



OHIMA
RESTAURANT

DDINNBERMENO

DINNER MENU

AUTUNNO DA OHIMA /
OHIMA AUTUMN EXPERIENCE

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

BRACIOLETTE DI MANZO
FARCITE CON AGLIO, PREZZEMOLO E PECORINO DEL MONTE
FORMICOSO SU RISTRETTO DI RAGÙ NAPOLETANO

Beef rolls with garlic, parsley and pecorino on neapolitan ragù sauce

7

TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO
RIPIENO DI "MENESTA MMARETATA",
ACQUA DI PARMIGIANO REGGIANO E FIORI DI BORRAGINE

*Fresh egg pasta filled with vegetables and pork soup, parmesan broth
and borage flowers*

1, 3, 7

TAGLIATELLE AL CACAO FATTE A MANO
MANTECATE CON FUNGHI DI STAGIONE TRIFOLATI,
BURRO DI NORMANDIA E TARTUFO NERO

Handmade cocoa tagliatelle with mushrooms, normandy butter and black truffle

1, 3, 7

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL TINTORE DI TRAMONTI,
CREMOSO DI PATATE DI AVEZZANO
E CALDARROSTE

*Red wine braised beef cheek, potatoes cream
and chestnuts*

7, 9, 12

SACHER AL CIOCCOLATO FONDENTE
"CARAIBE 66%", CONFETTURA AI CACHI
E CHANTILLY ALLA VANIGLIA

*Dark chocolate sacher, persimmon jam
and vanilla chantilly*

1, 3, 7

€ 75

coperto: 3 euro

ANTIPASTI / STARTERS

ASTICE GLASSATO € 32
AL MIELE DI CASTAGNO,
PORCINO ALLA BRACE
E ZUCCA LUNGA NAPOLETANA

Glazed lobster with chestnut honey, grilled mushrooms and neapolitan pumpkin
2, 7

PETTO DI FARAONA € 26
MARINATO AL MANDARINO,
PASTINACA E SCAROLINA
RIPASSATA CON UVA SULTANINA
E PINOLI TOSTATI

Guinea fowl breast marinated with mandarin, parsnip and escarole with sultanas and toasted pine nuts
8, 9

BRACIOLETTE DI MANZO € 24
FARCITE CON AGLIO,
PREZZEMOLO E PECORINO
DEL MONTE FORMICOSO
SU RISTRETTO DI RAGÙ
NAPOLETANO

Beef rolls with garlic, parsley and pecorino on neapolitan ragù sauce
7

L'UOVO D'ORO € 24
COTTO LENTAMENTE,
CASTAGNE DEL PRETE,
SPUMA DI CARMASCIANO
E TARTUFO NERO UNCINATO

Slowly cooked organic egg, chestnuts, carmasciano cheese foam and black truffle
3, 7, 9

PASTA

SPAGHETTONE DI GRAGNANO € 30
ALLE VONGOLE VERACI,
ESTRAZIONE DI ZUCCA AL FORNO,
ERBE AROMATICHE E BLU DI VACCA

Gragnano spaghetti with clams, baked pumpkin, aromatic herbs and blue cheese
1, 7, 14

MEZZANELLI DI GRAGNANO € 28
AL RAGÙ BIANCO DI AGNELLO
DEL CILENTO

gragnano pasta with white lamb ragù
1, 7, 9

PASTA

TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO € 26
RIPIENO DI "MENESTA MMARETATA",
ACQUA DI PARMIGIANO REGGIANO
E FIORI DI BORRAGINE

Fresh egg pasta filled with vegetables and pork soup, parmesan broth and borage flowers
1, 3, 7

TAGLIATELLE AL CACAO € 30
FATTE A MANO MANTECATE
CON FUNGHI DI STAGIONE
TRIFOLATI, BURRO DI NORMANDIA
E TARTUFO NERO

Handmade cocoa tagliatelle with mushrooms, normandy butter and black truffle
1, 3, 7

SECONDI / MAIN COURSES

BACCALÀ IN CONFIT, € 35
POMODORINO CORBARINO,
CAPPERI E OLIVE DI GAETA

Cod fish with tomato sauce, capers and olives
4

GUANCIA DI MANZO € 32
BRASATA AL TINTORE DI TRAMONTI,
CREMOSO DI PATATE DI AVEZZANO
E CALDARROSTE

Red wine braised beef cheek, potatoes cream and chestnuts
7, 9, 12

PANCIA DI MAIALINO NERO € 32
AL MIRTO, FRIARIELLI E CHUTNEY
DI UVA FRAGOLA

Pork belly, neapolitan broccoli and strawberry grape chutney
9, 10

TOMAHAWK € 14
DI MANZETTA DEI LAGHI
60 GG FROLLATURA,
PATATA DOLCE E SALSА BERNESE

Beef tomahawk (60 days dry aged) with sweet potatoes and bernaise sauce
3, 7

PIZZE

BUFALINA POMODORO S.MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO <i>San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i> 1, 7	€ 14	PORCINI PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI PORCINI, SPECK <i>Smoked provola cheese, porcini mushrooms and speck</i> 1, 7	€ 17
NAPOLETANA POMODORO S.MARZANO, AGLIO, ORIGANO, ALICI DI CETARA <i>San Marzano tomato sauce, garlic, origan, Cetara anchovies</i> 1, 4, 12	€ 14	ZUCCA CREMA DI ZUCCA, FIORDILATTE, TALEGGIO, PANCETTA ARROTOLATA <i>Pumpkin cream, mozzarella cheese, taleggio cheese and bacon</i> 1, 7	€ 16
RAGÙ NAPOLETANO FIORDILATTE, RAGÙ NAPOLETANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, BASILICO <i>Mozzarella cheese, beef and pork ragù, tomato sauce, parmesan cheese and basil</i> 1, 7	€ 17	SALSICCIA E FRIARIELLI FIORDILATTE, FRIARIELLI NAPOLETANI, PEPERONCINO, SALSICCIA AL FINOCCHIETTO <i>Mozzarella cheese, neapolitan broccoli, chilli flakes and sausage</i> 1, 7	€ 16

DOLCI / DESSERTS

MONTBLANC AI MARRON GLACÉ <i>Montblanc cake with fresh cream and chestnuts</i> 1, 3, 7	€ 12	SACHER AL CIOCCOLATO FONDENTE "CARAIBE 66%", CONFETTURA AI CACHI E CHANTILLY ALLA VANIGLIA <i>Dark chocolate sacher, persimmon jam and vanilla chantilly</i> 1, 3, 7	€ 12
GRAFFETTA FRITTA CON ZUCCHERO AROMATIZZATO AGLI AGRUMI E CREMA INGLESE ALLA CANNELLA <i>Fried donut, citrus flavored sugar, cinnamon english cream</i> 1, 3, 7	€ 12	SORBETTO AL MELOGRANO <i>Pomegranate sorbet</i>	€ 12

SOFT DRINKS / AND MORE

CALICE

VINO	€ 8
PROSECCO	€ 8
FRANCIACORTA	€ 10
CHAMPAGNE	€ 15
HOP HOUSE LAGER PICCOLA / small draft	€ 6
HOP HOUSE LAGER MEDIA / medium draft	€ 8
GUINNESS PICCOLA / small draft	€ 6
GUINNESS MEDIA / medium draft	€ 8

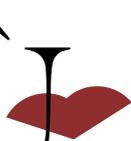
BOTTIGLIA

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: lattiolio. (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