



comunicato stampa – A LE MARNE UN CAPODANNO STRAORDINARIO TRA MUSICA, NATURA e ALTA CUCINA

-  EASY NEWS PRESS AGENCY - MAURIZIO ZINI
(<https://www.easynewsweb.com/author/easy-news-press-agency-redazione/>)
-  Novembre 28, 2024 (<https://www.easynewsweb.com/2024/11/28/>)  9:03 am



A LE MARNE UN CAPODANNO STRAORDINARIO “ARTE, MUSICA, NATURA E ALTA CUCINA PER UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE”

Costigliole d'Asti, dicembre – Le Marne Relais, il boutique hotel immerso tra i vigneti che sorge al confine tra Langhe e Monferrato, all'interno della tenuta agricola *Mura Mura* di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, invita a vivere un **Capodanno speciale**, all'insegna di arte, musica, natura e alta cucina, con una serata che

promette emozioni indimenticabili. Circondati dalla bellezza di un paesaggio riconosciuto come patrimonio UNESCO, gli ospiti potranno assaporare l'eleganza e il comfort di un territorio ricco di sorprese, come quello del Piemonte.

Il relais offre un'ospitalità unica grazie alle sue tre tipologie di alloggio: *La Dimora dei Poeti*, con cinque camere ispirate ai grandi autori piemontesi, dove poesia e design si fondono armoniosamente; *La Dimora degli Artisti*, che ospita otto stanze arricchite da opere di artisti contemporanei; e *La Casa tra le vigne*, una suite sospesa a cinque metri da terra, avvolta da gelsomini, per un soggiorno intimo e suggestivo.

Gli ospiti potranno inoltre usufruire dell'area SPA, che comprende una piscina coperta di 25 metri, una vasca idromassaggio e una sauna al cedro con vista mozzafiato sulle Alpi. La struttura offre anche una palestra professionale Technogym con vista sui vigneti.

La serata di Capodanno sarà resa unica dalla **proposta gastronomica dello chef Marco Massaia**, alla guida di **Radici Ristorante in Vigna**. Il menù, un omaggio alla tradizione piemontese rivisitata con creatività, inizia con antipasti raffinati come il cavolfiore glassato con sedano rapa e bernese al tartufo bianco, il crudo di ricciola con radicchio di Castelfranco alla brace e salsa di uova di ricciola affumicate, e il carpaccio di cuore al barbecue con mosto d'uva Grignolino e cavolo riccio. Seguono primi piatti d'eccezione, come il riso Carnaroli Riserva San Massimo con ostrica Comtesse d'Oleron e limone nero, e i cappelletti ripieni di Comté con estratto di cipolla di Andezeno e olio alla mandorla.

La portata principale sarà una quaglia farcita con bietoline e foie gras, accompagnata da riso selvaggio al salto, uvetta, coscetta croccante e salsa di alloro. Per concludere, il dessert prevede il panettone della Pasticceria Bisco, servito tiepido con crema inglese, insieme a caffè e piccola pasticceria. Il tutto sarà accompagnato da una selezione di vini pregiati: *Bianca Piemonte Bianco Doc 2022* per gli antipasti, *Miolera Barbera d'Asti Doc 2020/1* per i primi, *Barbaresco Faset 2018* per il secondo e *Ofelia Moscato Passito Doc 2020/1* per il dolce.

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, rhythm & 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.

Dopo il brindisi di mezzanotte e una notte di relax nelle camere uniche di Le Marne Relais, il soggiorno si concluderà con un ricco brunch il 1° gennaio, un momento perfetto per iniziare l'anno con gusto e serenità.

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

Per informazioni, costi e prenotazione, consultare la pagina dedicata.
(https://www.lemarnerelais.it/it/capodanno-le-marne?utm_campaign=capodanno-a-le-marne&utm_medium=email&utm_source=dem)

NOTE STAMPA

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 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.

Le Marne Relais

Strada Pasquana, 5

14055 Costigliole d'Asti – Italia

www.lemarnerelais.it (<http://www.lemarnerelais.it>)

(<mailto:info@lemarnerelais.it>)info@lemarnerelais.it (<mailto:info@lemarnerelais.it>)

+39 0141 185 2115

UFFICIO STAMPA:

F COMM

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail:

(<mailto:francescapelagotti@fcomm.it>)francescapelagotti@fcomm.it

(<mailto:francescapelagotti@fcomm.it>)

Giacomo Tinti Cell: + 39 331 1244128 – Email:

(mailto:giacomotinti@fcomm.it)giacomotinti@fcomm.it

(mailto:giacomotinti@fcomm.it)

Alessandra Pagliaccio Cell: +39 3927536973

(mailto:alessandrapagliaccio@fcomm.it)alessandrapagliaccio@fcomm.it

(mailto:alessandrapagliaccio@fcomm.it)



Comunicato-stampa-A-LE-MARNE-UN-CAPODANNO-STRAORDINARIO-ARTE-MUSICA-NATURA-E-ALTA-CUCINA-PER-UNESPERIENZA-INDIMENTICABILE_.docx

(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Comunicato-stampa-A-LE-MARNE-UN-CAPODANNO-STRAORDINARIO-ARTE-MUSICA-NATURA-E-ALTA-CUCINA-PER-UNESPERIENZA-INDIMENTICABILE_.docx)



Menu-capodanno-24-25-Radici-Ristorante-in-Vigna.pdf

(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Menu-capodanno-24-25-Radici-Ristorante-in-Vigna.pdf)



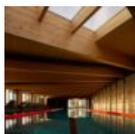
(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Le-Marne-1.jpg)

xr:d:DAF0_9_ABkt:7j:5763892336988582893,t:23112910



(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Le-Marne-2.jpg)

xr:d:DAF0_9_ABkt:7j:5763892336988582893,t:23112910

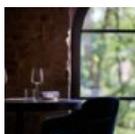


(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Le-Marne-3.jpg)

xr:d:DAF0_9_ABkt:7j:5763892336988582893,t:23112910



(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Le-Marne-4-scaled.jpg)



(https://www.easynewsweb.com/wp-content/uploads/2024/12/Radici-Ristorante-in-Vigna.jpg)

xr:d:DAF0_9_ABkt:7j:5763892336988582893,t:23112910

ARTICOLI RECENTI
