MARIGOLD

BREAKFAST

house made pastries and cakes see counter

organic soft-boiled egg with rye soldiers 4.5

chocolate babka 4
soft brioche with chocolate and walnuts

cinnamon swirl 3.5
soft brioche with cinnamon and cardamom

sourdough bun or toasted slices of bread with Marigold butter and citrus marmalade 5.5
butter and cheese 6 // butter, cheese and citrus marmalade 6.5

yogurt + granola 7.5
Marigold granola with housemade yogurt and seasonal fruit

toasted banana bread with Marigold butter 6.5

porridge, orange compote, oat milk 7.5

organic, sicilian avocado on housemade rye bread 10.5 poached egg & chili + 2.5

fried eggs with sage and slices of toasted sourdough bread 8.5

cheese omelette 12.5
served with green leaf salad and sourdough toast

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

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 3.2

batch brew single origin 4

hand brew ethiopia / colombia / costa rica 5.5

hot chocolate with whipped cream 5.5

*Oatly oat milk for your coffee +1

freshly squeezed orange juice 5

housemade lemonade with ginger 4.5

unfiltered apple juice 4.5

apple spritzer 4.5

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

COLAZIONE

dolci, pasticcini e torte di produzione propria al banco

uovo bio alla coque e “rye soldiers” 4.5

chocolate babka 4
soft brioche con cioccolato e noci

cinnamon swirl 3.5
brioche morbido alla cannella e cardamomo

fette di pane tostate o panino con Marigold burro e marmellata di agrumi 5.5
burro e formaggio 6 // burro, marmellata di agrumi e formaggio 6.5

yogurt + granola 7.5
Marigold granola con yogurt fatto in casa e frutta di stagione

banana bread tostato con Marigold burro 6.5

porridge, composta di arancia, latte d’avena 7.5

avocado siciliano bio sul pane di segale fatto in casa 10.5 uovo in camicia & peperoncino + 2.5

uova fritte con salvia e fette di pane tostato 8.5

omelette al formaggio 12.5
con insalata verde di stagione e fette di pane tostate

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

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 3.2

batch brew monorigine 4

hand brew etiopia / colombia / costa rica 5.5

cioccolata calda con panna montata 5.5

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

spremuta d'arancia 5

limonata fatta in casa con zenzero 4.5

succo di mela non filtrato 4.5

apfelschorle 4.5

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 levitazione 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