



OHIMA

DRINK  
LIST

CARTA  
DEI VINI

# DRINK LIST

## OHIMA' COCKTAILS

€ 13

### CLOVER CLUB

*london dry gin, raspberry syrup, fresh lemon juice, opt. few drops of egg white*

### PORNSTAR MARTINI

*vanilla flavored vodka, passion fruit liqueur, passion fruit puree, fresh lime juice, vanilla simple syrup, shot of prosecco served on side*

### PALOMA

*100% agave tequila, fresh lime juice, a pinch of salt, pink grapefruit soda*

### MOJITO PURPLE

*white cuban rum, gold cuban rum, fresh lime, fresh mint, brown sugar, maraschino cherries*

### NEW YORK SOUR

*rye whiskey or bourbon, simple syrup, fresh lemon juice, few drops of egg white, red wine*

### BARRACUDA

*gold rum, galliano, fresh pineapple juice, fresh lime juice, top up with prosecco*

### OHIMÀ SPRITZ

*bitter aperol, fresh orange juice, passion fruit syrup, prosecco, barspoon of fernet bianca*

### MARY PICKFORD

*white rum, fresh pineapple juice, maraschino luxardo, grenadine syrup*

### GOLDEN DREAM

*galliano, triple sec, fresh orange juice, fresh cream*

### NEGROTTO

*bitter campari, sweet red vermouth, chinotto liqueur*

## OHIMA' VIRGIN

€ 9

### FLORIDA

*fresh orange juice, fresh lemon juice, fresh grapefruit juice, grenadine syrup*

### GIAPPO

*elderflower syrup, fresh lime juice, green apple juice, ginger ale*

### BERRY COLADA

*fresh pineapple juice, coconut, red fruit*

### SHIRLEY TEMPLE

*ginger ale, grenadine syrup*

### VIRGIN MOJITO

*fresh lime juice, fresh mint, brown sugar, lemon soda*

### VIRGIN STRAWBERRY CAPIROSKA

*fresh lime, brown sugar, strawberry puree, tonic water*

## SOFT DRINKS AND MORE

### NETTARI E SUCCHI

#### "MARCO COLZANI" 20CL

€ 6

*arancia, limonata, pompelmo, mango, ananas, mirtillo, pera, pesca, tè nero darjeeling*

### TONICHE "THE LONDON ESSENCE" 20CL

€ 5

*indian tonic, pompelmo rosa, ananas tostata, ginger beer, ginger ale*

### COCA COLA 33CL

€ 5

### FANTA 33CL

€ 5

### ACQUA NATUREALE FRIZZANTE 75CL

€ 3,50

### PROSECCO

€ 8

*calice*

### CHAMPAGNE

€ 15

*calice*

### VINO BIANCO/ROSSO

€ 8

*calice*

### GUINNESS - "HOP HOUSE LAGER 13"

€ 7

*spina 29cl*

€ 9

*spina 57cl*

### GUINNESS

€ 7

*spina 29cl*

€ 9

*spina 57cl*

### NASTRO AZZURRO

€ 6

*bottiglia 33cl*

### LIMONCELLO

€ 5

## SPIRITS

### GIN

#### TANQUERAY N.10

€ 7

#### BOMBAY SAPPHIRE

€ 7

#### ETSU

€ 8

#### ELEPHANT

€ 8

#### THE BOTANIST

€ 8

CORRICELLA
PORTER'S MODERN CLASSIC GIN
PORTER'S TROPICAL OLD TOM
BATHTUB OLD TOM
TAURUS BLACK GIN
MONKEYS 47

## VODKA

BELVEDERE
GREY GOOSE
KETEL ONE
BELUGA NOBLE
POLURAG

## WHISKY

BULLEIT BOURBON	€ 8
MAKER'S MARK BOURBON	€ 10
WOODFORD RESERVE BOURBON	€ 13
BUSHMILLS ORIGINAL IRISH WHISKEY	€ 7
OBAN 14 Y.O. SCOTCH	€ 12
TALISKER 10 Y.O. SCOTCH	€ 10
BALLANTINES FINEST SCOTCH	€ 7
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL SCOTCH	€ 8
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 40
PIG'S NOSE SCOTCH	€ 8
AKASHI JAPANESE WHISKY	€ 8
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE SCOTCH	€ 10

## TEQUILA & MEZCAL

1800 ANEJO	€ 10
CASAMIGOS BLANCO	€ 18
CASAMIGOS ANEJO	€ 20
PATRON XO CAFE'	€ 10
KAH BLANCO	€ 9
KAH ANEJO	€ 12
400 CONEJOS MEZCAL	€ 8
LAGRIMAS DE DOLORES MEZCAL	€ 12
MONTE ALBAN MEZCAL	€ 9

€ 8	<b>RUM</b>	
€ 8	ZACAPA 23 Y.O.	€ 18
€ 8	THE KRAKEN	€ 7
€ 8	MATUSALEM 23 Y.O.	€ 15
€ 9	DON PAPA 10 Y.O.	€ 20
€ 9	FLOR DE CANA 12 Y.O.	€ 12
	MOUNT GAY XO	€ 15
	RYOMA RHUM JAPONAIS	€ 10
€ 8	CLEMENT XO	€ 15
€ 8	RELICARIO RON DOMENICANO	€ 10

## COGNAC & BRANDY

€ 7		
€ 8		
€ 10	COURVOISIER VSOP	€ 15
	REMY MARTIN VSOP	€ 12
	REMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL	€ 12
	REMY MARTIN XO	€ 35
€ 8	VECCHIA ROMAGNA 10 Y.O. BRANDY	€ 7
€ 10	SAMALES XO ARMAGNAC	€ 15

## GRAPPA

€ 12	NONINO - IL PROSECCO	€ 7
€ 10	NONINO - THE LEGENDARY PICOLIT CRU	€ 10
€ 7		
€ 8	NONINO - RISERVA 8 ANNI	€ 12
€ 40	NONINO - RISERVA 5 ANNI	€ 10
€ 8	POJER E SANDRI GRAPPA DI PINOT NERO	€ 8
€ 8	BERTA - UNICA	€ 8

## AMARI

	JEFFERSON - VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE	€ 7
	AMARO AMARA - ROSSA	€ 7
	AMARO DENTE DI LEONE - LA VALDOTAINE	€ 9

## COFFEE

€ 9	ESPRESSO	€ 3
€ 12	ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 3,5
€ 8	ESPRESSO CORRETTO	€ 4
€ 12	CAFFÈ AMERICANO	€ 5

# CARTA VINI

## SPUMANTI / SPARKLING WINES

CA DEL BOSCO - "CUVEE' PRESTIGE"  
EXTRA BRUT - 2020 € 70  
FRANCIACORTA DOCG

CA DEL BOSCO - "RISERVA ANNAMARIA  
CLEMENTI" DOSAGGIO ZERO - 2009 € 200  
FRANCIACORTA DOCG

CAMILLUCCI - "AMMONITES"  
DOSAGGIO ZERO - 2022 € 50  
FRANCIACORTA DOCG

BORTOLOTTI - "SUPERIORE DI CARTIZZE"  
DRY - 2021 € 50  
VALDOBBIADENE DOCG

CASA SETARO - "PIETRAFUMANTE"  
2019 € 50  
SPUMANTE METODO CLASSICO DI CAPRETTONE

SAN SALVATORE - "GIOI" BRUT ROSE' € 50  
PROSECCO DOC EXTRA DRY

COLONNARA - "RISERVA UBALDO  
ROSI" BRUT € 65  
SPUMANTE METODO CLASSICO DI VERDICCHIO DEI  
CASTELLI DI JESI DOC

POJER E SANDRI - "MOLINAR"  
EXTRA BRUT € 75  
SPUMANTE METODO CLASSICO

POJER E SANDRI - BRUT ROSE' € 55  
SPUMANTE METODO CLASSICO

MOET & CHANDON - "DOM PERIGNON"  
VINTAGE BRUT - 2009 € 270  
CHAMPAGNE A.O.C.

KRUG - "GRAND CUVEE'" BRUT € 270  
CHAMPAGNE A.O.C.

TELMONT - RESERVE ROSE' BRUT  
2022 € 130  
CHAMPAGNE A.O.C.

TELMONT - RESERVE BRUT - 2022 € 110  
CHAMPAGNE A.O.C.

VOIRIN JUMEL - "GRAND CRU" BLANC  
DE BLANCS BRUT - 2022 € 70  
CHAMPAGNE A.O.C.

ETIENNE LEFEVRE - CARTE ROSE'  
BRUT - 2022 € 110  
CHAMPAGNE A.O.C.

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### BIANCHI CAMPANI

MARISA CUOMO - "FURORE" - 2022 € 40  
COSTA D'AMALFI DOC

MARISA CUOMO - "FIORDUVA" - 2020 € 80  
COSTA D'AMALFI DOC

TENUTA SAN FRANCESCO "TRAMONTI"  
2022 € 28  
COSTA D'AMALFI DOC

REALE - "ALISEO" - 2021 € 40  
COSTA D'AMALFI DOC

TERREDORA - "EX CINERE RESURGO"  
2021 € 30  
FIANO DI AVELLINO DOCG

TERREDORA - "TERRE DEGLI ANGELI"  
2021 € 30  
GRECO DI TUFO DOCG

BENITO FERRARA - "VIGNA CICOGNA"  
2021 € 40  
GRECO DI TUFO DOCG

CANTINE LONARDO GRECOMUSC  
2018 € 38  
CAMPANIA IGT

MACCHIE SANTA MARIA "SIGNIFER"  
2021 € 28  
FIANO DI AVELLINO DOCG

SAN SALVATORE - "PIAN DI STIO" - 2020 € 50  
PAESTUM FIANO IGP

SAN SALVATORE - "CECERALE" - 2018 € 40  
PAESTUM FIANO IGP

TEMPA DI ZOE' - "ASTERIAS" - 2022 € 30  
PAESTUM FIANO IGP

CASA SETARO - "CONTRADAE 61.37"  
2020 € 55  
VESUVIO DOC

CANTINE ASTRONI - "STRIONE" - 2017 € 45  
CAMPANIA FALANGHINA IGP

CANTINE ASTRONI - "VIGNA ASTRONI"  
2018 € 50  
CAMPANIA FALANGHINA DOC

CANTINE IANNELLA - FALANGHINA IN  
PUREZZA - 2021 € 28  
FALANGHINA DEL SANNIO DOP

CANTINE DI SOLOPACA - CODA DI  
VOLPE - 2020 € 28  
SANNIO DOP

AIA DELLE MONACHE - "L'OCA  
GUARDIANA" PALLAGRELLO BIANCO  
2019 € 28  
TERRE DEL VOLTURNO IGT

CENATIEMPO - BIANCOLELLA - 2021 € 40  
ISCHIA DOC

### BIANCHI ITALIANI

POJER E SANDRI - CHARDONNAY - 2022 € 30  
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

POJER E SANDRI - BIANCO FAYE - 2018 € 50  
DOLOMITI IGT

MONTEZOVO - "WOHLGEMUTH" - 2019 <i>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC</i>	€ 35	TENUTA SAN FRANCESCO "TRAMONTI" 2022 <i>COSTA D'AMALFI DOC</i>	€ 28
MONTEZOVO - "WOHLGEMUTH" - 2020 <i>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC</i>	€ 35	TENUTA SAN FRANCESCO - "E' ISS" TINTORE DI TRAMONTI - 2017 <i>CAMPANIA IGP</i>	€ 60
CESCONI - GEWURZTRAMINER - 2021 <i>TRENTINO DOC</i>	€ 35	REALE - CARDAMONE - 2019 <i>COSTA D'AMALFI DOC</i>	€ 40
I CLIVI - "A TESSA" RIBOLLA GIALLA 2020 <i>VENEZIA GIULIA IGT</i>	€ 35	TERREDORA - "IL PRINCIPIO" AGLIANICO 2015 <i>IRPINIA DOC</i>	€ 35
D.G. VAJRA - "PETRACINE" RIESLING 2021 <i>LANGHE DOC</i>	€ 50	TERREDORA - "PAGO DEI FUSI" - 2013 <i>TAURASI DOCG</i>	€ 65
PETRUSSA - SAUVIGNON - 2021 <i>COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC</i>	€ 35	DI PRISCO - CAMPI TAURASINI - 2017 <i>IRPINIA DOC</i>	€ 30
MONTENIDOLI - "FIORE" - 2019 <i>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG</i>	€ 40	AIA DELLE MONACHE - "L'OMBRA CALMA" PALLAGRELLO NERO - 2017 <i>TERRE DEL VOLTURNO IGP</i>	€ 45
COLLESTEFANO - VERDICCHIO DI MATELICA - 2021 <i>VERDICCHIO DI MATELICA DOC</i>	€ 30	AIA DELLE MONACHE - "IL GALLO DI FRETTA" CASAVECCHIA - 2018 <i>TERRE DEL VOLTURNO IGP</i>	€ 30
COLONNARA - "CUPRESE" - 2021 <i>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC</i>	€ 30	TEMPA DI ZOÈ - "DICHIOTTO" AGLIANICO 2020 <i>PAESTUM IGT</i>	€ 30
AUSONIA - "MACHAON" - 2018 <i>PECORINO D'ABRUZZO DOP</i>	€ 30	CANTINE ASTRONI - "COLLE ROTONDELLA" PIEDIROSSO - 2022 <i>CAMPI FLEGREI DOC</i>	€ 35
CHIUSA GRANDE - "PERLA BIANCA" 2020 <i>TREBBIANO D'ABRUZZO DOC</i>	€ 55	CENATIEMPO - PER' E' PALUMMO - 2021 <i>ISCHIA DOC</i>	€ 40
FINA - "KEBRILLA" - 2021 <i>SICILIA DOC</i>	€ 30	CANTINE IANNELLA - AGLIANICO - 2019 <i>AGLIANICO DEL TABURNO DOCG</i>	€ 30

## VINI ROSÈ / ROSE' WINES

SAN SALVATORE - "VETERE" - 2021 <i>PAESTUM IGT</i>	€ 35	GALARDI - "TERRA DI LAVORO" <i>ROCCAMONFINA IGT - 2015</i>	€ 80
TEMPA DI ZOÈ - ROSÈ - 2022 <i>PAESTUM IGT - 2021</i>	€ 30	<b>ROSSI ITALIANI</b>	
ANTINORI - "SCALABRONE" - 2021 <i>BOLGHERI DOC</i>	€ 45	POJER E SANDRI - "ROSSO FAYE" - 2016 <i>DOLOMITI IGT</i>	€ 65
REALE - "GETIS" - 2021 <i>COSTA D'AMALFI DOC</i>	€ 40	POJER E SANDRI - PINOT NERO - 2022 <i>DOLOMITI IGT</i>	€ 58
CHIUSA GRANDE - "DNA D'EUSANIO" <i>CERASUOLO D'ABRUZZO DOC</i>	€ 35	PIO CESARE - BARBARESCO - 2011 <i>BARBARESCO DOCG</i>	€ 85
TENUTA SAN FRANCESCO - ED - 2022 <i>COSTA D'AMALFI DOC</i>	€ 30	BRAIDA - "BRICCO DELL'UCCELLONE" 2015 <i>BARBERA D'ASTI DOCG</i>	€ 85

## VINI ROSSI / RED WINES

<b>ROSSI CAMPANI</b>			
MARISA CUOMO - FURORE RISERVA 2019 <i>COSTA D'AMALFI DOC</i>	€ 60	GIOVANNI ROSSO - BAROLO - 2018 <i>BAROLO DOCG</i>	€ 70
MARISA CUOMO - "FURORE" - 2022 <i>COSTA D'AMALFI DOC</i>	€ 40	MONTE ZOVO - VALPOLICELLA RIPASSO 2020 <i>VALPOLICELLA RIPASSO DOC</i>	€ 40
		MONTE ZOVO - AMARONE - 2017 <i>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG</i>	€ 75
		TENUTA SAN GUIDO - "SASSICAIA" - 2015	€ 350

<b>ISTINE - CHIANTI - 2020</b> <i>CHIANTI CLASSICO DOCG</i>	€ 35
<b>ISTINE - "CASANOVA DELL'AIA" - 2017</b> <i>CHIANTI CLASSICO DOCG</i>	€ 50
<b>LISINI - BRUNELLO DI MONTALCINO 2017</b> <i>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</i>	€ 85
<b>FRESCOBALDI - "CASTELGIOCONDO" - 2014</b> <i>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</i>	€ 90
<b>CHIUSA GRANDE - "PERLA NERA" - 2016</b> <i>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</i>	€ 55
<b>CHIAROMONTE - "MURO SANT'ANGELO" 2019</b> <i>GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DOC</i>	€ 40
<b>CANTINE DEL NOTAIO - "L'ATTO" AGLIANICO - 2021</b> <i>GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DOC</i>	€ 35
<b>CANTINA PUGGIONI - "MAMUTHONE" 2019</b> <i>CANNONAU DI SARDEGNA DOC</i>	€ 38



Un buon vino è  
come un buon film:  
dura un istante e ti  
lascia in bocca un  
sapore di gloria; è  
nuovo ad ogni sorso  
e, come avviene con  
i film, nasce e rinasce  
in ogni assaggiatore.

Federico Fellini

