



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

Estate

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

Uovo a zuppetella

pomodorino del piennolo e stracciata di bufala

Sous vide egg on piennolo cherry tomato
and buffalo stracciata

3, 7

—— 18 € ——

Tartare di gambero viola, pesca tabacchiera e mandorla

Prawn tartare, white peach and almonds

2, 6, 8, 12

—— 24 € ——

Polpo laccato,

chorizo e fiordilatte di Agerola

Glazed grilled octopus, chorizo and fiordilatte from Agerola

7, 12, 14

—— 22 € ——

Tonno scottato,

anguria e friggirelli

Seared tuna, watermelon and sweet green peppers

3, 4, 12

—— 24 € ——

Primi

First Courses

**Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” al limone,
provolone del monaco, ricciola scottata e fiori di zucca**

Carnaroli lemon risotto with provolone del monaco cheese, seared amberjack and zucchini flowers

4, 7, 9

——— 30 € ———

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

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

1, 3, 6, 7, 9, 10

——— 28 € ———

Pacchero Ohima’

con pescato locale, crostacei e frutti di mare

Our signature pasta with local catch, prawns, mussels, clams and cherry tomatoes

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

——— 32 € ———

**Tagliolini al tartufo nero estivo,
burro di bufala e timo limone**

Egg tagliolini with black summer truffle, buffalo butter and lemon thyme

1, 3, 6, 7, 10

——— 30 € ———

Secondi

Main Courses

Cernia alla pizzaiola,
pesto di basilico e origano di montagna
Mediterranean grouper in pizzaiola sauce, basil pesto and oregano
4, 7, 8
—— 32 € ——

Baccalà in oliocottura
peperone corno e cucunci
Olive oil poached salt cod with stuffed peppers and capers
1, 4, 8, 12
—— 30 € ——

Agnello agli agrumi,
melanzana e caprino
Citrus lamb, eggplant and goat cheese
1, 3, 7, 9, 12
—— 34 € ——

Filetto di Valdostana alla griglia,
purè di patate e tartufo nero estivo
Beef tenderloin, potato purè and black summer truffle
7, 9, 12
—— 36 € ——

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, tonno in olio d'oliva,
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

Pesca e amaretto

Peach mousse and amaretto crumble

1, 3, 6, 7, 8, 10

—— 12 € ——

Ricotta di bufala, nocciole di Giffoni e fichi caramellati

Cheesecake with buffalo ricotta cheese, hazelnut and caramelized figs

1, 6, 7, 8, 10

—— 10 € ——

Delizia mia

Lemon cake with limoncello cream

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 10 € ——

Gelato allo yogurt, mango e crumble al cocco

Mango lassi ice cream with coconut crumble

7

—— 10 € ——

Sorbetti di frutta fresca

Fresh fruit sorbets

—— 8 € ——

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 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)