



LA CARTA

Índice

RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

PLAN DE CAMPAÑA GASTRONÓMICA

Los menús degustación	<i>formatos y precios</i>	2
Campaña de Italia	<i>4 pases · 64 €</i>	3
Imperio	<i>6 pases · 84 €</i>	4
Wagram	<i>10 pases · 111 €</i>	5

LA CARTA

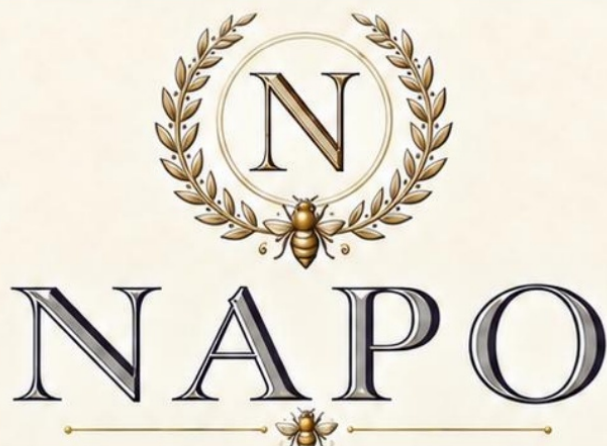
A la carta	<i>entrantes, platos, postres</i>	6
U Spuntinu	<i>carta para compartir</i>	7

LA CARTA DE VINOS

Vinos corsos	<i>blancos, rosados, tintos</i>	8
Vinos blancos		9
Vinos tintos		10
Vinos rosados, espumosos y champanes		11

BEBIDAS

Bebidas	<i>café, refrescos, cervezas, aperitivos, cócteles, destilados</i>	12
---------	--	----



«Una cocina corsa, sincera y generosa, con productos frescos seleccionados con cariño.»

RESTAURANTE CORSO

CAMPAÑA DE ITALIA — 4 pases — 64 €

IMPERIO — 6 pases — 84 €

WAGRAM — 10 pases — 111 €

LOS MENÚS SE OFRECEN EN DOS FORMATOS

Versión Degustación

Platos más pequeños, progresión delicada. Agua sin gas o con gas incluida; café o «pausa» no incluidos.

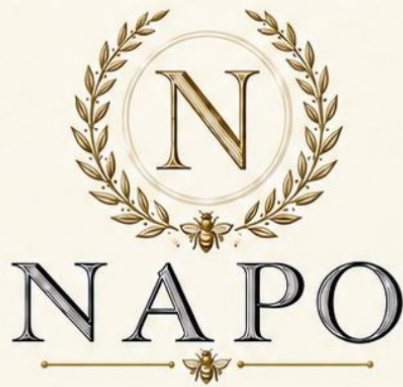
Versión Generosa

Raciones más abundantes, espíritu casero. Agua sin gas o con gas incluida; café o «pausa» no incluidos.

PLAN DE CAMPAÑA GASTRONÓMICA

Tres menús degustación inspirados en las grandes campañas del Emperador

PER L'ONORE È PER A CORSICA



CAMPAÑA DE ITALIA

4 pases

La Guardia Imperial

Salumeria di a càsa

Prisuttu, lonzu y coppa de Córcega, confitura casera de higo y pan rústico tostado.

Los Cannelloni de Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni rellenos de brocciu fresco, napados con un jugo de ave a las hierbas del maquis.

El Salteado de Marengo

Vitellu saltatu cù l'alive

Salteado de ternera cocinado lentamente con aceitunas verdes de Córcega, polenta de maíz con St Agur.

El Fiadone de Malmaison

Fiadone tradiziunale

Fiadone tradicional de brocciu y limón.



IMPERIO

6 PASES

La Guardia Imperial

Salumeria di a casa & Fritelle à u Brocciu

Charcutería corsa casera: prisuttu, lonzu y coppa, confitura casera de higo y buñuelos de brocciu a la menta.

La Sopa de Iéna

A Suppa Corsa

Sopa corsa tradicional con hierbas del maquis y panceta corsa.

Los Cannelloni de Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni rellenos de brocciu fresco, napados con un jugo de ave a las hierbas del maquis.

La Lubina de Lodi

Pesciu di u ghjornu

Lubina simplemente a la parrilla o lubina de pesca con sedal, aceite de oliva de Balagne y limón corso.

El Stufatu de Austerlitz

Stufatu di Cignale

Civet de jabalí con aceitunas y hierbas del maquis, gnocchi cremosos de castaña.

Los Cien Días

Fiadone èt canistrelli

Fiadone tradicional de brocciu y limón, canistrelli, buñuelos de brocciu de Pierrette Giacomoni y los frappes de Tata Christiane.



NAPO



WAGRAM

10 pases

Los Frittelli de Rivoli

Buñuelos de calabacín dorados y crujientes.

La Guardia Imperial

Salumeria di a casa

Surtido de prisuttu, lonzu, coppa y salchichón seco de la isla.

La Sopa de Iéna

A Suppa Corsa

Sopa corsa tradicional con hierbas del maquis y panceta corsa.

La Frittata de Fontainebleau

Frittata cù u brocciu è a menthe

Frittata esponjosa de brocciu fresco y menta.

Los Cannelloni de Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni rellenos de brocciu fresco, jugo ligero de ave a las hierbas del maquis.

El Pescado de Lodi

Pesciu di u ghjornu

Pescado de anzuelo a la parrilla, aceite de oliva de Balagne y cítricos corsos.

Stufatu d'Austerlitz

Stufatu di Cignale

Civet de jabalí cocinado lentamente con aceitunas y hierbas del maquis.

El Salteado de Marengo

Vitellu saltatu cù l'olive

Salteado de ternera cocinado lentamente con aceitunas verdes de Córcega, polenta de maíz con St Agur.

Los Quesos del Emperador

Casgiu corsu

Selección de tommes de oveja y de cabra del maquis, acompañadas de confitura de higo.

El Fiadone de Malmaison

Fiadone

Fiadone tradicional de brocciu y limón.



N A P O

A LA CARTA

NAPO — RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º

ENTRANTES

La Guardia Imperial	15	La Frittata de Fontainebleau	13
<i>Tabla de charcutería corsa</i> Prisuttu, lonzu y coppa de Córcega, para compartir.		<i>Frittata cù u Brocciu</i> Frittata esponjosa de brocciu fresco, servida bien caliente.	
La Sopa de Austerlitz	14	El Capricho de Joséphine	9
<i>Sopa corsa tradicional</i> Sopa generosa con sabores del maquis.		<i>Burrata cremosa</i> <i>Burrata delicada, fresca y golosa.</i>	

PLATOS

Los Cannelloni de Ajaccio	20
<i>Cannelloni à u Brocciu</i> Cannelloni generosos, gratinados y delicadamente fundentes.	
La Lubina de Lodi	27
<i>Lubina asada</i> Lubina elaborada con delicadeza, elegante y de delicado sabor yodado.	
El Salteado de Marengo	20
<i>Salteado de ternera</i> Ternera cocinada a fuego lento con esmero, sabrosa y reconfortante.	
El Civet de Jabalí	31
<i>Civet di Cignale</i> Civet de jabalí cocinado lentamente con aceitunas y hierbas del maquis, gnocchi cremosos de castaña.	
La Hamburguesa Corsa	25
<i>Hamburguesa de jabalí</i> Hamburguesa golosa de marcado carácter corso.	
El Pecado del Emperador	160

POSTRES

<i>Chuletón Shoko, para compartir — 1K200g</i> Chuletón Shoko, vacuno alimentado con cacao, origen Finlandia. Una pieza excepcional para compartir.		POSTRES	
El Fiadone de Malmaison	11	El Helado de Castagna	8
<i>Fiadone tradizionale</i> Gran clásico corso de brocciu, ligero y aromático.		<i>Helado de castaña — la bola</i> Dulce y generoso, con notas de castaña.	
Los Quesos del Emperador	13	El Helado de Brocciu	6
<i>Plato de quesos corsos</i> Selección de quesos para prolongar la comida con elegancia.		<i>Helado de brocciu — la bola</i> Cremoso, original y delicadamente corso.	
Los Buñuelos de brocciu de Pierrette	9	El Sorbete de Limón	6
<i>Buñuelos de brocciu</i> Buñuelos esponjosos, dorados y delicadamente dulces.		<i>Sorbete de limón</i> Frescura viva y acidulada.	
Los Frappes Corsos	7	El Sorbete de Clementina	8
<i>Frappe</i> Galleta tradicional crujiente, sencilla y adictiva.		<i>Sorbete de clementina</i> Aroma soleado, dulce y afrutado.	
		El Tiramisú de las Islas Sanguinarias	15

nt gourmande.

PER L'ONORE È PER A CORSICA



U SPUNTINU

NAPO — RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º

CARTA PARA COMPARTIR

La Guardia Imperial	15	El Tilsit Trufado	18
Tabla de charcutería corsa para compartir: prisuttu, lonzu y coppa.		<i>Tilsit trufado</i> Croque de trufa, intenso y goloso.	
Los Frittelli de Rivoli	9	La Napoleónica	18
<i>Frittelli de Rivoli</i> Buñuelos de calabacín dorados y crujientes.		<i>La creación napoleónica</i> Foie gras casero, delicado y generoso.	
Croque Napoléon	12	El Capricho de Joséphine	16
Croque clásico generoso, dorado al punto.		Burrata cremosa con pistacho y prisuttu corso.	
Croque Joséphine	14	Los Caracoles de los Invalides	16
Nuestro croque emblemático coronado con un huevo.		<i>Caracoles imperiales</i> Caracoles cocinados con espíritu de tradición.	
Los Quesos del Emperador	13	La Marinella Imperial	29
Plato de quesos cuidadosamente afinados.		Huevas de trucha, ceperlanos fritos, tarama y gambas en costra de trufa.	
U Matrimoniù	31	<i>Suplemento de caviar: 55</i>	
<i>El plato nupcial</i> Plato mixto de charcutería y quesos corsos.			

Mixed Corsican

PER L'ONORE È PER A CORSICA

© 2023 U SPUNTINU • 17.º AVENUE DE LA MOTTE • 75017 PARIS



CARTA DE VINOS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINOS CORSOS — BLANCOS

VINOS CORSOS

— Blancos

		Copa	Botella
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 €

Rosados

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

Tintos

		Copa	Botella
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			

«Por el aroma de su maquis, desde lejos, con los ojos cerrados reconocería Córcega.»

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



CARTA DE VINOS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINOS BLANCOS

<i>Denominación</i>	<i>Cuvée o productor</i>	<i>Añada</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</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 €

«Por el aroma de su maquis, desde lejos, con los ojos cerrados reconocería Córcega.»

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



CARTA DE VINOS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINOS TINTOS

<i>Denominación</i>	<i>Cuvée o productor</i>	<i>Añada</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</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 €

«Por el aroma de su maquis, desde lejos, con los ojos cerrados reconocería Córcega.»

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



CARTA DE VINOS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANTE CORSO — PARÍS 17.º
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINOS ROSADOS

	<i>Añada</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</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 €

ESPUMOSOS

	<i>Añada</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Prosecco Spumante Extra Dry, Domaine Barocco	—	10 €	40 €

CHAMPANES

	<i>Añada</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</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 €

«Por el aroma de su maquis, desde lejos, con los ojos cerrados reconocería Córcega.»

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	3 €
Descafeinado	3 €
Espresso doble	6 €
Café con leche grande	6 €
Chocolate caliente	6 €
Cappuccino	7,5 €
Chocolate vienés	7,5 €
Té	5 €

REFRESCOS

Té helado	6 €
Orangina	5,50 €
Fuze Tea	5,50 €
Coca cola / Zéro	6,50 €
Naranja/Limón exprimido	9 €
GingerBeer	8 €
Redbull	8 €
Schweppes Tonic	5,50 €

AGUAS

Agua sin gas / Agua con gas 50 cl	7 €
Agua sin gas / Agua con gas 1 L	10 €

CERVEZAS

Paolina Rubia 25 cl	6 €
Paolina Blanca 25 cl	7 €
Paolina IPA 25 cl	7 €
Paolina Rubia 50 cl	12 €
Paolina Blanca 50 cl	14 €
Paolina IPA 50 cl	14 €
Heineken 0%	9 €

APERITIVOS

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

DIGESTIVOS

Manzana	14 €
Limoncello	14 €
Myrte	14 €
Clementina	14 €
Castaña	14 €
Amaretto	14 €
Calvados	19 €
Cirucla envejecida	19 €
Pera	14 €
Get 27	14 €
Get 21	14 €
Bailey's	14 €
Armagnac 6 años	13 €
Armagnac 10 años	24 €
Absenta	15 €

CÓCTELES

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 €
Cóctel del mes	15 €

WHISKY

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

RON

Havana 3 años	12 €
Havana Especial	17 €
Havana 7 años	—
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 €

«Por el aroma de su maquis, desde lejos, con los ojos cerrados reconocería Córcega.»

Napoléon Bonaparte