



**OHIMA**  
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

**PRIMAVERA**

**2024**



**OHIMA**  
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

**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.*



# ANTIPASTI

## *Starters*

### **Polpo verace, carpaccio di carciofo violetto di Castellammare e citronette al sesamo**

*Octopus with artichoke carpaccio and sesame citronette*

*11, 14*

---

**25.**

### **Crudo di mare**

**Ceviche di ricciola, gambero rosso con arancia e zenzero, ostrica al gin tonic**

*Amberjack ceviche, raw red shrimp with orange and ginger, oyster with gin tonic granita*

*2, 4, 12, 14*

---

**30.**

### **Tempura di mazzancolle e baccalà**

*Prawns and codfish tempura*

*1, 2, 3, 4, 6, 10, 12*

---

**25.**

### **Vitello tonnato**

*Veal in tuna sauce with capers and pickles*

*3, 4, 12*

---

**22.**

### **Polpette napoletane al sugo**

*Neapolitan meatballs with tomato sauce, Parmigiano Reggiano cheese and basil*

*1, 3, 7*

---

**22.**

COVER CHARGE: 3.



# INSALATE & BOWLS

## *Salads & bowls*

**Fresella di grano duro, tonnetto del Mediterraneo in olio evo,  
pomodorini, capperi e cipolla rossa marinata**

*Frisella bread with tuna in olive oil, cherry tomatoes, capers and pickled red onion*

1, 4, 9, 12

---

18.

**Cous cous allo zafferano, insalatina di mare,  
Pomodorino del Piennolo confit e mandorla di Toritto**

*Saffron cous cous, seafood salad, semi-dry Piennolo cherry tomatoes and almonds*

1, 2, 8, 14

---

24.

**Riso ebano, ventresca di salmone affumicato,  
avocado siciliano bio e stracciata di bufala**

*Black rice with smoked salmon, organic avocado and buffalo stracciata*

4, 7

---

24.

**Mozzarella di bufala Campana, selezione di pomodori locali  
e gazpacho mediterraneo**

*Buffalo mozzarella, selection of local tomatoes and mediterranean gazpacho*

7

---

18.

## **Caesar Salad**

**Lattuga, pollo grigliato, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 30 mesi, salsa Caesar**  
*Lettuce, roasted chicken breast, croutons, Parmigiano Reggiano, home made Caesar dressing*

1, 4, 7

---

22.

COVER CHARGE: 3.



# PASTA

## Linguine di Gragnano all'astice, Pomodorino del Piennolo e lime

*Linguine with lobster, Piennolo cherry tomatoes and lime*

*1, 2, 9*

---

38.

## Scialatielli ai frutti di mare, agretti e datterino giallo

*Scialatielli with seafood, agretti and yellow cherry tomatoes*

*1, 3, 14*

---

32.

## Ravioli alla caprese

*Homemade ravioli stuffed with local cheeses and lemon in cherry tomato sauce*

*1, 3, 7*

---

24.

## Gnocchetti di patate alla Nerano

*Potatoes gnocchi with zucchini and caciocavallo cheese*

*1, 3, 7*

---

24.

## Mafalde di Gragnano al ragù di polpette e ricotta di fuscella

*Mafalde pasta with meatballs ragù and ricotta cheese*

*1, 3, 7*

---

26.



# GRIGLIA & SANDWICHES

## *Grill & sandwiches*

### Grigliata mista di pesce

*Mixed grilled fish*

2, 4, 14

---

40.

### Lobster roll

Astice, maionese, cuore di sedano, lattuga, erba cipollina. Servito con patatine fritte

*Bun with lobster, mayonnaise, celery, lettuce, chives. Served with french fries*

1, 2, 3, 7, 9

---

25.

### Entrecote di scottona del Sannio, carciofo violetto di Castellammare, patate novelle e chimichurri

*Beef sirloin, artichoke, potatoes and chimichurri sauce*

---

35.

### Polletto ruspante alla diavola, verdure saltate alla soia e salsa tzatziki

*Spicy roast chicken, soy stir-fried vegetables and tzatziki sauce*

6, 7, 12

---

28.

### Cheeseburger

Hamburger di scottona "Selezione Buonanno", caciocavallo,  
pomodoro Sorrentino, lattuga, ketchup di datterino giallo. Servito con patatine fritte.

*Bun with beef hamburger, cheese, tomato, lettuce, yellow tomatoes ketchup. Served with french fries*

1, 7, 12

---

22.

COVER CHARGE: 3.



# PIZZA

## LE TRADIZIONALI

*Traditionals*

### 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 Caiazzane, 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.

COVER CHARGE: 3.



# PIZZA

## LE CLASSICHE

### *Classics*

#### DIAVOLA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte di Agerola, spianata piccante Calabrese, olio evo, basilico

*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh basil, olive oil*

1, 7

18.

#### CAPRICCIOSA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame  
Napoletano, funghi champignon, olive Caiazzane, olio evo, basilico

*Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives, mushrooms, salami, fresh basil, olive oil*

1, 7, 12

20.

#### CAPRESE

Base focaccia, pomodoro Sorrentino, mozzarella di bufala Campana,  
origano di montagna, olio evo, basilico

*Focaccia with fresh tomato, buffalo mozzarella, oregano, fresh basil, olive oil*

1, 7

20.

#### MMESCA...FRANCESCA

Fiordilatte di Agerola, verdure miste di stagione, olio evo, basilico

*Mozzarella, seasonal vegetables, fresh basil, olive oil*

1, 7

18.

#### CLARETTA

Base focaccia, prosciutto Crudo di Parma, rucola,  
scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodorini, olio evo

*Focaccia with rocket salad, cherry tomatoes, Parma ham, Parmigiano Reggiano, olive oil*

1

20.

#### CALZONE

Pomodoro S.Marzano, ricotta di fuscella, fiordilatte di Agerola, salame Napoletano

*Calzone stuffed with tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, salami*

1, 7

20.

COVER CHARGE: 3.





# PIZZA

## LE GOURMET

*Gourmet*

### A MANO LIBERA

A scelta del pizzaiolo

*Special surprise pizza*

---

20.

### LINDARELLA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte di Agerola,  
parmigiana di melanzane, fonduta di Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico

*Tomato sauce, mozzarella, eggplant, Parmigiano Reggiano fondue, fresh basil, olive oil*

1,7

---

20.

### NERANO

Crema di zucchini, fiordilatte di Agerola, zucchini fritte,  
Provolone del Monaco, olio evo, basilico

*Zucchini cream, mozzarella, fried zucchini, Provolone del Monaco, fresh basil, olive oil*

1,7

---

20.

### IOLANDELLA

Fiordilatte di Agerola, pancetta di maiale rosa del Sannio,  
pomodorino giallo, Provolone del Monaco, olio evo, basilico

*Mozzarella, italian bacon, yellow cherry tomatoes, Provolone del Monaco, olive oil, fresh basil*

1,7

---

20.

### CIRÙ

Fiordilatte di Agerola, pomodorini, melanzane,  
pecorino "Il Calcagno", salsiccia al finocchietto, olio evo, basilico

*Mozzarella, cherry tomatoes, eggplant, pecorino, sausage, olive oil, fresh basil*

1,7

---

20.

COVER CHARGE: 3.



# 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.**

**Tiramisù al caffè espresso Napoletano**

*Neapolitan espresso tiramisù*

1, 3, 7

---

**12.**

**Babà al rum, chantilly e frutta fresca di stagione**

*Rum baba with chantilly cream and seasonal fresh fruits*

1, 3, 7

---

**12.**

**Sorbetto al Bellini, carpaccio di pesca gialla e melissa**

*Bellini sorbet, marinated peach carpaccio with lemon balm*

12

---

**12.**

COVER CHARGE: 3.

# 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: lattitolo. (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 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, fasolario, garagolo, lumachina, 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)*