



## Ohimà Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/positano/ohima-2>  
Via Cristoforo Colombo, 17, 84017 Positano SA, Italy  
**+33186995715 - [ohimapositano.it](http://ohimapositano.it)**

### Categories

Vini Rose

Vini Bianchi

Bollicine | spumanti italiani

Gin

Vino Al Calice

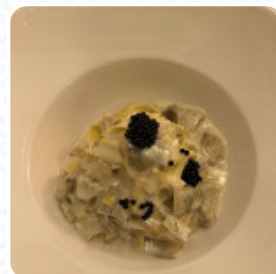
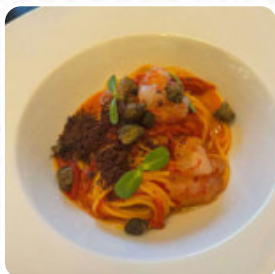
Rum

Birre Artigianali in Bottiglia

Dinner - selezione di formaggi

Grappa

Dinner - Antipasti



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Ohimà Menu



## Entrées

VEAL WITH TUNA SAUCE

## Main Courses

PALOMA

## Burger

CHEESEBURGER

## Toast

AVOCADO TOAST

## Seafood

NAPOLETANA

## Meat Dishes

MEATBALLS

## Rice

RISOTTO

## Sauces

MARINARA

## Fish

SEA BASS

## Spirits

REMY MARTIN VSOP

## Special Rolls

LOBSTER ROLL

## Beer

ELEPHANT

## Pizze Bianche

NERANO

## Main

SEAFOOD CRUDO

## Calzone

CALZONE

## Classics

CLOVER CLUB

## Wine

BIANCHI CHARDONNAY

## Pizza - Klein Ø 22Cm

BELVEDERE

## Ice Cream

CORNETTO CLASSICO

## Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

## Wodka

KETEL ONE

## Magnum

PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE BRUT

## Bevande

BIBITE GASSATE

## Vip Drinks

BOMBAY SAPPHIRE

# Ohimà Menu



## Brunch

UOVO ALLA BENEDICT

## Beverages

SHIRLEY TEMPLE

## Añejo

LAGRIMAS DE DOLORES

## Italy

GIN DEL PROFESSORE LA MADAME

## Beverage

ACQUA MINERALE 0,75CL

## To Start

SMOKED SALMON

## caffé

ESPRESSO CORRETTO

## Whites

BIANCHI PINOT GRIGIO

## Vini Rosati

SAN MARZANO TRAMARI

## Dessert Wine

ANTINORI MUFFATO DELLA SALA

## Italian Specialties

FOCACCIA

## Premium Electro Brunch Drinks

PORNSTAR MARTINI

## Highlands

OBAN 14 Y.O.

## Cordials

PATRÓN XO CAFÉ

## Irish Whiskey

BUSHMILLS ORIGINAL

## Rye Whiskey

WILD TURKEY RYE

## Cognac

COURVOISIER VSOP

## Mezcal

400 RABBITS

## Vino Bianco

LIBRANDI CRITONE

## Coffees & Teas

AMERICAN COFFEE

## Brandies

REMY MARTIN XO

## Islands

TALISKER 10 YO

## Red Wine By The Glass

DONNAFUGATA SHERAZADE

## Coctelería con Mezcal

MONTE ALBÁN

# Ohimà Menu



## Menù Degustazione

A MANO LIBERA

## Gin And Tonics

PORTERS TROPICAL OLD TOM

## Amaro & Digestivi

SANGALLO AMARO CAMATTI

## Per concludere

DONNAFUGATA BEN RYÉ PASSITO DI  
PANTELLERIA DOC

## Pizze Novita

CIRÙ

## Caffè / Les Cafés

THÈ E TISANE

## Caffetteria - Pasticceria

ESPRESSO DECAFFEINATO

## Pasta fresca e secca

RAVIOLI ALLA CAPRESE

## Porto & Dessert Wine

DONNA FUGATA BEN RYE

## La Nostra Cantina

BIANCHI FALANGHINA

## Vino Bianco (Must Be 21 To Purchase)

SAN MARZANO EDDA

## Fish - Fisch

MIXED GRILLED FISH

## 12" Oven-Baked Pizza

BEEFEATER

## Small Pizza - Ø 24 Cm

BUFALINA

## Classical Cocktails

GIN BASIL SMASH

## Ohima' cocktails

OHIMA' SPRITZ

## Uncategorized

AKASHI

## Salads

CAESAR SALAD

CAPRESE

## Savory Breakfast

UOVO BIO IN CAMICIA

OHIMÀ TOAST

## Birre alla Spina

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI  
L'ORIGINALE (SMALL 0,3 L)

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI  
BOCK ROSSABIRRIFICIO ANGELO  
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA  
(SMALL 0,3 L)

## Dinner - Dolci

ROLLA AL CACAO, GANACHE AL  
FONDATE CARAIBE 66%, LAMPONI E  
MERINGA ALL'ITALIANA

# Ohimà Menu



MILLEFOGLIE CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA, NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE FRESCHE

## Lunch - griglia & sandwiches

ENTRECOTE DI SCOTTONA DEL SANNIO, CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE, PATATE NOVELLE E CHIMICHURRI

POLLETTO RUSPANTE ALLA DIAVOLA, VERDURE SALTATE ALLA SOIA E SALSA TZATZIKI

## Lunch - pizza - le classiche

MMESCA...FRANCESCA

CLARETTA

## Lunch - pizza - le gourmet

LINDARELLA

IOLANDELLA

## Ohima' virgin

GIAPPO

GIN TONIC ALCOHOL FREE

## Vini dolci (calice)

TENUTA CAVALIER PEPE "CHICCO D'ORO"

GIORGIO POETA "I'M"

## Pizza

MARGHERITA

DIAVOLA

CAPRICCIOSA

## Primi

LA LINGUINA SALTATA CON ASTICE E BATTUTO DI GAMBERO ROSSO 30 €

RAVIOLO CAPRESE O' BASILICO A SOTTO E A PUMMAROL A COPP 18 €

MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO SALTATO ALLA GENOVESE DI MARE 22 €

## Secondi

IL BACCALA COTTO A BASSA TEMPERATURA SU FRIARIELLI NAPOLETANI E POLVERE DI PANCETTA E 25 €

LA PEZZOGNA COTTA NELLA SUA ACQUA PAZZA 27 €

LA SPIGOLA CON FRUTTI DI MARE AI SENTORI DI LIMONI AMALFITANI 25 €

## Antipasti

UOVO A ZUPTELLA COTTO A BASSA TEMPERATURA SU PASSATO DI POMODORINO, CRUMBLE DI PANE E CAVIALE DI TARTUFO ESTIVO 18 €

FIORI DI ZUCCHINE FRITTI IN PASTELLA DI BIRRA AMALFITANA CON RICOTTA DI AGEROLA, ZUCCHINE E MENTA SU SALSA AGRODOLCE 18 €

IL CRUDO DI MARE E OHIMÀ 30 €

## Soft Drinks

PREMUTA D'ARANCIA

NETTARI E SUCCHI "MARCO COLZANI"

THÈ FREDDO "MARCO COLZANI"

## Tequila

1800 AÑEJO

CASAMIGOS BLANCO

CASAMIGOS ANEJO

## Vodka

# Ohimà Menu



GREY GOOSE

CIROC

BELUGA NOBLE

## Whiskey

JHONNIE WALKER BLACK LABEL

JHONNIE WALKER BLUE LABEL

NIKKA

## Champagne

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

RUINART BLANC DE BLANCS BRUT

TELMONT RÉSERVE BRUT

## Coffee



ESPRESSO

CAPPUCCINO

ICED LATTE

## Bourbon

BULLEIT

WOODFORD RESERVE

MAKER'S MARK

## Cognac & Brandy

MARTIN 1738 ACCORD ROYAL

SAMALES XO

VECCHIA ROMAGNA 10 Y.O.

## Lunch - Antipasti

POLPO VERACE, CARPACCIO DI  
CARCIOFO VIOLETTO DI  
CASTELLAMMARE E CITRONETTE AL  
SESAMO

TEMPURA DI MAZZANCOLLE E  
BACCALÀ

POLPETTE NAPOLETANE AL SUGO

## AMARI & LIQUORI

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE  
JEFFERSON

LA VALDOTAINE AMARO DENTE DI  
LEONE

FRANCOIS PEYROT LIQUEUR POYRE  
WILLIAMS COGNAC

## Dinner - pizza - le gourmet

VIA DEI CORALLI

LA SCALINATELLA

VIALE PASITEA

## Sweet Breakfast

CORNETTO AI CEREALI

CAKE DEL GIORNO

PANCAKES, SCIROPPO D'ACERO E  
MIRTILLI

YOGURT BIANCO DI BUFALA, MUESLI E  
FRUTTA FRESCA

## Lunch - Pasta

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE,  
POMODORINO DEL PIENNOLO E LIME

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE,  
AGRETTI E DATTERINO GIALLO

GNOCCHETTI DI PATATE ALLA NERANO

MAFALDE DI GRAGNANO AL RAGÙ DI  
POLPETTE E RICOTTA DI FUSCELLA

## Gintoneria

GIN DEL PROFESSORE LEMONSIEUR

GIN ARTE

TAURUS BLACK GIN

BROOKMANS

# Ohimà Menu



## Restaurant Category

GLUTEN FREE

ITALIAN

MEDITERRANEAN

DESSERT

## Lunch - insalate & bowls

FRESELLA DI GRANO DURO, TONNETTO DEL MEDITERRANEO IN OLIO EVO, POMODORINI, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA MARINATA

COUS COUS ALLO ZAFFERANO, INSALATINA DI MARE, POMODORINO DEL PIENNOLO CONFIT E MANDORLA DI TORITTO

RISO EBANO, VENTRESCA DI SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO SICILIANO BIO E STRACCIATA DI BUFALA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, SELEZIONE DI POMODORI LOCALI E GAZPACHO MEDITERRANEO

## Grappa

DONNAFUGATA GRAPPA MILLE E UNA NOTTE

NONINO THE LEGENDARY PICOLIT CRU

NONINO RISERVA 8 Y.O.

NONINO AMARO QUINTESSENTIA

DONNAFUGATA GRAPPA BEN RYE

## Dinner - Antipasti

ASTICE GRIGLIATO, PRIMIZIE DI STAGIONE, SALSA OLANDE

FILETTO DI SGOMBRO MARINATO, ARANCIA, ZENZERO

L'UOVO D'ORO CROCCANTE, ASPARAGI, PECORINO "L'INFOSSATO" AFFINATO IN FIENO

TARTARE DI MARCHIGIANA DEL SANNIO, MANDORLA DI TORITTO, TARTUFO PRIMAVERILE

POLPETTE DI AGNELLO LATICAUDA, FORMAGGIO "IL CREMOSO" CON LATTE DI BUFALA, PEPE DI SICHUAN

## Dinner - Secondi

RICCIOLA SCOTTATA, LATTUGHINO ALLA BRACE, PANE FRITTO E SALSA ALLE ALICI DI CETARA

FILETTO DI BACCALÀ, PISELLI, CAVIALE E BEURRE BLANC

CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE RIPIENO DI FAVE, PATATE E PARMIGIANO REGGIANO "VALSERENA" OLRE 30 MES

VARIAZIONE DI AGNELLO LATICAUDA, CAROTA AFFUMICATA E SENAPE GIALLA

WAGYU ITALIANO "CA' NEGRA", PORRO BRUCIATO, PATATA AL TARTUFO E JUS AL BOURBON

## Lunch - Dolci

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA DI TORITTO, CIOCCOLATO GUANAJA 41% E AMARETTI

TORTA CAPRESE AL LIMONE DELLA COSTIERA CON GELATO AL LIMONCELLO

TIRAMISÙ AL CAFFÈ ESPRESSO NAPOLETANO

BABÀ AL RUM, CHANTILLY E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SORBETTO AL BELLINI, CARPACCIO DI PESCA GIALLA E MELISSA

## Dinner - Primi

MAFALDE DI GRAGNANO "PASTIFICIO GENTILE" ALLA GENOVESE DI BACCALÀ E CIPOLLOTTO NOCERINO

# Ohimà Menu



LUMACHINE DI GRAGNANO "PASTIFICIO GENTILE" CON SEPIE, PISELLI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

RISO MAGNUM "HERA NEI CAMPI" ALLA PESCATORA (TEMPO DI COTTURA MIN. 18 MINUTI)

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA CON CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE E TARTUFO PRIMAVERILE

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI CONIGLIO ALL'ISCHITANA, OLIVE CAIAZZANE E PINOLI

## These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

BREAD

FISH

PIZZA

SALAD

DESSERTS

## Dinner - selezione di formaggi

"IL CREMOSO" CON LATTE DI BUFALA CASA MADAIO

"IL BLU" CON LATTE DI BUFALA CASA MADAIO

"L'INFOSSATO" CON LATTE DI PECORA CASA MADAIO

"IL CALCAGNO" CON LATTE DI PECORA CASA MADAIO

"PARMIGIANO REGGIANO" OLTRE 30 MESI CON LATTE

CON SELEZIONE DI CONFETTURE E MIELI BIOLOGICI

## Birre Artigianali in Bottiglia

KBIRR NAPOLI #CUOR EDI NAPOL

KBIRR NAPOLI PULLICENHELL

KBIRR NAPOLI CAP 'E FIERRO

BIRRIFICIO KARMA OHIMA' LIMITED EDITION

BIRRIFICIO KARMA KRYSTAL

BIRRIFICIO KARMA LEMON ALE

BIRRIFICIO KARMA KARISMA

## Rum



MATUZALEM 23 Y.O.

DON PAPA 10 Y.O.

FLOR DE CANA 12 Y.O.

MOUNT GAY XO

RYOMA RHUM JAPONAIS

CLÉMENT XO

RELICARIO RON DOMENICANO

ZACAPA 23 YO

## Gin



SABATINI

CORRICELLA

BATHTUB OLD TOM

THE BOTANIST

MONKEY 47

GIN MARE

ETSU

HENDRIKS

TANQUERAY N.10

## Vino Al Calice

BOLLICINE CHAMPAGNE PROSECCO

BOLLICINE CHAMPAGNE CHAMPAGNE

ROSÈ AGLIANICO

ROSÈ NERO D'AVOLA

# Ohimà Menu



ROSSI AGLIANICO  
ROSSI PIEDIROSSO  
ROSSI PRIMITIVO DI MANDURIA  
ROSSI PINOT NERO  
ROSSI CHIANTI CLASSICO

## Ingredients Used



PORK MEAT  
OLIVES  
TORTELLINI

BUTTER  
SEAFOOD  
TOMATOES  
PESTO  
MOZZARELLA  
BEEF

## Bollicine | spumanti italiani

DUBL “DUBL EDITION II” BRUT  
DUBL “DUBL ROSE’ EDITION II” BRUT  
CASA SETARO “PIETRAFUMANTE” BRUT  
BARONE PIZZINI “ANIMANTE”  
DOSAGGIO ZERO  
STEFANO CAMILLUCCI “AMMONITES”  
BRUT NATURE  
SPENSIERATA FRANCIACORTA BRUT  
BORTOLOTTI “SUPERIORE DI  
CARTIZZE” DRY  
BISOL “MOLERA” EXTRA DRY  
FERRARI F.LLI LUNELLI “RISERVA  
LUNELLI” BRUT  
FERRARI F.LLI LUNELLI “GIULIO  
FERRARI RISERVA DEL FONDATORE  
KETTMEIR “ATHESIS” BRUT METODO  
CLASSICO

COLONNARA “UBALDO ROSI” BRUT  
METODO CLASSICO

LIBRANDI “ROSANETI” BRUT ROSE’

## Vini Bianchi

CANTINE ASTRONI “VIGNA ASTRONI”  
CANTINE IANNELLA FALANGHINA DEL  
TABURNO  
CASA SETARO “MUNAZEI BIANCO”  
CASA SETARO “CONTRADAE 61.37”  
LUIGI MAFFINI “PIETRAINCATENATA”  
TENUTA SCUOTTO “OI NI”  
FIORENTINO BALDASSARRE  
“CAPODANIELLO”  
MARISA CUOMO “FURORE BIANCO”  
MARISA CUOMO “FIORDUVA”  
CANTINE DI MARZO “VIGNA SERRONE”  
BENITO FERRARA “VIGNA CICOGNA”  
CASA D’AMBRA BIANCOLELLA  
GIOVANNI IANNUCCI “RIECU”  
LIBRANDI “EFESO”  
DONNAFUGATA “SUL VULCANO”  
DONNAFUGATA “LIGHEA”  
DONNAFUGATA “PASSIPERDUTI”  
OPIFICIO DEL PINOT NERO “S,  
SAUVIGNON DI MARCO BUVOLI”  
POJER E SANDRI “BIANCO FAYE”  
KETTMEIR “VIGNA MASO REINER”  
KETTMEIR GEWURZTRAMINER  
KETTMEIR CHARDONNAY  
I CLIVI “A TESSA”  
D. G. VAJRA “PETRACINE”  
GHOSTWINERY “COSTA TOSCANA”  
FATTORIA LUCESOLE “ANFORA  
BIANCO”

# Ohimà Menu



## Vini Rose

REALE "GETIS"

SAN SALVATORE "VETERE"

CASA SETARO "MUNAZEI ROSATO"

LUIGI MAFFINI DENAZZANO

CURTO "EOS"

D. G. VAJRA "ROSA BELLA"

CASA SETARO "MUNAZEI ROSSO"

CANTINE ASTRONI "COLLE  
ROTONDELLA"

MARISA CUOMO "FURORE ROSSO"

MARISA CUOMO "FURORE RISERVA"

CASA D'AMBRA PER' 'E PALUMMO

CASA D'AMBRA "VIGNA DEI MILLE ANNI"

CANTINE IANNELLA AGLIANICO DEL  
TABURNO

LUIGI MAFFINI "CENITO"

AZIENDA AGRICOLA BRAMA  
"SPARAPOSA"

AZIENDA AGRICOLA GUERRITORE  
"CARITI"

CANTINE LONARDO TAURASI

SAN MARZANO "SUSCO"

SAN MARZANO "SESSANTANNI"

FELLINE "GIRAVOLTA"

FELLINE "PIETRALUNA"

CANTINE DEL NOTAIO "L'ATTO"

LIBRANDI "MEGONIO"

LIBRANDI "DUCA SAN FELICE"

CANTINA MESA "MORO"

GIUSEPPE SEDILESU "SARTIU"

MASI "BROLO CAMPOFIORIN"

MASI "RISERVA COSTASERA"

MASI "SEREGO ALIGHIERI" "VAIO  
ARMARON"

MONTEZOVO AMARONE

POJER E SANDRI "ROSSO FAYE"

POJER E SANDRI "RODEL PIANEZZI"

CAMPO ALLE COMETE "OLTRESOGNO"

CAMPO ALLE COMETE "STUPORE"

VILLA MANGIACANE CHIANTI

LAMOLE DI LAMOLE "MAGGIOLO"

ISTINE CHIANTI CLASSICO

ISTINE "VIGNA CASANOVA DELL'AIA"

LISINI ROSSO DI MONTALCINO

LISINI BRUNELLO DI MONTALCINO

ANTICA AZ. VINICOLA SCARPA  
"TETTINEIVE"

D. G. VARJA "BRICCO DELLE VIOLE"

TENUTA CASTELBUONO "CARAPACE"

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Ohimà Menu



## Ohimà

Via Cristoforo Colombo, 17,  
84017 Positano SA, Italy

### Opening Hours:

Monday 12:00 -15:00 19:00 -23:00

Tuesday 12:00 -15:00 19:00 -23:00

Wednesday 12:00 -15:00 19:00  
-23:00

Thursday 12:00 -15:00 19:00  
-23:00

Friday 12:00 -15:00 19:00 -23:00

Saturday 12:00 -15:00 19:00 -23:00

Sunday 12:00 -15:00 19:00 -23:00

Made with [Menu](#)

