



**OHIMA**  
RESTAURANT

# LUNCH MENU

12:00 - 17:00

# IL BAR / DRINKS

## LE BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 75cl	€ 3,5
NETTARI E SUCCHI "MARCO COLZANI" 20cl	€ 6
ARANCIA, LIMONATA, POMPELMO, MANGO, ANANAS, MIRTILLO, PERA, PESCA, TÈ NERO DARJEELING	
TONICHE "THE LONDON ESSENCE" 20cl	€ 5
ORIGINAL INDIAN TONIC, POMPELMO ROSA, ANANAS TOSTATA, GINGER ALE, GINGER BEER	
COCA-COLA 33cl	€ 5
FANTA 33cl	€ 5

## GLI ALCOLICI

PROSECCO / CALICE	€ 8
VINO BIANCO/ROSSO / CALICE	€ 8
CHAMPAGNE / CALICE	€ 15
HOP HOUSE LAGER 13 / SPINA	
29 cl _____	€ 7
57 cl _____	€ 9
GUINNESS / SPINA	
29 cl _____	€ 7
57 cl _____	€ 9
NASTRO AZZURRO / BOTTIGLIA 33 cl	€ 6
LIMONCELLO	€ 6
AMARO	€ 5

## IL CAFFÈ

ESPRESSO	€ 3
ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 3,5
CAFFÈ AMERICANO	€ 5
CAFFÈ CORRETTO	€ 4

## 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.

## ANTIPASTI DI MARE / SEA FOOD STARTERS

### POLPO VERACE, PATATE, FAGIOLINI € 20

*Octopus, potatoes and green beans salad*

14

### COZZE AL POMODORO SAN MARZANO € 15

*Stewed mussels in S.Marzano tomato sauce*

14

### SCAMPI AL GRATIN, AGRUMI, ERBE MEDITERRANEE € 25

*Langoustines au gratin, citruses and mediterranean herbs*

1, 2, 3

### GAMBERETTI DI CRAPOLLA, SALE E PEPE € 20

*Crapolla shrimp, salt and pepper*

2

### PAN BAULETTO AI CEREALI, ALICI ALLA GRIGLIA, SCAROLA, PROVOLONE DEL MONACO € 18

*Cereals filled with grilled anchovies, escarole and*

*Provolone del Monaco cheese*

1, 3, 4, 7, 8

## ANTIPASTI DI TERRA / LAND STARTERS

### RICOTTA AL FORNO, TARTARE DI MELANZANA, PESTO DI BASILICO € 15

*Baked ricotta cheese, eggplant tartare and basil pesto*

7, 8

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, INSALATA DI POMODORI, BASILICO FRESCO € 16

*Buffalo mozzarella cheese, mixed tomatoes salad and*

*fresh basil*

7

### PROSCIUTTO CRUDO DI NERO CASERTANO, PROVOLONE DEL MONACO, FICO BIANCO DEL CILENTO € 20

*Nero Casertano ham, Provolone del Monaco cheese and*

*Cilento white figs*

7

### POLPETTE DI MARCHIGIANA, UVA PASSA E PINOLI AL SUGO DI POMODORO SAN MARZANO € 18

*Marchigiana beef and pork meatballs, raisins and pine nuts in*

*S.Marzano tomato sauce*

1, 3, 7, 8

### PARMIGIANA DI MELANZANE € 15

*Eggplants parmigiana*

7

## PASTA

### LINGUINE ALL'ASTICE E POMODORINO DEL PIENNOLO € 32

*Pasta with lobster and*

*Piennolo cherry tomatoes*

1, 2

### MEZZI PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI BACCALÀ € 22

*Pasta with codfish in Puttanesca sauce*

1, 4

### SPAGHETTONI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E VONGOLE VERACI € 28

*Pasta with garlic, extra virgin olive oil, fresh chilli*

*and clams*

1, 14

### TUBETTONI AL RAGÙ DI TOTANI ROSSI LOCALI € 26

*Pasta with red squids and Piennolo cherry*

*tomato ragù*

1, 14

### ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE € 22

*Pasta with Marchigiana beef and onion stew*

1, 7, 9

### RAVIOLI CAPRESI € 20

*Ravioli stuffed with local cheeses and lemon*

*in cherry tomato sauce*

1, 3, 7

## SECONDI / MAIN COURSES

### PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA € 32

*Slowly cooked Pezzogna fish in Acqua Pazza sauce*

4, 7

### BACCALÀ IN CARTOCCIO, CAPONATA DI VERDURE, CRUMBLE AL PEPERONE CRUSCO € 28

*Foil-wrapped codfish, vegetables and Crusco*

*peppers crumble*

1, 4

### RICCIOLA ALLA BRACE, SCAROLA RIPASSATA, CANNELLINI € 26

*Grilled amberjack, sautéed escarole and*

*Cannellini beans*

4, 8

### FRITTURA DI MARE € 26

*Fried fish and prawns*

1, 2, 4, 14

### CARRÉ DI AGNELLO AL FORNO, CARCIOFI, PECORINO CARMASCIANO € 32

*Baked rack of lamb, artichoke and*

*Carmasciano cheese*

7, 9

### FILETTO DI FASSONA, RISTRETTO DI PIZZAIOLA, PATATE ARROSTO € 30

*Fassona beef tenderloin, Pizzaiola sauce and*

*smashed potatoes*

7, 9

## LE INSALATE / SALADS

### LATTUGA ROMANA, MISTICANZA, CAROTE, POMODORI, FINOCCHI € 12

*Lettuce, mixed salad, carrots, mixed tomatoes, fennel*

CON / WITH:

### GAMBERI AL VAPORE, FIORDILATTE, CANTALUPO € 18

*Steamed prawns, mozzarella cheese, melon*

### TONNO SCOTTATO, FAGIOLINI, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE € 20

*Tataki seared red tuna, green beans and bittersweet Tropea onions*

### POLLO ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, PANE CROCCANTE ALLE ERBE MEDITERRANEE € 18

*Grilled chicken breast, Parmigiano Reggiano cheese and crusty bread*

## LE PIZZE / PIZZA

### MARGHERITA € 10

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo*  
*S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, olive oil*

### MARINARA € 9

*Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco, olio evo*  
*S.Marzano tomato sauce, garlic, oregano, fresh basil, olive oil*

### NAPOLETANA € 12

*Pomodoro San Marzano, acciughe, capperi, olive nere, origano, olio evo all'aglio*  
*S.Marzano tomato sauce, anchovies, capers, black olives, oregano, garlic olive oil*

### BUFALINA € 14

*Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico fresco, olio evo*  
*S.Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, fresh basil, olive oil*

### POSITANO € 16

*Base focaccia, rucola, pomodorini, ciliegine di fiordilatte, prosciutto crudo, parmigiano, olio evo*  
*Focaccia with rocket salad, cherry tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham, parmigiano cheese, olive oil*

### MMESCA...FRANCESCA € 14

*Fiordilatte, verdure miste di stagione, basilico fresco, olio evo*  
*Mozzarella cheese, seasonal vegetables, fresh basil, olive oil*

### DIAVOLA € 14

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, olio evo al peperoncino*  
*S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, chilli olive oil*

### CLARETTA € 16

*Provola affumicata, prosciutto crudo, rucola, parmigiano, olio evo al limone*  
*Smoked provola cheese, Parma ham, rocket salad, parmigiano cheese, lemon olive oil*

### CAPRICCIOSA € 15

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, funghi champignon, carciofini, olio evo*  
*S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, ham, black olives, champignon, artichokes, olive oil*

### CIRÙ € 15

*Fiordilatte, tonno, cipolla, pomodori secchi, capperi, olio evo al peperoncino*  
*Mozzarella cheese, tuna, onion, dried tomato, capers, chilli olive oil*

### PANCETTA E CIPOLLA € 14

*Fiordilatte, pancetta affumicata, cipolle, olio evo*  
*Mozzarella cheese, smoked bacon, onions, olive oil*

### LINDARELLA € 15

*Provola affumicata, salsiccia al finocchietto, patate, olio evo*  
*Smoked provola cheese, fennel sausage, potatoes, olive oil*

### SALSICCIA E MELANZANE € 15

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia al finocchietto, melanzane, basilico fresco, olio evo*  
*S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, fennel sausage, eggplants, fresh basil, olive oil*

### ZIA PATTY € 15

*Fiordilatte, pancetta affumicata, melanzane, pomodorini, parmigiano, olio evo*  
*Mozzarella cheese, smoked bacon, eggplants, cherry tomatoes, parmigiano cheese, olive oil*

### COSTIERA € 16

*Fiordilatte, zest di limone, salmone affumicato, finocchio, pepe, olio evo*  
*Mozzarella cheese, lemon zest, smoked salmon, fennel, pepper, olive oil*

## LA PASTICCERIA / FROM OUR BAKERY

### DELIZIA AL LIMONE € 10

*Sponge cake with lemon custard and limoncello*

### BABÀ AL RUM € 10

*Rum babà with wild berries*

### CAPRESE AL CIOCCOLATO € 10

*Almond and chocolate cake*

### PIZZA DOLCE DI AMARENE € 10

*Sour cherries and custard pie*

### PASTIERA NAPOLETANA € 10

*Traditional neapolitan pie stuffed with ricotta cheese, wheat and candied fruit*

### GELATO ARTIGIANALE € 8

*Homemade ice cream*  
*Vaniglia (7), cioccolato fondente, nocciola (7,8), pistacchio (7,8), fragola, limone*  
*Vanilla (7), Vegan dark chocolate, Hazelnut (7,8), Pistachio (7,8), Vegan strawberry, Vegan lemon*

### GRANITA DI LIMONE € 7

*Lemon slush*

### SORBETTO AL LIMONE € 8

*Lemon sorbet*



**OHIMA**  
RESTAURANT

Via Cristoforo Colombo, 17,  
84017 - Positano (SA)  
Tel. 089 811691  
[www.ohimapositano.it](http://www.ohimapositano.it)  
[info@ohimapositano.it](mailto:info@ohimapositano.it)