







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.





05 DIC



06 DIC



CORSO DI PASTA FRESCA: GLI IMPASTI CREATIVI

90€

- **CORSO DI PESCE:** 140€
- -Tagliatelle verdi con pomodorini gialli, gamberi e olive.
- -Gnocchi viola con fonduta di formaggi e pancetta croccante.
- Wenerdì, 5 Dicembre
- (18.30-20.30

- **ASPETTANDO LE FESTIVITÀ**
- -Baccalà mantecato su crostini di pane di segale. -Sandwich di triglia con cialda di polenta
- -Insalata di mare.
- -Sorbetto al limone.
- Sabato, 6 Dicembre

e salsa alla barbabietola.

(\) 10.30-13.30

07 DIC



08 DIC



CORSO DI PASTICCERIA: I DOLCI DELLE FESTE

120€

- -Biscotti di pan di zenzero.
- -Tronchetto alla nocciola con mandorle caramellate e flakes di cioccolato al peperoncino.
- -Torrone natalizio con mandorle e nocciole al cioccolato.
- Domenica, 7 Dicembre
- (10.30-19.30

CORSO DI COPPIA

180€

- -Ravioloni di patate e menta con bisque di gamberi.
- -Cremoso al limone con salsa ai lamponi.
- Lunedì. 8 Domenica
- (18.00-20.00
- Il prezzo è da intendersi a coppia



13 DIC



13 DIC



LO STREET FOOD INTERNAZIONALE

85€

- -Tacos messicani con carne e guacamole.
- -Falafel con salsa tahini e pita.
- -Samosa con ripieno di patate e spezie.
- Sabato, 13 Dicembre
- 11.00-13.00

CORSO DI PIZZA

85€

- -Pizza napoletana.
- -Pizza alla pala romana.
- -Pizza fritta.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

- Sabato, 13 Dicembre
- (1) 15.00-18.00

14 DIC



20 DIC

E BOLLICINE



ASPETTANDO IL NATALE: I SAPORI DELLE FESTE

140€

- -Insalata di mare tiepida agli agrumi.
- -Lasagna bianca con salmone e spinaci.
- -Mousse di ricotta con pere caramellate.
- Domenica, 14 Dicembre
- 17.00-20.00

APERITIVI NATALIZI

100€

- -Albero di pasta sfoglia farcito con verdure e formaggio.
- -Tartine gourmet.
- -Mini cheesecake alle erbe.
- -Abbinamenti con Franciacorta Brut, Prosecco, Spumante.
- Sabato, 20 Dicembre
- 15.00-17.30



20 DIC



85€

27 DIC



CORSO DI PIZZA E BIRRA

-Pizza con impasto al farro.

- -Pizza bianca.
- -Pizza al carbone.

(ingredienti a scelta per guarnire le pizze e birre in abbinamento)

- Sabato, 20 Dicembre
- 18.30-20.30

CORSO DI PESCE:

95€

- -Trancio di tonno rosso in crosta di pistacchi e tortino di verdure di stagione.
- -Involtini di branzino su crema di cavolo.
- Sabato, 27 Dicembre
- 17.00-19.00

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.







