

MARIGOLD

BRUNCH

house made pastries, desserts and cakes see counter

granola with yogurt, quince apple compote 7.5

sourdough bun or toasted sourdough bread with butter and jam 5.5

butter and cheese 6 // butter, cheese and jam 6.5

sticky toffee pudding with crème anglaise 7

toasted banana bread with Marigold butter 6.5

fried eggs with sage and toasted bread 8.5

oat porridge, yogurt, apples, pecans, maple syrup 7.5

sandwich of the day 15

served with a green salad

omelette with cheese and seasonal greens, green leaf salad and toasted bread 12.5

beetroot, puntarelle, tahini, spiced chickpeas. 13.5

grilled cheese sandwich with prosciutto cotto and mustard 14

served with fennel & cucumber salad

goat cheese, green beans, onions, croutons 14.5

shakshuka 14.5

spicy tomato sauce, two poached eggs, and toasted bread

buttermilk pancakes, maple syrup, Marigold butter 9.5 + seasonal fruit 3

sourdough waffles, maple syrup, crème fraîche, quince apple compote 13

side of bacon 3.5

espresso Marigold blend 2.5

doppio Marigold blend 3

doppio single origin 3.5

cappuccino single origin 4

flat white Marigold blend 4

americano Marigold blend 3.5

cortado single origin 3.5

batch brew single origin 4

hand brew 5.5
colombia / kenya / peru / ethiopia

hot chocolate with whipped cream 5.5

*Oatly oat milk for your coffee +1

pot of tea 5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong / English breakfast

sencha / bancha gen ma cha / milky oolong

rooibos / verbena / toasted buckwheat / *Marigold* herbal blend

homemade lemonade with ginger 4.5

unfiltered apple juice 4.5

apple spritzer 4.5

beers from Rebel's brewery 7

Future DDH Pale Ale 5.5% vol.

Sunshine Blanche Blanche 4% vol.

Lil Tropical Session IPA 4.5% vol.

Divine Love West Coast IPA 8% vol.

Parrot Invasion West Coast IPA 6% vol.

Localism Haze Hazy IPA 6.5% vol.

Volcano Shake Milkshake IPA 5.5% vol.

Tricky Saison Spicy Saison 6.5% vol.

Gold Teeth Modern IPA 6% vol.

Crowd Culture Modern IPA 6% vol.

Epic Lava Double IPA 9% vol.

Osman's wine of the day 9/glass

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

BRUNCH *

dolci, pasticcini e torte di produzione propria al banco

granola e yogurt con composta di mela & mela cotogna e 7.5

fette di pane tostate, oppure panino fatto in casa con burro e marmellata 5.5
burro e formaggio 6 // burro, marmellata e formaggio 6.5

sticky toffee pudding con crème anglaise 7

banana bread tostato con Marigold burro 6.5

uova fritte con salvia e pane tostato 8.5

porridge, yogurt, mele, noci pecan, sciroppo d'acero 7.5

sandwich del giorno 15

servito con un'insalata verde di stagione, french vinaigrette

omelette con formaggio e verdure di stagione, insalata verde e pane tostato 12.5

rape rosse, puntarelle, tahini, ceci speziati 13.5

grilled cheese sandwich con prosciutto cotto e senape 14

servito con insalata di finocchio & cetrioli

formaggio di capra, fagiolini, cipolle, croutons 14.5

shakshuka 14.5

salsa di pomodoro speziata, due uova in camicia, e pane tostato

pancakes al latticello con Marigold burro e sciroppo d'acero 9.5 + frutta di stagione 3

waffle con sciroppo d'acero, creme fraîche e composta di mela & mela cotogna 13

porzione di pancetta 3.5

espresso Marigold blend 2.5

doppio Marigold blend 3

doppio monorigine 3.5

cappuccino monorigine 4

flat white Marigold blend 4

americano Marigold blend 3.5

cortado monorigine 3.5

batch brew monorigine 4

hand brew 5.5

colombiana / kenya / peru / etiopia

cioccolata calda con panna montata 5.5

* Oatly latte d'avena per il tuo caffè +1

teiera 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

limonata fatta in casa con zenzero 4.5

succo di mela non filtrato 4.5

apfelschorle 4.5

birre di Rebel's brewery 7

Future DDH Pale Ale 5.5% vol.

Sunshine Blanche Blanche 4% vol.

Lil Tropical Session IPA 4.5% vol.

Divine Love West Coast IPA 8% vol.

Parrot Invasion West Coast IPA 6% vol.

Localism Haze Hazy IPA 6.5% vol.

Volcano Shake Milkshake IPA 5.5% vol.

Tricky Saison Spicy Saison 6.5% vol.

Gold Teeth Modern IPA 6% vol.

Crowd Culture Modern IPA 6% vol.

Epic Lava Double IPA 9% vol.

Osman's mescita del giorno 9/calice