



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

BENVENUTI DA OHIMA'

Qui ogni cosa è scelta con cura, ogni piatto viene
trasformato in un'esperienza da ricordare,
ma soprattutto il tempo viene trattato con rispetto.
Oggi è prezioso più che mai.

Prendete il vostro per gustare; a noi lasciate quello
per fare le cose come si deve: quello che serve
per scegliere, preparare e valorizzare ogni
ingrediente di questa meravigliosa terra.

Chef Luigi Collina

WELCOME TO OHIMA'

Everything here is chosen with care, every dish is turned
into something worth remembering, but above all,
time is treated with respect.
Today it is more precious than ever.

Take yours to enjoy the meal; leave us the time it takes
to do things properly: the time to choose,
prepare and make the most of every ingredient
this beautiful land gives us.

Chef Luigi Collina

Per iniziare

Starters

Bufala e crudo di Pietraroja

Buffalo mozzarella served with slices of Pietraroja,
a rare dry-cured ham from the Benevento mountains

7

——— 20 € ———

Polpette napoletane al sugo

Slow-cooked beef meatballs in tomato sauce,
made the old Neapolitan way with raisins and pine nuts

1, 3, 6, 7, 8, 10

——— 18 € ———

Calamari fritti e papaccella in agrodolce

Fried squid with a sweet and sour cream of papaccella,
a sweet pepper from Campania protected as a Slow Food Presidium

1, 6, 10, 12, 14

——— 24 € ———

Sauté ai frutti di mare, piennolo e tarallo alle mandorle

Mussels and clams opened in the pan with Piennolo tomatoes from Vesuvius,
finished with crumbled almond taralli, a crisp Neapolitan biscuit

1, 6, 7, 8, 10, 14

——— 26 € ———

Cover charge 3,50 €

Pasta

Pasta

Manfredi con la ricotta

Manfredi - a long Neapolitan pasta - in San Marzano tomato sauce
and finished with buffalo ricotta

1, 6, 7, 10

———— 22 € ————

Ziti alla genovese

Ziti with beef and Montoro onions cooked slowly for many hours,
our traditional way

1, 6, 7, 9, 10

———— 24 € ————

Gnocchi di zucca, mazzancolle e caciocavallo di grotta

Handmade pumpkin gnocchi with seared prawns,
cave-aged caciocavallo fondue and toasted pumpkin seeds

1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10

———— 26 € ————

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with fresh clams, garlic, chili and parsley

1, 4, 6, 9, 10, 14

———— 28 € ————

Cover charge 3,50 €

Carne & Pesce

Meat & Fish

Ohima' Burger

Bun casareccio, hamburger di podolica, 'nduja, provola affumicata,
friarielli, chips di patate

Italian bun, podolica beef patty, 'nduja, smoked provola,
Neapolitan broccoli and potato chips

1, 6, 7, 10

—— 24 € ——

Pollo alla cacciatora, olive e cardoncelli

Chicken thigh cooked sous-vide with crisp skin,
cacciatora tomato sauce with olives and mushrooms

9, 12

—— 24 € ——

Cotoletta di pesce spada, tartara allo yogurt e mela Annurca

Breaded swordfish with a yogurt tartare sauce and Annurca apple in vinegar

1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

—— 30 € ——

Polpo verace, patate al finocchietto e capperi

Octopus steamed then finished on the grill, with potatoes,
wild fennel seeds and capers

14

—— 28 € ——

Cover charge 3,50 €

Insalate & Verdure

Salads & Vegetables

Ohima' Caesar

Pollo alle erbe grigliato, lattuga baby, crostini,
Provolone del Monaco, salsa Caesar fatta in casa
Herb-marinated chicken, baby gem lettuce, croutons, Provolone del Monaco
and our Caesar dressing made with Cetara anchovies

1, 4, 6, 7, 10

—— 22 € ——

Insalata di baccalà, finocchio e mandarino

Salt cod cooked sous-vide with shaved fennel in a citrus dressing and fresh mandarin

4

—— 22 € ——

Radicchio, blu del Matese, pere e noci

Radicchio in apple cider vinaigrette, local blue cheese, pears and Sorrento walnuts

7, 8, 12

—— 18 € ——

Verdure del giorno

Seasonal vegetables, changing with the daily market

—— 14 € ——

Patate al forno

Oven-roasted potatoes with wild oregano from the Lattari mountains

—— 10 € ——

Cover charge 3,50 €

Pizze

Margherita

Pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico

Tomato sauce, mozzarella, olive oil, fresh basil

1, 7

———— 15 € ————

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 DOP, 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 € ————

Ortolana

Fiordilatte, verdure miste di stagione, olio evo, basilico

Mozzarella, seasonal mixed vegetables, olive oil, fresh basil

1, 7

———— 18 € ————

Cotto & funghi

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olio evo

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olive oil

1, 7

———— 18 € ————

Cover charge 3,50 €

Pizze

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, dry-cured ham, olive oil

1, 7

—— 20 € ——

Positano

Base focaccia, rucola, pomodorini, prosciutto crudo,
scaglie di grana, olio evo

Focaccia with arugula, cherry tomatoes, dry-cured ham,
Parmigiano shavings, olive oil

1, 7

—— 20 € ——

*** Tutte le pizze possono contenere tracce di Soia e Senape.**

All pizzas may contain traces of soy and mustard

Cover charge 3,50 €

Dolci

Desserts

Delizia mia

Our family's version of the Amalfi Coast lemon cake, with lemon cream and limoncello

1, 3, 6, 7, 10, 12

———— 12 € ————

Mousse al cioccolato, olio di oliva e nocciole di Giffoni

Dark chocolate mousse finished with extra virgin olive oil and salted Giffoni hazelnuts

3, 7, 8

———— 12 € ————

Torta di mele e cannella

Layered Annurca apple cake with cinnamon custard

1, 3, 6, 7, 10

———— 12 € ————

Tiramisù

Savoiardi soaked in espresso, layered with mascarpone cream and a touch of Marsala

1, 3, 6, 7, 10, 12

———— 12 € ————

Sorbetto di melagrana

Homemade pomegranate sorbet with fresh seeds

———— 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 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)