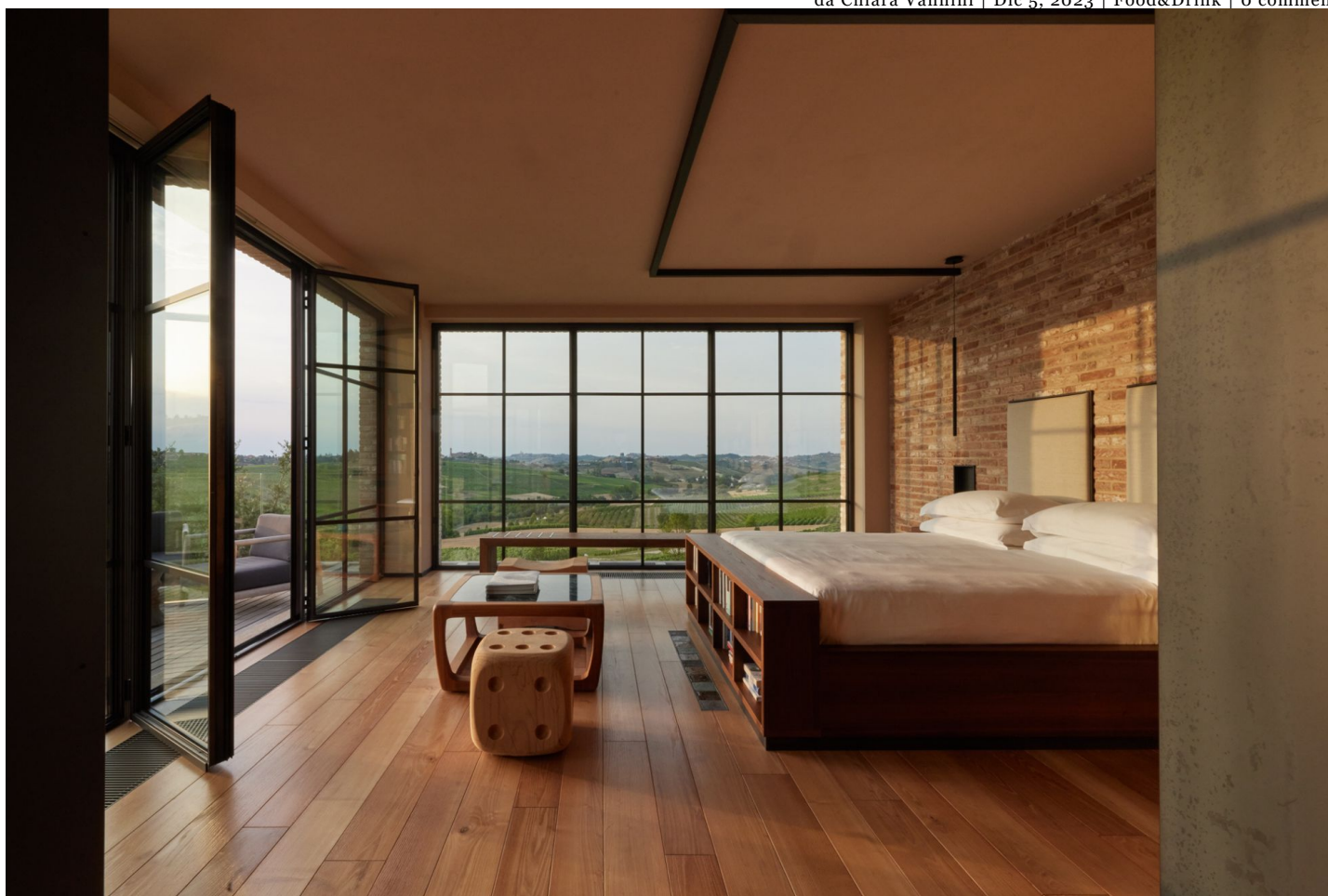


A LE MARNE UN CAPODANNO STRAORDINARIO: ARTE, MUSICA E BENESSERE INSIEME PER UN'ESPERIENZA UNICA

da Chiara Vannini | Dic 5, 2023 | Food&Drink | 0 commen



Facebook



Il " Relais Le Marne" si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, e nasce da un progetto di Guido Martinetti, co-fondatore di GROM. Il Relais è composto da La dimora dei Poeti (4 suite, 1 camera deluxe) e da La Dimora degli Artisti (1 suite, 2 junior suite, 1 camera superior, 4 camere deluxe) Vi è inoltre La Casa nel Vigneto, una splendida suite con terrazzo, sospesa tra i vigneti convista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato. Vanta una piscina coperta di 25 mt unica al mondodotata di 3 corsie, aperta tutto l'anno con ampie vetrate sulle vigne, una palestra di 140 mqattrezzata Technogym e una Spa completa di sauna, idromassaggio, sala massaggi e vasca di acqua gelida. La tenuta comprende anche Mura Mura, azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, e il Ristorante Radici, guidato dallo Chef torinese Marco Massaia, la cui cucina è radicata in Piemonte e nel Monferrato ed esalta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, interpretandole in modo ricercato e attento.

Il Relais si prepara a festeggiare un Capodanno magico all'insegna di arte, musica e benessere, immersi nella bellezza paesaggistica e culinaria di un territorio a cavallo tra Langhe e Monferrato, tesori nascosti del Piemonte. Il 31 dicembre il Relais Le Marne offre un'esperienza indimenticabile: gli ospiti avranno l'opportunità di godersi una serata ricca di cibo e divertimento, circondati da arte, musica, bellezza e benessere



La proposta culinaria della cena è stata creata dallo **Chef del “Ristorante Radici” Marco Massaia**, con un menù di sette portate che riscopre e ripropone con grazia ed eleganza i sapori della tradizione piemontese:

- Coscia di capriolo di caccia battuta al coltello, salsa bernese e spugnole;
- Sgombro Occhione marinato, rape e salsa al bergamotto;
- Riso Carnaroli Riserva San Massimo, crescita di torrente e coscette di rana;
- Agnolotto del plin ai tre arrosti, burro di malga fondo bruno;
- Piccione di Moncucco al Vermouth, arachidi, polvere di vinacce di Grignolino e patè di fegatini;
- Midollo alla brace e ostrica al naturale;
- Panettone tiepido e crema inglese.

L'esperienza gourmet viene arricchita dalla presenza del sommelier Luca Azzolina, che guiderà gli ospiti alla scoperta di abbinamenti e vini raffinati.

A rendere la serata ancora più speciale, la straordinaria voce di Ginger Brew: nata in Ghana, italiana d'adozione e cittadina del mondo, la sua formazione musicale comprende jazz, soul, blues, afro gospel, reggae e calypso. La sua è una carriera di successo nella musica che vanta collaborazioni con leggende come Phil Collins, Mariah Carey, Paolo Conte, Adriano Celentano e altri. Ginger Brew sarà la colonna sonora perfetta per brindare al

nuovo anno. Il mattino successivo, ci si risveglia dolcemente per poi rilassarsi con un tranquillo e sfizioso brunch preparato con cura dal Ristorante Radici.

Il prezzo del soggiorno varia in base alla tipologia di stanza nella quale si desidera alloggiare.

Le Marne Relais

Strada Pasquana, 5 14055 Costigliole d'Asti

[***www.lemarnerelais.it***](http://www.lemarnerelais.it)