



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

# 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.

# I piatti della tradizione

## **Polpette napoletane al sugo**

Neapolitan meatballs with tomato sauce,  
Parmigiano Reggiano, and basil

1, 3, 7

## **Candele di Gragnano alla genovese**

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

1, 7, 9

## **Ravioli alla caprese**

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

1, 3, 7

## **Stoccafisso e patate**

Codfish and potatoes stewed in tomato sauce

4

## **Caprese al limone**

Lemon caprese cake with limoncello sorbet

1, 3, 7, 8

# La selezione

## Our selection

**Mozzarella di bufala campana D.O.P. (125 g)**  
Masseria del Guacchio, Paestum

7

**Burrata (125 g)**  
Casa Madaio, Eboli

7

**Degustazione di formaggi con fichi bianchi del Cilento**  
Casa Madaio, Eboli - Santomiele, Prignano

7

**Prosciutto crudo San Daniele**  
D.O.P. 24 mesi

**Selezione di pomodori locali**  
con olio evo Cilento D.O.P., origano e basilico

**Verdure di stagione biologiche**  
Az. Agricola PositanoBio

# Antipasti

## Starters

### **Ricciola marinata agli agrumi**

con arancia sanguinello, capperi, cipolla rossa in agrodolce  
Citruses cured amberjack with red orange, capers, and pickled onion

4, 12

### **Polpo e patate**

con olive caiazzane, pomodorini confit, semi di finocchietto  
Octopus and potatoes salad with olives, semi-dried tomatoes, and fennel seeds

14

### **Carpaccio di manzo**

con rucola, Parmigiano Reggiano, aceto balsamico  
Beef carpaccio with arugula, Parmigiano Reggiano, and balsamic vinegar

### **Fiori di zucchine**

con ricotta di pecora, datterino giallo, basilico  
Zucchini flowers stuffed with sheep ricotta, yellow tomatoes coulis, and basil

7

### **Frittura di calamari**

con maionese al lime  
Fried squid with lime mayonnaise

3, 14

# Insalate

## Salads

### Caesar salad

con lattuga, pollo alla griglia, crostini di pane, Parmigiano Reggiano,  
pancetta croccante, salsa Caesar

Lettuce, roasted chicken breast, croutons, Parmigiano Reggiano, bacon,  
homemade Caesar dressing

1, 4, 7

### Fit bowl

con riso ebano, ventresca di salmone affumicato, avocado bio, uova,  
pomodorini, semi misti

Black rice, smoked salmon, organic avocado, eggs, tomatoes, and mixed seeds

3, 4

### Primavera

con songino, caciottina di bufala, mela verde, mandorle, miele millefiori di montagna  
Songino salad, buffalo ricotta, green apple, almonds, and mountain wildflower honey

7, 8

### Mista

con misticanza, pomodori, carote, finocchi

Mixed salad, tomatoes, carrots, and fennels

# Pasta fresca fatta in casa

## Homemade fresh pasta

### **Paccheri all'astice**

con pomodorino del piennolo

Paccheri with lobster and piennolo cherry tomatoes

1, 2

### **Spaghetto quadrato alle vongole veraci**

con sfusato amalfitano e bottarga

Spaghetti with clams, lemon, and bottarga

1, 4, 14

### **Cannelloni di Mamma Concetta**

con ragù di manzo, ricotta, ristretto di San Marzano

Cannelloni stuffed with beef ragù, ricotta cheese, and tomato sauce

1, 3, 7, 9

### **Tagliatelle cacio e pepe**

con fave e pancetta

Tagliatelle cacio e pepe with fava beans, and bacon

1, 7

# Griglia e panini

## Grill and burgers

### **Spigola alla griglia**

con patate e salsa all'acqua pazza

Grilled sea bass with potatoes and "acqua pazza" sauce

4

### **Pollo alla cacciatora**

con funghi e peperone "Sciuscillone" crusco

Chicken cacciatore with mushrooms and crusco peppers

9

### **Lobster roll**

con lattuga baby, julienne di sedano, maionese al lime, erba cipollina.

Servito con patatine fritte

Lobster roll with baby lettuce, celery, lime mayonnaise, and chives.

Served with French fries

1, 2, 3, 7, 9

### **Queen Violet**

bun con hamburger di manzo, carciofo violetto, brie, pancetta,

coleslaw di cavolo viola, salsa aioli. Servito con patatine fritte

Hamburger with beef patty, artichoke, brie cheese, bacon, coleslaw, and aioli sauce.

Served with French fries

1, 3, 7



# Pizze

## **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

## **Diavola**

pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, olio evo, basilico  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olive oil, and fresh basil

1, 7

# Pizze

## Capricciosa

pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, salame napoletano, champignon,  
olive nere, olio evo, basilico

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

1, 7

## Pancetta e cipolla

fiordilatte, pancetta di maiale nero, cipolla di Montoro, olio evo

Mozzarella, bacon, onion, and olive oil

1, 7

## 4 formaggi

fiordilatte, provola affumicata, blu di bufala, provolone del monaco

Mozzarella, smoked provola, buffalo blue cheese, and provolone del monaco

1, 7

## Positano

base focaccia con rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano,  
prosciutto crudo di Parma, olio evo

Focaccia with arugula, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, Parma ham, and olive oil

1, 7

## Caprese

base focaccia con pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala campana D.O.P.,  
origano, olio evo, basilico

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

1, 7

# Pizze

## Claretta

mozzarella di bufala D.O.P., zest di limone, prosciutto crudo di Parma, olio evo  
Buffalo mozzarella, lemon zest, Parma ham, and olive oil

1, 7

## Cirù

pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia di maiale nero, melanzane, olio evo, basilico  
Tomato sauce, mozzarella, sausage, eggplant, olive oil, and fresh basil

1, 7

## 'Mmesca... Francesca

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive nere, verdure miste di stagione, olio evo, basilico  
Tomato sauce, mozzarella, black olives, mixed vegetables, olive oil, and fresh basil

1, 7

## Lindarella

fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio, stracciata di bufala, olio evo  
Mozzarella, mortadella, pistachio, buffalo stracciata, and olive oil

1, 7, 8

## Iolandella

fiordilatte, pomodorini gialli, pancetta di maiale nero, provolone del monaco,  
olio evo, basilico  
Mozzarella, yellow cherry tomatoes, bacon, provolone del monaco, olive oil, and fresh basil

1, 7

# Dolci

## Desserts

### **Delizia al limone**

Traditional lemon delight

1, 3, 7

### **Biancomangiare**

con mandorle e caramello salato

Blancmange with almonds and salted caramel

7, 8

### **Fragole e cioccolato**

crumble al cacao, cremoso al cioccolato bianco, fragole marinate  
agli agrumi, meringa al lime

Cocoa crumble, white chocolate cream, citrus marinated strawberries,  
and lime meringue

1, 3, 7

### **Pastiera napoletana**

Neapolitan Easter pie with ricotta cheese, wheat, candied fruit,  
and custard cream

1, 3, 7

### **Sorbetto alla pesca bianca**

White peach sorbet