



**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 "FEVER-TREE" 20cl € 5

PREMIUM INDIAN TONIC, POMPELMO ROSA,  
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

25 cl € 7

50 cl € 9

GUINNESS / SPINA

25 cl € 7

50 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

CARPACCIO DI POLPO, MISTICANZA  
E AGRUMI € 20

*Octopus carpaccio, mixed salad and citruses*  
3, 14

SAUTÈ AI FRUTTI DI MARE € 25

*Seafood sauté*

14

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

FIORE DI ZUCCHINA, CAPRINO,  
GAMBERO ROSSO € 22

*Zucchini flower, goat cheese, red shrimp*

2, 7

## ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

RICOTTA DI BUFALA AL FORNO, MELANZANA  
ARROSTO, PESTO DI BASILICO € 20

*Baked buffalo ricotta, roasted eggplant, basil pesto*

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*

PROSCIUTTO CRUDO DI NERO CASERTANO,  
FICHI, BURRATA € 22

*Nero Casertano ham, figs, burrata*

7

POLPETTE DI MANZO AL POMODORO  
SAN MARZANO € 20

*Beef and pork meatballs with S.Marzano tomato sauce*

1, 3, 7, 8

PARMIGIANA DI MELANZANE € 18

*Eggplants parmigiana*

7

## PASTA

LINGUINE ALL'ASTICE E  
POMODORINO DEL PIENNOLO € 35

*Pasta with lobster and Piennolo cherry tomatoes*

1, 2

MEZZI PACCHERI AI FRUTTI DI MARE € 30

*Pasta with seafood*

1, 14

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

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

1

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

*Egg tagliolini, black summer truffle, toma irpina cheese*

1, 3, 7

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE € 26

*Pasta with Marchigiana beef and onion stew*

1, 7, 9

RAVIOLI CAPRESI € 24

*Ravioli stuffed with local cheeses and lemon*

*in cherry tomato sauce*

1, 3, 7

## SECONDI / MAIN COURSES

CALAMARO ALLA GRIGLIA, FINOCCHIO,  
OLIO ALLA MENTA € 28

*Grilled squid and fennel with mint oil*

14

SPIGOLA SCOTTATA, ZUCCHINE, SALSA  
OLANDESE AL LIMONE € 30

*Seabass, zucchini, hollandaise sauce with lemon*

3, 4, 7

FRITTURA DI MARE € 28

*Fried fish and prawns*

1, 2, 4, 14

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS,  
FRIGGITELLI E PANNOCCHIE € 35

*Black angus sirloin, green peppers, corn on the cob*

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS  
"MAREZZATURA PREMIUM" € 15/etto

*Black angus tomahawk "premium marble"*

## LE INSALATE / SALADS

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

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

WITH:

### GAMBERI AL VAPORE, FIORDILATTE, CANTALUPO € 20

*Steamed prawns, mozzarella cheese, melon*

### TONNO SCOTTATO, FAGIOLINI, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE € 20

*Tataki seared red tuna, green beans and bittersweet red onions*  
4, 12

### POLLO ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, PANE CROCCANTE ALLE ERBE MEDITERRANEE € 20

*Grilled chicken breast, Parmigiano Reggiano cheese and crusty bread*  
1, 7

## 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,*

### 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*  
1, 7

### 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*  
1, 7

### CIRÙ € 15

*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 € 14

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

### LINDARELLA € 15

*Provola affumicata, salsiccia al finocchietto, patate fritte, olio evo*  
*Smoked provola cheese, fennel sausage, french fries, olive oil*  
1, 7

### 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*  
1, 7

### ZIA PATTY € 15

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

### COSTIERA € 16

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

## 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 DI LIMONE € 7

*Lemon slush*

### SORBETTO AL LIMONE € 8

*Lemon sorbet*