

## APERITIVO

### COCKTAILS

marigold spritz 7.5

gamondi aperitivo · natural sparkling wine

- or -

gamondi bitter · natural sparkling wine

americano 8

cocchi vermouth · gamondi bitter · soda

gin & tonic 9

woodhill gin · cortese organic tonic

### SNACKS

Marigold bar nuts 4.5

salted almonds 4.5

rye bread, chicken liver paté, beetroots 6.5

fava beans in tempura, lemon 6.5

**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 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.

## DINNER

grilled and smoked cabbage, labneh, za'atar 12.5

artichokes, wild garlic, asparagus, tahini 12.5

beetroots, puntarelle, horseradish, salsa rustica 12.5

burrata, escarole, crispy bread, alexander oil 13.5

leeks, spring onion, buttermilk, nuts 13.5

nettle tortelli, squash & ricotta, grilled raddichio 14.5

stuffed guinea fowl, fennel, monk's beard, frisée salad 16.5

bitter leaf salad, french vinaigrette 5

sourdough bread and house-made butter 4

hazelnut tart, chocolate mousse, kumquats 8

brown bread ice cream 6.5

salted caramel pot de crème 8

please speak with our staff about any food allergies or intolerances

06.03 – 07.03

# MARIGOLD

## APERITIVO

### COCKTAILS

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

Marigold bar nuts 4.5

mandorle salate 4.5

pane di segale, paté di fegato di pollo, rape rosse 6.5

fave in tempura, limone 6.5

**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 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.

## CENA

verza grigliata e affumicata, labneh, za'atar 12.5

carciofi, aglio selvatico, asparagi, tahini 12.5

barbabietole, puntarelle, rafano, salsa rustica 12.5

burrata, scarola, pane crocante, olio di alexander 13.5

porri, cipolotti, latticello, frutta secca 13.5

tortelli di ortica, squash & ricotta, radicchio grigliato 14.5

faraona ripiena, finocchio, agretti, frisée 16.5

insalata verde di stagione con vinaigrette francese 5

pane a lievitazione naturale & burro fatto in casa 4

tart di nocciole, mousse di cioccolato, mandarini cinesi 8

gelato al pane di segale 6.5

salted caramel pot de crème 8

parla con il nostro staff se hai allergie o intolleranze alimentari

06.03 – 07.03

# MARIGOLD