

MARIGOLD

LUNCH

sourdough bread & house-made butter 5.5

bitter green leaf salad, french vinaigrette 4

tondini beans, peas, fava beans, onion, cenerino 14.5

tempura oyster mushrooms, aioli, marinated cabbage 14

roasted zucchini & fennel, tahini, almonds 13.5

asparagus, carrots with anise, whipped feta 14

open sandwich with pulled pork, pickled onion & zucchini, 17
zucchini flowers on rye bread
served with green salad

skirt steak, boiled potatoes & chicory 18.5

brown bread ice cream 7

see the counter for our house-made pastries & desserts

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

housemade lemonade with ginger 5
housemade elderflower cordial 5
unfiltered apple juice 5
apfelspritzer 5
filtered natural/sparkling water 1L 2.5 / ½L 1.5

beers Lazio · Rebel's Brewery 7

“Future” DDH Pale Ale 5.5% vol. mellow hops // ice yellow // fragrant

“Sunshine Blanche” Blanche 4.5% vol. light // citrus // spicy pepper

“Belvedere” Pils 5% vol. light // floral // classic

“Lil Tropical” Session IPA 4.5% vol. easy hops // pineapple // elegantly bitter

“Parrot Invasion” West Coast IPA 6% vol. orange // medium body // tropical

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

PRANZO

pane a lievitazione naturale con burro fatto in casa 5.5

insalata verde di stagione, vinaigrette 4

fagioli tondini, piselli, fave, cipolle, cenerino 14.5

pleurotus in tempura, aioli, verza marinata 14

zucchine e finocchi arrosto, tahini, mandorle 13.5

asparagi, carote con anice, feta montata 14

open sandwich con pulled pork, cipolle & zucchine sott'aceto, fiori di zucca su pane di segale 17

servito con insalata verde

panicolo di manzo, patate lesse e cicorione 18.5

gelato al pane di segale 7

al banco troverai la nostra selezione di torte e pasticcini di produzione propria

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

limonata fatto in casa con zenzero 5
succo ai fiori di sambuco 5
succo di mela non filtrato 5
apfelschorle 5
acqua filtrata naturale/frizzante 1L 2.5 / ½L 1.5

birre Lazio · Rebels Brewery 7

“Future” DDH Pale Ale 5.5% vol. luppoli morbidi // giallo ghiaccio // profumata

“Sunshine Blanche” Blanche 4.5% vol. leggera // agrumata // pepe

“Belvedere” Pils 5% vol. leggera // floreale // classica

“Lil Tropical” Session IPA 4.5% vol. luppoli facili // ananas // elegantemente amara

“Parrot Invasion” West Coast IPA 6% vol. arancione // corpo medio // tropicale

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 lievitazione 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