

MARIGOLD

LUNCH

sourdough bread & house-made butter 5.5

bitter green leaf salad, french vinaigrette 4

beetroots, fava beans, goat cheese, salsa verde 14

lentil hummus, cardoncelli, artichokes, asparagus, fennel, agretti 13.5

tahini, roasted carrots and zucchini, zaatar oil 13.5

tondini beans, roasted onion, cabbage, zucchini, herb oil 14.5

sandwich with pork belly, aioli, coleslaw 16.5

served with green salad

chicken 'al mattone', chicory, potatoes 18.5

brown bread ice cream 7

strawberry pavlova 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
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

rape rosse, fave, formaggio di capra, salsa verde 14

hummus di lenticchie, cardoncelli, carciofi, asparagi, finocchi, agretti 13.5

tahini, carote e zucchine arrosto, olio allo zaatar 13.5

fagioli tondini, cipolle arrosto, verza, zucchine, olio alle erbe 14.5

sandwich con pancia di maiale, aioli, coleslaw 16.5

servito con insalata verde

pollo 'al mattone', cicorione, patate 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 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