

## Le erbe aromatiche

Conoscete tutto, ma proprio tutto, sulle piante aromatiche?

Oltre a essere conosciute come gli alleati più preziosi in cucina, quelli che vi aiutano a insaporire i cibi in modo naturale, sapevate che le piante aromatiche sono anche ricche di proprietà benefiche?

Le erbe aromatiche non dovrebbero mai mancare in cucina, non solo perché sono un ottimo modo per insaporire i cibi limitando l'uso del sale, ma anche perché si tratta di piante dalle molteplici proprietà.

Sono facili da coltivare e si prestano bene a qualsiasi tipo di soluzione: in vaso, piantate direttamente nella terra del giardino, o dell'orto, e in barattolo.

Le erbe aromatiche hanno profumi intensi e avvolgenti, colori accesi e un gusto inconfondibile, anche per chi non è un esperto coltivatore. Tutti siamo in grado di riconoscere un odore che risveglia la nostra memoria olfattiva e ci riporta a ricordi di infanzia legati alle erbe aromatiche.

Lo Chef Succi ha creato per Voi il menù *Natural Style* dove le erbe aromatiche la fanno da protagoniste.

### Antipasto

“La leggerezza dei crescioni acquatici”  
in abbinamento con verdure,  
sformatino di squacquerone e cialda di riso



### Primo

Corzetti di ceci con perle di verdure,  
erba Fungo e Parmigiano Reggiano

### Secondo

Paneer alle erbe fini con biscotto di pistacchi,  
liscari e Acetosa Rossa



### Dolce

Carpaccio di ananas marinato, fave di cacao,  
Nasturzio e rhum invecchiato

49€

