

AZIENDA AGRICOLA /PROCESSO

ESPRESSO/ AMERICANO

CAPPUCCINO

MAXI CAPPUCCINO

V60 NO LATTE NO ZUCCHERO

► SENHOR NIQUINO BRASILE / NATURALE	4	4.5	5.2	–
► VIRACOKHA PERÙ / NATURALE	4.5	5	5.7	–
► GUTITI ETIOPIA / NATURALE	5	5.5	6.2	9.5
► 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
► KAMAVINDI KENYA / 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'estrusione **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 🌱	7
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.

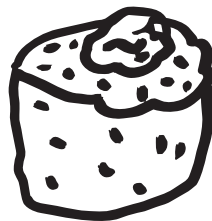
Per questo scegliamo con **cura** ciò che serviamo, dando priorità e rispetto a chi coltiva e ai territori che nutrono. **Crediamo che il cibo abbia un valore politico**: in una società che lo svaluta, noi ne riconosciamo l'importanza sociale.



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



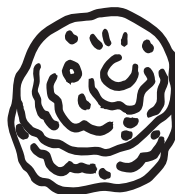
BANANA BREAD 4.5

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.

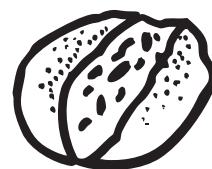
CHIEDI AL NOSTRO STAFF PER GLI SPECIALI

ALL DAY LONG



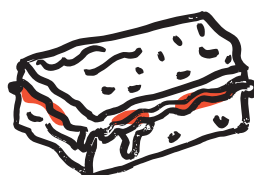
MARITOLLO 4

Classico maritozzo romano, ma con ingredienti biologici.



MARICORDO 4.5

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



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



LUN - VEN
08:00 • 15:00

SAB - DOM
09:00 • 15:30

08:00 - 12:30

Yogurt "Fattoria Faraoni", frutta di stagione sciroppata e granola (1, 7, 8) 11

Toast con prosciutto cotto "Bottega Roccia", mozzarella Azienda agricola "Le Starze" e maionese al rafano (1, 3, 7, 10) 12

Uova strapazzate con funghi e parmigiano (1, 3, 6, 7) 17

Uova alla Benedict: Uova poached, pan brioche, bacon, spinaci, salsa olandese (1, 3, 7) 17

08:00 - 15:00

Uova e salsiccia: Uova all'occhio di bue, salsiccia fatta in casa, crema di fagioli borlotti, olio al prezzemolo (1, 3, 7) 18

Pan brioche tostato, kimchi di verdure di stagione e uova barzotte marinate alla soia (1, 3, 6, 7) 17

Special avocado: Uova, insalata di avocado o guacamole, servito con pan brioche (1, 3, 7) 17

(Secondo stagionalità e disponibilità: usiamo solo avocado italiani provenienti da un'agricoltura sostenibile e con una filiera controllata)

Tuna - meltsandwich: Tonno sott'olio, cetriolini, cipolle, maionese, cheddar (1, 3, 4, 7, 10) 17

Zuppa del giorno (Calda o fredda) (Chiedere allo staff) 17

Faro's Caesar Salad: Fettina panata di pollo "Azienda agricola Pulicaro", insalata di stagione, salsa caesar, parmigiano (1, 3, 4, 6, 7, 10) 18

Sunday roast: Arrosto di manzo, verdure di stagione, Yorkshire pudding, purè di patate e salsa di carne (3, 7, 10) 24

(Disponibile a partire dalle 12 tutti i sabati e tutte le domeniche)

CHIEDI ALLO STAFF PER I NOSTRI SPECIALI

Tutto il PANE È PRODOTTO IN CASA

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

Chiedici la carta degli allergeni

DALLE 13.00

PANE CASERECCIO 3
OLIO MONOCULTIVAR 2