



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.

Antipasti

Starters

Fiori di zucca fritti, ricotta di bufala e alici di Cetara

Fried pumpkin flowers stuffed with buffalo ricotta cheese and Cetara anchovies

1, 4, 6, 7, 10

——— 16 € ———

Seppia alla griglia, crema di piselli e menta

Grilled cuttlefish with peas cream and fresh mint

14

——— 20 € ———

Tartare di tonno, capperi e pomodorini secchi

Tuna tartare with capers, semi-dry cherry tomatoes and aioli

3, 4, 12

——— 22 € ———

Polpette napoletane al sugo

Meatballs in tomato sauce

1, 3, 6, 7, 8, 10

——— 18 € ———

Parmigiana di melanzane al forno

Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella, Parmiggiano Reggiano cheese and basil

7

——— 16 € ———

Cover charge 3,50 €

Insalate

Salads

Caprese di bufala, pomodoro e basilico

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, fresh tomato and fresh basil

7

—— 16 € ——

Bufala, prosciutto e melone

Buffalo mozzarella cheese, 24-month aged ham and melon

7

—— 18 € ——

Spinacino, caprino semi stagionato e mela verde

Baby spinach, goat cheese, green apple, almonds and mountain wildflower honey

7, 8

—— 18 € ——

Insalata di patate con tonnetto del Mediterraneo e cannellini

Steamed potatoes with Mediterranean tuna in olive oil, beans and pickled red onions

4, 9, 12

—— 18 € ——

Ohima' Caesar

Herb-marinated chicken, baby lettuce, croutons, Provolone del Monaco cheese,
home made Caesar dressing

1, 4, 6, 7, 10

—— 22 € ——

Cover charge 3,50 €

Primi

First Courses

Ziti allo Scarpariello

Pasta with cherry tomato sauce, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil

1, 6, 7, 10

——— 20 € ———

Gnocchetti di patate, mazzancolle e asparagi

Homemade potato gnocchi with shrimps, asparagus and cherry tomatoes

1, 2, 3, 6, 7, 9, 10

——— 25 € ———

Scialatielli alle vongole veraci e limone

Homemade Scialatielli with clams and lemon

1, 3, 6, 7, 10, 14

——— 28 € ———

Linguine all'acqua pazza positanese

Pasta in “acqua pazza sauce” with local catch of the day

1, 4, 6, 9, 10, 12

——— 30 € ———

Mafalde al ragù di polpette e ricotta fresca

Pasta with meatballs ragù and fresh buffalo ricotta cheese

1, 3, 6, 7, 10

——— 25 € ———

Cover charge 3,50 €

Secondi

Main courses

Polpo verace alla griglia, patate e olive taggiasche

Grilled octopus with smashed potatoes and olives

14

———— 25 € ————

Frittura mista di pesce

Mixed fried seafood

1, 2, 3, 4, 6, 10, 14

———— 28 € ————

Cotoletta di pollo, cetrioli marinati e yogurt greco

Chicken thigh cutlet with pickled cucumber salad and Greek yogurt

1, 3, 6, 7, 10, 11

———— 22 € ————

Ohima' Burger

Bun con hamburger di manzo, caciocavallo, cipolla caramellata
pomodoro di Sorrento, lattuga, ketchup di datterino. Servito con patatine fritte
Hamburger with beef patty, caciocavallo cheese, caramelized onion, tomato, lettuce,
cherry tomatoes ketchup. Served with French fries

1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

———— 22 € ————

Cover charge 3,50 €

Contorni

Sides

Patatine fritte

French fries

—— 8 € ——

Insalata mista

Mixed salad

—— 12 € ——

Verdure alla griglia

Seasonal grilled vegetables

—— 12 € ——

Cover charge 3,50 €

Menù bambini

Kids menu

Gnocchi al pomodoro

Homemade potato gnocchi with tomato sauce

1, 3, 6, 7, 10

—— 15 € ——

Pasta al burro e Parmigiano Reggiano

Pasta with butter and Parmigiano Reggiano cheese

1, 6, 7, 10

—— 15 € ——

Cotoletta di pollo e patatine fritte

Fried chicken cutlet with French fries

1, 3, 6, 10

—— 18 € ——

Baby Cheeseburger e patatine fritte

Bun with beef patty, cheese. Served with French fries

1, 3, 6, 7, 10, 11

—— 18 € ——

Gelato alla vaniglia

Vanilla ice cream

—— 8 € ——

Cover charge 3,50 €

Pizze

Margherita

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

1, 7

———— 15 € ————

Marinara

Pomodoro, origano, aglio, olio evo
Tomato sauce, oregano, garlic, 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 € ————

Cover charge 3,50 €

Pizze

Capricciosa

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini grigliati, funghi,
olive nere, salame piccante, olio evo

Tomato sauce, mozzarella, ham, grilled artichokes, mushrooms, olives, spicy salami, olive oil

1, 7, 12

———— 20 € ————

Pancetta & cipolla

Fiordilatte, pancetta, cipolla ramata, olio evo

Mozzarella, italian bacon, onions, olive oil

1, 7

———— 16 € ————

4 formaggi

Fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, fontina, olio evo

Mozzarella, smoked provola, blue cheese, fontina cheese, olive oil

1, 7

———— 20 € ————

Ortolana

Fiordilatte, verdure miste di stagione, olio evo, basilico

Mozzarella, seasonal mixed vegetables, olive oil, fresh basil

1, 7

———— 18 € ————

Vegana

Pomodoro, olive nere, verdure miste di stagione, olio evo, basilico

Tomato sauce, olives, seasonal vegetables, olive oil, fresh basil

1

———— 16 € ————

Cover charge 3,50 €

Pizze

Cotto & funghi

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olio evo
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olive oil

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 € ——

Salsiccia & melanzane

Fiordilatte, provola affumicata, pomodorini, salsiccia, melanzane, olio evo, basilico
Mozzarella, smoked provola, cherry tomatoes, sausage, eggplants, olive oil, fresh basil

1, 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 € ——

Cover charge 3,50 €

Pizze

Positano

Base focaccia, rucola, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio evo
Focaccia with arugula, cherry tomatoes, Parma ham, Parmigiano cheese, olive oil

1,7

——— 20 € ———

Croccopizza

Fiordilatte, crocche' di patate, prosciutto cotto, olio evo
Mozzarella, potato crochè, ham, 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

Tiramisù

Traditional tiramisù

1, 3, 6, 7, 10

———— 10 € ————

Caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia

Caprese cake with vanilla ice cream

1, 3, 6, 7, 8, 10

———— 12 € ————

La mia delizia

Lemon cake with limoncello cream

1, 3, 6, 7, 10,12

———— 10 € ————

Millefoglie con chantilly e fragole

Millefeuille with chantilly cream and strawberry

1, 3, 6, 7, 10

12 €

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

———— 10 € ————

Cover charge 3,50 €

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: lattiolio. (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 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)