



OHIMA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

ESTATE

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 high-quality ingredients for an emotional journey through the flavors and culinary traditions of the Amalfi Coast. Sit back and allow yourself to be immersed in a remarkable dining experience marked by a sincere and hospitable food/wine itinerary which aims to not shock with effects, but to be remembered as the beautiful cornerstone of your trip to Positano.



ANTIPASTI

Starters

Alici marinate, timo e agrumi della Costiera

Salt-cured anchovies marinated in olive oil with thyme, citrus peel, and garlic

4

18.

Fiori di zucchine ripieni di ricotta, basilico e limone

Zucchini flowers stuffed with ricotta, basil and lemon

1, 7

20.

Polpette di melanzane, ristretto di pomodoro, cacioricotta del Cilento

Eggplant plant-based meatballs with tomato sauce and cacioricotta cheese

1, 3, 7

20.

Totani e patate alla Praianese

Sautéed squid with burst cherry tomatoes mixed with fried fingerling potatoes and parsley

14

25.



INSALATE & BOWLS

Salads & bowls

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

Buffalo mozzarella, selection of local tomatoes, and mediterranean gazpacho

7

18.

Polpo al vapore, rucola, Provolone del Monaco

Steamed octopus with arugula and Provolone del Monaco cheese

7, 14

25.

Caesar Salad

Lattuga, pollo grigliato, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 30 mesi, salsa Caesar

Lettuce, roasted chicken breast, croutons, and aged Parmigiano Reggiano with homemade Caesar dressing

1, 4, 7

22.

Riso ebano, ventresca di salmone affumicato e avocado

Black rice with smoked salmon and avocado

4

25.

COVER CHARGE: 3.



PASTA

"Pignatiello" di gnocchi alla sorrentina

Potato gnocchi in a terracotta dish with tomato sauce, mozzarella, and basil

1, 3, 7

22.

Candele corte di Gragnano al ragù di polpette e ricotta di fuscella

Candele pasta with meatball ragù and ricotta cheese

1, 3, 7

26.

Caserecce integrali, melanzane, pomodorino del piennolo confit, pesto di basilico

Whole-grain pasta with eggplant, semi-dry cherry tomatoes, and basil pesto

1, 7

24.

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci

Spaghetti with clams

1, 14

30.

Tagliolini alla Nerano, crudo di gambero rosso e fiori di zucchine

Homemade pasta with red prawns, zucchini, basil, and a red prawn tartare garnish

1, 2, 3, 7

32.

COVER CHARGE: 3.



GRIGLIA & SANDWICHES

Grill & sandwiches

Ohimà burger

Hamburger di scottona, provola affumicata,

zucchine grigliate, ketchup di datterino giallo. Servito con patatine fritte.

Hamburger with beef patty, smoked provola cheese, tomato, and yellow tomatoe ketchup. Served with french fries

1, 7, 12

22.

Pollo ruspante alla diavola, peperoni arrosto, capperi e olive

Spicy roast chicken, peppers, capers, and olives

12

28.

Lobster roll

Astice grigliato, maionese al lime, cuore di sedano, lattuga baby, erba cipollina. Servito con patatine fritte

Lobster roll in a brioche bun, with lime mayonnaise, celery, lettuce, and chives. Served with french fries

1, 2, 3, 7, 9

28.

Pescato del giorno alla griglia, zucchine alla scapece, olio alla menta

Grilled catch of the day, with fried zucchini tossed in vinegar and mint

4, 12

35.

COVER CHARGE: 3.



PIZZA

LE TRADIZIONALI

Traditionals

MARGHERITA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte, olio evo, basilico

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, and olive oil

1, 7

15.

MARINARA

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

Tomato sauce, garlic, oregano, and 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, and olive oil

1, 4, 12

16.

COSACCA

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

Tomato sauce, pecorino, cherry tomato puree, and olive oil

1, 7

15.

BUFALINA

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

Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil, and olive oil

1, 7

18.

LA COLLINETTA

Pomodori di Sorrento, mozzarella di bufala Campana,
zest di limone, Provolone del Monaco, olio evo

Fresh tomato, buffalo mozzarella, lemon zest, provolone cheese, and olive oil

1, 7

20.

COVER CHARGE: 3.



PIZZA

LE CLASSICHE

Classics

DIAVOLA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte, spianata piccante Calabrese, olio evo, basilico
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh basil, and olive oil | 1, 7

18.

CAPRICCIOSA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, salame
Napoletano, funghi champignon, olive Caiazzane, olio evo, basilico
Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives, mushrooms, salami, fresh basil, and 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, and olive oil | 1, 7

20.

MMESCA..FRANCESCA

Fiordilatte, verdure miste di stagione, olio evo, basilico
Mozzarella, seasonal vegetables, fresh basil, and olive oil | 1, 7

18.

CLARETTA

Base focaccia, prosciutto crudo di Parma, rucola,
scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodorini, olio evo
Focaccia with arugula salad, cherry tomatoes, Parma ham, Parmigiano Reggiano, and olive oil | 1

20.

4 FORMAGGI

Fiordilatte, provola di Agerola, blu di bufala, Provolone del Monaco
Mozzarella, smoked provola, blue cheese, and provolone cheese | 1, 7

20.

GIULIETTA

Fiordilatte, pepe, pecorino Bagnolese, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio evo
Mozzarella, black pepper, pecorino cheese, Parmigiano Reggiano, and olive oil | 1, 7

18.

SUD

Passata di pomodorino giallo Corbarino, fiordilatte, nduja, olio evo
Yellow tomato sauce, mozzarella, nduja salami spread, and olive oil | 1, 7

20.

COVER CHARGE: 3.



PIZZA

LE GOURMET

Gourmet

PARADISO

Crema di pistacchio, fiordilatte, stracciata di bufala Campana, mortadella di Bologna, granella di pistacchio

Pistachio cream, mozzarella, buffalo stracciatella, and mortadella | 1, 7, 8

22.

LINDARELLA

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

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, Parmigiano Reggiano fondue, fresh basil, and olive oil | 1, 7

20.

NERANO

Crema di zucchine, fiordilatte, zucchine fritte, Provolone del Monaco, olio evo, basilico

Zucchini cream, mozzarella, fried zucchini, Provolone del Monaco, fresh basil, and olive oil | 1, 7

20.

IOLANDELLA

Fiordilatte, 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, and fresh basil | 1, 7

20.

CIRÙ

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

Mozzarella, cherry tomatoes, eggplant, pecorino, sausage, olive oil, and fresh basil | 1, 7

20.

IL MIO AMICO CHEF

Ragù di pomodoro S.Marzano, polpette di Marchigiana, fiordilatte, fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio evo

Tomato ragù, meatballs, mozzarella, Parmigiano Reggiano fondue, and olive oil | 1, 7

22.

OHIMA'

Pancetta di maiale Nero Casertano, provola di Agerola, cipolle di Tropea, olio evo

Bacon, smoked provola, onion, and olive oil | 1, 7

18.

COVER CHARGE: 3.



DOLCI

Desserts

Torta caprese al limone della Costiera con gelato al limoncello

Lemon caprese cake with limoncello sorbet

1, 3, 7, 8

12.

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly alla vaniglia e frutti di bosco

Wildberry tart with chantilly cream

1, 3, 7

12.

Tiramisù al caffè espresso Napoletano

Neapolitan espresso tiramisù

1, 3, 7

12.

Sorbetto all'anguria e lime

Watermelon sorbet

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: 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, fasolaro, 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)*