



Travel  
28 Novembre 2024

## Le Marne, Capodanno tra i vigneti piemontesi

A Costigliole d'Asti,



**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.



*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 2025, un momento perfetto per iniziare l'anno con gusto e serenità. Al party, la 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.*

Il Relais Le Marne si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, e nasce da un progetto di Guido Martinetti, co-fondatore 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).

A Le Marne c'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.