



28.11.2024 | Itinerari del Gusto

[+ Aggiungi una news](#)

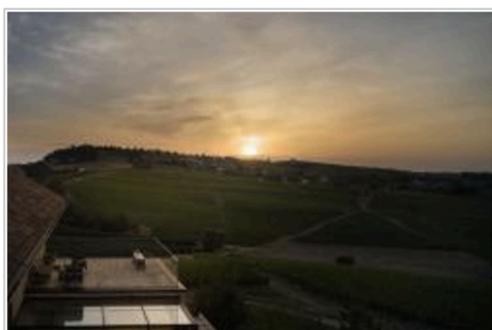
A Le Marne di Costigliole d'Asti un capodanno straordinario

Chi: [Vizi & Sapori](#)

Dove: [Piemonte](#) » [Asti](#)

[Invia un commento](#)

Arte, musica, natura e alta cucina per un'esperienza indimenticabile



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;
- **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 https://www.lemarnerelais.it/it/capodanno-le-marne?utm_campaign=capodanno-a-le-marne&utm_medium=email&utm_source=dem.

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).

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.

Silvana Albanese

Luciano Pavesio



Tag: Langhe, capodanno, marne, radici, Monferrato, COSTIGLIOLE, Mura, Martinetti, Grom