

MARIGOLD

BRUNCH

house made pastries, desserts and cakes see counter

granola with house-made yogurt, seasonal fruit 7.5

bun or toasted sourdough bread with butter and marmalade 6

butter and cheese 6.5 // butter, cheese and marmalade 7.5

toasted banana bread with Marigold butter 7

overnight oats with almond butter & fresh strawberries 8.5

avocado on rye bread 10.5 add poached egg and chili + 2.5

fried eggs with sage, russian kale & parmigiano 12

served with toasted bread

omelette with seasonal greens, green leaf salad and toasted bread 12

+ cheese 2.5 + prosciutto 3

shakshuka 15.5

spicy tomato sauce with eggs, fresh herbs, and toasted bread

buttermilk pancakes, Marigold butter, maple syrup 10.5 + seasonal fruit 3.5

side of bacon 4

side of avocado 4

extra Marigold butter 1.5

extra toasted bread 2.5

extra organic maple syrup 1.5

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

espresso 2.5

doppio 3.5

cappuccino 4.5

flat white 4.5

cortado 4

batch brew 4

hand brew bolivia / ethiopia / kenya 6.5

hand brew colombia – nestor lasso 7

cold brew 4.5

cappuccino on the rocks 4.5

housemade lemonade with ginger 5

unfiltered apple juice 5

apple spritzer 5

filtered still/sparkling water 1L 2.5 / ½L 1.5

beers (rebel's brewery) 7

belvedere pils 5% vol.

sunshine blanche Blanche 4.5% vol.

future ddh pale ale 5.5% vol.

parrot invasion West Coast IPA 6% vol.

lil tropical Session IPA 4.6% vol.

*Oatly oat milk for your coffee +1

pot of tea 5.5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong / English breakfast

sencha / bancha gen ma cha / milky oolong

rooibos / verbena / toasted buckwheat / Marigold herbal blend

Our menu changes every week, reflecting the season and our philosophy for real, simple food.

We make everything here. Our kitchen uses organic, seasonal ingredients that we source from small businesses in Italy or forage from Rome's backyard. Our bread is naturally leavened, and we pour only natural Italian wines. We serve our own specialty coffee, Chicchi by Marigold, using green coffee beans we select from small, responsible farmers, roasted the way we like.

MARIGOLDROMA.COM

MARIGOLD

BRUNCH *

dolci, pasticcini e torte di produzione propria al banco

granola e yogurt fatto in casa, frutta di stagione 7.5

fette di pane tostate, oppure panino fatto in casa con burro e marmellata 6

burro e formaggio 6.5 // burro, marmellata e formaggio 7.5

banana bread tostato con Marigold burro 7

overnight oats con burro di mandorla & fragole fresche 8.5

avocado su pane di segale 10.5 aggiungi uovo in camicia e peperoncino + 2.5

uova fritte con salvia, russian kale & parmigiano 12

servito con pane tostato

omelette con verdure di stagione, insalata verde e pane tostato 12

+ formaggio 2.5 + prosciutto 3

shakshuka 15.5

salsa di pomodoro speziata con uova, erbe fresche, pane tostato

pancakes al latticello con Marigold burro e sciroppo d'acero 10.5 + frutta di stagione 3.5

porzione di pancetta 4

porzione di avocado 4

extra Marigold burro 1.5

extra pane tostato 2.5

extra sciroppo d'acero bio 1.5

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

espresso 2.5

doppio 3.5

cappuccino 4.5

flat white 4.5

cortado 4

batch brew 4

hand brew bolivia / etiopia / kenya 6.5

hand brew colombia – nector lasso 7

cold brew 4.5

cappuccino on the rocks 4.5

* Oatly latte d'avena per il tuo caffè +1

teiera 5.5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong / English breakfast

sencha / bancha gen ma cha / milky oolong

rooibos / verbena / grano saraceno tostato / Marigold herbal blend

Il nostro menu cambia ogni settimana, rispecchiando la stagione e la nostra filosofia di cucina autentica e semplice.

Facciamo tutto qui. La nostra cucina è fatta di materie prime strettamente stagionali, biologiche e scelte da piccoli produttori in Italia, o che raccogliamo direttamente noi dalla campagna romana. Il nostro pane è a levitazione naturale e serviamo solo vini naturali provenienti dall'Italia. Prepariamo il nostro caffè specialty, Chicchi by Marigold, usando chicchi verdi selezionati da piccoli contadini sostenibili e tostati come piace a noi.

MARIGOLDROMA.COM

limonata fatta in casa con zenzero 5

succo di mela non filtrato 5

apfelschorle 5

acqua filtrata 1L 2.5 / ½L 1.5

beers (birrificio rebels) 7

belvedere pils 5% vol.

sunshine blanche Blanche 4.5% vol.

future ddh pale ale 5.5% vol.

parrot invasion West Coast IPA 6% vol.

lil tropical Session IPA 4.6% vol.