



NAPO — A CARTA

Sommariu

[RISTURANTE CORSU — PARIS 17E, '4-6 RUE PIERRE DEMOURS']

PIANU DI CAMPAGNA GASTRUNOMICA

I menu di degustazione	<i>furmati & prezzi</i>	2
Campagna d'Italia	<i>4 tempi · 64 €</i>	3
Imperu	<i>6 tempi · 84 €</i>	4
Wagram	<i>10 tempi · 111 €</i>	5

A CARTA

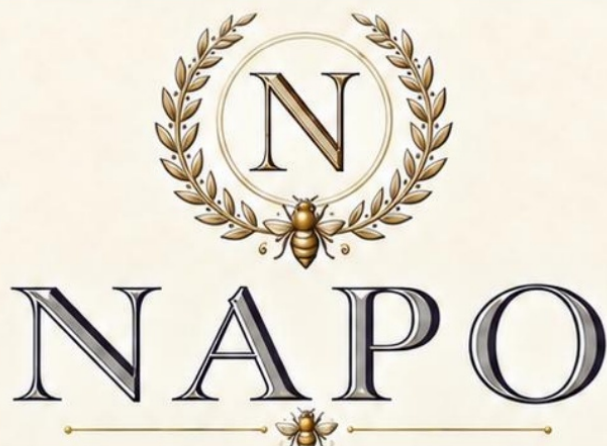
À a carta	<i>antipasti, piatti, dessert</i>	6
U Spuntinu	<i>carta da sparte</i>	7

A CARTA DI I VINI

Vini corsi	<i>bianchi, rosati, rossi</i>	8
Vini bianchi		9
Vini rossi		10
Vini rosati, spumante & champagne		11

BIBITE

Bibite	<i>caffè, soft, birre, aperitivi, cocktail, spiritosi</i>	12
--------	---	----



« Una cucina corsa, sincera è generosa, cù prudutti freschi scelti cù u core. »

RISTURANTE CORSU

CAMPAGNA D'ITALIA — 4 tempi — 64 €

IMPERU — 6 tempi — 84 €

WAGRAM — 10 tempi — 111 €

I MENU SÒ PRUPOSTI IN DUI FURMATI

Versione Degustazione

Piatti più chjuchi, prugressione delicata. Acqua
liscia o gassata inclusa; caffè o « pausa » micca
inclusi.

Versione Generosa

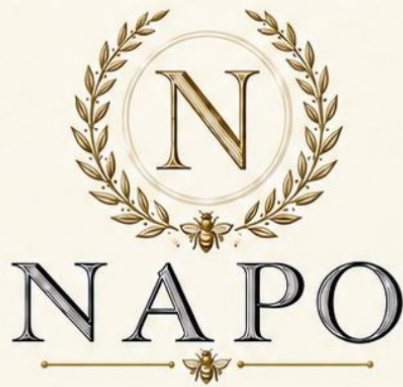
Porzioni più abbondanti, spiritu di casa. Acqua
liscia o gassata inclusa; caffè o « pausa » micca
inclusi.

U servitore vi dumanderà a vostra preferenza à tavula.

PIANU DI CAMPAGNA GASTRUNOMICA

Trè menu di degustazione ispirati da e grande campagne di l'Imperatore

PER L'ONORE È PER A CORSICA



CAMPAGNA D'ITALIA

4 tempi

1. A Guardia Imperiale *Salumeria di a càsa*

Prisuttu, lonzu è coppa di Corsica, cunfittura di fichi fatta in casa è pane paisanu grigliatu.

2. I Cannelloni d'Aiacciu *Cannelloni à u Brocciu*

Cannelloni ripieni di brocciu frescu, cuperti d'un suchju di pullame à l'erbe di a machja.

3. U Saltatu di Marengo *Vitellu saltatu cù l'alive*

Saltatu di vitellu cottu à focu pianu à l'alive verde di Corsica, pulenta di granone à u St Agur.

4. U Fiadone di Malmaison *Fiadone tradizionale*

Fiadone tradizionale à u brocciu, limone.



IMPERU

6 TEMPI

1. A Guardia Imperiale

Salumeria di a casa & Fritelle à u Brocciu

Salumeria corsa fatta in casa: prisuttu, lonzu è coppa, cunfittura di fichi fatta in casa è frittelle di brocciu à a menta.

2. A Zuppa d'Iéna

A Suppa Corsa

Zuppa corsa tradiziunale à l'erbe di a machja è à a pancetta corsa.

3. I Cannelloni d'Aiacciu

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni ripieni di brocciu frescu, cuperti d'un suchju di pullame à l'erbe di a machja.

4. U Lupu di Lodi

Pesciu di u ghjornu

Lupu di mare solu grigliatu o spigula di lenza, oliu d'aliva di Balagna è limone corsu.

5. U Stufatu d'Austerlitz

Stufatu di Cignale

Stufatu di cignale cù l'alive è l'erbe di a machja, gnocchi cremosi à a castagna.

6. I Centu Ghjorni

Fiadone è canistrelli

Fiadone tradiziunale à u brocciu, limone, canistrelli, frittelle à u brocciu di Pierrette Giacomoni è e frappe di Tata Christiane.



NAPO



WAGRAM

10 tempi

1. I Frittelli di Rivoli

Frittelle di zucchette dorate e croccante.

2. A Guardia Imperiale

Salumeria di a casa

Assortimentu di prisuttu, lonzu, coppa e saliccia secca di l'isula.

3. A Zuppa d'Iéna

A Suppa Corsa

Zuppa corsa tradizionale à l'erbe di a machja e à a pancetta corsa.

4. A Frittata di Fontainebleau

Frittata cù u brocciu e a menthe

Frittata soffice à u brocciu frescu e à a menta.

5. I Cannelloni d'Aiacciu

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni ripieni di brocciu frescu, suchju leggeru di pullame à l'erbe di a machja.

6. U Pesciu di Lodi

Pesciu di u ghjornu

Pesciu di lenza grigliatu, oliu d'aliva di Balagna e agrumi corsi.

7. U Stufatu d'Austerlitz

Stufatu di Cignale

Stufatu di cignale cottu à focu pianu cù l'alive e l'erbe di a machja.

8. U Saltatu di Marengo

Vitellu saltatu cù l'olive

Saltatu di vitellu cottu à focu pianu à l'alive verde di Corsica, pulenta di granone à u St Agur.

9. I Casgi di l'Imperatore

Casgiu corsu

Selezione di tome di pecura e di capra di a machja, accompagnate da cunfittura di fichi.

10. U Fiadone di Malmaison

Fiadone

Fiadone tradizionale à u brocciu, limone.



N A P O À A CARTA

NAPO — RISTURANTE CORSU — PARIS 17E

ANTIPASTI

A Guardia Imperiale	15	A Frittata di Fontainebleau	13
<i>Piattu di salumeria corsa</i> Prisuttu, lonzu è coppa di Corsica, da sparte.		<i>Frittata cù u Brocciu</i> Frittata soffice à u brocciu frescu, servita bella calda.	
A Zuppa d'Austerlitz	14	U Capricciu di Joséphine	9
<i>Zuppa corsa tradizionale</i> Zuppa abbondante à i sapori di a machja.		<i>Burrata cremosa</i> Burrata delicata, fresca è golosa.	

PIATTI

I Cannelloni d'Aiacciu		20
<i>Cannelloni à u Brocciu</i> Cannelloni generosi, gratinati è delicatamente filanti.		
A Spigula di Lodi		27
<i>Spigula arrustita</i> Spigula preparata cun finezza, elegante è di sapore marinu.		
U Saltatu di Marengo		20
<i>Saltatu di vitellu</i> Vitellu cottu cù cura, savurosù è cunfurtante.		
U Stufatu di cignale		31
<i>Civet di Cignale</i> Stufatu di cignale cottu à focu pianu cù l'alive è l'erbe di a machja, gnocchi cremosi à a castagna.		
U Burger Corsu		25
<i>Burger di cignale</i> Burger golosu di carattere corsu marcatu.		
U Peccatu di l'Imperatore		160

DESSERT

DESSERT			
Costata di manzu Shoko, da sparte — 1K200g			
Costata di manzu Shoko, manzu allevatu à u cacao, origine Finlandia. Un pezzu eccezzunale da sparte.			
U Fiadone di Malmaison	11	U Ghjelatu di Castagna	8
<i>Fiadone tradizionale</i>		<i>Ghjelatu di castagna — a pallina</i>	
Grande classicu corsu à u brocciu, leggeru è profumatu.		Dolce è generosu, cù note di castagna.	
I Casgi di l'Imperatore	13	U Ghjelatu à u Brocciu	6
<i>Piattu di casgi corsi</i>		<i>Ghjelatu di brocciu — a pallina</i>	
Selezzione di casgi per allungà u pastu cù eleganza.		Cremosu, uriginale è delicatamente corsu.	
E Frittelle à u brocciu di Pierrette GIACOMONI	9	U Sorbet di Limone	6
Frittelle soffice, dorate è delicatamente zuccherate.		<i>Sorbet di limone</i>	
		Freschezza viva è acidula.	
E Frappe Corse	7	U Sorbet di Clementina	8
<i>Frappe</i>		<i>Sorbet di clementina</i>	
Biscottu tradizionale croccante, semplice è irresistibile.		Profume assulanatu, dolce è fruttatu.	
		U Tiramisù di l'Isule Sanguinarie	15

nt gourmande.

PER L'ONORE È PER A CORSICA



U SPUNTINU

NAPO — RISTURANTE CORSU — PARIS 17E

MENU DA SPARTE

A Guardia Imperiale	15	U Tilsit à u tartufu	18
<i>La Guardia Imperiale</i>		<i>Tilsit à u tartufu</i>	
Piattu di salumeria corsa da sparte: prisuttu, lonzu è coppa.		Croque à u tartufu, intensu è golosu.	
I Fritelli di Rivoli	9	A Napoleoniana	18
<i>Fritelli di Rivoli</i>		<i>A Creazione Napoleoniana</i>	
Frittelle di zucchette dorate è croccante.		Foie gras di casa, delicatu è generosu.	
Croque Napoléon	12	U Capricciu di Joséphine	16
Croque classicu generosu, doratu à puntu.		Burrata cremosa à u pistacchiu è prisuttu corsu.	
Croque Joséphine	14	E Lumache di l'Invalides	16
U nostru croque di firma incurunatu d'un ovu.		<i>Lumache Imperiali</i>	
		Lumache cucinate in spiritu di tradizione.	
I Casgi di l'Imperatore	13	A Marinella Imperiale	29
Piattu di casgi accuratamente affinati.		Ova di trutta, sperlani fritti, tarama è gamberetti in crosta di tartufu.	
		<i>Supplementu di caviale : 55 / Supplementu di caviale : 55</i>	
U Matrimoniu	31		
<i>U Piattu di u Matrimoniu</i>			
Piattu mistu di salumeria è casgi corsi.			



A CARTA DI I VINI

I Vini di l'Imperu

[RISTURANTE CORSU — PARIS 17E', '4-6 RUE PIERRE DEMOURS']

VINI CORSI

Bianchi

		Bicchere	Bottiglia
Domaine de Vetriccie	2025	6 €	34 €
Domaine de Fiumicicoli	2025	8 €	44 €
Domaine Orenga de Gaffory	2024	9 €	47 €
Domaine de Torraccia	2024	8 €	45 €
Domaine Gentile — Patrimonio	—	9 €	46 €

Rosati

		Bicchere	Bottiglia
Domaine de Vetriccie	2025	6 €	34 €
Domaine de Fiumicicoli	2025	8 €	44 €
Domaine de Torraccia	2024	8 €	45 €
Domaine Gentile — Patrimonio	—	9 €	46 €

Rossi

		Bicchere	Bottiglia
Domaine de Vetriccie	2025	6 €	34 €
Domaine de Fiumicicoli	2024	8 €	44 €
Domaine Orenga de Gaffory	2023	9 €	47 €
Domaine de Torraccia	2021	8 €	45 €
Domaz			

« À u profumo di a so machja, da luntanu, à l'ochji chjosi ricunnosceria a Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



A CARTA DI I VINI

I Vini di l'Imperu

[RISTURANTE CORSU — PARIS 17E', '4-6 RUE PIERRE DEMOURS']

VINI BIANCHI

<i>Denuminazione</i>	<i>Cuvée o Pruduttore</i>	<i>Annata</i>	<i>Bicchere</i>	<i>Bottiglia</i>
Bourgogne	Chardonnay Victoire d'Affaux	2023	9 €	44 €
Rhône	Côte du Rhône CamSô, Domaine Tour St Michel	2025	8 €	40 €
Bourgogne	Chablis 1er Cru Côte de Léchet, Domaine Mosnier	2022	—	60 €
Loire	Sancerre Les Monts Damnés, Bailly Reverdy	2023	—	54 €
Rhône	Condrieu E. Guigal	2023	—	75 €
Alsace	Riesling Grand Cru Mambourg, Domaine Fonné	2022	—	54 €
Alsace	Gewurztraminer Vendanges Tardives, Domaine Fonné	2019	11 €	70 €
Bordeaux	Pessac-Léognan Clémentin de Pape Clément	2020	—	82 €
Cévennes	« Cuvée J »	—	7 €	37 €

« À u profumo di a so machja, da luntanu, à l'ochji chjosi ricunnosceria a Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



A CARTA DI I VINI

I Vini di l'Imperu

[RISTURANTE CORSU — PARIS 17E', '4-6 RUE PIERRE DEMOURS']

VINI ROSSI

<i>Denuminazione</i>	<i>Cuvée o Pruduttore</i>	<i>Annata</i>	<i>Bicchere</i>	<i>Bottiglia</i>
Rhône	Côte du Rhône CamSò, Domaine Tour St Michel	2022	8 €	40 €
Rhône	Côte du Rhône, Cuvée Les 18	2023	—	54 €
Rhône	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Tour St Michel	2023	—	62 €
Rhône	Côte-Rôtie Blonde et Brune	2022	—	95 €
Rhône	Côte du Rhône Magnum	—	—	75 €
Beaujolais	Moulin-à-Vent Cuvée Dumas, Domaine Victoire d'Affaux	2024	9 €	47 €
Bourgogne	Pommard 1er Cru Épenots, Olivier Lefflaive	2019	—	180 €
Bordeaux	Pauillac Les Griffons de Pichon Baron	2019	—	95 €
Bordeaux	Saint-Émilion Dragon de Quintus	2020	—	85 €
Cévennes	« Camina »	2022	7 €	37 €
Chemin de Ribas	—	—	7 €	39 €
Hermitage de Mayran	—	2022	7 €	39 €
Gard	Château de Ribas, Cuvée Prestige	2023	—	82 €

« À u profumo di a so machja, da luntanu, à l'ochji chjosi ricunnosceria a Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



A CARTA DI I VINI

I Vini di l'Imperu

[RISTURANTE CORSU — PARIS 17E', '4-6 RUE PIERRE DEMOURS']

VINI ROSATI

<i>Vinu</i>	<i>Annata</i>	<i>Bicchere</i>	<i>Bottiglia</i>
Côtes de Provence — Sainte Marguerite Symphonie	2025	12 €	44 €
Côtes de Provence — Sainte Marguerite Fantastique	2025	—	67 €
Côtes de Provence — Sainte Marguerite Symphonie Magnum	—	—	90 €
Cévennes — « L'Originelle »	—	7 €	37 €

SPUMANTE

<i>Vinu</i>	<i>Annata</i>	<i>Bicchere</i>	<i>Bottiglia</i>
Prosecco Spumante Extra Dry, Domaine Barocco	—	10 €	40 €

CHAMPAGNES

<i>Champagne</i>	<i>Annata</i>	<i>Bicchere</i>	<i>Bottiglia</i>
Jean Luc Pouteau Brut Blanc de Noirs	—	12 €	100 €
Moët & Chandon	—	14 €	110 €
Deutz	—	—	120 €
Lanson Blanc de Blancs	—	—	140 €
Ruinart Brut	—	20 €	130 €
Ruinart Blanc de Blancs	—	—	180 €
Dom Ruinart	—	—	300 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum	—	—	330 €

« À u profumo di a so machja, da luntanu, à l'ochji chjosi ricunnosceria a Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA

BIBITE

BIBITE CALDE

Espresso	3 €
Decaffeinato	3 €
Espresso doppiu	6 €
Grand crème	6 €
Cioccolata calda	6 €
Cappuccino	7,5 €
Cioccolata viennese	7,5 €
Tè	5 €

SOFT

Tè ghiacciato	6 €
Orangina	5,50 €
Fuze Tea	5,50 €
Coca cola / Zéro	6,50 €
Aranciu/Limone spremutu	9 €
GingerBeer	8 €
Redbull	8 €
Schweppes Tonic	5,50 €

ACQUE

Acqua liscia / Acqua gassata 50 cl	7 €
Acqua liscia / Acqua gassata 1 L	10 €

BIRRE

Paolina Bionda 25 cl	6 €
Paolina Bianca 25 cl	7 €
Paolina IPA 25 cl	7 €
Paolina Bionda 50 cl	12 €
Paolina Bianca 50 cl	14 €
Paolina IPA 50 cl	14 €
Heineken 0%	9 €

APERITIVI

Ricard	5 €
Lillet	11 €
Lillet tonic	13 €
Aperol spritz	13 €
Hugo spritz	15 €
Capo Spritz	14 €
Limoncello spritz	13 €
Kir vinu biancu	12 €
Kir royal	19 €
Campari	11 €
Port	11 €
Martini	11 €
Gin to	14 €

DIGESTIVI

Manzana	14 €
Limoncello	14 €
Mirtu	14 €
Clementina	14 €
Castagna	14 €
Amaretto	14 €
Calvados	19 €
Vecchia Prugna	19 €
Pera	14 €
Get 27	14 €
Get 21	14 €
Bailey's	14 €
Armagnac 6 anni	13 €
Armagnac 10 anni	24 €
Absinthe	15 €

COCKTAIL

Mojito	15 €
Margarita	15 €
Sex on the beach	15 €
Cosmo	15 €
Piña	15 €
Pornstar martini	12 €
Espresso Martini	17 €
Negroni	15 €
Caipi	15 €
Moscow mule	16 €
London mule	16 €
Sour	15 €
Long island	18 €
Barman's feeling	17 €
Cocktail di u mese	15 €

WHISKY

Ballantine's	12 €
Jameson	14 €
Chivas 12 anni	18 €
Chivas 18 anni	26 €
Royal salute	44 €
Glenlivet 12 anni	19 €
Glenlivet 18 anni	29 €
Jack Daniels	14 €
Jack Daniels Fire	16 €
Japonais	18 €
Four roses	16 €
Black Barrel	25 €
Laphroaig	—
Glenfiddich 18	—

RUM

Havana 3 anni	12 €
Havana Especial	17 €
Havana 7 anni	—
Don Papa Baroko	16 €
Diplomatico	16 €
La Hechiera	16 €
Olmecca Silver	20 €
Altos Banco	24 €

VODKA

Wyborowa	14 €
Absolut	16 €
Greygoose	19 €

GIN

Beefeater	14 €
Beefeater	24 €
Hendricks	19 €
Monkey 47	19 €

COGNAC

Martell VSOP	26 €
Cordon Bleu	35 €
Martell XO	49 €

« À u prufume di a so machja, da luntanu, à l'ochji chjosi ricunnosceria a Corsica. »

Napoléon Bonaparte