

WITALY MAGazine



Home > CIBO > RADICI DEL RESORT LE MARNE RELAIS

CIBO PORZIONICREMONA

RADICI DEL RESORT LE MARNE RELAIS

by Redazione © Luglio 12, 2024

Il resort Le Marne Relais si distende ordinatamente lungo le colline con le sue vigne pettinate. Guardando meglio si scoprono alcune particolarità: la casetta sugli alberi (in realtà su dei pilastri), il parco giochi, il frutteto di frutti antichi, la bella cantina.

L'ospitalità è divisa in due strutture, la prima ospita oltre le camere una sensazionale piscina coperta, la seconda il ristorante. A colpire non è solo la completezza del progetto, quanto la qualità e l'originalità di tanti dettagli. Il tutto nasce dalla geniale creatività (e buon gusto) di **Guido Martinetti**, co-ideatore di Grom.





Il ristorante Radici

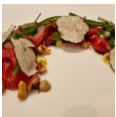
Anche il ristorante è un piccolo gioiello. Pregevole come il resto della struttura il decoro, essenziale, ma di grande qualità l'arredo, occupa una saletta dalla caratteristica volta con due linee di tavoli con la vetrata in fondo (c'è anche un dehor in stagione). I menù sono 3, da 70 a 85 euro, quindi accessibili, considerando il livello della struttura ed infatti frequentati anche da una clientela non residente.

La sala è al femminile e anche giovane: **Sara Cribiù** e **Gaia Cara**, che gestiscono con sorrisi e attenzione gli ospiti. In cucina lo chef è **Marco Massaia**, con **Alessandro Pagnotta**, **Sara Bonvicini**, **Pietro Giacomelli** e **Manuela Trincherò** ai dessert. L'idea, riportata anche nel menù, è quella di essere quanto più radicati (dov'è il nome) al territorio rivolgendosi ai piccoli produttori locali con anche qualche ingrediente di propria produzione.

I buoni propositi vengono in genere mantenute, a volte la mano della cucina esagera negli intingoli che finiscono per coprire la qualità dell'ingrediente principale, ma nel complesso l'esperienza è soddisfacente. I piatti che ci sono piaciuti maggiormente? Le coppiette (una lasagnetta larga farcita) ripiene di capretto e squacquerone e le insolite guance di razza alla mugnaia. E tra i dessert segnaliamo la sfoglia con caramello salato e fior di latte al fieno.



ALESSANDRO PAGNOTTA GAIA CARA GUIDO MARTINETTI LE MARNE RELAIS MANUELA TRINCHERO
MARCO MASSAIA PIETRO GIACOMELLI RADICI SARA BONVICINI SARA CRIBIÙ



< PREVIOUS POST

VIVACE A BRESCIA

Avatar photo

Redazione

