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

celery root, parmigiano, hazelnuts, puntarelle 13.5

chickpeas, buckwheat, broccoletti & bruschetta all'olio 16.5

cardoon & chard au gratin, red cabbage, apple 15.5

beetroots, cauliflower, almonds, salsa rustica 13.5

pointed cabbage, tondini beans, roasted onion 13.5

leeks, jerusalem artichoke, tuscan kale pesto 13.5

schnitzel with pickled cabbage & aioli 18.5

semlor 7
swedish carnival bun

winter apple crumble 7
served with créme fraîche

see the counter for our house-made pastries & desserts

---

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

freshly squeezed orange juice 5

housemade lemonade with ginger 4.5

unfiltered apple juice 4.5

apfelspritzer 4.5

wine of the day 10/glass

beers Lazio · Rebel Brewery 7

- “Sunshine Blanche” Blanche 4.5% vol. light // citrus // spicy pepper
- “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
- “Parrot Invasion” West Coast IPA 6% vol. orange // medium body // tropical
- “Tempura Crunch” Asian NEIPA 6% vol. citrus // creamy // spicy
- “Still Waiting...Metro C” Hazy IPA 7% vol. full body // citric // fruity
- “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

sedano rapa, parmigiano, nocciole, puntarelle 13.5

ceci, grano saraceno, broccoletti & bruschetta all'olio 16.5

cardi & bieta gratinati, verza rossa, mele 15.5

rape rosse, cavolfiore, mandorle, salsa rustica 13.5

cavolo a punta, fagioli tondini, cipolle arrosto 13.5

porri, topinambur, pesto di cavolo nero 13.5

schnitzel con verza sott'aceto e aioli 18.5

semlor 7
bun svedese per carnivale

winter apple crumble 7
servito con créme fraîche

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

---

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

spremuta di arancia 5

limonata fatto in casa con zenzero 4.5

succo di mela non filtrato 4.5

apfelschorle 4.5

mescita del giorno 10/calice

birre Lazio · Rebel Brewery 7

"Sunshine Blanche" Blanche 4.5% vol. leggera // citrica // pepe rosa

"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

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

"Tempura Crunch" Asian NEIPA 6% vol. agrumata // cremosa // speziata

"Still Waiting...Metro C" Hazy IPA 7% vol. corposa // citrica // fruttata

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

"Crowd Culture" Modern IPA 6% vol. birra communitaria // 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 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