



**AZIENDA AGRICOLA
/PROCESSO**

**ESPRESSO/
AMERICANO**

CAPPUCCINO

**MAXI
CAPPUCCINO**

V60
NO LATTE
NO ZUCCHERO

▶ SENHOR NIQUINO BRASILE / NATURALE	4	4.5	5.2	-
▶ VIRACOCHA PERÙ / NATURALE	4.5	5	5.7	-
▶ QABALLE ETIOPIA / NATURALE	5	5.5	6.2	-
▶ KERAMO ETIOPIA / LAVATO	5	5.5	6.2	9.5
▶ KIRURA KENYA / LAVATO	5.5	6	6.7	10
▶ JARDIN COLOMBIA / ANAEROBICO	6.5	7	7.7	11
▶ FINCA NACIMIENTO COLOMBIA / LAVATO	7.5	8	8.7	12

WE ONLY DO DOUBLE-SHOTS

IL NOSTRO

▶ **BATCH BREW... 5**



Ogni giorno due caffè diversi in filtro. Li prepariamo la mattina e li rifacciamo ogni due ore.

Due lotti, due storie, due viaggi nel mondo del caffè.

Uno può essere floreale e brillante, l'altro cioccolatoso e profondo.

Entrambi estratti con cura, pronti da bere, senza attese.

Chiedi allo staff quali sono i caffè in filtro batch brew di oggi.

IL NOSTRO

▶ **COLD BREW... 5**



La tecnologia **Hard Tank** ci consente un'estrazione a freddo in 45 minuti, dove l'acqua ricircola continuamente attraverso il caffè, senza ossidazione, per ottenere una tazza molto più pulita del classico cold brew estratto in 12 ore.



LE NOSTRE BEVANDE

Espresso Tonic	7
Kombucha "Laverve"	6
Spremuta d'arancia	5
Limonata homemade	5.5
Estratto del giorno (Chiedi allo staff)	6
Affogato (Disponibile anche vegano 🌱)	7
Espresso con gelato alla crema "Cremeria Aurelia"	
Acqua	1

I NOSTRI TÈ E INFUSI

Tè nero - Tè verde - Infuso	5 / 5.5
Camomilla	4

LA NOSTRA CAFFETTERIA

Batch brew / Cold brew	5
Chiedi allo Staff la disponibilità del giorno	
Mocaccino	4.5
Cortado	4.3
Iced Latte	6
Espresso con ghiaccio e latte	
Latte Faustini Bio - Avena - Mandorla - Cocco 🌱	
Matcha Latte Avena 🌱	6
Chai Latte	6
Infuso decaffeinato con latte e cannella	

Guarda la lista

- ▶ Espresso
- ▶ Americano
Espresso completo servito su 150ml di acqua microfiltrata a 70°
- ▶ Cappuccino / Maxi Cappuccino
Latte Faustini Bio - Avena - Mandorla - Cocco 🌱
- ▶ V60

LA NOSTRA FILOSOFIA

Il cibo è un linguaggio che unisce **agricoltura** e **cultura**, natura e scienza, materia e spirito. Ogni ingrediente racconta una storia, ogni sapore ci regala sensazioni ed emozioni, ciò che ci rende umani.

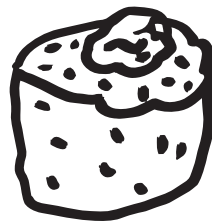
Per questo scegliamo con **cura** ciò che serviamo, dando priorità e rispetto a chi coltiva e ai territori che nutrono. **Crediamo che il cibo abbia un valore politico**: in una società che lo svaluta, noi ne riconosciamo l'importanza sociale.



Ogni preparazione è espressa, ci sarà un po' di attesa perché ogni piatto e ogni caffè necessita cura. **FARO** rappresenta la nostra visione tradotta in un'azienda, perché **dietro il cibo c'è cultura** e **dietro la cultura** si cela la comprensione della realtà in cui viviamo: fisica e metafisica.

I NOSTRI BEST SELLER

La nostra produzione artigianale è variegata e limitata, guarda la vetrina dolci o chiedi allo staff per tutte le disponibilità



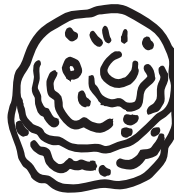
BANANA BREAD 4.5

Soffice torta vegana alla banana con nocciole tostate.



CARROT CAKE 7

Classica carrot cake golosa da accompagnare con un tè o un caffè filtro.



KOUIGN-AMANN 5

Un dolce tipico della Bretagna, croccante fuori, soffice dentro.

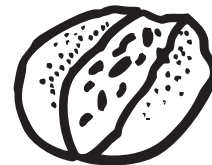
CHIEDI AL NOSTRO STAFF PER GLI SPECIALI

ALL DAY LONG



MARITOLLO 4

Classico marituzzo romano, ma con ingredienti biologici.



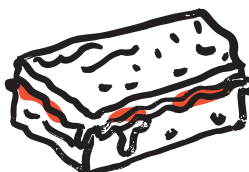
MARICORDO 4.5

Il nostro marituzzo, stile torta della nonna, crema al limone e pinoli.



FOCACCETTA 4.5

Focaccetta al pomodoro, soffice di pasta madre!



PARIGINA 7

Pomodoro, mozzarella filante e prosciutto cotto, racchiusi fra due fragranti sfoglie dorate.

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo



ALL DAY BRUNCH

DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA
08:00 • 15:00



08:00 - 12:30	Yogurt "Fattoria Faraoni", frutta di stagione sciroppata, granola e cioccolato (1, 7, 8)	12
	Toast con prosciutto cotto "Bottega roccia" e mozzarella "Azienda agricola Le Starze" (1, 3, 7)	12
08:00 - 15:00	Uova strapazzate con verdure di stagione "Az. agricola Poggi" e parmigiano (1, 3, 7)	17
	Uova shakshuka: Uovo poached, pomodoro, labneh, insalata di peperoni rossi e salsa chermoula (1, 3, 7, 8)	17
	Uovo fritto e pancetta "Azienda agricola Brigante Lucano" (1, 3)	18
	Salsiccia arrosto, insalata di fagioli e salmorejo (1)	18
12:30 - 15:00	Club-sandwich con pastrami di tonno, pomodoro verde, caprino, bacon e lattuga (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11)	20
	Insalata del giorno (Chiedi allo staff)	17
	Melanzana infornata, baba ganoush, olio alle olive taggiasche, salsa al datterino arrosto e feta greca (7)	17

CHIEDI ALLO STAFF PER I NOSTRI SPECIALI

Tutto il PANE È PRODOTTO IN CASA

DALLE 13.00

PANE CASERECCIO	3
OLIO MONOCULTIVAR	2

I PRODOTTI POTREBBERO VARIARE SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO
E NEL RISPETTO DELLA STAGIONALITÀ

Chiedici la carta degli allergeni