

## APERITIVO

### COCKTAILS

the doris 9

marigold elderflower cordial · gin · natural sparkling wine · mint

marigold spritz 7.5

gaimondi aperitivo · natural sparkling wine

- or -

gaimondi bitter · natural sparkling wine

americano 8

cocchi vermouth · gaimondi bitter · soda

gin & tonic 9

woodhill gin · cortese organic tonic

### SNACKS

salted almonds 4

seasonal veggie fritters 6

bruschetta, burrata & figs 8

rye bread, pork rillettes, potato 8

**please see the wine list for our selection of natural wines**

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.

## DINNER

squash, cucumber, tahini 12

beetroots, pears, feta 12.5

grilled leeks, zucchini, tomatoes, almonds 12.5

burrata, grilled peaches, figs 13

tortelli with squash & ricotta, chicken broth, mushrooms 14.5

chicken salad, seasonal vegetables 15

braised beef ribs, radicchio, mushrooms 16

pork neck "al finocchio", cabbage, cucumbers 16

bitter leaf salad, french vinaigrette 5

sourdough bread and house-made butter 4

vanilla affogato 6.5

bread pudding, peaches & blackberries 7

pear, vanilla ice cream, rye bread crumbs, olive oil 8

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

# MARIGOLD

## APERITIVO

### COCKTAILS

the doris 9

scioppo di sambuco · gin · vino frizzante naturale · menta

marigold spritz 7.5

gaimondi aperitivo · vino frizzante naturale

- o -

gaimondi bitter · vino frizzante naturale

americano 8

cocchi vermouth · gaimondi bitter · soda

gin & tonic 9

woodhill gin · tonica cortese bio

### SNACKS

mandorle salate 4

frittelle con verdure di stagione 6

bruschetta, burrata & fichi 8

pane di segale, rilette di maiale, patate 8

**vedi la carta dedicata alla nostra selezione di vini naturali**

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

Facciamo tutto qui. Il nostro pane e i nostri dolci sono a levitazione 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.

## CENA

zucca, cetrioli, tahini 12

rape rosse, pere, feta 12.5

porro grigliato, zucchine, pomodori, mandorle 12.5

burrata, pesche alla griglia, fichi 13

tortelli con zucca & ricotta, brodo di pollo, funghi 14.5

chicken salad, verdure di stagione 15

coste di manzo brasato, radicchio, funghi 16

collo di maiale al finocchio, verza, cetrioli 16

insalata verde di stagione con vinaigrette francese 5

pane a lievitazione naturale & burro fatto in casa 4

affogato con gelato alla vanigliag 6.5

bread pudding, pesche & more 7

pera, gelato alla vaniglia, pane di segale, olio d'oliva 8

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

# MARIGOLD