

MARIGOLD

LUNCH

sourdough bread & house-made butter 4.5

bitter green leaf salad, french vinaigrette 5.5

today's sandwich 15

with seasonal green leaf salad, french vinaigrette

grilled romanesco, tahini, curly endive, salsa verde 13.5

cabbage, roasted pears, pancetta, walnuts 13.5

lentils, chickpeas, squash, feta, red onions 14.5

burrata, jerusalem artichoke, leeks, capers 15

pak choi, cauliflower, hazelnuts 13.5

pot roast with local tatsoi 18

autumn trifle 7

with apples, quince and prunes

see the counter for our house-made pastries & desserts

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

homemade lemonade with ginger 4.5

unfiltered apple juice 4.5

apfelspritzer 4.5

Osman's wine of the day 10/glass

beers Lazio · Rebel Brewery 7

"Future" DDH Pale Ale 5.5% vol. mellow hops // ice yellow // fragrant

"Belvedere" Pils 5% vol. light // floral // classic

"Lil Tropical" Session IPA 4.5% vol. easy hops // pineapple // elegantly bitter

"Divine Love" West Coast IPA 8% vol. mango // extremely fruity // full-body

"Parrot Invasion" West Coast IPA 6% vol. orange // medium body // tropical

"Localism Haze" Hazy IPA 6.5 % vol. unfiltered // bitter // tropical fruit

"Volcano Shake" Milkshake IPA 5.5% vol. hazy // brunch // sweet

"Tricky Saison" Spicy Saison 6.5% vol. thyme // ginger // Belgian

"Gold Teeth" Modern IPA 6% vol. tropical fruit // very aromatic // bitter

"Crowd Culture" Modern IPA 6% vol. community beer // hulled oat // American hops

"Epic Lava" Double IPA 9% vol. bold // dry hops // fruity

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

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

PRANZO

pane a lievitazione naturale con burro fatto in casa 4.5

insalata verde di stagione, vinaigrette 5.5

sandwich del giorno 15

con insalata verde di stagione, vinaigrette francese

romanesco alla griglia, tahini, indivia riccia, salsa verde 13.5

verza, pere arrosto, pancetta, noci 13.5

lenticchie, ceci, zucca, feta, cipolla rossa 14.5

burrata, topinambur, porri, capperi 15

pak choi al vapore, cavolfiore, nocciole 13.5

brasato di manzo, tatsoi 18

autumn trifle 7

con mele, mela cogue e prugne secche

al banco troverai la nostra selezione di torte e pasticcini di produzione propria

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

limonata fatta in casa con zenzero 4.5

succo di mela non filtrato 4.5

apfelschorle 4.5

Osman's mescita del giorno 10/calice

birre Lazio · Rebel Brewery 7

"Future" DDH Pale Ale 5.5% vol. luppoli morbidi // giallo ghiaccio // profumata

"Belvedere" Pils 5% vol. leggera // floreale // classica

"Lil Tropical" Session IPA 4.5% vol. luppoli facili // ananas // elegantemente amara

"Divine Love" West Coast IPA 8% vol. mango // molto fruttato // corposa

"Parrot Invasion" West Coast IPA 6% vol. arancione // corpo medio // tropicale

"Localism Haze" Hazy IPA 6.5 % vol. non filtrata // amara // frutta tropicale

"Volcano Shake" Milkshake IPA 5.5% vol. nebbiosa // brunch // dolce

"Tricky Saison" Spicy Saison 6.5% vol. timo // zenzero // Belga

"Gold Teeth" Modern IPA 6% vol. frutta tropicale // molto aromatica // amara

"Crowd Culture" Modern IPA 6% vol. birra comunitaria // avena decorticata // luppoli americani

"Epic Lava" Double IPA 9% vol. audace // luppoli secchi // fruttata

teiera 5

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

sencha / bancha gen ma cha / milky oolong

rooibos / verbena / grano saraceno tostato / Marigold tisana

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