

MARIGOLD

DRINKS

ice tea 4.5

lemonade (lemon, ginger, thyme) 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 / toasted buckwheat / verbena / Marigold herbal blend

rebel's beer (400ml) 7

van hops - hoppy belgian ale 4.5%
lil' tropical - session ipa 4,5%
parrot invasion - west coast ipa 6%
serial tripel - belgian tripel 8%



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.

LUNCH

sourdough bread & house-made butter 4.5

bitter green leaf salad, french vinaigrette 5.5

avocado on rye 8
+ poached egg and chilli 2

soup 10.5

today's sandwich 12.5
with seasonal green leaf salad

burrata, home-marinated tomatoes 13.5

braised beet roots, grilled peaches, salsa verde 12.5

today's pasta fresca 13

braised beef, corallo beans 15

roasted squash, leeks, tahini 12.5

aubergines, salsa zhoug, plums 12.5

green beans, lentils, fennel, mint 11.5

fava beans and cicoria 12.5

brown bread ice cream 6.5

affogato with ginger ice cream 6

apple cake 5.5

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

MARIGOLD

BEVANDE

ice tea 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 / grano saraceno tostato / verbena / Marigold herbal blend

rebel's beer (400ml) 7

van hops - hoppy belgian ale 4.5%

lil' tropical - session Ipa 4,5%

parrot invasion - west coast Ipa 6%

serial tripel - belgian tripel 8%



Il nostro menu cambia tutti i 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 è 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.

PRANZO

pane a lievitazione naturale con burro fatto in casa 4.5

insalata verde di stagione, vinaigrette francese 5.5

avocado su pane di segale 8

+ uovo in camicia e peperoncino 2

zuppa 10.5

burrata, filetti di pomodoro sott'olio 13.5

sandwich del giorno 12.5

con insalata verde di stagione

rape rosse brasate, pesche grigliati, salsa verde 12.5

pasta fresca del giorno 13

brasato di manzo, fagiolini corallo 15

zucca arrosto, porri, tahini 12.5

melanzane, salsa zhoug, prugne 12.5

fagiolini, lenticchie, finocchi, menta 11.5

fave e cicoria 12.5

gelato al pane di segale 6.5

affogato con gelato allo zenzero 6

torta di mele 5.5

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