

Cerca...



Comunicato Stampa | Pasqua a Le Marne Relais e Radici Ristoranti in vigna

•  EASY NEWS PRESS AGENCY - MAURIZIO ZINI

•  Aprile 2, 2025

•  11:50 am



Costigliole D'Asti, Piemonte

**PASQUA A LE MARNE RELAIS:
UN RIFUGIO DOVE RALLENTARE IL RITMO,
IMMERGENDOSI NELLA NATURA, E NEI SAPORI
DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE**

Costigliole d'Asti, 2 aprile 2025 – **Le Marne Relais**, boutique hotel che sorge tra Langhe e Monferrato all'interno dell'azienda Agricola Mura Mura di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, invita a vivere la Pasqua riscoprendo le radici della tradizione Piemontese: bellezza, arte, sport e alta cucina, per un soggiorno

intimo e potente al tempo stesso. Un luogo dove riscoprire la forza dei gesti misurati, della gentilezza della natura e delle persone, e lo scorrere lento del tempo.

Per il periodo pasquale la proposta di **tre notti** – dal **18 al 21 aprile** o dal **19 al 22 aprile** – offre la possibilità di scegliere tra le eleganti camere della *Dimora dei Poeti*, ispirate ai grandi autori piemontesi, o tra quelle della *Dimora degli Artisti*, dove ogni stanza è arricchita da opere d'arte contemporanea. La quiete del Relais si unisce a momenti di puro benessere e gusto: una **passeggiata tra i vigneti** che culmina con un **picnic all'aria aperta**, un **massaggio di coppia** studiato per riequilibrare corpo e mente, e un **pranzo interamente dedicato alle celebrazioni pasquali**, una dichiarazione d'amore ai sapori e alla storia più autentica della regione.

Al **Radici Ristorante in Vigna** lo chef **Mykyta Bida** firma un **menu di Pasqua** che è un racconto, un dialogo perfetto tra passato e presente, dove la **tradizione piemontese** viene esplorata con rispetto e intuizione. Materie prime essenziali, scelte con la consapevolezza che la semplicità è un punto di arrivo, non di partenza. La carne cruda che incontra la dolcezza dello zabaione ai funghi e la profondità del tartufo nero, il risotto che gioca con il contrasto tra il gambero e l'aglio nero, il coniglio che si fa tonno, l'agnello che si avvolge nel profumo delle mandorle e degli agretti. In accompagnamento i **vini iconici** della cantina **Mura Mura** e del Piemonte, che parlano la lingua di questa terra, con la sincerità e la complessità che solo il tempo sa dare:

MENU PASQUA 2025

BENVENUTO DELLA CUCINA

SEITREMENDA ALTA LANGA DOCG – MARCO CAPRA

BATTUTA DI GIOVENCA,

zabaione ai funghi, salsa al tuorlo, tartufo nero

RISOTTO AI GAMBERI,

asparagi e aglio nero

BEATRICE DERTHONA TIMORASSO 2023 – MURA MURA

RAVIOLI DI TONNO DI CONIGLIO,

acqua di pancetta, fonduta di Comté

AGNELLO,

riso rosso, al limone salato, mandorle e agretti

MERCUZIO LANGHE DOC NEBBIOLO 2018 – MURA MURA

DOLCE DI PASQUA

PICCOLA PASTICCERIA

OFELIA PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO 2021 – MURA MURA

PANE, BURRO MONTATO,

FOCACCIA E GRISSINI STIRATI A MANO

La Pasqua a Le Marne Relais è un'esperienza che va oltre il semplice soggiorno: è un invito a vivere con lentezza, a lasciarsi avvolgere dalla natura e dai dettagli studiati per esaltare ogni momento. Per chi cerca il vero, non l'ovvio.

Per informazioni, costi e prenotazioni:

NOTE STAMPA – LE MARNE RELAIS

Il Relais Le Marne si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, e nasce da un progetto di Guido Martinetti, cofondatore 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 con vista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato. Vanta una piscina coperta di 25 mt unica al mondo dotata di 3 corsie, aperta tutto l'anno con ampie vetrate sulle vigne, una palestra di 140 mq attrezzata 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 Radici Ristorante in Vigna, guidato dallo chef Mykyta Bida, la cui cucina è radicata in Piemonte e nel Monferrato ed esalta le materie prime povere locali, protagoniste della storia di questa terra, reinterpretandole in modo ricercato e attento.

RADICI – RISTORANTE IN VIGNA

Un luogo dove regna l'armonia della natura.

Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e nel silenzio, il ristorante Radici si trova sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e si sviluppa nell'antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, parte di Le Marne Relais e dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom. Da Radici, lo chef Mykyta Bida esprime una cucina dove ogni piatto deve avere carattere, un sapore deciso e raccontare una storia. L'ospite viene così accompagnato in un viaggio fatto di sapori netti e definiti, tra tecniche raffinate, attenzione alla sostenibilità e un profondo rispetto per il prodotto e la storia locale: carne, pesce e vegetali trovano un equilibrio perfetto in piatti pensati per emozionare e sorprendere con armonia e ricercatezza.

Le Marne Relais

Strada Pasquana, 5

14055 Costigliole d'Asti – Italia

+39 0141 185 2115

Radici Ristorante in Vigna
Strada Pasquana, 3
14055 Costigliole d'Asti – Italia

+39 0141 185 5773

UFFICIO STAMPA:

FCOMM
via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano
fcomm milano

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – Email:

Giacomo Tinti: +39 331 1244128 – Email:

Alessandra Pagliaccio Cell: +39 3927536973

