

*Sofia*  
RESTAURANT  
AND BAR

DESSERT

# FORMAGGIO

30G WITH PANE CARASAU,  
WILDFLOWER HONEY

## BITTO

Aged Cow's Milk

Lombardia, Italy

10

## SALVA CREMASCO

Ripened Cow's Milk

Lombardia, Italy

10

## PECORINO TUSCANO

Pasteurized Sheep's Milk

Tuscany, Italy

10

## CASTELMAGNO

Semi-Hard Blue Cheese Cow Milk

Piemonte, Italy

10

# DOLCE

## ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

Zeppole, Pistachio Gelato,

Blood Orange

13

## AFFOGATO

Vanilla Gelato,

Amaretti, Espresso

13

## BONET

Chocolate Hazelnut Flan

13

## PANNA COTTA

Peach, Lavender, Almond and Oats

13

## SEMIFREDDO

Coco Nib, Chocolate, Cherry and Hazelnut

13

## TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

Strawberry, White Chocolate Mascarpone,

Cocoa Nibs

13

## BISCOTTI E VIN SANTO

Almond Cookies, "Holy Wine"

12

## VINI DOLCI, AMARI, GRAPPE

<b>PASSITI</b>	<b>1.5OZ</b>
MOSCATO D'ASTI PELLISSERO	12
MARSALA SUPERIORE DE BARTOLI	16
GRAHAM'S 20YR TAWNY PORT	16
VIN SANTO FANTI	24
ICEWINE PILLITTERI	26

<b>AMARI</b>	<b>1.25 OZ</b>
AMARO LUCANO	7
AMARO AVERNA	8
AMARO DELL'ETNA	10
AMARO NONINO	14
AMARO MARZADRO	19

<b>GRAPPE</b>	<b>1.25 OZ</b>
CAMILLA GRAPPA ALLA CAMOMILLA	17
GRAPPA OPPIDUM	19
GRAPPA GIULIA BERTA	24
LE DICOTTO LUNE	25
GRAPPA AMARONE LE GIARE	33

## CAFFÈ E CAPPUCINO

ESPRESSO	4
DOUBLE ESPRESSO	5
ESPRESSO CORRETTO (SPASH OF GRAPPA/FERNET BRANCA)	7
MACCHIATO	4
AMERICANO	4
CAPPUCINO	6
LATTE	6