

DRINKS

fresh orange juice 5
lemonade (lemon, thyme & ginger) 4.5
unfiltered apple juice 4.5

rebel's beer 6
sunshine blanche / suburban saison / tricky saison / serial tripel

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 5.5

seasonal vegetables 6.5

fresh spring salad 8

avocado on rye 8
+ poached egg & chili +1.5

soup 10.5

burrata, artichokes, monk's beard 12

today's sandwich 12
with seasonal green leaf salad

smoked and grilled cabbage, tahini, yogurt, za'atar 12.5

puntarelle, ricotta, beetroots, asparagus, salsa rustica 13

today's pasta fresca 13

chicken salad, seasonal vegetables, lupine mayonnaise 14.5

seasonal fruit 5.5

affogato with ginger ice cream 6

brown bread 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

spremuta d'arancia 5
succo di mela non filtrato 4.5
limonata (limone, timo & zenzero) 4.5

rebel's beer 6
sunshine blanche / suburban saison / tricky saison / tripel saison

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 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 5.5

verdura di stagione 6.5

insalata di primavera 8

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

zuppa 10.5

burrata, carciofi, agretti 12

sandwich del giorno 12
con insalata verde di stagione

verza grigliata e affumicata, tahini, yogurt, za'atar 12.5

puntarelle, ricotta, rape rosse, asparagi, salsa rustica 13

pasta fresca del giorno 13

insalata di pollo, mayonnaise di lupini, verdure di stagione 14.5

frutta di stagione 5.5

affogato con gelato allo zenzero 6

gelato al pane di segale 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