

Menu Di San Valentino 2010

Antipasto

Tris di Mare

Seafood trio: lobster, oyster, crab

Piatto Mezzo

Sfoglia calda con ripieno di verdure

Vegetables in puff pastry, tomato-basil veloute

Primo Piatto

Timballo di pasta fresca ai funghi porcini

Baked fresh pasta, besciamella, porcini

Secondo Piatto

Medaglione di vitello brasato in salsa di mele renette e pinoli

Braised veal medallion, quince mostarda, pine nuts

Or

Capesante su crema di zucchini e zafferano con asparagi

Sea scallops, zucchini cream, saffron, asparagus

Dolce

Semifreddo all'arancia con cioccolato caldo e praline

Orange Semifreddo, warm belgian chocolate and praline

Nonna's at The Homestead

Simple. Unpretentious. Good

231.334.5150

Executive Chef: John M. Piombo

Wines Selected by our Sommelier