



**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

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: latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

# REGISTER OF ALLERGENS

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

## 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 SO<sub>2</sub> 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)*