALLA CAPRESE € 16
*handmade ravioli with cherry tomatoes
sauce, basil and parmesan cheese*
(vegetariano) 1, 3, 7

TROTTOLE ALLA NERANO € 16
*Trottole pasta with zucchini, basil
and provolone cheese*
(vegetariano) 1, 7

GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE € 18
Handmade gnocchi with meat ragù
1, 3, 7, 9

SECONDI / MAIN COURSES

TRANCIO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA € 25
Grilled seabass
(gluten free, dairy free) 4

**CALAMARETTI RIPIENI ALLA
PUTTANESCA** € 22
Puttanesca style stuffed squid
(dairy free) 1, 4, 8, 12, 14

FRITTURA DI PARANZA € 25
Mixed fried fish
(dairy free) 1, 2, 4, 14

coperto: 3 euro

SECONDI / MAIN COURSES

POLLO RUSPANTE, PATATE E PEPERONI € 20

Free range chicken, potatoes and peppers
(gluten free, dairy free)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 16

Eggplant parmigiana with tomato sauce and mozzarella cheese
(vegetariano) 1, 7

INSALATE / SALADS

CAESAR SALAD € 18

Lattuga, pollo, crostini, parmigiano, salsa caesar
Lettuce, crispy chicken, bread croutons, parmesan cheese and caesar sauce
1, 3, 7, 9

POKE AL SALMONE € 20

Riso basmati, tartare di salmone, avocado, pomodorini, edamame, semi di papavero, teriyaki
Basmati rice, salmon tartare, avocado, cherry tomatoes, edamame, poppy seeds, teriyaki sauce
(gluten free, dairy free) 1, 4, 6, 12

POKE VEGGIE € 16

Riso nero venere, tofu, edamame, pomodorini, mais, cetriolo, semi di sesamo, guacamole
Black venus rice, tofu, edamame, cherry tomatoes, sweet corn, cucumber, sesame seeds, guacamole sauce
(gluten free, dairy free, vegetariano) 6, 11

SANDWICHES

LOBSTER ROLL € 22

Astice, lattuga, maionese, erba cipollina
Lobster, lettuce, mayonnaise, chives
1, 2, 3, 7, 9, 10

BEEF BURGER € 16

Hamburger di manzo selezione Bifulco 200gr, brie, cipolle caramellate, spinacino, senape
200gr beef hamburger, brie cheese, caramelized onion, spinach, mustard
1, 3, 7, 10, 12

FISH BURGER € 18

Hamburger di tonno scottato, stracciata di bufala, friggitelli, patè di olive, chutney di pomodoro piccante
Fresh tuna hamburger, buffalo stracciata cheese, friggitelli peppers, black olives patè, spicy tomato chutney
1, 3, 4, 7, 12

CLUB SANDWICH € 18

Pollo, maionese, insalata, pomodoro, uova sode
Chicken, mayonnaise, lettuce, tomato, hard boiled eggs
1, 3, 7

PIZZE

MARGHERITA € 10

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese
1, 7

MARINARA € 9

Pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, origan
1

NAPOLETANA € 12

Pomodoro, aglio, origano, alici
Tomato sauce, garlic, origan, anchovies
1, 4, 12

BUFALINA € 13

Pomodoro, mozzarella di bufala
Tomato sauce, buffalo mozzarella
1, 7

CLARETTA € 13

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Tomato sauce, mozzarella cheese, french fries
1, 7

POSITANO € 15

Focaccia, pomodorini, rucola, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano
Flat pizza bread with cherry tomatoes, rocket salad, mozzarella cheese, parma ham, parmesan cheese slices
1, 7

CAPRICCIOSA € 15

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms, artichokes, spicy salami
1, 7, 12

PANCETTA E CIPOLLE € 12

Mozzarella, pancetta, cipolle
mozzarella cheese, bacon, onions
1, 7

DIAVOLA € 13

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami
1, 7

TONNO E MAIS € 13

Mozzarella, pomodorini, tonno, mais
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, tuna in olive oil, sweet corn
1, 4, 7, 12

VEGETARIANA € 12

Mozzarella, verdure miste
Mozzarella cheese, mixed vegetables
1, 7

TOTÒ € 14

Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia
Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants, sausage
1, 7

SALSICCIA E PATATINE € 14

Mozzarella, salsiccia, patatine fritte
Mozzarella cheese, sausage, french fries
1, 7

DOLCI / DESSERTS

DELIZIA AL LIMONE € 8 <i>Sponge cake with lemon custard</i> 1, 3, 7	CROSTATINA, CREMA PASTICCIERA E FRAGOLINE € 8 <i>Custard and wild strawberry tart</i> 1, 3, 7
BABÀ AL RUM € 6 1, 3, 7	SELEZIONE DI PASTICCERIA MIGNON € 8 <i>Mignon pastries selection</i> 1, 3, 7
TORTA CAPRESE € 6 <i>Almond and chocolate cake</i> 3, 7, 8	COPPA GELATO € 7 <i>Ice cream</i>
TIRAMISÙ € 7 1, 3, 7	GRANITA DI LIMONE € 6 <i>Lemon slush</i>
PROFITTEROLES AL CIOCCOLATO € 7 <i>Filled with whipped cream</i> 1, 3, 7	SORBETTO AL LIMONE € 7 <i>Lemon sorbet</i>
CANNOLO SICILIANO € 6 <i>Filled with ricotta cheese, pistachio and chocolate chips</i> 1, 3, 7, 8	

SOFT DRINKS / AND MORE

CALICE	COFFEE
VINO € 8	ESPRESSO € 3
PROSECCO € 8	AMERICANO € 5
FRANCIACORTA € 10	CAPPUCCINO € 5
CHAMPAGNE € 15	TE' CALDO € 5
HOP HOUSE LAGER PICCOLA € 6	
HOP HOUSE LAGER MEDIA € 8	
GUINNESS PICCOLA € 6	AMARI & LIQUORI
GUINNESS MEDIA € 8	JEFFERSON € 7 VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE
	AMARO AMARA - ROSSA € 7
BOTTIGLIA	LIMONCELLO € 5
BIRRA ARTIGIANALE € 8	FINOCCHIETTO € 5
BIRRA NASTRO AZZURRO € 6	MIRTO € 5
SOFT DRINKS € 5	
ACQUA € 3,5	BUON APPETITO / ENJOY YOUR MEAL

LUNCH 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: latticello. (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

IL LUNOCHAMENO



OHIMA
RESTAURANT