

COOKING  SCHOOL

# CUCINA

LORENZO DE' MEDICI  
FLORENCE



Aprile in Cucina!

ITALIANO



**LA SCUOLA DI CUCINA**  
Lorenzo de' Medici

---

**La programmazione del mese potrebbe subire variazioni a causa di eventi privati o esigenze interne. Si consiglia pertanto di visionare sempre anche il calendario on line o chiedere informazioni all'infopoint.**

COOKING  SCHOOL

# CUCINA

LORENZO DE' MEDICI  
FLORENCE

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, situata all'interno del 1° piano del Mercato Centrale di Firenze, dispone di postazioni altamente professionali complete di tutte le tecnologie all'avanguardia, dove i partecipanti possono comodamente lavorare in coppia e ognuno può preparare il proprio piatto.

## LA LEZIONE INCLUDE

- Presentazione della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici
- Introduzione alle ricette
- Metodi e segreti
- Stagionalità degli ingredienti
- Prodotti del territorio
- Introduzione alla sana alimentazione
- Lezione pratica
- Pranzo o cena con quanto cucinato dai partecipanti

## IL PREZZO COMPRENDE

Gli ingredienti, un calice di vino, acqua, la degustazione finale, un grembiule con il nostro logo, una cartellina con materiale didattico e la ricetta, l'assicurazione per i partecipanti.



## 06 APR



### CORSO DI PASTICCERIA: LE TECNICHE DI BASE

120€

-Pasta frolla.

-Rotolo di pan di Spagna.

-Pasta brisée.

A disposizione creme per guarnire.

 Sabato, 6 Aprile

 14.30-17.30

## 07 APR



### CORSO DI CARNE: L'ARROSTO 140€

-Carrè di agnello arrosto con carciofi saltati alla menta e brandy.

-Petto d'anatra arrosto con riduzione di Chianti e radicchio trevigiano.

-Cosce di coniglio arrosto con tortino di patate e speck.

 Domenica, 7 Aprile

 10.00-13.00

## 13 APR



### CORSO DI PANIFICAZIONE

120€

-Fagottini al cioccolato al latte.

-Trecine uvetta e pinoli.

-Piccoli lievitati da colazione.

 Sabato, 13 Aprile

 10.00-13.00

## 13 APR



### CORSO DI CUCINA GIAPPONESE 95€

Sushi roll e nigiri.

 Sabato, 13 Aprile

 14.30-16.30

## 13 APR



### CORSO DI COPPIA

180€

- Tortelli ripieni di branzino e patate su riduzione di pesce.
- Filetto di orata alla marinara con olive e capperi.

 Sabato, 13 Aprile

 18.00-20.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

## 14 APR



### I DESSERT AL PIATTO

120€

- Cremino alla gianduia con granella di nocciole.
- Crema bavarese al tè matcha.
- Pere al cioccolato, mousse di ricotta e riduzione di passito.

 Domenica, 14 Aprile

 15.00-18.00

## 20 APR



### CORSO DI PESCE

140€

- Lasagne al nero di seppia con sugo di pomodorini gialli e calamari.
- Seppie in umido su crema di patate e porri con chips di polenta.
- Sardine fritte con cipolle caramellate.

 Sabato, 20 Aprile

 10.30-13.30

## 21 APR



### CORSO DI PIZZA

85€

- Pizza napoletana.
- Pinsa romana.
- Condimenti scelti a disposizione.

 Domenica, 21 Aprile

 11.00-13.00

**25 APR**



**CORSO DI PASTA RIPIENA:  
PESCE E CARNE**

**100€**

-Tortelli di gamberoni e ricotta su ragù di calamari in bianco.

-Ravioli di coniglio con crema di patate al finocchietto.

 Giovedì, 25 Aprile

 19.00-21.00

**26 APR**



**CORSO DI PESCE: I CROSTACEI**

**95€**

-Risotto cacio e pepe con gamberetti al lime ed erba cipollina.

-Spiedini di crostacei con verdure marinate e salsa verde.

 Venerdì, 26 Aprile

 11.00-13.00

**27 APR**



**LE MARINATURE:  
PESCE, VERDURE, CARNE**

**140€**

-Sarde e salmone.

-Carote e cetrioli.

-Manzo e pollo.

 Sabato, 27 Aprile

 10.00-13.00

**27 APR**



**LA FRITTURA DI  
PESCE E DI CARNE**

**95€**

-Gamberi e calamari.

-Pollo e coniglio.

Con contorni in abbinamento.

 Sabato, 27 Aprile

 15.00-17.00

**28 APR**



**IL PRANZO DELLA NONNA**

**140€**

-Lasagna al ragù.

-Polpette della domenica.

-Torta della nonna.



Domenica, 28 Aprile



10.00-13.00

**28 APR**



**CORSO DI CARNE**

**95€**

-Carbonade alla fiamminga con pancetta affumicata e cipolline borettane.

-Scaloppine di manzo al Vin Santo e verdure saltate al prezzemolo.



Domenica, 28 Aprile



18.30-20.30

**Cucina Lorenzo de' Medici**, la prima scuola di cucina del Mercato Centrale di Firenze, offre a tutti gli amanti del cibo un'esperienza nuova: corsi unici nel loro genere all'interno di uno scenario esclusivo a stretto contatto con veri e propri "Artigiani del gusto". Durante i corsi di cucina, oltre alla pratica, viene trasmesso anche l'amore per l'essenza del cibo, l'importanza della qualità delle materie prime utilizzate e delle proprietà nutritive.

I nostri corsi sono fruibili anche da persone con poca esperienza.



Cucina Lorenzo de' Medici  
@cucinaldm\_firenze

info@cucinaldm.com  
+39 334 304 0551  
www.cucinaldm.com

