A Roma apre Luna, il nuovo ristorante del Gruppo Faro

20250901194022crew-6d6944a0

Tre anime, un’unica traiettoria: dallo specialty coffee per arrivare alla ristorazione di qualità, il gruppo romano composto da **Dario Fociani, Arturo Felicetta e Dafne Natale Spadavecchia** che nel 2016 ha aperto nella Capitale Faro, prima caffetteria specialty della città, e due anni più tardi Aliena, torrefazione indipendente che seleziona caffè da filiere sostenibili, inaugura adesso il ristorante **Luna.**

Situato a pochi metri da Piazza Barberini, tra via Veneto e il Teatro Sistina, Luna rappresenta l’evoluzione naturale del percorso avviato con Faro: un luogo dove l’esperienza del gusto si allarga e si amplifica, aprendosi a nuovi momenti della giornata e a nuove forme di convivialità. **Dalla colazione, passando per il brunch, fino al pranzo, Luna propone un’offerta gastronomica completa, costruita su stagionalità, attenzione al vegetale e materie prime selezionate**. La proposta di caffetteria specialty si affianca così a una carta vini indipendente e a piatti che raccontano una cucina essenziale, sincera e cosmopolita.

Anche nel design, Luna riflette **un’idea di ospitalità gentile e contemporanea: linee morbide che dialogano con l’acciaio**, in un equilibrio che richiama l’immaginario di una colonia spaziale sulla Luna. Ambienti aperti e accoglienti invitano così a fermarsi, lavorare, rilassarsi o condividere un pasto con calma.Luna è e rimane un luogo ibrido e dinamico, dove il caffè continua a essere centrale ma si lascia contaminare da nuove culture del gusto.

Una cucina studiata, costruita su **ingredienti essenziali, selezionati da piccoli produttori, lavorati con rispetto**. La bakery è il suo cavallo di battaglia: ogni pane e dolce è prodotto internamente con farine biologiche del Mulino Sobrino e burro centrifugato italiano da alpeggi selezionati. Il cuore dell’offerta si concentra sul brunch internazionale con ingredienti italiani, pensato per unire creatività e convivialità, e sulla trattoria contemporanea, dove la materia prima è il vero punto di partenza: una ricerca attenta presso aziende agricole selezionate che incontra il saper fare degli chef, da cinque anni custodi e interpreti di un’idea di cucina identitaria e autentica. Ad accompagnare questa

esperienza, prodotti da forno freschi ogni giorno, spuntini stagionali e specialità settimanali disponibili su richiesta.