

## DRINKS

organic apple juice 4.5  
lemonade (lemon, thyme & ginger) 4.5  
elderflower cordial 4.5  
ice tea (peach, lemon verbena) 4.5

rebel's beer 6  
sunshine blanche / van hops / suburban saison

please see our wine list for our selection of natural wine

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.

## LUNCH

sourdough bread & house-made butter 4  
bitter green leaf salad, french vinaigrette 5  
seasonal vegetables 7.5  
avocado on rye 8  
+ poached egg & chili +1.5  
soup 11.5  
Marigold panzanella 11.5  
burrata, figs, peaches 12  
today's sandwich 12  
with seasonal green leaf salad  
squash, black kale, tahini, hazelnuts 12  
today's pasta fresca 12.5  
braised chicken, seasonal vegetables 14.5  
pork cooked "al latte", roasted vegetables 14.5  
affogato 6  
seasonal fruit 5.5  
ice cream 6.5

see the counter for our house-made pastries and desserts

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

# MARIGOLD

## BEVANDE

succo di mela bio 4.5  
limonata (limone, timo & zenzero) 4.5  
sciroppo di sambuco 4.5  
ice tea (pesca & verbena) 4.5

rebel's beer 6  
sunshine blanche / van hops / suburban saison

vedi la carta dedicata alla nostra selezione di vini naturali

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.

## PRANZO

pane a lievitazione naturale con burro fatto in casa 4

insalata verde di stagione, vinaigrette francese 5

verdura di stagione 7.5

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

zuppa 11.5

panzanella alla Marigold 11.5

burrata, pesche, fichi 12

sandwich del giorno 12  
con insalata verde di stagione

zucca, cavolo nero, tahini, nocciole 12

pasta fresca del giorno 12.5

pollo brasato, verdure di stagione 14.5

maiale al latte, verdure arroste 14.5

affogato 6

frutta di stagione 5.5

gelato 6.5

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

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

# MARIGOLD