

*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 CAPPUCCINO

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