

# MARIGOLD

## COFFEE

espresso / macchiato 2.2

doppio\* 3

cortado 3

americano\* 3

filter coffee 3

cappuccino\* 3.5

flat white\* 3

ice coffee 3

+ 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

rebel's beer 400ml 7

van hops - hoppy belgian ale 4.5 %vol.

lil' tropical - session ipa 4.5%

parrot invasion - west coast ipa 6%

serial tripel - tripel 8 %vol.

boozy brunch

glass 7 / bottle 28

casa belfi "naturalmente frizzante" pét nat from  
the Veneto

## BRUNCH

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

avocado on rye 8  
+ poached egg and chili 2

grilled cheese sandwich 11  
served with green leaf salad

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

burrata, figs, fresh hazelnuts, basil 13.5

shakshuka 12.5  
spicy tomato sauce, two poached eggs, fresh coriander, sourdough toast

today's sandwich 12.5  
served with green leaf salad

buttermilk pancakes, maple syrup & Marigold butter 7.5  
+ seasonal fruit 2.5

french toast, maple syrup, house-made crème fraîche & seasonal fruit 9.5  
+ side of bacon 3.5



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

ice coffee 3

+ 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

rebel's beer 400ml 7

van hops - hoppy belgian ale 4.5 %vol.

li'l tropical – session ipa 4.5%

parrot invasion – west coast ipa 6%

serial tripel - tripel 8 %vol.

**boozy brunch**

bicchieri 7 / bottiglia 28

casa belfi "naturalmente frizzante" pét nat dal  
Veneto

## BRUNCH \*

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

grilled cheese sandwich 11  
con insalata verde di stagione

bircher müsli, mele & mirtili 7.5

omelette di formaggio 11  
con insalata verde di stagione e pane tostato

uova fritte con salvia, pane tostato 8

burrata, fichi, nocciole fresche, basilico 13.5

shakshuka 12.5

salsa di pomodoro, due uova in camicia, coriandolo, pane tostato

sandwich del giorno 12.5  
con insalata verde di stagione

pancakes al latticello con sciroppo d'acero & burro fatto in casa 7.5  
+ frutta di stagione 2.5

french toast, sciroppo d'acero, crème fraîche fatta in casa & frutta di stagione 9.5  
+ bacon 3.5



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 levitazione 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