



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

Estate

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.

Fai fa' a mamma'

Menù degustazione

Tasting menu

Entrée

Tartare di ricciola, gazpacho di frutti rossi, capperi
Amberjack tartare, tomato and red fruit gazpacho, and capers

Alici ripiene, provola affumicata, cipolla agrodolce
Fried anchovies stuffed with smoked provola, lemon, and pickled red onion

Mista "Mancini", crostacei, frutti di mare, verbena
Short pasta with fish sauce, seafood, raw shellfish, and verbena oil

Baccalà alla brace, scarola, tapenade
Grilled codfish, sautéed scarola with garlic, oil and chilli, olive tapenade, and capers

Pre dessert

Mousse al cioccolato fondente, lamponi, fior di sale
Dark chocolate mousse with raspberry jam and salt maldon

Petit fours

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.

Tasting menus are served exclusively for the entire table.
Guests are kindly requested to inform the dining staff of any allergies or intolerances.

Antipasti

Starters

Tartare di ricciola, gazpacho di frutti rossi, capperi

Amberjack tartare, tomato and red fruit gazpacho, and capers

4

Astice, jamon, melone cantalupo

Grilled lobster, jamon serrano, marinated melon, and lobster mayonnaise

2, 3

Alici ripiene, provola affumicata, cipolla agrodolce

Fried anchovies stuffed with smoked provola, lemon,
and pickled red onions

1, 3, 4, 7, 12

Carpaccio di “duchessa di Wolf”, burrata, fichi, mandorle

Beef carpaccio, burrata, figs, and almonds

3, 7, 8

Papaccella ‘mbuttunat

Baked pepper filled with capers and olives,
and Provolone del Monaco fondue

1, 3, 7, 9

Primi

First Courses

Mista “Mancini”, crostacei, frutti di mare, verbena

Short pasta with fish and seafood sauce, raw shrimps, and verbena oil

1, 2, 4, 6, 9, 10, 14

Tagliolini all'uovo, astice, pomodorini del Vesuvio arrosto

Homemade egg tagliolini with lobster and roasted tomatoes from Vesuvio

1, 2, 3

Capellini, limone, burro, alici

Thin spaghetti with lemon, butter, and anchovies

1, 4, 6, 7, 10

Agnolotti patate e Provolone del Monaco, ragù di agnello, tartufo nero estivo

Homemade agnolotti stuffed with potatoes and Provolone del Monaco,
lamb ragù, and summer black truffle

1, 3, 7, 9

Ravioli alla caprese

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

1, 3, 7

Secondi

Main Courses

Baccalà alla brace, scarola, tapenade

Grilled codfish, escarole sautéed with oil, garlic and chilli,
and olive and capers tapenade

4

Zuppa del Borgo con pesci di scoglio, crostacei, frutti di mare

Fish soup with shellfish and seafood

2, 4, 14

Filetto di Frisona, pepe verde, tartufo nero estivo

Beef tenderloin, green pepper sauce and summer black truffle

7, 9, 12

Galletto laccato alla teriyaki, peperoni arrosto, cipollotto

Free range chicken glazed with teriyaki sauce, roasted peppers and spring onion

1, 6, 7, 9

Parmigiana di Nonna Iolanda

Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella,
Parmigiano Reggiano, and basil

7

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

5 formaggi

fiordilatte, provola affumicata, blu di bufala, Provolone del Monaco, conciato romano
Mozzarella, smoked provola, buffalo blue cheese, Provolone del Monaco,
and “conciato romano” pecorino cheese

1, 7

Pizze

Le Gourmet

Nerano

crema di zucchini, mozzarella di bufala, zucchini fritte,
Provolone del Monaco, olio evo, basilico
Zucchini cream, buffalo mozzarella, fried zucchini,
Provolone del Monaco, olive oil, and fresh basil

1, 7

Parmigiana

pomodoro San Marzano, provola affumicata, melanzane fritte,
fonduta di Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico
Tomato sauce, smoked provola, fried eggplant,
Parmigiano Reggiano fondue, olive oil, and fresh basil

1, 7

Pescatora

pomodoro San Marzano, pomodorini del piennolo del Vesuvio,
calamari, polpo, gamberetti, frutti di mare, olio evo, prezzemolo
Tomato sauce, cherry tomato from Vesuvio, squid,
octopus, shrimp, seafood, olive oil, and parsley

1, 2, 14

Diavola secondo Ohima'

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

1, 7, 9

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

Dolci

Desserts

Babà, fragoline di bosco, vaniglia

Neapolitan babà served with vanilla ice cream and wild strawberries

1, 3, 7

Delizia al limone

Traditional lemon delight

1, 3, 7

Mousse al cioccolato fondente, lamponi, fior di sale

Dark chocolate mousse with raspberry jam and sea salt flakes

1, 3, 7

Sorbetti di frutta fresca

menta e anguria / melone cantalupo / frutti di bosco / limoncello

Homemade fruit sorbets: mint and watermelon, cantaloupe,
berries, limoncello

Degustazione di formaggi e fichi

Cheese selection with figs

7

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: lattiolio. (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, 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)