

MARIGOLD

COFFEE

espresso / macchiato 2.2
doppio* 3
cortado 3
americano* 3
filter coffee 3
cappuccino* 3.5
flat white* 3
iced coffee 3
iced cappuccino 3.5

+ oat milk +1

*double shot of espresso

DRINKS

peach ice tea 4.5
lemonade (lemon, thyme & ginger) 4.5
unfiltered apple juice 4.5
pot of tea 4.5
assam / darjeeling / ceylon /
earl grey / lapsang souchong /
English breakfast
sencha / bancha gen ma cha /
milky olong
rooibos / verbena /
toasted buckwheat /
marigold herbal blend

BREAKFAST

organic soft-boiled egg with rye soldiers 4.5
sourdough toast or with Marigold butter & jam 4.5
with butter & cheese 5
organic yogurt, homemade granola, seasonal fruit 7.5
seasonal fruit 5.5
cinnamon swirl / chocolate babka 3.5
avocado on rye 8
+ poached egg and chili 2
bircher müsli, apples & blueberries 7.5
cheese omelette 11
served with a green leaf salad and sourdough toast
fried eggs with sage, toasted sourdough bread 8
breadboard, homemade butter 4.5



Our menu changes everyday and reflects our philosophy for real, simple food.

We make everything here. Our bread and pastries are naturally leavened and baked daily. Our coffee is roasted in Rome, and we pour only natural Italian wines. We choose organic, seasonal ingredients that we source from small businesses in Italy or we forage from Rome's backyard.

see the counter for our house-made pastries & desserts
please speak with our staff about any food allergies or intolerances

MARIGOLD

CAFFÈ

- espresso / macchiato 2.2
- doppio* 3
- cortado 3
- americano* 3
- filter coffee 3
- cappuccino* 3.5
- flat white* 3
- iced coffee 3
- iced cappuccino 3.5
- + latte d'avena +1
- *doppio shot espresso**

BEVANDE

- ice tea alla pesca 4.5
- limonata (limone, zenzero & timo) 4.5
- succo di mela non filtrato 4.5
- teiera 4.5
 - assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong / English breakfast
 - sencha / bancha gen ma cha / milky olong
 - rooibos / verbena / grano saraceno tostato / marigold herbal blend

COLAZIONE *

- uovo bio alla coque con fetta di pane di segale 4.5
- fette di pane tostate con burro fatto in casa & marmellata 4.5
 - con burro e formaggio 5
- yogurt bio, granola fatta in casa, frutta 7.5
- frutta di stagione 5.5
- avocado sul pane di segale 8
 - + uovo in camicia e peperoncino 2
- cinnamon swirl / babka al cioccolato 3.5
- bircher müsli, mele & mirtilli 7.5
- omelette di formaggio 11
 - con insalata verde di stagione e pane tostato
- uova fritte con salvia, pane tostato 8
- breadboard con burro 4.5



Il nostro menu cambia tutti giorni e rappresenta la nostra filosofia di cucina autentica e semplice.

Facciamo tutto qui. Il nostro pane e i nostri dolci sono a lievitazione naturale e vengono sfornati quotidianamente. Il nostro caffè tostato a Roma, e serviamo solo vini naturali provenienti dall'Italia. Scegliamo materie prime strettamente stagionali, biologiche e scelte da piccoli produttori in Italia o che raccogliamo direttamente noi dalla campagna romana.

al banco troverai la nostra selezione di torte e pasticcini di produzione propria
parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari