



OHIMA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

LUNCH | DINNER

MENÙ 

LUNCH | DINNER

MENÙ

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...

LUNCH | DINNER

MENÙ

ANTIPASTI STARTERS

POLPETTE AL SUGO € 22

meatballs with tomato sauce, parmigiano reggiano cheese and basil

1, 3, 7, 8

UOVO IN PURGATORIO & TARTUFO NERO € 22

slow cooked egg with tomato sauce, pecorino cheese fondue and black truffle

3, 7

POLPO ARROSTO, PATATE, SALSIA ALLA LUCIANA € 24

grilled octopus, potatoes and "Luciana" sauce with black olives, capers and cherry tomatoes

7

VELLUTATA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO IGP, PECORINO IRPINO, SCAROLINA SALTATA € 20

velouté of "Castelluccio" lentils with pecorino cheese fondue and sautéed escarole

7, 9

DISPENSA PANTRY

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI LOCALI € 28

cheeses and charcuterie selection

7

BURRATA PUGLIESE & PROSCIUTTO CRUDO DI NERO CASERTANO € 22

burrata cheese and nero casertano ham

7

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO ARROSTO CAMELLATO AL MIELE, ZUCCA IN CONSERVA € 22

buffalo mozzarella, roasted ham glazed with honey and pickled pumpkin

7

PASTA

GNOCCHI NAPOLETANI ALLA PESCATORA, GAMBERO ROSSO, POMODORINO DEL PIENNOLO € 32

typical neapolitan pasta with crustaceans and molluscs sauce

1, 2, 4, 14

RAVIOLI DI ZUCCA, CACIOCAVALLO AFFUMICATO, FUNGHI PORCINI € 30

homemade pumpkin ravioli with smoked cheese and porcini mushroom

1, 3, 7

TAGLIOLINI ALL'UOVO, BURRO DI BUFALA, TARUFO NERO € 30

homemade egg tagliolini with buffalo butter and black truffle

1, 3, 7

PENNONI DI GRAGNANO AL RAGU' NAPOLETANO € 28

pasta in neapolitan ragu made with beef, pork and tomato sauce

1, 7

PASTA MISTA, CAVOLFIORRE, SALSICCIA DI MAIALE NERO CASERTANO € 26

mixed pasta with cauliflower and black pork sausage

1

SECONDI / MAIN COURSES

CONTROFILETTO DI AGNELLO AL CAFFE', CAROTA AFFUMICATA, MOSTARDA DI FRUTTA AUTUNNALE € 35

lamb sirloin with coffee rub, smoked carrot and fruit mustard

7, 10

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE, CIME DI RAPA, MELA ANNURCA € 30

slow cooked pork belly, turnips greens and "Annurca" apple

BACCALA' IN UMIDO, OLIVE & CAPPERI € 30

stewed cod in tomato sauce with black olives and capers

4

PESCATO LOCALE, FINFERLI, OLANDESE ALLO ZAFFERANO € 35

locally caught fish with mushroom and saffron hollandaise sauce

3, 4, 7

*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

LE INSALATE / SALADS

LATTUGA ROMANA, MISTICANZA, € 13
CAROTE, POMODORI, FINOCCHI

Lettuce, mixed salad, carrots, mixed tomatoes, fennel

CON / WITH:

PECORINO AFFINATO IN FOGLIE DI NOCE, € 20
PERE E MIELE BIO "GIORGIO POETA"

walnut leaves refined pecorino cheese, pears and organic honey

7,8

POLLO ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO € 22
REGGIANO 24 MESI, PANE CROCCANTE
ALLE ERBE MEDITERRANEE

grilled chicken breast, parmigiano reggiano cheese and crusty bread

1,7

FILETTI DI TONNO ROSSO "ARMATORE", € 22
FAGIOLI BORLOTTI E CIPOLLA ROSSA
IN AGRODOLCE

red tuna fillets in olive oil, beans and bittersweet red onion

4,12

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

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 € 14

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante,
olio evo al peperoncino

S.Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, chilli olive oil

1,7

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

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

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE, € 12
CROCCANTE ALLE NOCCIOLE,
CARMELLO SALATO

almond semifreddo, nougat praline, salted caramel

3,7,8

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 61%, € 12
MANDARINO, RUM

dark chocolate mousse, mandarin and rum

3,7

TORTA DI MELE ANNURCHE, GELATO € 12
ALLA VANIGLIA, CANNELLA

"Annurca" apple pie, vanilla ice cream and cinnamon

1,3,7

RICOTTA DOLCE DI BUFALA, FRUTTI € 12
DI BOSCO, MIELE BIO "GIORGIO POETA"

sweet buffalo ricotta, wild berries and organic honey

1,3,7

*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

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

cl _____ € 7

cl _____ € 10

GUINNESS / SPINA

cl _____ € 7

cl _____ € 10

NASTRO AZZURRO / BOTTIGLIA 33 cl € 6

LIMONCELLO € 5

AMARO € 7

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:

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.

CROSTACEI

Crustaceans and derivatives

proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici e prodotti a base di crostacei.

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.



Aìza, acàla, accòsta
a saluta nosta!

*Raise, lower,
bring: cheers!*





Via Cristoforo Colombo, 17
84017 - Positano (SA)
Tel. 089 811691
www.ohimapositano.it
info@ohimapositano.it

Follow us on

