



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

Autunno

2025

Benvenuti da Ohima',

dove la cucina è memoria e racconto.

Valorizziamo i prodotti della nostra terra e del nostro mare,
scegliendo Presidi Slow Food e ingredienti stagionali.

Le radici della tradizione diventano ispirazione per piatti
contemporanei che parlano di territorio con occhi nuovi.

È la nostra idea di “Cucina Positanese”:
identità, stagionalità e creatività.

Welcome to Ohimà,
where cuisine is both memory and storytelling.

We value the finest products from our land and sea, choosing
Slow Food Presidia and seasonal ingredients.

The roots of tradition inspire contemporary dishes, elegant
and refined, that look at our territory with fresh eyes.

This is our idea of “Positano cuisine”:
identity, seasonality and creativity.

Menù degustazione

Un viaggio nei sapori

Alla scoperta della cucina positanese contemporanea: radici campane, prodotti Slow Food e stagionalità reinterpretata con occhi nuovi.

3 portate a scelta dal menù

(Antipasto + Primo o Secondo + Dolce),
accompagnate da entrée di benvenuto, il nostro pane a lievito madre con olio evo cilentano e coccole di fine pasto

Fai fa' a mamma'

4 portate a sorpresa, scelte dallo Chef.
Accompagnate da entrée di benvenuto, il nostro pane a lievito madre con olio evo cilentano e coccole di fine pasto

Tasting Menù

A journey through flavors

Discovering our contemporary Positano cuisine: Campanian roots, Slow Food products and seasonality reinterpreted with fresh eyes.

3 courses of your choice from the menu

(Starter + Pasta or Main course + Dessert),
served with a welcome entrée, our sourdough bread with Cilento extra virgin olive oil, and sweet little treats

Fai fa' a mamma'

4 surprise courses, chosen by the Chef.
Served with a welcome entrée, our sourdough bread with Cilento extra virgin olive oil, and sweet little treats

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

*Tasting menu are served for the entire table only.
Guests are kindly asked to inform our staff of any allergies or intolerances.*

Antipasti

Polpo, bieta, lenticchie

Polpo verace alla griglia, Lenticchie di Cicerale, bieta ripassata,
olio evo cilentano aromatizzato al rosmarino

Grilled octopus, Cicerale lentils, sautéed Swiss chard, Cilento rosemary-infused olive oil

9, 14

Baccalà, friarielli, peperone crusco

Baccalà in pastella con la sua maionese, friarielli napoletani saltati in aglio,
olio e peperoncino, Peperone di Senise Crusco

Battered cod with its mayonnaise, Neapolitan broccoli rabe, crispy Senise pepper

4, 9

Zucca, uovo, tartufo

Crema di zucca “Hokkaido” biologica, uovo morbido, tartufo nero uncinato,
cialda di pane ai cereali, olio evo cilentano al peperoncino

Organic “Hokkaido” squash cream, soft egg, black truffle, multigrain bread crisp, Cilento
chili-infused olive oil

1, 3, 7

Bufalo, noci, porcini

Carpaccio di bufalo e funghi autunnali, Noci di Sorrento, porcini in conserva,
Provolone del Monaco, Aceto Balsamico di Modena

Buffalo and autumn mushrooms carpaccio, Sorrento walnuts, preserved porcini,
Provolone del Monaco cheese, Modena balsamic vinegar

7, 8, 12

Polpette al sugo

Polpette di manzo e maiale con uva passa e pinoli al sugo di Pomodoro San Marzano,
chips di patate locali, Parmigiano Reggiano

Beef and pork meatballs with raisins and pine nuts in San Marzano tomato sauce,
local potato chips, Parmigiano Reggiano cheese

1, 3, 7, 8

Primi

Ziti al ragù

Ziti di Gragnano “Pastificio Gentile” spezzati a mano al ragù tradizionale napoletano
Gragnano ziti “Pastificio Gentile” with traditional Neapolitan ragù

1, 7

Linguine all’acqua pazza positanese

Linguine “Pastificio Mancini” all’acqua pazza di pezzogna locale e Pomodorini del Piennolo
Linguine “Pastificio Mancini” with local pezzogna in acqua pazza style and Piennolo tomatoes

1, 4, 12

Maltagliati, ceci, gamberi

Maltagliati al coltello di pasta all’uovo “Pastificio Santoni” con Ceci di Cicerale
e gamberi del Mediterraneo

Fresh egg maltagliati “Pastificio Santoni” with Cicerale chickpeas
and Mediterranean prawns

1, 2, 3, 9

Fettuccine, porcini, tartufo

Fettuccine all’uovo “Pastificio Santoni” con funghi porcini e tartufo nero uncinato
Fresh egg fettuccine “Pastificio Santoni” with porcini mushrooms and black truffle

1, 3, 7

Ravioli di zucca, burro, salvia

Ravioli fatti in casa ripieni di zucca napoletana e ricotta di bufala mantecati con burro
e salvia, Nocciole di Giffoni tostate, Conciato Romano

Homemade ravioli filled with Neapolitan pumpkin and buffalo ricotta, finished with butter
and sage, toasted Giffoni hazelnuts, Conciato Romano cheese

1, 3, 7, 8

Secondi

Totano alla puttanesca

Totano di paranza ripieno di broccolo romanesco e Alici di Cetara,
salsa alla puttanesca con olive e capperi

Local squid stuffed with Romanesco broccoli and Cetara anchovies,
puttanesca sauce with olives, capers and Piennolo tomatoes

1, 4, 12, 14

Pescato del giorno, fagioli, cozze

Pescato del giorno scottato, fagioli di Controne, guazzetto di cozze,
olio evo cilentano al rosmarino

Seared catch of the day fillet, Controne beans, mussels stew,
Cilento rosemary-infused olive oil

4, 9, 14

Manzo, verza, sedano rapa

Costine di Simmental laccate al barbecue, cavolo verza all'agro, purè di sedano rapa

Beef ribs glazed with barbecue sauce, pickled savoy cabbage, celeriac purée

7, 9, 10, 12

Pollo, papacella, patate

Coscia di pollo ruspante cotta lentamente e glassata al forno,
julienne di Papacella Napoletana, purè di patate

Free-range chicken leg, slow-cooked and glazed with jus,
Neapolitan papacella julienne, potato purée

7, 9

Cavolfiore, blu di bufala, mandarino

Bistecca di cavolfiore arrosto, fonduta di blu di bufala, riduzione di mandarino

Roasted cauliflower steak, buffalo blue cheese fondue, mandarin reduction

Pizze

Le “Rosse” con pomodoro pelato tradizionale
With tomato sauce

Marinara

Pomodoro, aglio, origano, olio evo
Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil
1

Margherita

Pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico
Tomato sauce, mozzarella, olive oil, basil
1, 7

Mamma Concetta

Pomodoro, fiordilatte, aglio, origano, olio evo
Tomato sauce, mozzarella, garlic, oregano
1, 7

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, olive oil, basil
1, 7

Diavola

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olio evo
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olive oil
1, 7

Pizze

Le “Bianche” con fiordilatte di Agerola

“Whites” with Mozzarella cheese

Positano

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

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

1, 7

Porcini & tartufo

Fiordilatte, Provolone del Monaco, funghi porcini, tartufo nero
Mozzarella, Provolone cheese, porcini mushrooms, black truffle

1, 7

Zucca & salsiccia

Fiordilatte, zucca napoletana, salsiccia al finocchietto, olio evo, basilico
Mozzarella, pumpkin, sausage, olive oil, basil

1, 7

Noci & blu di bufala

Fiordilatte, blu di bufala, noci, olio evo

Mozzarella, buffalo blue cheese, walnuts, olive oil

1, 7, 8

Mortadella & burrata

Fiordilatte, mortadella, burrata di bufala, zest di limone, olio evo

Mozzarella, mortadella, buffalo burrata cheese, lemon zest, olive oil

1, 7

Dolci

Gelato al gianduia e nocciole di Giffoni

Crumble al cacao, nocciole caramellate

Gianduja gelato with Giffoni hazelnuts, cocoa crumble, caramelized hazelnuts

1, 7, 8

Tiramisù alle castagne

Crema al mascarpone, marron glacés, cacao amaro

Chestnut tiramisù, mascarpone cream, marron glacés

1, 3, 7, 8

La mia delizia

Cake al limone, chantilly al limoncello, limone candito

“My Delizia” - Lemon cake, limoncello chantilly, candied Amalfi coast lemon

1, 3, 7, 12

Caprese al cioccolato e mandorle

con cuore fondente al Disaronno

Almond and chocolate Caprese cake, warm heart of dark chocolate and Disaronno

1, 3, 7, 8

Sorbetto alla mela annurca

Menta e agrumi

Annurca apple sorbet, mint, citrus zest

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 arrostiti, 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)