



OHIMA
RESTAURANT

DDINNBERMENO

DINNER MENU

PRIMAVERA / ESTATE 2023
SPRING / SUMMER 2023

Benvenuti da Ohimà, la nostra osteria positanese, dove l'essenza del Mediterraneo si combina con ingredienti freschi e di alta qualità per un percorso emozionale attraverso i sapori e le tradizioni culinarie della costiera amalfitana.

Accomodatevi e lasciatevi trasportare in un itinerario enogastronomico sincero ed ospitale il cui obiettivo non è quello di stupirvi con effetti speciali ma, di essere ricordati come l'esperienza più bella del vostro viaggio a Positano.

Welcome to Ohimà, our Positano inn, where the essence of the Mediterranean is combined with fresh and high quality ingredients for an emotional journey through the flavors and culinary traditions of the Amalfi coast.

Sit back and let yourself be carried away in a sincere and hospitable food and wine itinerary whose goal is not to surprise you with special effects but to be remembered as the most beautiful experience of your trip to Positano.

OHIMA

Questo percorso è il frutto della fusione della tradizione culinaria di Positano con la cucina contemporanea.
E' il nostro invito ad entrare nella visione della cucina di Ohima' ed è un esclusivo viaggio gastronomico in edizione limitata.



*This menù is the fruit of the fusion of the positano culinary traditions with the contemporary cuisine.
It is our invitation to enter the vision of Ohima' mood and it is an exclusive limited edition gastronomic journey.*



MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

ENTRÉE DI BENVENUTO

Welcome entrée

CRUDO DI SCAMPI, LOMBO DI NERO CASERTANO, PISELLI FRESCHI

Raw langoustine, cured pork lomb, fresh peas
2, 3

UOVO 62° ALLA COSACCA

Slowly cooked organic egg, tomato sauce, carmasciano cheese fondue, basil pesto
3, 7, 8

SPAGHETTINO DI GRAGNANO, BURRO, ALICI DI CETARA, LIMONE

Spaghetti of Gragnano, butter, anchovies of Cetara, lemon
1, 4, 7

POLPO VERACE, SCAROLA, COLATURA DI PROVOLA AFFUMICATA

Octopus, escarole, smoked provola cheese
7, 14

BACCALÀ CONFIT, CIME DI RAPA, PATATE

Cod fish, turnip tops, potatoes
3, 4, 7

SORBETTO AL POMPELMO E FRUTTI DI BOSCO

Grapefruit sorbet and wild berries

FROLLA AL CACAO, CREMOSO AL CAFFÈ, SPUMA AL MASCARPONE

Cocoa tart, creamy coffee, mascarpone foam
1, 3, 7

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours

MENÙ DEGUSTAZIONE A PERSONA € 95

Tasting menu per person

CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI € 135

With wine pairing 3 glasses

CON ABBINAMENTO VINI 5 CALICI € 155

With wine pairing 5 glasses

*Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo e non può essere soggetto a modifiche.
The tasting menu is intended for the entire table and cannot be subject to changes.*

coperto: 3 euro

ANTIPASTI / STARTERS

POLPO VERACE, PATATE, FAGIOLINI € 20
Octopus, potatoes and green beans salad
14

PAN BAULETTO AI CEREALI, ALICI ALLA GRIGLIA, SCAROLA, PROVOLONE DEL MONACO € 18
Cereals bread filled with grilled anchovies, escarole and Provolone del Monaco cheese
1, 3, 4, 7, 8

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

RICOTTA AL FORNO, TARTARE DI MELANZANA, PESTO DI BASILICO € 18
baked ricotta cheese, eggplant tartare and basil pesto
7, 8

LA PASTA

LINGUINE ALL'ASTICE E POMODORINO DEL PIENNOLO € 32
Pasta with lobster and Piennolo cherry tomatoes
1, 2

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

I SECONDI / MAIN COURSES

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

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 PIZZE / PIZZA

MARGHERITA € 10
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo
S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, olive oil
1, 7

MARINARA € 9
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco, olio evo
S.Marzano tomato sauce, garlic, oregano, fresh basil, olive oil
1

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
1, 4

BUFALINA € 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico fresco, olio evo
S.Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, fresh basil, olive oil
1, 7

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
1, 7

MMESCA...FRANCESCA € 14
Fiordilatte, verdure miste di stagione, basilico fresco, olio evo
Mozzarella cheese, seasonal vegetables, fresh basil, olive oil
1, 7

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, olio evo al peperoncino
S. Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, chilli olive oil
1, 7

CLARETTA

Provola affumicata, prosciutto crudo, rucola, parmigiano, olio evo al limone
Smoked provola cheese, Parma ham, rocket salad, parmigiano cheese, lemon olive oil
1, 7

CAPRICCIOSA

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
1, 7

CIRÙ

Fiordilatte, tonno, cipolla, pomodori secchi, capperi, olio evo al peperoncino
Mozzarella cheese, tuna, onion, dried tomato, capers, chilli olive oil
1, 4, 7

PANCETTA E CIPOLLA

Fiordilatte, pancetta affumicata, cipolle, olio evo
Mozzarella cheese, smoked bacon, onions, olive oil
1, 7

LINDARELLA

Provola affumicata, salsiccia al finocchietto, patate, olio evo
Smoked provola cheese, fennel sausage, potatoes, olive oil
1, 7

SALSICCIA E MELANZANE

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
1, 7

ZIA PATTY

Fiordilatte, pancetta affumicata, melanzane, pomodorini, parmigiano, olio evo
Mozzarella cheese, smoked bacon, eggplants, cherry tomatoes, parmigiano cheese, olive oil
1, 7

€ 14

COSTIERA

Fiordilatte, zest di limone, salmone affumicato, finocchio, pepe, olio evo
Mozzarella cheese, lemon zest, smoked salmon, fennel, pepper, olive oil
1, 4, 7

€ 16

€ 16

LA PASTICCERIA / FROM OUR BAKERY

DELIZIA AL LIMONE

Sponge cake with lemon custard and limoncello
1, 3, 7

€ 10

BABÀ AL RUM

Rum babà with wild berries
1, 3, 7

€ 10

CAPRESE AL CIOCCOLATO

Almond and chocolate cake
1, 3, 7, 8

€ 10

€ 14

PIZZA DOLCE DI AMARENE

Sour cherries and custard pie
1, 3, 7

€ 10

€ 15

PASTIERA NAPOLETANA

Traditional neapolitan pie stuffed with ricotta cheese, wheat and candied fruit
1, 3, 7

€ 10

€ 15

GELATO ARTIGIANALE

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

€ 8

€ 15

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 8

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

IL CAFFÈ

ESPRESSO € 3

ESPRESSO DECAFFEINATO € 3,5

CAFFÈ AMERICANO € 5

CAFFÈ CORRETTO € 4

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

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: 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