OHIMA'

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.

I piatti della tradizione

Polpette napoletane al sugo
Neapolitan meatballs with tomato sauce,
Parmigiano Reggiano, and basil

1, 3, 7

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

1, 3, 7

Cannelloni di Mamma Concetta
Homemade cannelloni stuffed with beef ragù,
ricotta cheese, and tomato sauce

1, 3, 7, 9

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella,
Parmigiano Reggiano, and basil

7

La selezione

Our selection

Mozzarella di bufala campana D.O.P.
con varietà di pomodori locali e basilico fresco
Buffalo mozzarella with local tomato salad
7

Burratina di bufala
con filetti di alici di Cetara e limone
Buffalo burrata with Cetara anchovies and lemon
4, 7

Selezione di salumi
Selection of charcuterie

Selezione di formaggi
con fichi bianchi del Cilento
Cheese selection with figs from Cilento
7

Antipasti

Starters

Sauté di cozze
con pomodorini e crostini all'aglio
Mussels sauté with cherry tomatoes and garlic croutons
1, 14

Polpo grigliato
con hummus di ceci e peperone sciuscillone crusco
Grilled octopus with chickpea hummus and crispy pepper
11, 14

Fiori di zucchine
con ricotta di pecora e pomodorino giallo
Zucchini flowers stuffed with sheep ricotta and yellow tomato sauce
7

Frittura di calamari
con maionese al lime
Fried squid with lime mayonnaise
3, 14

Insalate

Salads

Fichi e mandorle
con lattuga baby, rucola, fichi freschi, caprino, mandorle e melassa di fichi
Figs salad with baby lettuce, arugula, goat cheese, almond, and fig syrup
7, 8

Caesar
con lattuga baby, petto di pollo, crostini, Parmigiano Reggiano, bacon, salsa Caesar
Baby lettuce, roasted chicken breast, croutons, Parmigiano Reggiano, bacon, homemade Caesar dressing
1, 4, 7

Nizzarda
con lattuga baby, patate, fagiolini, tonno sott'olio, uova sode, pomodorini semi-dry, filetti di acciughe, olive e cipolla di Tropea in agrodolce
Baby lettuce, boiled potatoes, green beans, tuna in oil, eggs, dried tomatoes, anchovies, olives, and pickled red onions
3, 4, 12

Mista
con lattuga baby, misticanza, pomodori, carote e finocchi
Mixed salad, tomatoes, carrots, and fennels

Pasta

Paccheri ai frutti di mare
con pomodorini del Vesuvio
Homemade paccheri with seafood and cherry tomatoes
1, 14

Tagliatelle alla Nerano
con Provolone del Monaco e basilico
Homemade tagliatelle with zucchini, provolone cheese, and basil
1, 7

Spaghettoni con polpette
Spaghetti with meatballs in tomato sauce
1, 3, 6, 7, 10

Gnocchi alla Sorrentina
con melanzane e provola
Homemade potato gnocchi with tomato sauce, eggplant,
and smoked provola cheese
1, 3, 7

Griglia e panini

Grill and burgers

Pescato del giorno
con misticanza e yogurt agli agrumi
Catch of the day with mixed salad and citrus yogurt
4, 7

Tagliata di Frisona
con rucola e Parmigiano Reggiano
Beef tagliata with arugula and Parmigiano Reggiano
7

Bacon cheeseburger
Bun con hamburger di manzo, doppio cheddar, bacon,
cipolla caramellata, salsa Ohimà. Servito con patatine fritte
Hamburger with beef patty, double cheddar, bacon, caramelized onion,
Ohimà secret sauce. Served with french fries
1, 3, 7, 10, 12

Spicy chicken Burger
Bun con cotoletta di pollo, lattuga baby, jalapeno sott'aceto,
maionese pepe e lime. Servito con patatine fritte
Hamburger with fried chicken breast, baby lettuce, pickled jalapenos,
lime and pepper mayonnaise. Served with french fries
1, 3, 12

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, salsiccia, champignon, olive nere, olio evo, basilico
Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, sausage, 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
fiordilatte, olive nere, verdure miste di stagione, olio evo, basilico
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 e sorbetti

Desserts and sorbets

Caprese al limone
con sorbetto al limoncello
Lemon caprese cake with limoncello sorbet
1, 3, 7, 8

Panna cotta
a scelta tra Amarene Fabbri, caramello salato, frutti di bosco
Panna cotta served with “Amarena Fabbri” cherries,
or salted caramel, or berries
7

Tiramisù
Ladyfingers soaked in espresso coffee with mascarpone cream,
topped with cocoa powder
1, 3, 7

Sorbetti alla frutta
menta e anguria, melone cantalupo, frutti di bosco, limoncello
Homemade fruit sorbets: mint and watermelon, cantaloupe,
berries, limoncello

Elenco degli allergeni
Register of allergens

Informiamo la clientela (ai sensi del Reg. UE 1169/2011) che nei propri locali vengono utilizzati prodotti che contengono gli ALLERGENI sotto riportati:

We inform customers (pursuant to Reg. EU 1169/2011) that products containing the ALLERGENS listed below are used in their premises:

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: lattiolo. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8 Frutta a guscio
Nuts and derivatives

mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avella na), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occiden tale), 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 eticolo 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)