

## 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 🌱) Espresso con gelato alla crema	7
Birra "Ritual Pils"	6.5
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



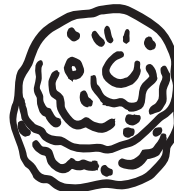
### CARROT CAKE 4.5

Soffice torta vegana alle carote con noci e cannella.



### PAIN SUISSE 5

Con cioccolato Bagai 72% Ecuador Los Rios e crema.



### KOUIGN-AMANN 5

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



### SPECIAL 5 - 6.5

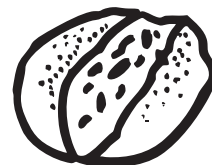
Chiedere allo Staff lo special del mese.

## ALL DAY LONG



### MARITUZZO 4

Classico marituzzo romano, ma con ingredienti biologici.



### MARICORDO 4.5

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



### FOCACCIETTA 4.5

Focaccetta al pomodoro, soffice di pasta madre!

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo



# ALL DAY BRUNCH



**LUN - VEN** 08:00 • 15:00  
**SAB - DOM** 09:00 • 15:00

FINO ALLE 12:30

- Yogurt "Fattoria Faraoni" con frutta fresca di stagione, granola croccante e cioccolato fondente (1, 7, 8) 11**
- Toast con prosciutto cotto "Bottega Roccia" e fior di latte "Le Starze" (1, 3, 7) 12**
- Pan brioche tostato con ricotta mantecata "D'Ascenzo", visciole di Cantiano e crema inglese alla fava tonka (1, 3, 7, 8) 15**

DALLE 08:00 ALLE 15:00

- Uova strapazzate "Fattoria Pulicaro", verdure di stagione "Poggi", Parmigiano Reggiano e sommacco (1, 3, 7, 9) 17**
- Uova alla turca: uova pochè "Fattoria Pulicaro", labneh, olio profumato alla paprika affumicata, frutta secca tostata e chimichurri (1, 3, 7, 8, 9, 12) 17**
- Classic English breakfast: Uova fritte "Fattoria Pulicaro", salsiccia, bacon, fagioli stufati e verdure di stagione arrosto (1, 3, 7, 9, 12) 21**
- Club sandwich (Chiedi allo staff) 19**

DALLE 12:30

- Hummus di ceci "Le Vergarete", verdure di stagione "Poggi", salsa verde con tahina, menta e limone (1, 3, 7, 9, 11, 12) 16**
- Pasta del giorno (Chiedi allo staff) 16**

CHIEDI ALLO STAFF PER I NOSTRI **SPECIALI DEL GIORNO**

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