



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

Primavera

2025

Benvenuti da Ohima',

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.

Welcome to Ohimà, 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.

Menù degustazione

Tasting menu

Tradizione di Ohima'

Entrée di benvenuto

Welcome Entrée

Polpette napoletane al sugo

Neapolitan meatballs with tomato sauce, Parmigiano Reggiano, and basil

Candele di Gragnano alla genovese

Pasta with beef and onion stew, Pecorino Romano, and black pepper

Ravioli alla caprese

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

Stoccafisso e patate

Codfish and potatoes stewed in tomato sauce

Pre dessert

Caprese al limone

Lemon caprese cake with limoncello sorbet

Piccola pasticceria

Petit fours

Fai fa' a mamma'

5 portate a sorpresa

**Lasciati trasportare in un'indimenticabile esperienza
di gusto tra nuove scoperte e ricordi di infanzia.**

Get carried away in an unforgettable experience between new
discoveries and childhood memories,

3 vini in abbinamento

With wine pairing 3 glasses

5 vini in abbinamento

With wine pairing 5 glasses

I menu degustazione sono serviti unicamente per tutto il tavolo.
Sarà cura dei commensali comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Antipasti

Starters

Polpo verace

con hummus di fave, cicoria, sciuscillone crusco
Grilled octopus with fava beans hummus, chicory, and crusco pepper
11, 14

Palamita alla pizzaiola

con aglio fresco, origano, sfusato amalfitano
Seared bonito with “pizzaiola” sauce, oregano, and lemon
4, 7

Tartare di bufalo

con carciofo violetto, lardo di montagna, Parmigiano Reggiano
vacche rosse 24 mesi
Buffalo tartare with artichoke, mountain lard, and Parmigiano
Reggiano 24 month aged
7, 10

Zuppetta di cipollotti

con uovo di campagna bio, tartufo nero, pane croccante
Spring onion soup with organic egg, black truffle, and croutons crumble
1, 3, 7

Primi

First Courses

Riso Magnum “Hera nei campi”

con gambero rosso, alga spirulina, passion fruit siciliano bio
Risotto with southern Italian rice, red shrimps, spirulina algae,
and organic passion fruit

2, 7, 9

Bottone lardiato

con rana pescatrice, lardo di montagna, pomodorino del Piennolo
Homemade ravioli stuffed with monkfish and lemon, mountain lard,
and Piennolo cherry tomatoes

1, 3, 4

Tagliatelle di semola fatte in casa

con ragù bianco di agnello, tartufo nero, Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi
Homemade tagliatelle with lamb ragù, black truffle, and Parmigiano Reggiano fondue

1, 7, 9

Tubetti “Cas e ova”

con pecorino canestrato, uovo di campagna bio, carciofo violetto
Pasta with carbonara cream, pecorino, and artichoke

1, 3, 7

Secondi

Main Courses

Zuppa di pesce

con spigola, rana pescatrice, mazzancolle, calamaro, vongole
Fish soup with sea bass, monkfish, shrimps, squid, clams,
and Piennolo cherry tomatoes

2, 4, 14

Capocollo di suino Vecchio Senese

con topinambur, pak choi, ketchup di albicocca
Sous-vide pork neck with Jerusalem artichoke, pak choi, and apricot ketchup

7, 9

Controfiletto di agnello

con patate, tartufo nero, funghi shiitake
Lamb striploin with potatoes purée, black truffle, and shiitake mushrooms

7, 9

Entrecôte di Simmenthal

con chimichurri, sale affumicato
Beef entrecôte with chimichurri and smoked salt

Pizze

Le classiche

Margherita

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olio evo, basilico

Tomato sauce, mozzarella, olive oil, and fresh basil

1, 7

Bufalina

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., olio evo, basilico

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

1, 7

Marinara

pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio evo

Tomato sauce, oregano, garlic, and olive oil

1

Napoletana

pomodoro San Marzano, olive nere, alici di Cetara, origano, aglio, olio evo

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

1, 4

Pizze

Le Gourmet

Diavola secondo Ohima'

ragù napoletano, nduja calabra, stracciata di bufala,
pestato di basilico, olio evo
Neapolitan meat ragù, nduja salami, buffalo stracciata,
basil pesto, and olive oil

1, 7, 9

Omaggio a “Le Campestre”

fiordilatte, pepe, conciato romano, carciofini sott'olio, confettura
di albicocca pellecchiella del Vesuvio, olio evo, basilico
Mozzarella, black pepper, “conciato romano” pecorino, artichokes
in oil, Vesuvio apricot jam, olive oil, and fresh basil

1, 7

Cetarese

fiordilatte, cipolla caramellata, filetti di tonnetto del
Mediterraneo, rucola, zest di arancia, olio evo
Mozzarella, caramelized onion, tuna fillets in oil, arugula,
orange zest, and olive oil

1, 4, 7

Nero Pregiato

vellutata di pomodorino giallo del Piennolo, fiordilatte,
lardo di nero casertano, tartufo nero, olio evo
Yellow cherry tomatoes sauce, mozzarella, black pork lard,
black truffle, and olive oil

1, 7

Dolci

Desserts

Lemon coast

con frolla al burro, lemon curd, meringa italiana

Lemon tart with italian meringue

1, 3, 7

Bignè craquelin al tiramisù

con gelato al caffè, namelaka al mascarpone, vaniglia

Tiramisù craquelin with coffee ice-cream, mascarpone cheese, and vanilla

1, 3, 7

Torta Sacher

con caraibe 66% fondente, albicocca pellecchiella del Vesuvio, chantilly

Sacher cake with dark chocolate, Vesuvio apricot, chantilly cream

1, 3, 7

Sorbetto alla pesca bianca

White peach sorbet

1, 3, 7