



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

BENVENUTI DA OHIMÀ'

**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

Crudo di gambero viola, pesca tabacchiera e mandorle

Prawn tartare, white peach and almonds

2, 8

——— 24 € ———

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

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

7

——— 16 € ———

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 € ———

Cover charge 3,50 €

Insalate

Salads

Panzanella di mare alla positane

Positano-style panzanella with fresella bread, prawns, summer tomatoes, celery, Tropea onion and olives

1, 2, 6, 9, 10, 12

—— 22 € ——

Anguria, cetriolo e feta

Watermelon salad with cucumber, feta cheese, walnuts and honey-vinegar dressing

7, 8, 12

—— 18 € ——

Rucola selvatica, prosciutto crudo e fichi del Cilento

Arugula, Parma ham, figs from Cilento and Santomiele fig glaze

—— 18 € ——

Caprese di bufala

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

7

—— 16 € ——

Ohima' Caesar

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

1, 4, 6, 7, 10

—— 22 € ——

Cover charge 3,50 €

Primi

First Courses

Spaghetti alla Nerano

Spaghetti Nerano with fried zucchini, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil

1, 6, 7, 10

——— 24 € ———

Vesuvi alla puttanesca di baccalà

Pasta with salt cod in piennolo tomato sauce, olives and capers

1, 4, 6, 10

——— 26 € ———

Mafalde al ragù di polpette e ricotta in salvietta

Pasta with meatballs ragù and fresh buffalo ricotta cheese

1, 3, 6, 7, 10

——— 25 € ———

Ziti allo Scarpariello

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

1, 6, 7, 10

——— 20 € ———

Scialatielli alle vongole veraci e limone

Scialatielli with clams and lemon

1, 4, 6, 9, 10, 14

——— 28 € ———

Cover charge 3,50 €

Secondi

Main courses

Filetto di cernia in foglia di limone e carpaccio di pomodoro

Grouper fillet cooked in lemon leaves with tomato carpaccio

4

——— 30 € ——

Tagliata di manzo, salmoriglio mediterraneo e fior di sale

Grilled beef tagliata with mediterranean herbs oil and sea salt flakes

——— 28 € ——

Frittura di paranza

Mixed fried seafood

1, 2, 4, 6, 10, 14

——— 28 € ——

Polpo verace alla griglia, patate, capperi e olive

Grilled octopus with steamed potatoes, capers and olives

14

——— 25 € ——

Ohima' Burger

Bun con hamburger di manzo, caciocavallo, cipolla caramellata,
pomodoro, 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

Insalata di pomodori e basilico

Local tomatoes salad

—— 12 € ——

Verdure alla griglia

Seasonal grilled vegetables

—— 12 € ——

Insalata mista

Mixed salad

—— 12 € ——

Patatine fritte

French fries

—— 8 € ——

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

Babà al rum

Rum babà with fruit coulis

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 10 € ——

Ricotta di bufala, nocciole di Giffoni e fichi caramellati

Cheesecake with buffalo ricotta cheese, hazelnut and caramelized figs

1, 6, 7, 8, 10

—— 10 € ——

Sorbetti di frutta fresca

Fresh fruit sorbets

—— 8 € ——

Tiramisù

Traditional tiramisù

1, 3, 6, 7, 10

—— 10 € ——

Delizia mia

Lemon cake with limoncello cream

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 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)