



OHIMÀ'

AUTHENTIC RESTAURANT IN POSITANO

Autunno

2026

BENVENUTI DA OHIMA'

Ohima' è il nome con cui ho sempre chiamato mia madre.

Il menù cambia con le stagioni,
perché la Costiera non è mai la stessa due volte.
E ogni carta è dedicata a loro:
alle donne che hanno cucinato per me.

A mia madre e a mia nonna,
che non hanno mai avuto una ricetta scritta
ma sapevano cosa significasse prendersi cura
di qualcuno a tavola.
E a quelle che oggi lo fanno con me:
mia moglie Giulia, mia sorella Francesca.

Ogni piatto nasce da un ricordo,
e quella cura è quello che porto in tavola.

Vi aspettiamo con lo stesso calore di una madre
che attende i suoi a tavola.
Qui nessuno deve sentirsi servito, ma accolto.

Questa cucina è anche un omaggio alla mia terra,
ai suoi ingredienti, alle sue tradizioni.
Le porto avanti perché non vengano dimenticate.

Spero che ogni assaggio vi porti un po' più vicino a chi siamo.

Luigi Collina

WELCOME TO OHIMA'

Ohima' is what I have always called my mother.

The menu changes with the seasons,
because this coast is never the same twice.
And every menu is dedicated to them:
to the women who cooked for me.

To my mother and my grandmother,
who never had a written recipe
but knew what it meant to care for someone at the table.
And to those who do it with me today:
my wife Giulia, my sister Francesca.

Every dish here comes from a memory,
and that care is what I bring to the table.

We wait for you with the warmth of a mother
expecting her own at the table.
We work so that no one here feels served, but welcomed.

This kitchen is also a tribute to my land,
to its ingredients, to its traditions.
I carry them forward so they are not forgotten.

I hope every bite brings you a little closer to who we are.

Luigi Collina

Antipasti

Starters

Scarola imbottita

olive Salella ammaccate e capperi

Stuffed escarole with Salella olives from Cilento,
capers and toasted breadcrumbs

1, 6, 10

—— 18 € ——

Zuppetta di fagioli bianchi

frutti di mare e maggiorana

White bean soup with mussels, clams and marjoram

9, 14

—— 20 € ——

Braciolina al ragù

uvetta, pinoli e “pappulella”

Slow-cooked beef roulade in tomato ragù
with raisins and pine nuts, on fried wild greens polenta

1, 6, 7, 8, 10, 12

—— 22 € ——

Alalunga scottata

papacella napoletana e mandorla

Seared albacore tuna, pickled Neapolitan papacella pepper
and almond cream

4, 8, 12

—— 24 € ——

Primi

First Courses

Spaghettone burro e alici pane croccante e limone

Spaghetti with butter, Cetara anchovies, crispy breadcrumbs and lemon zest

1, 4, 6, 7, 9, 10

—— 26 € ——

Tortello di minestra maritata brodo di Pietraraja e finocchietto

Handmade tortelli filled with the traditional “minestra maritata” - pork
and wild greens - in a clear Pietraraja ham broth with wild fennel

1, 3, 6, 7, 9, 10

—— 28 € ——

Risotto ai porcini caldarroste e fonduta di caciocavallo di grotta Porcini mushroom risotto with roasted chestnuts and cave-aged caciocavallo cheese fondue

7, 12

—— 30 € ——

Tubetti e totani lardiati calamaretti e pomodorino del Piennolo Tubetti pasta with squid and calamari, cured pork lard and Piennolo cherry tomato sauce, in their own stock

1, 6, 9, 10, 12, 14

—— 30 € ——

Secondi

Main Courses

Baccalà

purè di zucca e giardiniera

Sous vide salt cod with pumpkin purée and homemade pickled vegetables

4, 7, 9, 12

—— 30 € ——

Cernia alla pizzaiola

pesto di friarielli e origano di montagna

Grouper in pizzaiola sauce with friarielli pesto and mountain oregano

4

—— 32 € ——

Guancia di maiale

sedano rapa e mostarda di mela Annurca

Braised pork cheek with roasted celeriac purée and Annurca apple mostarda

9, 10

—— 28 € ——

Filetto di manzo

Tintore di Tramonti e topinambur

Beef tenderloin with Tintore di Tramonti red wine reduction
and Jerusalem artichoke

7, 9, 12

—— 36 € ——

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 € ——

in abbinamento: Donnafugata, Ben Ryè - 14 €

Pera e ricotta di bufala

wafer alle mandorle

Marinated pear with buffalo ricotta cream and almond wafer

1, 3, 6, 7, 8, 10

—— 12 € ——

in abbinamento: Toro Albalà Don Px - 15 €

Mousse al cioccolato fondente

olio di oliva e nocciole di Giffoni

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

3, 7, 8

—— 12 € ——

in abbinamento: Niepoort “The Senior” Tawny - 10 €

Tiramisù al Marsala

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

1, 3, 6, 7, 10, 12

—— 12 € ——

in abbinamento: Zacapa 23 Solera - 12 €

Sorbetto di melagrana

Homemade pomegranate sorbet with fresh seeds

—— 10 € ——

Cover charge 3,50 €

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: lattiolio. (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, fasolario, 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)

Cover charge 3,50 €