

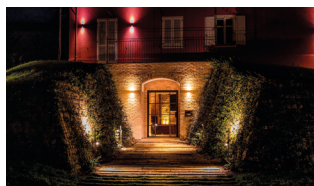
MURA MURA

## LE MARNE

Il Relais Le Marne è un luogo magico, dove l'arte, la natura, la gastronomia e lo sport sono protagonisti, con opere contemporanee e strutture professionali di altissimo livello. Si trova a Costigliole d'Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e dispone di 2 cascine affiancate l'una all'altra e di una suite sospesa a 5 metri di altezza, tra le vigne. Le 14 stanze sono dedicate alla poesia di grandi autori piemontesi e alle opere di artisti contemporanei, dando così il nome a "La Dimora dei Poeti" e a "La Dimora degli Artisti", e sono realizzate in collaborazione con grandi interpreti del design e della falegnameria italiana. Nelle giornate più terse, la vista dalle ampie finestre che guardano la vallata retrostante – veri e propri quadri – porta lo sguardo alla catena del Monte Rosa ed al Monviso: uno spettacolo emozionante.



All'interno della Dimora dei Poeti si trovano, scavate nella collina, una piscina coperta lunga 25 metri, adatta al nuoto in ogni stagione dell'anno, e la spa. Al di sopra della piscina troviamo una



palestra professionale, di oltre 120 mq, che guarda le vigne sottostanti, e dotata di attrezzature Technogym. Il fiore all'occhiello di Le Marne è la casa sospesa tra le vigne, una suite sorretta da



gelsomini che, a 5 metri d'altezza, si affaccia sui vigneti circostanti. Un'esperienza unica, di pace ed intimità, in un ambiente esclusivo nel cuore del Monferrato, patrimonio dell'Unesco.

CAMERE

14



PERIODO APERTURA  
DA FEBBRAIO A DICEMBRE

COSTO €€€  
OLTRE 120 EURO



VISA





L'ingresso del ristorante di vigna Radici avviene alla base della Dimora degli Artisti, tra due ali di terra ricoperte di gelsomini, e introduce nell'affascinante sala che regala una splendida vista rivolta al boschetto di ciliegi presente all'esterno.

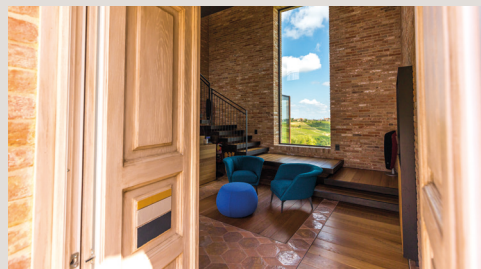
Al suo interno l'arredamento accoglie in un luogo semplice e curato, con una parete del locale dedicata ad un'opera d'arte -lunga oltre 12 mt- che rappresenta le piante aromatiche prevalentemente utilizzate da Marco Massaia, cuoco e protagonista di Radici.

La cucina di Marco esalta gli ingredienti poveri della tradizione piemontese, rendendoli eleganti grazie alla perfetta esecuzione dei



piatti e alla loro presentazione al tavolo.

Le materie prime coinvolgono allevatori e agricoltori di prossimità, e la qualità che è loro propria integra una proposta di sapori ricchi di personalità: le paste fresche, i tagli di carne poveri e quelli nobili, gli ortaggi, l'utilizzo di salumi e formaggi locali, i pesci d'acqua dolce, sono i protagonisti di un menù che si rinnova con le stagioni, in un'armonia di contrasti suggestivi e mai gratuiti.



Una carta dei vini ricca e dettagliata, il pane ed i grissini prodotti dallo staff di cucina, e la terrazza a sbalzo che si affaccia sulle vigne, integrano nel modo migliore le doti di personalità, eleganza e delicatezza proprie del Relais Le Marne.