

M A R I G O L D

LUNCH

sourdough bread & house-made butter 5.5

bitter green leaf salad, french vinaigrette 4

roasted romanesco brocoli, cauliflower, potato, coconut milk & curry 14

beetroots & turnips, salsa rustica, rocket 13.5

spelt, lentils, barley, cabbage, cavolo fiolaro 14.5

fennel, jerusalem artichoke, onions all'agro, feta with lemon 13.5

sandwich of the day 16.5

served with green salad

chicken 'alla milanese', roasted zucchini with capers & olives 18.5

sticky toffee pudding 7

served with crème anglaise

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
fresh orange juice 5.5
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

M A R I G O L D

PRANZO

pane a lievitazione naturale con burro fatto in casa 5.5

insalata verde di stagione, vinaigrette 4

romanesco, cavolfiore arrosto, patate, latte di cocco e curry 14

barbabietole e rape bianche, salsa rustica, rucola 13.5

farro, lenticchie, orzo, verza, cavolo fiolaro 14.5

finocchi, topinambur, cipolle all'agro, feta al limone 13.5

sandwich del giorno 16.5

servito con insalata verde

pollo alla milanese, zucchine arrosto con capperi & olive 18.5

sticky toffee pudding 7

servito con crème anglaise

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
spremuta d'arancia 5.5
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 raccolgiamo 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