

DINNER

beetroots, roasted cauliflower, agrumes,
salsa rustica 11

stracciatella with grilled, marinated artichokes, marjoram 11.5

homemade tortelli, sheep milk ricotta, lemon & tuscan kale pesto 13.5

baccala with chickpeas and grilled radicchio 14.5

panfried quail with roasted pumpkin, sage & broccoletti 15.5

slow cooked korean pork belly, fennel & apple 16.5

bitter leaf salad with french vinaigrette 5

homemade sourdough bread & danish butter 4

ginger molasses cake with poached pear
and homemade creme fraiche 8

(for our selection of natural wine, please see the wine list)

please talk to our staff if you have food allergies or intolerances

MARIGOLD

CENA

rape rosse, cavolfiore arroste, agrumi
salsa rustica 11

stracciatella, carciofi grigliati & marinati, maggiorana 11.5

tortelli fatto in casa, ricotta di pecora, limone & pesto di cavolo nero 13.5

baccala con ceci e radicchio grigliato 14.5

quaglia in padella, zucca arrosto, salvia e broccoletti 15.5

pancia di maiale stile coreano, finocchio e mele 16.5

insalata verde di stagione con vinaigrette francese 5

pane a lievitazione naturale con burro danese 4

torta allo zenzero e molassa, "poached" pera
e creme fraiche fatta in casa 8

per il nostro selezione di vini naturali, abbiamo la carta separata

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

MARIGOLD

WINE LIST

BUBBLY

Trentino. Furlani Sur Lie Alpino Bianco Frizzante 2017 (€6/24)
Verderbara, Lagarino Bianco, Vernaccia, Nosiola. Rifermentato
in Bottiglia/Pèt Nat

A lightly fizzy wine made in the ancestral method. Light in alcohol and
bubbles, but full of flavour and complexity.

Piemonte, Abruzzo, Calabria. Il Collettivo Strade Sterrate
"Festoso" Spumante Rosè 2013 (€32)
Cortese, Pinot Nero, Pecorino, Montonico. Metodo Classico

A collaboration of three winemakers from north, central and southern Italy.
A sparkler that is crisp, fun and festive!

WHITE

Lazio. Piana dei Castelli Bianco 2015 (€7/24)

Malvasia Puntinata. Cemento/Cement

A classic white from Lazio. Soft and clean with aromas of flowers, herbs and fresh
fruit.

Abruzzo. Rabasco "La Salita" Colline Pescaresi IGT 2016 (€32)
Trebiano. Vetroresina/Fibreglass

Big and round, but with a lively acidity and a soft mineral, almost saline note.

ORANGE

Emilia. Casè "Casèbianco" 2017 (€8/30)

Malvasia, Ortrugo, Marsanne, Moscato. Stainless Steel and
Cement

22 days of skin contact; aromatic but balanced with light tannins and lots of
mature fruit.

ROSATO/ROSÈ

Abruzzo. Marina Palusci "Plenus Rosa Rosae" Colline Pescaresi
IGT 2015 (€8/30)

Montepulciano. Stainless Steel

Typical dark pink colour of a Cerasuolo. Quaffable, but with unexpected acidity
and body.

RED

Tiberi "l'Rosso" Umbria IGT 2017 (€7/24)

Gamay Perugino, Cilieggiolo. Acciaio/Stainless Steel

An expressive light-bodied red with fresh red fruits, spice and pleasantly rustic.

Campania. I Cacciagalli "Phos" Roccamonfina IGT 2017 (€36)
Aglianico. Anfora/Amphora

Full bodied and intense, complex flavours thanks to volcanic soil and aging in
amphoras with a long maceration.

WINE LIST

BOLLICINE

Trentino. Furlani Sur Lie Alpino Bianco Frizzante 2017 (€6/24)
Verderbara, Lagarino Bianco, Vernaccia, Nosiola. Rifermentato
in Bottiglia/Pèt Nat

Piemonte, Abruzzo, Calabria. Il Collettivo Strade Sterrate
"Festoso" Spumante Rosè 2013 (€32)
Cortese, Pinot Nero, Pecorino, Montonico. Metodo Classico

BIANCO

Lazio. Piana dei Castelli Bianco 2015 (€7/24)
Malvasia Puntinata. Cemento

Abruzzo. Rabasco "La Salita" Colline Pescaresi IGT 2016 (€32)
Trebiano. Vetroresina

ARANCIONE

Emilia. Casè "Casèbianco" 2017 (€8/30)
Malvasia, Ortrugo, Marsanne, Moscato. Acciaio e Cemento

ROSATO

Abruzzo. Marina Palusci "Plenus Rosa Rosae" Colline Pescaresi
IGT 2015 (€8/30)
Montepulciano. Acciaio

ROSSO

Tiberi "l'Rosso" Umbria IGT 2017 (€7/24)
Gamay Perugino, Ciliegiolo. Acciaio

Campania. I Cacciagalli "Phos" Roccamonfina IGT 2017 (€36)
Aglianico. Anfora