



OHIMA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

AUTUNNO
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.

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 figs

(7)

25.

**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)

30.

**UOVO 62°, PATATA AL TARTUFO,
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI**

Slow cooked egg, truffle potatoes, Parmigiano Reggiano fondue

(3, 7)

25.

PRIMI

Main courses

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.

FETTUCCINE DI GRAGNANO, FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO

Pasta with porcini mushrooms and black truffle

(1, 7)

35.

SPAGHETTI DI GRANI ANTICHI, ALICI DI CETARA, FINOCCHIETTO SELVATICO, PANE SAPORITO

Turanicum wheat pasta with anchovies, wild fennel, and herby breadcrumbs

(1, 4)

28.

GNOCCHI DI ZUCCA, BLU DI BUFALA, NOCI, SALAMINO PICCANTE

Pumpkin gnocchi with blue cheese fondue, walnuts, and spicy salami

(1, 7, 8)

30.

SECONDI & HAMBURGER

second courses & hamburgers

SPIGOLA, FINOCCHI ALLA BRACE, ZAFFERANO

Grilled sea bass, fennel, and saffron

(4, 7)

40.

PETTO D'ANATRA, CASTAGNE, MELAGRANA

Duck breast, chestnut puree, and pomegranate coulis

(7, 9)

35.

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.

T-BONE DI "DUCHESSA DI WOLF" ALLA BRACE, SCAROLA RIPASSATA, PATATE AL ROSMARINO

T-bone steak, sauteed escarole with raisins, olives, and capers, and rosemary potatoes

9. l'etto

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 CLASSICHE

LA COLLINETTA

Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia, noci

Pumpkin, smoked mozzarella, sausage, walnuts

(1, 7, 8)

20.

POSITANO

Friarielli Napoletani, fiordilatte, salsiccia,
stracciata di bufala, tarallo Napoletano

Neapolitan broccoli, mozzarella, sausage, buffalo stracciata, crumbled tarallo

(1, 7, 8)

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.

PIZZA

LE GOURMET

VIA DEI CORALLI

Crema di zucca, fiordilatte di agerola, salsiccia, tartufo

Pumpkin cream, mozzarella, sausage, truffle

(1, 7)

25.

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

Fiordilatte di sorrento, blu di bufala, pancetta di nero casertano,
confettura di albicocche del vesuvio

Mozzarella, buffalo blue cheese, bacon, apricot jam

20.

DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ AI MARRON GLACÉ

Candied chestnut tiramisù

(1, 3, 7)

I2.

PROFITEROLES ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE

Profiteroles with hazelnut cream and dark chocolate

(1, 3, 7, 8)

I2.

CROSTATINA ALLA MELA ANNURCA E GELATO ALLA CANNELLA

Annurca apple pie and cinnamon ice cream

(1, 3, 7)

I2.

SORBETTO AL MANDARINO

Mandarin orange sorbet

I2.

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: lattitolo. (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, 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)*