

COFFEE

espresso / macchiato 2.2

doppio* 3

cortado 3

americano* 3

filter coffee 3

cappuccino* 3.5

flat white 3

caffè latte* 3.5

+ soy milk +0.5, + almond milk +1

glass of milk 1.5

*double shot of espresso

pot of tea 4.5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong / english breakfast
sencha / bancha gen ma cha / milky olong

rooibos / fennel mix / toasted buckwheat / verbena / marigold / herbal blend

DRINKS

organic apple juice 4.5

lemonade (lemon, thyme & ginger) 4.5

ice tea (peach & lemon verbena) 4.5

elderflower cordial 4.5

BREAKFAST

yogurt, house-made granola, seasonal fruit 7.5

organic soft-boiled egg, rye soldiers 4.5

cinnamon swirl or chocolate babka 3.5

sourdough chocolate bun with butter 4

seasonal fruit 5.5

sourdough toast or bun with butter & jam 4.5

with butter & cheese, or with tomato & olive oil 5

fried eggs with sage, toasted sourdough bread 8

avocado on rye 8

+ poached egg and chili +1.5

cheese omelette, green seasonal salad, toasted bread 10

+ side of bacon + 4

breadboard & butter 4

see the counter for our house-made pastries & desserts

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

Our menu changes everyday and reflects our philosophy for real, simple food.

We make everything here. Our bread and pastries are naturally leavened and baked daily. Our coffee is roasted in Rome, and we pour only natural Italian wines. We choose organic, seasonal ingredients that we source from small businesses in Italy or we forage from Rome's backyard.

MARIGOLD

CAFFÈ

espresso / macchiato 2.2

doppio* 3

cortado 3

americano* 3

filter coffee 3

cappuccino* 3.5

flat white 3

caffè latte* 3.5

latte di soia +0.5, latte di mandorla +1

bicchiere di latte 1.5

*doppio espresso shot

teiera 4.5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey / lapsang souchong / english breakfast
sencha / bancha gen ma cha / milky olong
rooibos / fennel mix / toasted buckwheat / verbena / marigold / tisana - herbal blend

BEVANDE

succo di mela bio 4.5

limonata (limone, zenzero & timo) 4.5

ice tea (pesca & verbena) 4.5

sciroppo di sambuco 4.5

COLAZIONE

yoghurt bio, granola fatta in casa, frutta di stagione 7.5

uovo bio alla coque, fetta di pane di segale 4.5

cinnamon swirl – dolce alla cannella oppure babka al cioccolato 3.5

sourdough bun al cioccolato con burro 4

frutta di stagione 5.5

fette di pane tostate o bun con burro fatto in casa & marmellata 4.5
con burro e formaggio – o – con pomodoro e olio d'oliva 5

uova fritte con salvia, pane tostato 8

avocado sul pane di segale 8
+ uovo in camicia e peperoncino +1.5

omelette di formaggio, insalata verde di stagione, pane tostato 10
+ porzione di pancetta + 4

porzione di pane con burro 4

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

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

Il nostro menu cambia tutti giorni e rappresenta la nostra filosofia di cucina autentica e semplice.

Facciamo tutto qui. Il nostro pane e i nostri dolci sono a lievitazione naturale e vengono sfornati quotidianamente. Il nostro caffè è tostato a Roma, e serviamo solo vini naturali provenienti dall'Italia. Scegliamo materie prime strettamente stagionali, biologiche e scelte da piccoli produttori in Italia o che raccogliamo direttamente noi dalla campagna romana.

MARIGOLD