

## COFFEE

espresso / macchiato 2.2

doppio\* 3

cortado\* 3

americano\* 3

filter coffee 3

cappuccino\* 3.5

flat white 3

caffè latte\* 3.5

+ oat milk +1

\*double shot of espresso

valrhona hot chocolate 5.5

with whipped cream

glass of milk 2

please see our wine list for our selection of natural wines

## DRINKS

fresh orange juice 5

lemonade 4.5

(lemon, thyme & ginger)

unfiltered apple juice 4.5

pot of tea 4.5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey /  
lapsang souchong / English breakfast

sencha / bancha gen ma cha / milky olong

rooibos / toasted buckwheat / verbena /  
Marigold herbal blend

## BREAKFAST MENU

organic soft-boiled egg with rye soldiers 4.5

sourdough toast or bun with Marigold butter & jam 4.5

or with butter & cheese 5

cinnamon swirl / chocolate babka 3.5

yogurt, house-made granola & kumquat compote 7.5

bircher müsli 7.5

seasonal fruit 5.5

avocado on rye 8

+ poached egg and chili +1.5

cheese omelette, toasted bread 10

with green leaf salad

fried eggs with sage, toasted sourdough bread 8

homemade sourdough bread with butter 4

see the counter for our house-made pastries & desserts

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 from Faro Roma, 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.

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

# MARIGOLD

## COFFEE

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 avena +1

\*doppio espresso shot

cioccolata calda di valrhona 5.5

con panna montata

bicchiere di latte 2

vedi la carta dedicata alla nostra selezione di vini naturali

## BEVANDE

spremuta di arancia 5

limonata (limone, zenzero, timo) 4.5

succo di mela non filtrato 4.5

teiera 4.5

assam / darjeeling / ceylon / earl grey /  
lapsang souchong / English breakfast

sencha / bancha gen ma cha / milky olong

rooibos / toasted buckwheat / verbena /  
Marigold herbal blend

## BREAKFAST MENU

uovo bio alla coque con bastoncini di pane tostato 4.5

pane tostate o bun con Marigold burro e marmellata 4.5

con burro e formaggio 5

cinnamon swirl – dolce alla cannella / babka al cioccolato 3.5

yoghurt, granola fatta in casa e composta mandarini cinesi 7.5

bircher müsli 7.5

frutta di stagione 5.5

avocado sul pane di segale 8

+ uovo in camicia e peperoncino +1.5

cheese omelette 10

con insalata verde di stagione

uova fritte con salvia, pane tostato 8

pane a levitazione naturale con burro fatti in casa 4

al banco troverai la nostra selezione di torte e pasticcini fatti in casa

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 levitazione naturale e vengono sfornati quotidianamente. Il nostro caffè è di Faro 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.

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

# MARIGOLD