



OHIMA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

PRIMAVERA
2024



OHIMÀ
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

BENVENUTI
DA OHIMÀ,

LA NOSTRA

OSTERIA POSITANESE,
DOVE L'ESSENZA DEL MEDITERRANEO
SI COMBINA CON

INGREDIENTI FRESCI
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 FA' A MAMMÀ

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 path that will reveal itself little by little, dish by dish.
Get carried away in an unforgettable experience
between new discoveries and memories of childhood.*

MENÙ DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE

Tasting menù 5 surprise courses

90.

CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI

With wine pairing 3 glasses

130.

CON ABBINAMENTO VINI 5 CALICI

With wine pairing 5 glasses

150.



ANTIPASTI

Starters

Astice grigliato, primizie di stagione, salsa olandese

Grilled lobster, spring vegetables and hollandaise sauce

2, 3, 7

30.

Filetto di sgombro marinato, arancia, zenzero

Marinated mackerel, orange and ginger

4, 12

24.

**L'uovo d'oro croccante, asparagi,
pecorino "L'Infossato" affinato in fieno**

Crispy organic egg, asparagus and hay refined pecorino

1, 3, 7, 8

22.

**Tartare di marchigiana del Sannio,
mandorla di Toritto, tartufo primaverile**

Beef tartare, almond and spring truffle

3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

26.

**Polpette di agnello laticauda,
formaggio "Il Cremoso" con latte di bufala, pepe di Sichuan**

Lamb meatballs, buffalo cheese fondue and Sichuan pepper

1, 3, 7

24.



PRIMI

Main courses

Mafalde di Gragnano “Pastificio Gentile” alla genovese di baccalà e cipollotto Nocerino

Pasta with codfish and spring onion ragù

1, 4, 9

30.

Lumachine di Gragnano “Pastificio Gentile” con seppie, piselli e mozzarella di bufala Campana

Pasta with cuttlefish, peas and buffalo mozzarella

1, 7, 9, 14

32.

Riso magnum “Hera nei Campi” alla pescatora

Tempo di cottura min. 18 minuti

Seafood Risotto | Cooking time 18 minutes minimum

2, 4, 7, 9, 14

38.

Tagliatelle all’uovo fatte in casa con carciofo violetto di Castellammare e tartufo primaverile

Homemade tagliatelle with artichoke and spring truffle

1, 3, 7

32.

Tortelli fatti in casa ripieni di coniglio all’Ischitana, olive Caiazzane e pinoli

Homemade tortelli stuffed with rabbit ragù, olives and pine nuts

1, 3, 7, 9

35.

COVER CHARGE: 3.



SECONDI

Second courses

**Ricciola scottata, lattughino alla brace,
pane fritto e salsa alle alici di Cetara**

Seared amberjack, grilled lettuce, fried bread and anchovies sauce

1, 4, 7, 12

35.

Filetto di baccalà, piselli, caviale e beurre blanc

Codfish, peas, caviar and beurre blanc

4, 7, 12

35.

**Carciofo violetto di Castellammare ripieno di fave,
patate e Parmigiano Reggiano “Valserena” oltre 30 mesi**

Stuffed artichoke with fava beans, potatoes and Parmigiano Reggiano

7, 9

28.

**Variazione di agnello laticauda,
carota affumicata e senape gialla**

Lamb, smoked carrot and yellow mustard

7, 9, 10

40.

**Wagyu italiano “Ca’ Negra”, porro bruciato,
patata al tartufo e jus al bourbon**

Italian wagyu beef, burned leek, truffled potato and bourbon jus

7, 9

60.



PIZZA

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte di Agerola, olio evo, basilico

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, olive oil

1, 7

15.

MARINARA

Pomodoro S.Marzano, aglio, origano di montagna, olio evo

Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil

1

13.

NAPOLETANA

Pomodoro S.Marzano, aglio, origano di montagna,
alici di Cetara, olive Gaiazzane, olio evo

Tomato sauce, anchovies, black olives, garlic, oregano, olive oil

1, 4, 12

16.

COSACCA

Pomodoro S.Marzano, pecorino "Il Calcagno",
concentrato di Pomodorino del Piennolo, olio evo

Tomato sauce, pecorino, cherry tomatoes cream, olive oil

1, 7

15.

BUFALINA

Pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala Campana,
olio evo, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil, olive oil

1, 7

18.



PIZZA

LE GOURMET

VIA DEI CORALLI

**Pesto di basilico, stracciata di bufala,
culatello di maiale rosa del Sannio,
battuto di Pomodorino del Piennolo, olio evo**

Basil pesto, buffalo stracciata cheese, Culatello ham, Piennolo cherry tomatoes tartare, olive oil

1, 7

22.

LA SCALINATELLA

**Fiordilatte di Agerola, genovese Napoletana,
Pecorino "Il Calcagno", olio evo, basilico**

Mozzarella, beef and onion ragù, pecorino, olive oil, fresh basil

1, 7, 9

22.

VIALE PASITEA

**Mozzarella di bufala Campana,
pancetta di maiale nero Casertano,
blu di bufala, confettura di Albicocca Pellecchiella
del Vesuvio, olio evo, basilico**

Buffalo mozzarella, italian bacon, buffalo blu cheese, apricot jam, olive oil, fresh basil

1, 7

22.



SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese selection

“Il Cremoso” con latte di bufala - Casa Madaio

“Il Blu” con latte di bufala - Casa Madaio

“L’Infossato” con latte di pecora - Casa Madaio

“Il Calcagno” con latte di pecora - Casa Madaio

“Parmigiano Reggiano” oltre 30 mesi con latte
Solo di Bruna - Az. Agricola Valsarena

25.

Con selezione di confetture e mieli biologici

With organic honey and jam selection

30.



DOLCI

Desserts

Semifreddo alla mandorla di Toritto, cioccolato Guanaja 41% e amaretti

Almond semifreddo, milk chocolate and amaretti biscuits

3, 7, 8

15.

Torta caprese al limone della Costiera con gelato al limoncello

Lemon caprese cake with limoncello ice - cream

1, 3, 7, 8

12.

Frolla al cacao, ganache al fondente Caraibe 66%, lamponi e meringa all'italiana

Cocoa tart, dark chocolate ganache, raspberries and italian meringue

1, 3, 7, 8

15.

Millefoglie con chantilly alla vaniglia, namelaka al cioccolato bianco e fragole fresche

Millefeuille with vanilla chantilly cream, white chocolate namelaka and strawberries

1, 3, 7

12.

Sorbetto al Bellini, carpaccio di pesca gialla e melissa

Bellini sorbet, marinated peach carpaccio and lemon balm

12

12.

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:

We inform customers (pursuant to Reg. EU 1169/2011) that products containing the ALLERGENS listed below are used in their premises:

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 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, 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.

At each dish you will find the number representing the allergens present, according to the legend above. In addition, the accidental presence of other allergens not present among the ingredients but which may have come into contact during the preparation cannot be excluded. We invite you for any need to contact the room staff for more detailed information and to be guided in the safest choice for your health.

***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)*