



**OHIMA**  
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

**ESTATE**  
**2024**

**BENVENUTI**  
DA OHIMÀ,  
LA NOSTRA  
**OSTERIA POSITANESE,**  
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.

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.*

# FAI FA' A MAMMÀ

Tradizione e innovazione, equilibrio e contrasti.  
Un viaggio sorprendente tra i sapori della nostra terra  
in un percorso di degustazione  
che si svelerà a poco a poco, piatto per piatto.  
Lasciati trasportare in un' indimenticabile esperienza  
di gusto tra nuove scoperte e ricordi di infanzia.

*Tradition and innovation, balance and contrasts.  
A surprising journey through the flavors of our land  
in a tasting path that will reveal itself little by little, dish by dish.  
Get carried away in an unforgettable experience  
between new discoveries and childhood memories.*

## MENÙ DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE

*Tasting menu 5 courses, chef's choice*

---

90.

CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI

*With wine pairing 3 glasses*

---

130.

CON ABBINAMENTO VINI 5 CALICI

*With wine pairing 5 glasses*

---

150.

COVER CHARGE: 3.

# OHIMA'RE

## IL CAVIALE

*Caviar*

Up stream - Black Russian traditional Adams 10 gr  
servito con bliny e crème fraîche

---

45.

---

## LE OSTRICHE

*Oyster*

Cadoret - Fine Binic selvaggia n° 2

---

6,5. al Pz.

---

Cadoret - Perle Noire n° 2

---

9. al Pz.

---

## I CROSTACEI

*Shellfish*

Borgo di Mare - Gambero rosso I

---

10. al Pz.

---

Borgo di Mare - Mazzancolla I

---

7. al Pz.

---

## IL PESCE

*Raw fish*

Sashimi di ricciola

---

18.

---

Carpaccio di baccalà

---

18.

---

COVER CHARGE: 3.

# LA DISPENSA

## SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI

*Charcuterie selection*

---

30.

---

## SELEZIONE DI FORMAGGI

CON MIELE E CONFETTURE

*Cheese selection with honey and jams*

---

25.

---

## FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO "ROSALITA"

CON BURRO MONTATO E PANE AL FINOCCHIETTO

FATTO IN CASA

*Cantabrian anchovies with butter and homemade sourdough bread*

---

20.

---

## SALUME DI SALMONE STAGIONATO

*Cured salmon*

---

30.

---

# ANTIPASTI

## *Starters*

### **Astice alla griglia laccato al miele di agrumi, giardiniera estiva, salsa olandese**

*Grilled lobster basted in citrus honey, summer giardiniera, served with hollandaise sauce*

2, 3, 7, 12

---

35.

### **Fiori di zucchine ripieni di ricotta e fiordilatte, millefoglie di zucchine alla scapece, olio alla mentuccia**

*Zucchini flowers two ways, stuffed with ricotta, mozzarella, and lemon zest. Served on a zucchini millefeuille and mint oil*

1, 7

---

25.

### **Tonno scottato, anguria marinata, gazpacho mediterraneo**

*Red ahi tuna with marinated watermelon, and tomato gazpacho*

4, 6

---

30.

### **Tartare di bufalo, tuorlo d'uovo, tartufo nero**

*Brioche bruschetta with buffalo tartare, egg yolk cream, and black truffle*

1, 3, 7, 10

---

28.

# PRIMI

## *Main courses*

### **Tortelli ripieni di coniglio all'Ischitana, ristretto di pomodorino del Piennolo, erbe aromatiche**

*Homemade tortelli stuffed with rabbit ragù, cherry tomatoes, and herbs*

*1, 3, 7, 9*

---

**35.**

### **Tagliolini all'uovo, burro nocciola, tartufo nero**

*Homemade tagliolini, browned butter, and black truffle*

*1, 3, 7*

---

**35.**

### **Risotto al pomodoro, provola affumicata, crudo di scampi**

*Tempo di cottura min. 20 minuti*

*Risotto cooked in tomato broth, smoked provola, and raw langoustine | Cooking time 20 minutes minimum*

*2, 7, 9*

---

**38.**

### **Pasta e patate al ragù di totani rossi locali**

*Pasta cooked in a potato puree, smothered in a red squid ragù*

*1, 7, 9, 14*

---

**32.**

# SECONDI

## *Second courses*

### **Ricciola in panko, lattughino alla brace, salsa Caesar fatta in casa**

*Panko crusted ahi amberjack, grilled lettuce, and homemade caesar dressing*

*1, 3, 4, 7, 12*

---

**38.**

---

### **Baccalà in foglie di limone, sedano rapa, beurre blanc agli agrumi**

*Cod grilled in lemon leaves with celery root and citrus beurre blanc*

*4, 7, 12*

---

**35.**

---

### **Variazione di agnello laticauda, carota affumicata e semi di senape**

*Grilled lamb with lamb roulade, smoked carrot puree, and pickled mustard seeds*

*7, 9, 10, 12*

---

**38.**

---

### **Filetto di valdostana, cremoso di patate, cipollotto, chutney di prugne**

*Beef tenderloin, mashed potatoes, spring onion, and plum chutney*

*7, 9*

---

**40.**

---

# PIZZA

## LE TRADIZIONALI

### MARGHERITA

Pomodoro S.Marzano, fiordilatte di Agerola, 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 bagnolese,  
concentrato di Pomodorino del Piennolo, olio evo

*Tomato sauce, pecorino, cherry tomato cream, 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.

# PIZZA

## LE GOURMET

### VIA DEI CORALLI

Passata di pomodorino di Corbara a "pacchetelle",  
fiordilatte di Sorrento, alici di Cetara, olio evo, basilico

*Corbara cherry tomatoes, mozzarella cheese, anchovies, olive oil, and fresh basil*

1, 4, 7, 12

---

20.

### LA SCALINATELLA

Base focaccia, stracciata di bufala campana,  
crudo di gambero rosso, zest di limone, olio evo, basilico

*Focaccia with buffalo stracciata cheese, raw red prawns, lemon zest, olive oil, and fresh basil*

1, 2, 7

---

24.

### VIALE PASITEA

Crema di cipollotto Nocerino,  
fiordilatte di Sorrento, tartufo nero, olio al tartufo

*Onion cream, mozzarella cheese, black truffle, truffle oil*

1, 7

---

25.

### IL MIO AMICO CHEF

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

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

1, 7

---

22.

COVER CHARGE: 3.

# DOLCI

## *Desserts*

### **Profiteroles al cioccolato**

*Chocolate profiteroles filled with vanilla Chantilly*

*1, 3, 7*

---

**13.**

---

### **Mousse al cocco, mango e lime**

*Coconut mousse, mango, and lime*

*1, 3, 7*

---

**13.**

---

### **Tartelletta con ricotta di bufala, fichi e noci caramellate**

*Tart with ricotta, figs, and walnut praline*

*1, 3, 7, 8*

---

**13.**

---

### **Sorbetto al melone cantalupo**

*Cantaloupe sorbet*

---

**13.**

---

# 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: latticello. (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 SO<sub>2</sub> 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)*