

## COFFEE

espresso / macchiato 2.2  
doppio 3  
cortado 3  
americano 3  
cappuccino 3.5  
caffè latte 3.5  
flat white 3.5  
+ soy milk, almond milk +0.5

## TEA

pot of tea 4  
assam / darjeeling / ceylon / earl grey  
lapsang souchong / sencha  
bancha gen mai cha / rooibos / fennel mix  
  
valrhona hot chocolate 4.5  
+ whipped cream + 0.5  
  
organic apple juice 3.5  
freshly squeezed organic orange juice 4  
homemade lemonade (lemon, thyme, ginger) 4

## BRUNCH

yoghurt, homemade granola & seasonal fruit compote 6.5  
organic soft-boiled egg with rye soldiers 5.5  
cinnamon swirl 3.2  
scone with butter and jam 4  
sourdough toast or breakfast roll 5.2  
with butter and jam, or cheese  
avocado on rye 7.5  
+ poached egg and chilli 1.5  
cheese omelette 8.5  
with green leaf salad and sourdough bread  
today's sandwich 10  
with green leaf salad  
eggs benedict 10  
sourdough waffles 7.5  
with homemade creme fraiche, fruit compote & maple syrup  
homemade sourdough bread & danish butter 4  
(see the counter for pastries & desserts)

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

# MARIGOLD

## CAFFÈ

espresso / macchiato	2.2
doppio	3
cortado	3
americano	3
cappuccino	3.5
caffè latte	3.5
flat white	3.5
latte di soia o di mandorla	+0.5
cioccolata calda di valrhona	4.5
+ panna montata	+0.5

## TÈ

teiera	4
assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong	
sencha/ bancha gen mai cha	
rooibos / finocchio composto	

## BEVANDE

succo di mela bio	3.5
spremuta bio	4
limonata fatta in casa (limone, timo, zenzero)	4

## BRUNCH

yogurt bio, granola fatta in casa & frutta di stagione	6.5
uovo bio alla coque con fetta di pane di segale	5.5
cinnamon swirl - dolce alla cannella	3.2
scone con burro danese e marmellata	4
fette di pane tostate o panino	5.2
con burro danese e marmellata, o formaggio	
avocado sul pane di segale	7.5
+ uovo in camicia e peperoncino	1.5
omelette di formaggio	8.5
con insalata verde di stagione e pane tostato	
sandwich del giorno	10
con insalata verde di stagione	
uova alla benedict	10
waffles a lievitazione naturale	7.5
con creme fraiche fatta in casa, composta di frutta e sciroppo d'acero	
pane a lievitazione naturale con burro danese	4
(al banco troverai la nostra selezione di torte e pasticcini)	
parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari	

## 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, Ciliegiolo. 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