



**OHIMA**  
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

**AUTUNNO**

**2024**



**BENVENUTI**  
DA OHIMÀ,

LA NOSTRA

**OSTERIA POSITANESE,**  
DOVE L'ESSENZA DEL MEDITERRANEO  
SI COMBINA CON

**INGREDIENTI FRESCI**  
E DI ALTA QUALITÀ PER UN

**PERCORSO EMOZIONALE**  
ATTRAVERSO I SAPORI E LE TRADIZIONI CULINARIE  
DELLA COSTIERA AMALFITANA.

**ACCOMODATEVI E LASCIATEVI TRASPORTARE**  
IN UN ITINERARIO ENOGASTRONOMICO  
SINCERO ED OSPITALE IL CUI OBIETTIVO  
NON È QUELLO DI STUPIRVI CON EFFETTI SPECIALI,  
MA DI ESSERE RICORDATI COME  
**L'ESPERIENZA PIÙ BELLA DEL**  
**VOSTRO VIAGGIO A POSITANO.**

*Welcome to Ohimà, our Positano inn, 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.*

*Sit back and allow yourself to be immersed in a remarkable dining experience marked by a sincere and hospitable food/wine itinerary which aims to not shock with effects, but to be remembered as the beautiful cornerstone of your trip to Positano.*



# LA DISPENSA

SELEZIONE DI SALUMI,  
FOCACCIA AL ROSMARINO, CONSERVE SOTT'OLIO

*Charcuterie selection, rosemary focaccia, and vegetables in olive oil*

(1)

30.

---

CRUDO DI SPALLA 18 MESI "MAIALE TRANQUILLO",  
PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 30 MESI "VALSERENA"

*18 month-aged Parma ham and 30 month-aged Parmigiano Reggiano*

25.

---

SELEZIONE DI FORMAGGI,  
MIELE BIOLOGICO, CONFETTURE

*Cheese selection, organic honey, and jams*

(7)

25.

---

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO,  
BURRO DI NORMANDIA, PANE TOSTATO

*Cantabrian anchovies with butter and homemade sourdough bread*

(1, 4, 7)

20.

---



# ANTIPASTI

## *Starters*

**CREMA DI ZUCCA LUNGA NAPOLETANA,  
CARDONCELLI ALLA BRACE, NOCCIOLE,  
FONDUTA DI CANESTRATO**

*Pumpkin soup with grilled mushrooms, hazelnuts, and pecorino cheese fondue*

(7, 8)

---

20.

**CARPACCIO DI MANZO MARINATO,  
RUCOLA, YOGURT DI BUFALA, FICHI**

*Beef carpaccio with arugula, buffalo milk yogurt, and dried figs*

(7)

---

28.

**MOSCARDINI ALLA LUCIANA, OLIVE CAIAZZANE,  
PANE TOSTATO AL FINOCCHIETTO**

*Octopus in a tomato sauce with olives and capers, served over toasted fennel bread*

(1, 14)

---

25.

**FRITTURINA DI CALAMARI, SALE, PEPE DI SICHUAN**

*Fried squid with salt and pepper*

(1, 14)

---

25.



# INSALATE

## *Salads*

### **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.**

Salume di salmone stagionato, rucola, limone

*Buffalo mozzarella, cured salmon, arugula salad, and lemon zest*

(4, 7)

---

**25.**

### **PERE E NOCI**

Blu di capra, lattuga baby, miele biologico

*Baby lettuce salad with pear, walnuts, blue goat cheese, and organic honey*

(7, 8)

---

**20.**

### **CAESAR**

Pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, lattuga baby,  
crostini al rosmarino, salsa Caesar fatta in casa

*Roasted chicken breast, Parmigiano Reggiano cheese, lettuce,  
and croutons with homemade Caesar dressing*

(1, 4, 7)

---

**22.**

### **MISTA**

Lattuga baby, rucola, carote, finocchi, pomodorini

*Mixed salad with lettuce, arugula, carrots, fennels, and cherry tomatoes*

---

**15.**

COVER CHARGE: 3.



# PASTA

## CANDELE ALLA GENOVESE, CACIORICOTTA DI BUFALA, CIPOLLA DI MONTORO CROCCANTE

*Pasta with beef and onion stew, buffalo cacioricotta cheese, and crispy onions*

(1, 7, 9)

---

28.

---

## FETTUCCHINE DI GRAGNANO, FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO

*Pasta with porcini mushrooms and black truffle*

(1, 7)

---

35.

---

## FUSILLONE AL RAGÙ DELLA TRADIZIONE

*Pasta with pork and beef ragu' in tomato sauce*

(1, 7, 9)

---

30.

---

## “AMMESCA FRANCESCA”, FAGIOLI, COZZE

*Pasta with beans and mussels*

(1, 9, 14)

---

25.

---



# SECONDI & HAMBURGER

## *Main courses & sandwiches*

### **POLLO RUSPANTE, PATATE AL FORNO, ROSMARINO**

*Roast chicken with rosemary baked potatoes*

---

30.

### **COSTOLETTA DI MAIALE ROSA IN PANKO, FRIARIELLO NAPOLETANO, MAIONESE AL PEPERONCINO**

*Pork chop cutlet with Neapolitan broccoli and chili mayonnaise*

(1, 3)

---

30.

### **BUFFALO BIS**

**Bun con hamburger di manzo, speck di bufalo, mozzarella di bufala affumicata, rucola, funghi,  
salsa barbecue. Servito con patatine fritte**

*Hamburger with beef patty, smoked buffalo ham, smoked buffalo mozzarella, arugula salad, mushrooms,  
and bbq sauce. Served with french fries*

(1, 3, 6, 7)

---

25.

### **OHIMA'RE**

**Bun con cotoletta di baccala', scarola riccia, peperone del piquillo, tapenade di olive nere,  
maionese al lime. servito con patatine fritte**

*Hamburger with codfish cutlet, escarole salad, sweet roasted peppers, black olives,  
and lime mayonnaise. Served with french fries*

(1, 3, 4, 7)

---

25.



# PIZZA

## LE TRADIZIONALI

### *Traditionals*

#### MARGHERITA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte, olio evo, basilico

*Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, and olive oil | 1, 7*

---

15.

#### MARINARA

Pomodoro S.Marzano, aglio, origano di montagna, olio evo

*Tomato sauce, garlic, oregano, and olive oil | 1*

---

13.

#### NAPOLETANA

Pomodoro S.Marzano, aglio, origano di montagna,  
alici di Cetara, olive Caiazzane, olio evo

*Tomato sauce, anchovies, black olives, garlic, oregano, and olive oil | 1, 4, 12*

---

16.

#### COSACCA

Pomodoro S.Marzano, pecorino "Il Calcagno",  
concentrato di Pomodorino del Piennolo, olio evo

*Tomato sauce, pecorino, cherry tomato puree, and olive oil | 1, 7*

---

15.

#### BUFALINA

Pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala Campana,  
olio evo, basilico

*Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil, and olive oil | 1, 7*

---

18.

#### OHIMÀ

Pancetta di maiale Nero Casertano, provola di Agerola,  
cipolle di Tropea, olio evo

*Pancetta, smoked provola, onions, and olive oil | 1, 7*

---

18.





# PIZZA

## LE CLASSICHE

### *Classics*

#### DIAVOLA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte, spianata piccante Calabrese, olio evo, basilico  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh basil, and olive oil | 1, 7*

18.

#### CAPRICCIOSA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, salame  
Napoletano, funghi champignon, olive Caiazzane, olio evo, basilico  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives, mushrooms, salami, fresh basil, and olive oil | 1, 7, 12*

20.

#### POSITANO

Friarielli Napoletani, fiordilatte, salsiccia,  
stracciata di bufala, tarallo Napoletano  
*Neapolitan broccoli, mozzarella, sausage, buffalo stracciatella, crumbled tarallo | 1, 7, 8*

20.

#### MMESCA..FRANCESCA

Fiordilatte, verdure miste di stagione, olio evo, basilico  
*Mozzarella, seasonal vegetables, fresh basil, and olive oil | 1, 7*

18.

#### CLARETTA

Base focaccia, prosciutto crudo di Parma, rucola,  
scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodorini, olio evo  
*Focaccia with arugula salad, cherry tomatoes, Parma ham, Parmigiano Reggiano, and olive oil | 1*

20.

#### 4 FORMAGGI

Fiordilatte, provola di Agerola, blu di bufala, Provolone del Monaco  
*Mozzarella, smoked provola, blue cheese, and provolone cheese | 1, 7*

20.

#### GIULIETTA

Fiordilatte, pepe, pecorino Bagnolese, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio evo  
*Mozzarella, black pepper, pecorino cheese, Parmigiano Reggiano, and olive oil | 1, 7*

18.

#### SUD

Passata di pomodorino giallo Corbarino, fiordilatte, nduja, olio evo  
*Yellow tomato sauce, mozzarella, nduja salami spread, and olive oil | 1, 7*

20.

COVER CHARGE: 3.



# PIZZA

## LE GOURMET

*Gourmet*

### PARADISO

Crema di pistacchio, fiordilatte, stracciata di bufala Campana,  
mortadella di Bologna, granella di pistacchio

*Pistachio cream, mozzarella, buffalo stracciata, and mortadella | 1, 7, 8*

---

22.

### LINDARELLA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte,  
parmigiana di melanzane, fonduta di Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico

*Tomato sauce, mozzarella, eggplant, Parmigiano Reggiano fondue, fresh basil, and olive oil | 1, 7*

---

20.

### LI GALLI

Funghi porcini, blu di bufala, fiordilatte, provolone del Monaco, noci

*Mushrooms, buffalo blue cheese, mozzarella, provolone cheese, walnuts | 1, 7, 8*

---

22.

### IOLANDELLA

Fiordilatte, pancetta di maiale rosa del Sannio,  
pomodorino giallo, Provolone del Monaco, olio evo, basilico

*Mozzarella, pancetta, yellow cherry tomatoes, Provolone del Monaco, olive oil, and fresh basil | 1, 7*

---

20.

### CIRÙ

Fiordilatte, pomodorini, melanzane,  
pecorino "Il Calcagno", salsiccia al finocchietto, olio evo, basilico

*Mozzarella, cherry tomatoes, eggplant, pecorino, sausage, olive oil, and fresh basil | 1, 7*

---

20.

### IL MIO AMICO CHEF

Ragù di pomodoro S.Marzano, polpette di Marchigiana, fiordilatte,  
fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio evo

*Tomato ragù, meatballs, mozzarella, Parmigiano Reggiano fondue, and olive oil | 1, 7*

---

22.

### LA COLLINETTA

Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia, noci

*Pumpkin, smoked mozzarella, sausage, walnuts | 1, 7, 8*

---

20.

COVER CHARGE: 3.



# DOLCI

## *Desserts*

### TIRAMISÙ AI MARRON GLACÉ

*Candied chestnut tiramisù*

*(1, 3, 7)*

---

**12.**

### PROFITEROLES ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE

*Profiteroles with hazelnut cream and dark chocolate*

*(1, 3, 7, 8)*

---

**12.**

### CROSTATINA ALLA MELA ANNURCA E GELATO ALLA CANNELLA

*Annurca apple pie and cinnamon ice cream*

*(1, 3, 7)*

---

**12.**

### SORBETTO AL MANDARINO

*Mandarin orange sorbet*

---

**12.**

# 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 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, lumachina, 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)*