

# MARIGOLD

## BREAKFAST

house made pastries and cakes see counter

cream brioche with strawberries 5

cinnamon swirl 3.5

soft brioche with cinnamon and cardamom

organic soft-boiled egg with rye soldiers 4.5

overnight oats 8.5

topped with housemade almond butter & fresh strawberries

sourdough bun or toasted slices of bread with Marigold butter and marmalade 6

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

yogurt + granola 7.5

Marigold granola with housemade yogurt and fresh fruit

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

toasted banana bread with Marigold butter 7

fried eggs with sage, russian kale & parmigiano 12

served with sourdough toast

omelette with seasonal greens 12 add cheese + 2.5 add prosciutto + 3

served with green leaf salad and sourdough toast

side of avocado 4

Marigold butter 1.5

toasted bread 2.5

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

\*Oatly oat milk for your coffee +1

housemade lemonade with ginger 5

unfiltered apple juice 5

apple spritzer 5

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

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

## COLAZIONE

dolci, pasticcini e torte di produzione propria al banco

brioche con crema e fragole 5

cinnamon swirl 3.5

brioche morbido alla cannella e cardamomo

uovo bio alla coque e "rye soldiers" 4.5

overnight oats 8.5

con crema di mandorla fatto in casa & fragole fresche

fette di pane tostate o panino con Marigold burro e confettura 6

burro e formaggio 6.5 // burro, confettura e formaggio 7.5

yogurt + granola 7.5

Marigold granola con yogurt fatto in casa e frutta fresca

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

banana bread tostato con Marigold burro 7

uova fritte con salvia, russian kale & parmigiano 12

servito con pane tostato

omelette con verdure di stagione 12 aggiungi formaggio + 2.5 aggiungi prosciutto + 3

servito con insalata verde di stagione e fette di pane tostate

porzione di avocado 4

Marigold burro 1.5

pane tostato 2.5

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 – nestor 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

roibos / 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