

MARIGOLD

LUNCH

sourdough bread & house-made butter 5.5

bitter green leaf salad, french vinaigrette 4

burrata, pickled apricots, canasta, almonds 14.5

tomatoes, salsa verde, fried capers, toasted bread, tahini 13.5

asparagus, chard, pancetta, cenerino goat cheese 14

cucumber, zucchini, cabbage, babaganoush & spiced pita with onions 15.5

open sandwich with tondini beans hummus, roasted aubergine & herb oil 16.5
served with green salad

chicken 'al mattone', potatoes in oil & chicory 18.5

strawberry pavlova 7

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

burrata, albicocche sott'aceto, canasta, mandorle 14.5

pomodori, salsa verde, capperi fritti, pane tostato e tahini 13.5

asparagi, bieta, pancetta, formaggio cenerino 14

cetrioli grigliati, zucchine, verza, babaganoush & pita con cipolle e spezie 15.5

open sandwich con hummus di fagioli tondini, melanzane arrosto, olio alle erbe 17
servito con insalata verde

pollo al mattone, patate all'olio e cicorione 18.5

gelato al pane di segale 7

pavlova con fragole 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