MARIGOLD

BRUNCH

house made pastries, desserts and cakes see counter

granola with yogurt, seasonal fruit 7.5

bun or toasted sourdough bread with butter and jam 5.5
butter and cheese 6 // butter, cheese and jam 6.5

toasted banana bread with Marigold butter 6.5

fried eggs with sage, toasted bread 8.5

grilled cheese with prosciutto 15
fontina, puzzone & english cheddar cheeses with prosciutto cotto on rye bread, served with Marigold pickles

oat porridge, orange compote, oat milk 7.5

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

shakshuka 14.5
spicey tomato sauce, two poached eggs, and toasted bread

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

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

side of bacon 3.5
side of avocado 3.5

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 3.5

batch brew single origin 4

hand brew costa rica / ethiopia / colombia 5.5

hot chocolate with whipped cream 5.5

*Oatly oat milk for your coffee +1

freshly squeezed orange juice 5

homemade lemonade with ginger 4.5

unfiltered apple juice 4.5

apple spritzer 4.5

beers from Rebel's brewery 7

Sunshine Blanche Blanche 4.5% vol.

Future DDH Pale Ale 5.5% vol.

Belvedere Pils 5% vol.

Parrot Invasion West Coast IPA 6% vol.

Lil Tropical Session IPA 4.6% vol.

Gold Teeth Modern IPA 6% vol.

Crowd Culture Modern IPA 6% vol.

Epic Lava Double IPA 9% vol.

Still Waiting...Metro C Hazy IPA 7% vol.

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

BRUNCH *

dolci, pasticcini e torte di produzione propria al banco

granola e yogurt, frutta di stagione 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

banana bread tostato con Marigold burro 6.5

uova fritte con salvia, pane tostato 8.5

grilled cheese con prosciutto 15
fontina, puzzone & cheddar inglese con prosciutto cotto sul pane di segale, servito con sott'aceti fatti in casa

porridge, composta di arancia, latte d'avena 7.5

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

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 composta di mela, créme fraîche, e sciroppo d'acero 13

porzione di pancetta 3.5
porzione di avocado 3.5

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 3.5

batch brew monorigine 4

hand brew costa rica / etiopia / colombia 5.5

cioccolata calda con panna montata 5.5

spremuta di arancia 5

limonata fatta in casa con zenzero 4.5

succo di mela non filtrato 4.5

apfelschorle 4.5

birre di Rebel's brewery 7

Sunshine Blanche Blanche 4.5% vol.

Future DDH Pale Ale 5.5% vol.

Belvedere Pils 5% vol.

Parrot Invasion West Coast IPA 6% vol.

Lil Tropical Session IPA 4.6% vol.

Gold Teeth Modern IPA 6% vol.

Crowd Culture Modern IPA 6% vol.

Epic Lava Double IPA 9% vol.

Still Waiting…Metro C Hazy IPA 7% vol.

* 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 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