

DINNER MENU

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.

FAI FÀ A MAMMÀ

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

• 5 PORTATE A SORPRESA •

5 surprise courses

Tradizione e innovazione, equilibrio e contrasti. Un viaggio sorprendente tra i sapori della nostra terra in un percorso di degustazione che si svelerà a poco a poco, piatto per piatto. Lasciati trasportare in un'indimenticabile esperienza di gusto tra nuove scoperte e ricordi di infanzia.

Tradition and innovation, balance and contrasts. A surprising journey through the flavors of our land in a tasting journey that will reveal itself little by little, dish by dish. Let yourself be carried away in an unforgettable taste experience among new discoveries and childhood memories.

MENÙ DEGUSTAZIONE A PERSONA € 80

Tasting menu per person

CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI € 120

With wine pairing 3 glasses

CON ABBINAMENTO VINI 5 CALICI € 140

With wine pairing 5 glasses

Comunicare allergie e intolleranze... po fa mamma'...
Communicate allergies and intolerances... then let mom do it...

coperto: 3 euro

ANTIPASTI / STARTERS

CARPACCIO DI POLPO, MISTICANZA E AGRUMI € 20

Octopus carpaccio, mixed salad and citruses
3, 14

FIORE DI ZUCCHINA, CAPRINO, GAMBERO ROSSO € 22

Zucchini flower, goat cheese, red shrimp
2, 7

TONNO ALALUNGA MARINATO, PANZANELLA AL POMODORINO FRESCO, COLATURA DI ALICI DI CETARA € 22

Marinated alalunga tuna, panzanella with fresh tomatoes, Cetara anchovies colatura
1, 4

POLPETTE DI MANZO AL POMODORO SAN MARZANO € 20

Beef and pork meatballs with S.Marzano tomato sauce
1, 3, 7, 8

MOZZARELLA DI BUFALA, SELEZIONE DI POMODORI LOCALI, GAZPACHO MEDITERRANEO € 18

Buffalo mozzarella, selection of local tomatoes, Mediterranean gazpacho
7

CON BURRATA € 22

with burrata

CACIO & UOVO, TARTUFO NERO ESTIVO, SPINACINO DI MONTAGNA € 22

Slow cooked egg, cheese fondue, black summer truffle, spinach
3, 7

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI € 25

Cheeses and charcuterie selection
7

LA PASTA

LINGUINE ALL'ASTICE E POMODORINO DEL PIENNOLO € 35

Pasta with lobster and Piennolo cherry tomatoes
1, 2

SPAGHETTONI AI RICCI DI MARE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 32

Pasta with sea urchin, garlic, olive oil and chili pepper
1

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE € 26

Pasta with Marchigiana beef and onion stew
1, 7, 9

TAGLIOLINI ALL'UOVO, TARTUFO NERO SCORZONE, TOMA IRPINA € 30

Egg tagliolini, black summer truffle, toma irpina cheese
1, 3, 7

MEZZO PACCHERO AI POMODORI € 24

Pasta with fresh tomatoes selection
1

SECONDI / MAIN COURSES

BACCALÀ IN CARTOCCIO, CAPONATA DI VERDURE, PEPERONE CRUSCO € 30

Foil-wrapped codfish, vegetables and Crusco peppers
4

SPIGOLA SCOTTATA, ZUCCHINE, SALSA OLANDESE AL LIMONE € 30

Seabass, zucchini, hollandaise sauce with lemon
3, 4, 7

CONTROFILETTO DI AGNELLO AL CAFFÈ, CAROTA AFFUMICATA, MOSTARDA DI PRUGNE € 32

Lamb sirloin with coffee rub, smoked carrot, plum mustard
10

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA, PATATA ARROSTO, SALSA BERNESE € 32

Manzetta prussiana beef tenderloin, smashed potatoes, bernaise sauce
3, 7

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS "MAREZZATURA PREMIUM" € 15 ALL'ETTO

Black angus tomahawk "premium marble"

*Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num. 852/04)
*Some product are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num. 852/04)

LE PIZZE / PIZZA

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo

S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, olive oil

1, 7

MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco, olio evo

S.Marzano tomato sauce, garlic, oregano, fresh basil, olive oil

1

NAPOLETANA

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

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

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

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 fritte, olio evo

Smoked provola cheese, fennel sausage, french fries, 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

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

€ 15

€ 15

€ 14

€ 15

€ 16

€ 14

€ 14

€ 15

€ 16

*Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num. 852/04)
*Some product are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num. 852/04)

coperto: 3 euro

LA PASTICCERIA / FROM OUR BAKERY

DELIZIA AL LIMONE € 10

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CILIEGIE, CHANTILLY € 12

Dark chocolate mousse, cherries, chantilly
3, 7

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE, CROCCANTE DI FRUTTA SECCA, CARMELLO SALATO € 12

Almond semifreddo, nougat praline, salted caramel
1, 3, 7, 8

PESCA, RICOTTA DOLCE DI BUFALA, MIELE MILLEFIORI € 10

Peach, sweet buffalo ricotta, millefiori honey
1, 3, 7

GELATO ARTIGIANALE € 8

Homemade ice cream
3, 7

GRANITA AL LIMONE € 7

Lemon slush

SORBETTO AL LIMONE € 8

Lemon sorbet

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 "FEVER-TREE" 20cl € 5

PREMIUM INDIAN TONIC, POMPELMO ROSA, 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
25 cl _____ € 7

50 cl _____ € 9

GUINNESS / SPINA
25 cl _____ € 7

50 cl _____ € 9

NASTRO AZZURRO / BOTTIGLIA 33 cl € 6

LIMONCELLO € 6

AMARO € 5

*Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num. 852/04)
*Some product are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num. 852/04)

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 arrostiti, 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, cotta, 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.