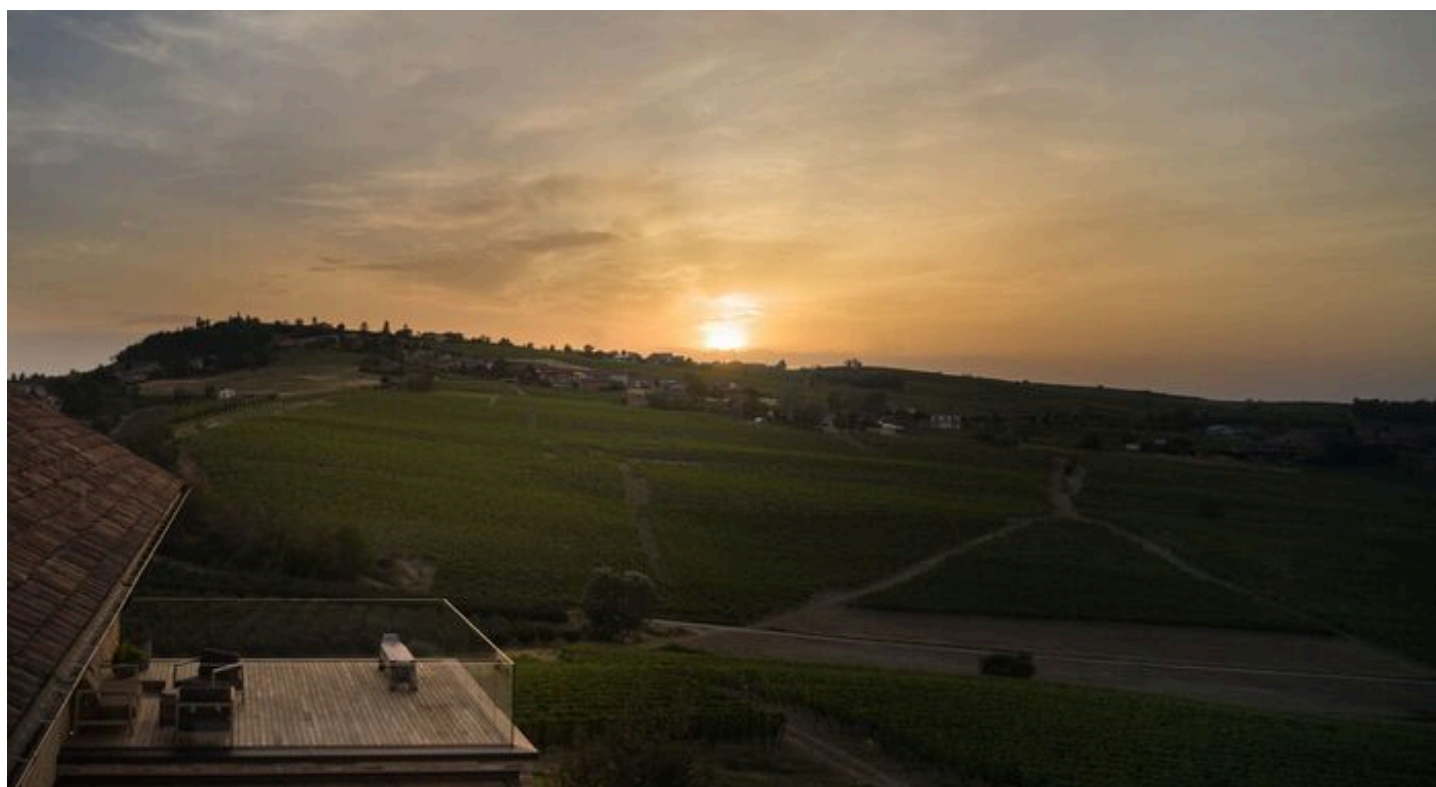


TURISMO

Home » Le Marne: Capodanno straordinario tra arte, musica e...



Le Marne: Capodanno straordinario tra arte, musica e alta cucina

📅 10/12/2024 15:30 👤 Redazione Agenfood 📁 TURISMO

(Agen Food) – Costigliole d’Asti (At), 10 dic. – **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.

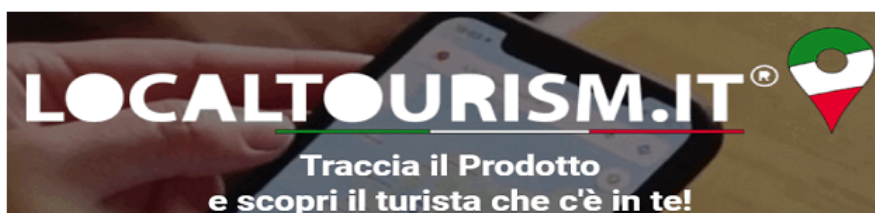
Il prezzo del soggiorno varia in base alla tipologia di stanza nella quale si desidera alloggiare.

Per informazioni, costi e prenotazione, consultare [la pagina dedicata](#).

capodanno

Le Marne Relais

Primo Piano



Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

TI POTREBBE INTERESSARE

