



IL MENU

Indice

RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

PIANO DI CAMPAGNA GOURMET

Menu degustazione	<i>formati e prezzi</i>	2
Campagna d'Italia	<i>4 portate · 64 €</i>	3
Impero	<i>6 portate · 84 €</i>	4
Wagram	<i>10 portate · 111 €</i>	5

LA CARTA

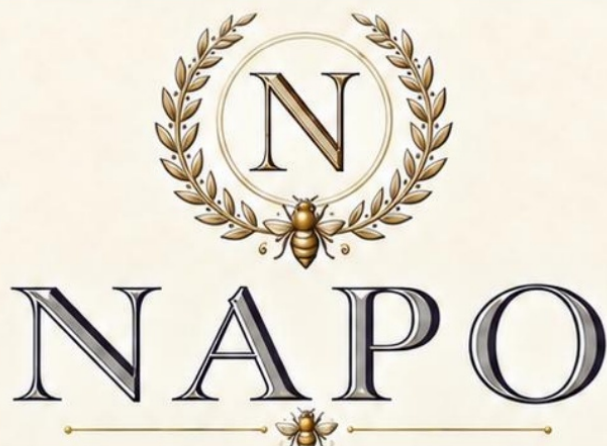
Alla carta	<i>antipasti, piatti, dessert</i>	6
U Spuntinu	<i>carta da condividere</i>	7

LA CARTA DEI VINI

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

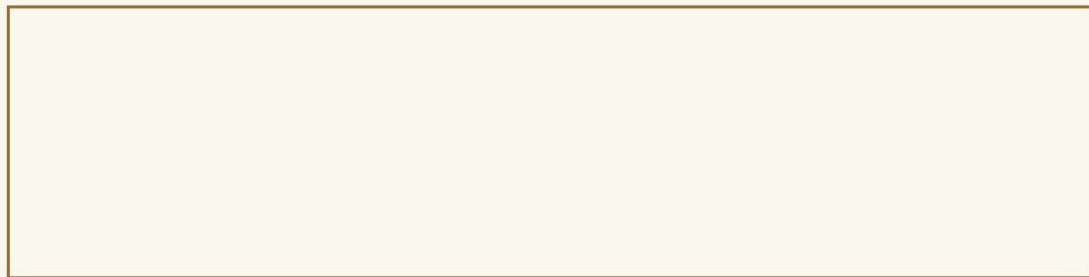
BEVANDE

Bevande — caffè, analcolici, birre, aperitivi, cocktail,
distillati .. 12



« Una cucina corsa, sincera e generosa, con prodotti freschi selezionati con il cuore. »

RISTORANTE CORSO



I MENU SONO PROPOSTI IN DUE FORMATI

Versione Degustazione

Piatti più piccoli, progressione raffinata.

Acqua naturale o frizzante inclusa; caffè o « pausa » esclusi.

Versione Generosa

Porzioni più abbondanti, spirito di casa.

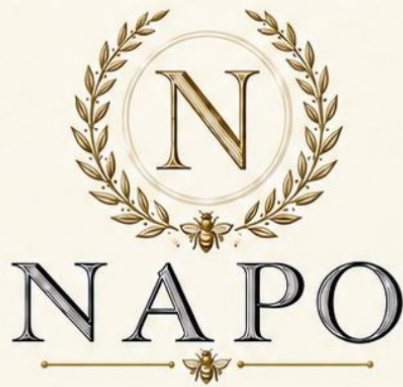
Acqua naturale o frizzante inclusa; caffè o « pausa » esclusi.

Il personale di sala vi chiederà la vostra preferenza al tavolo.

PIANO DI CAMPAGNA GOURMET

Tre menu degustazione ispirati alle grandi campagne dell'Imperatore

PER L'ONORE È PER A CORSICA



CAMPAGNA D'ITALIA

4 portate

1. La Guardia Imperiale *Salumeria di a càsa*

Prisuttu, lonzu e coppa della Corsica, confettura di fichi fatta in casa e pane casereccio tostato.

2. I Cannelloni di Ajaccio *Cannelloni à u Brocciu*

Cannelloni ripieni di brocciu fresco, nappati con un fondo di pollame alle erbe della macchia.

3. Lo Spezzatino di Marengo *Vitellu saltatu cù l'alive*

Spezzatino di vitello cotto a lungo con olive verdi della Corsica, polenta di mais al St Agur.

4. Il Fiadone di Malmaison *Fiadone tradizionale*

Fiadone tradizionale al brocciu, limone.



IMPERO

6 portate

1. La Guardia Imperiale *Salumeria di a casa*

Salumi corsi della casa: prisuttu, lonzu e coppa, confettura di fichi fatta in casa e frittelle di brocciu alla menta.

2. La Zuppa d'Iéna *A Suppa Corsa*

Zuppa corsa tradizionale alle erbe della macchia e pancetta corsa.

3. I Cannelloni di Ajaccio *Cannelloni à u Brocciu*

Cannelloni ripieni di brocciu fresco, nappati con un fondo di pollame alle erbe della macchia.

4. Il Branzino di Lodi *Pesciu di u ghjornu*

Spigola semplicemente alla griglia o branzino pescato all'amo, olio d'oliva della Balagne e limone corso.

5. Lo Stufatu di Austerlitz *Stufatu di Cignale*

Civet di cinghiale alle olive e alle erbe della macchia, gnocchi cremosi alle castagne.

6. I Cento Giorni *Fiadone et canistrelli*

Fiadone tradizionale al brocciu, limone, canistrelli, frittelle al brocciu di Pierrette Giacomoni e le frappe di Tata Christiane.



NAPO



WAGRAM

10 portate

1. I Frittelli di Rivoli

Frittelle di zucchine dorate e croccanti.

2. La Guardia Imperiale

Salumeria di a casa

Assortimento di prisuttu, lonzu, coppa e salame secco dell'isola.

3. La Zuppa d'Ièna

A Suppa Corsa

Zuppa corsa tradizionale alle erbe della macchia e pancetta corsa.

4. La Frittata di Fontainebleau

Frittata cù u brocciu è a menthe

Frittata morbida al brocciu fresco e menta.

5. I Cannelloni di Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni ripieni di brocciu fresco, leggero fondo di pollame alle erbe della macchia.

6. Il Pesce di Lodi

Pesciu di u ghjornu

Pesce pescato all'amo alla griglia, olio d'oliva della Balagne e agrumi corsi.

7. Stufatu di Austerlitz

Stufatu di Cignale

Civet di cinghiale cotto a lungo con olive e alle erbe della macchia.

8. Lo Spezzatino di Marengo

Vitellu saltatu cù l'olive

Spezzatino di vitello cotto a lungo con olive verdi della Corsica, polenta di mais al St Agur.

9. I Formaggi dell'Imperatore

Casgiu corsu

Selezione di tomme di pecora e capra della macchia, accompagnate da confettura di fichi.

10. Il Fiadone di Malmaison

Fiadone

Fiadone tradizionale al brocciu, limone.



ALLA CARTA

NAPO — RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°

ANTIPASTI

La Guardia Imperiale	15	La Frittata di Fontainebleau	13
<i>Tagliere di salumi corsi</i> Prisuttu, lonzu e coppa della Corsica, da condividere.		<i>Frittata cù u Brocciu</i> Frittata morbida al brocciu fresco, servita ben calda.	
La Zuppa di Austerlitz	14	Il Capriccio di Joséphine	9
<i>Zuppa corsa tradizionale</i> Zuppa generosa dai sapori della macchia.		<i>Burrata cremosa</i> Burrata delicata, fresca e golosa.	

PIATTI

I Cannelloni di Ajaccio	20
<i>Cannelloni à u Brocciu</i> Cannelloni generosi, gratinati e delicatamente fondenti.	
Il Branzino di Lodi	27
<i>Branzino arrosto</i> Branzino preparato con cura, elegante e iodato.	
Lo Spezzatino di Marengo	20
<i>Spezzatino di vitello</i> Vitello cotto con cura, saporito e confortante.	
Il Cinghiale in salmì	31
<i>Civet di Cignale</i> Cinghiale in salmì cotto a lungo con olive ed erbe della macchia, gnocchi cremosi alle castagne.	
Il Burger Corso	25
<i>Burger di cinghiale</i> Burger goloso dal carattere corso deciso.	
Il Peccato dell'Imperatore	160
<i>Costata di manzo Shoko, da condividere — 1K200g</i> Costata di manzo Shoko, bovino nutrito al cacao, origine Finlandia. Un taglio d'eccezione da condividere.	

DESSERT

Il Fiadone di Malmaison	11	Il Gelato di Castagna	8
<i>Fiadone tradizionale</i> Grande classico corso al brocciu, leggero e profumato.		<i>Gelato alla castagna — una pallina</i> Dolce e generoso, con note di castagna.	
I Formaggi dell'Imperatore	13	Il Gelato al Brocciu	6
<i>Piatto di formaggi corsi</i> Selezione di formaggi per prolungare il pasto con eleganza.		<i>Gelato al brocciu — una pallina</i> Cremoso, originale e delicatamente corso.	
Le Frittelle al brocciu di Pierrette GIACOMONI	9	Il Sorbetto al Limone	6
Frittelle morbide, dorate e delicatamente dolci.		<i>Sorbetto al limone</i> Freschezza vivace e acidula.	
Le Frappe Corse	7	Il Sorbetto alla Clementina	8
<i>Frappe</i> Biscotto tradizionale croccante, semplice e irresistibile.		<i>Sorbetto alla clementina</i> Profumo solare, dolce e fruttato.	
		Il Tiramisù delle Îles Sanguinaires	15

nt gourmande.

PER L'ONORE È PER A CORSICA



U SPUNTINU

NAPO — RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°

CARTA DA CONDIVIDERE

La Guardia Imperiale	15	Il Tilsit al Tartufo	18
Tagliere di salumi corsi da condividere: prisuttu, lonzu e coppa.		<i>Tilsit al tartufo</i> Croque al tartufo, intenso e goloso.	
I Frittelli di Rivoli	9	La Napoleonica	18
<i>Frittelli di Rivoli</i> Frittelle di zucchine dorate e croccanti.		<i>La Creazione Napoleonica</i> Foie gras della casa, delicato e generoso.	
Croque Napoleone	12	Il Capriccio di Joséphine	16
Un croque classico generoso, dorato alla perfezione.		Burrata cremosa al pistacchio e prisuttu corso.	
Croque Joséphine	14	Le Lumache degli Invalides	16
Il nostro croque firma sormontato da un uovo.		<i>Lumache Imperiali</i> Lumache preparate nello spirito della tradizione.	
I Formaggi dell'Imperatore	13	La Marinella Imperiale	29
Piatto di formaggi affinati con cura.		Uova di trota, sperlani fritti, tarama e gamberi in crosta di tartufo.	
U Matrimoniù	31	<i>Supplemento caviale: 55</i>	
<i>Il Piatto delle Nozze</i> Piatto misto di salumi e formaggi corsi.			



LA CARTA DEI VINI

I Vini di l'Imperu

RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINI CORSI

Bianchi

		Calice	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

		Calice	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

		Calice	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			

« Al profumo della sua macchia, da lontano, a occhi chiusi riconoscerai la Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



LA CARTA DEI VINI

I Vini di l'Imperu

RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINI BIANCHI

<i>Denominazione</i>	<i>Cuvée o Produttore</i>	<i>Annata</i>	<i>Calice</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 €

« Al profumo della sua macchia, da lontano, a occhi chiusi riconoscerai la Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



LA CARTA DEI VINI

I Vini di l'Imperu

RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINI ROSSI

Denominazione	Cuvée o Produttore	Annata	Calice	Bottiglia
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 €

« Al profumo della sua macchia, da lontano, a occhi chiusi riconoscerai la Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



LA CARTA DEI VINI

I Vini di l'Imperu

RISTORANTE CORSO — PARIGI 17°
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINI ROSATI

<i>Cuvée o Produttore</i>	<i>Annata</i>	<i>Calice</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>Cuvée o Produttore</i>	<i>Annata</i>	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Prosecco Spumante Extra Dry, Domaine Barocco	—	10 €	40 €

CHAMPAGNE

<i>Cuvée o Produttore</i>	<i>Annata</i>	<i>Calice</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 €

« Al profumo della sua macchia, da lontano, a occhi chiusi riconoscerai la Corsica. »

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA

BEVANDE

BEVANDE CALDE

Espresso	3 €
Decaffeinato	3 €
Doppio espresso	6 €
Caffè crema grande	6 €
Cioccolata calda	6 €
Cappuccino	7,5 €
Cioccolata viennese	7,5 €
Tè	5 €

ANALCOLICI

Tè freddo	6 €
Orangina	5,50 €
Fuze Tea	5,50 €
Coca cola / Zero	6,50 €
Spremuta d'arancia/limone	9 €
GingerBeer	8 €
Redbull	8 €
Schweppes Tonic	5,50 €

ACQUE

Acqua naturale / Acqua frizzante 50	7 €
Acqua naturale / Acqua frizzante 1 L	10 €

BIRRE

Paolina Blonde 25 cl	6 €
Paolina Blanche 25 cl	7 €
Paolina IPA 25 cl	7 €
Paolina Blonde 50 cl	12 €
Paolina Blanche 50 cl	14 €
Paolina IPA 50 cl	14 €
Heineken 0%	9 €

APERITIVI

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

DIGESTIVI

Manzana	14 €
Limoncello	14 €
Mirto	14 €
Clementina	14 €
Castagna	14 €
Amaretto	14 €
Calvados	19 €
Vieille Prune	19 €
Pera	14 €
Get 27	14 €
Get 21	14 €
Bailey's	14 €
Armagnac 6 anni	13 €
Armagnac 10 anni	24 €
Assenzio	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 del 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 €
Giapponese	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 €