



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: lattitolo. (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)*