

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE



Marzo 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.



01 MAR



CORSO DI CARNE: L'OSSOBUCO 95€

-Ossobuco con gremolata e risotto alla milanese.

-Ossobuco in bianco con crema di piselli e menta.

 Sabato, 1 Marzo

 11.00-13.00

02 MAR



CORSO DI PASTA 90€

-Pici con ragù di verdure, erba cipollina e salsa di soia dolce.

-Tagliatelle all'uovo con fave e ricotta affumicata.

 Domenica, 2 Marzo

 11.00-13.00

02 MAR



ASPETTANDO CARNEVALE: I DOLCI FRITTI 120€

-Frittele di riso.

-Chiacchiere.

-Krapfen.

 Domenica, 2 Marzo

 16.30-19.30

07 MAR



CORSO DI PESCE 140€

-Inzimonio di seppie

-Calamarata con bisque, julienne di verdure marinate, pomodorini e gamberi al limone.

-Involtini di orata con verdure scottate e cialda di pane alle erbe.

-Sorbetto limone e lime.

 Venerdì, 7 Marzo

 17.00-20.00

08 MAR



ABBINAMENTO CIBO E VINO 140€

-Tagliatelle verdi con pomodorini gialli,
baccalà e olive: Vermentino.

-Pancetta arrotolata con cipollotti
glassati: Pinot nero.

-Tortino di pere e cognac con amaretti:
Passito.

 Sabato, 8 Marzo

 10.30-13.30

09 MAR



**CORSO DI PIZZA:
IL DEGUSTAPIZZA 85€**

4 spicchi gourmet in abbinamento a
4 birre artigianali.

(a disposizione condimenti a scelta)

 Domenica, 9 Marzo

 16.00-18.00

14 MAR



**LEZIONE DI AVVICINAMENTO
AL VINO 60€**

Tecniche di assaggio e degustazione.

I vini verranno accompagnati da assaggi
in abbinamento.

 Venerdì, 14 Marzo

 19.00-21.00

15 MAR



**I PIATTI DELLA TRADIZIONE
FIORENTINA 140€**

-Gnudi ricotta e spinaci burro e salvia.

-Peposo all'imprunetina.

-Zuccotto.

 Sabato, 15 Marzo

 10.30-13.30

15 MAR



LO STREET FOOD TOSCANO

85€

-Lampredotto.

-Panino 5 e 5.

-Necci.

(in abbinamento 1 birra artigianale)

 Sabato, 15 Marzo

 15,00-17,00

16 MAR



CORSO DI COPPIA

180€

-Tagliolini con funghi porcini e speck.

-Vitello tonnato della tradizione.

 Domenica, 16 Marzo

 18,00-20,00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

22 MAR



CORSO DI PASTICCERIA: I DOLCI DELLA TRADIZIONE

120€

-Zuppa inglese.

-Creme caramel.

-Torta della nonna.

 Sabato, 22 Marzo

 16,30-19,30

23 MAR



LO STREET FOOD ROMANO

85€

-Suppli.

-Filetti di baccalà fritti.

-Maritozzo.

(in abbinamento 1 birra artigianale)

 Domenica, 23 Marzo

 15,00-17,00

23 MAR



CORSO DI FOCACCE

85€

-Focaccia di cipolle.

-Focaccia di patate.

 Domenica, 23 Marzo

 19.00-21.00

28 MAR



CORSO DI PESCE: LA SFILETTATURA

95€

-Orata alla mediterranea.

-Spigola al gratin con verdure grigliate.

 Venerdì, 28 Marzo

 19.00-21.00

29 MAR



CORSO DI PASTA FRESCA

100€

-Mezzelune ripiene di patate con guazzetto di frutti di mare.

-Tagliolini con salmone marinato e verdure croccanti al balsamico.

 Sabato, 29 Marzo

 11.00-13.30

30 MAR



CORSO DI CARNE: GLI ARROSTI 140€

-Vitello con funghi.

-Coniglio con olive.

-Pollo con patate.

 Domenica, 30 Marzo

 17.00-20.00

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

