

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Gennaio 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.

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.



02 GEN



BENVENUTO 2025!

140€

- Risotto ai funghi porcini e capesante.
- Millefoglie di branzino e patate.
- Tartufi di pandoro al cioccolato fondente con scorze di arancia.

 Giovedì, 2 Gennaio

 17.00-20.00

04 GEN



CORSO DI PANIFICAZIONE

120€

- Farine, impasti e lieviti.
- Baguettes.
- Bretzel.
- Panini ai semi.

 Sabato, 4 Gennaio

 10.00-13.00

05 GEN



LA CUCINA DEL MONDO: LE SPEZIE

95€

- Spezzatino d'agnello con le prugne e cardamomo.
- Verdure al curry.
- Lenticchie e ceci alla cannella.

 Domenica, 5 Dicembre

 18.00-20.00

06 GEN




CORSO DI PASTICCERIA: I DOLCI DELLE FESTE

120€

- Tortino di panettone, crema chantilly e gocce di cioccolato.
- Torrone e addormentasuocere.
- Panpepato.

 Lunedì, 6 Gennaio

 16.30-19.30

11 GEN




CORSO DI PESCE

95€

-Filetto di tonno in crosta aromatizzata agli agrumi con insalata di cavolo e lime.

-Pepite di merluzzo su crema di rape rosse e maionese al lime.

 Sabato, 11 Gennaio

 11.00-13.00

11 GEN




CORSO DI COPPIA

180€

-Ravioli ripieni di gamberi e burrata su salsa ai broccoli e crumble di pane aromatizzato.

-Sarde fritte con crema di prezzemolo e chips di patate.

 Sabato, 11 Gennaio

 18.00-20.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

12 GEN



LO STREET FOOD NAPOLETANO

85€

-Crocchè di patate.

-Pizza frita.

-Cuoppo di frittura di pesce.

In abbinamento 1 birra artigianale.

 Domenica, 12 Gennaio

 15.00-17.00

12 GEN



**CORSO DI PASTA FRESCA:
LA RIPIENA**

100€

-Tortelli al nero di seppia ripieni di salmone e ricotta di pecora su crema di cipollotti e timo.

-Ravioli di manzo e cavolo nero su fonduta di gorgonzola e nocciole tostate.

 Domenica, 12 Gennaio

 18.00-20.30


18 GEN



CORSO DI CARNE: MANZO IN 3 VERSIONI

140€

- Tartare di manzo con pan brioche allo zafferano, maionese all'aglio ed intingoli.
- Controfiletto di manzo scottato con salsa di barbabietola e cavolo nero croccante.
- Stracotto di manzo alle mele e birra con polenta.

 Sabato, 18 Gennaio

 18.00-21.00

19 GEN



PIZZA E BIRRA

85€

- Pizza con impasto al farro.
- Pizza bianca.
- Pizza al carbone.

Ingredienti a scelta per guarnire le pizze e birra in abbinamento.

 Domenica, 19 Gennaio

 18.00-20.00


23 GEN



GIOVEDÌ GNOCCHI

90€

- Gnocchi di patate con crema di cavolo nero, speck croccante e bitto.
- Gnocchi allo zafferano con fonduta di pecorino, nocciole tostate e chips di cavolo nero.

 Giovedì, 23 Gennaio

 19.30-21.30


25 GEN




CORSO DI PESCE: ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO

140€

- Cacciucco alla livornese.
- Risotto alla pescatora.
- Moscardini al sugo.

 Sabato, 25 Gennaio

 10.30-13.30

25 GEN



CORSO DI PASTICCERIA: LA PASTA SFOGLIA

120€

-Millefoglie crema e lamponi.

-Sfogliatine alla mela.

-Mini cannoli con ricotta di pecora,
nociola e cioccolato.

 Sabato, 25 Gennaio

 15.00-18.00

26 GEN



CORSO DI PASTA FRESCA

90€

-Pici con broccoli, acciughe, mozzarella
di bufala e scorza di arancia

-Orecchiette con crema di carciofi e
quenelle di tartare di manzo.

 Domenica, 26 Gennaio

 18.00-20.00

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

