



**OHIMÀ'**

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

**Primavera**

2026

# **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.

# Antipasti

## Starters

### **Fiordilatte di Agerola grigliato su foglia di limone,**

crudo di gambero rosso e germogli di basilico

Grilled Fiordilatte from Agerola on lemon leaf,

Mediterranean red prawn crudo and basil microgreens

2, 7

—— 18 € ——

### **Bao Bun con guancia di manzo,**

zucchine alla scapece e aioli

Bao bun with beef cheek, marinated zucchini, ginger, garlic mayonnaise

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 18 € ——

### **Spiedo di polpo verace alla diavola,**

chorizo e yogurt di bufala

Spicy grilled octopus skewer with chorizo, buffalo yogurt and diavola sauce

7, 12, 14

—— 22 € ——

### **Uovo croccante su patata fondente,**

vignarola e fonduta al Parmigiano

Crispy egg on roasted potato, spring vegetables and Parmesan fondue

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 20 € ——

# Primi

## First Courses

**Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” al limone,  
Provolone del Monaco, ricciola scottata e asparagi**

Carnaroli lemon risotto with Provolone del Monaco cheese, seared amberjack and asparagus

4, 7, 9

——— 30 € ———

**Cannelloni di coniglio all’ischitana,  
pomodorino del piennolo ed erbe mediterranee**

Handmade cannelloni with sheep ricotta cheese, topped with a traditional Ischia style rabbit ragù  
with cherry tomatoes and mediterranean herbs

1, 3, 6, 7, 9, 10

——— 28 € ———

**Spaghettone alla chitarra al ragù di polpo e peperone crusco**

Spaghetti with octopus and tomato ragù with crispy sweet pepper

1, 6, 10, 12, 14

——— 26 € ———

**Tagliatelle ai porcini in brodo di funghi,  
uovo marinato e cipollotto nocerino**

Vegetarian Ramen: Porcini tagliatelle in mushroom broth, ajitama egg, shiitake, spring onion

1, 3, 6, 9, 10, 12

——— 22 € ———

# Secondi

## Main Courses

### **Cernia alla pizzaiola,**

aglio orsino e origano di montagna

Mediterranean grouper in pizzaiola sauce, wild garlic pesto and oregano

4, 7

—— 32 € ——

### **Baccalà con piselli, beurre blanc, caviale**

Sous-vide codfish with peas purée, beurre blanc and caviar

4, 7, 12

—— 32 € ——

### **Petto di faraona agli agrumi,**

patata dolce e cicoria selvatica

Guinea fowl breast with citrus notes, sweet potato purée and wild chicory

7, 9

—— 28 € ——

### **Costoletta di agnello in crosta alle erbe,**

carciofo alla menta e purea di sedano rapa

Fried lamb chops, braised artichoke with garlic and mint and celeriac purée

1, 3, 6, 7, 9, 10

—— 30 € ——

# Pizze

## Margherita

Pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico  
Tomato sauce, mozzarella, olive oil, and fresh basil

1, 7

—— 15 € ——

## Marinara

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

1

—— 13 € ——

## Napoletana

Pomodoro, fiordilatte, origano, alici di Cetara, olio evo, basilico  
Tomato sauce, mozzarella, oregano, anchovies, olive oil, fresh basil

1, 4, 7

—— 16 € ——

## Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p., olio evo, basilico  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, olive oil, and fresh basil

1, 7

—— 18 € ——

## Diavola

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

1, 7

—— 18 € ——

# Pizze

## Ortolana

Fiordilatte, verdure miste di stagione, olio evo, basilico  
Mozzarella, seasonal mixed vegetables, olive oil, fresh basil  
1, 7

—— 18 € ——

## Mediterranea

Fiordilatte, pomodorini, scarola, tonnetto del Mediterraneo,  
olive nere, capperi, olio evo  
Mozzarella, cherry tomatoes, escarole, tuna in olive oil,  
olives, capers, olive oil  
1, 4, 7

—— 18 € ——

## Bufala & Crudo

Mozzarella di bufala d.o.p., zest di limone, prosciutto crudo, olio evo  
Buffalo mozzarella, lemon zest, Parma ham, olive oil  
1, 7

—— 20 € ——

## Zucca & Salsiccia

Fiordilatte, provola affumicata, zucca, salsiccia, olio evo  
Mozzarella, smoked provola, pumpkin, sausage, olive oil  
1, 7

—— 18 € ——

## Pizza del giorno

Special pizza of the day

\* Tutte le pizze possono contenere tracce di Soia e Senape.  
All pizza may contain traces of soy and mustard

Cover charge 3,50 €

# Dolci

## Desserts

### **Soufflé al cioccolato**

Chocolate soufflé

3, 7

—— 12 € ——

### **Paris-Brest crema e amarene**

Almond Paris-Brest with mousseline cream and sour cherries

1, 3, 6, 7, 8, 10

—— 12 € ——

### **La mia delizia**

Lemon cake with limoncello cream

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 10 € ——

### **Sorbetto al tè nero variegato agli agrumi**

Black tea and citrus sorbet

—— 10 € ——

# 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: lattio. (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 SO<sub>2</sub> 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)