**UN FESTOSO VIAGGIO CULINARIO TRA TRADIZIONE ED ELEGANZA: ECCO IL MENU’ DI PASQUA DI RADICI RISTORANTE IN VIGNA**

**-Costigliole d’Asti (AT), Piemonte-**

**Costigliole d’Asti, marzo 2024 -** C’è un qualcosa di ancestrale, quasi spirituale, nel vivere il pranzo di Pasqua tutti insieme attorno a una bella tavola imbandita, dove il cibo diventa un ponte prediletto che unisce passato e presente, speranza e gratitudine. Con questo spirito di condivisione e rinascita, **Radici Ristorante in Vigna** è lieto di presentare lo Speciale **Menù proposto per il pranzo di Pasqua**: un'esperienza gastronomica studiata dallo Chef Marco Massaia per deliziare i sensi e celebrare la gioia della stagione primaverile, che raccoglie fedelmente i sapori e gli odori del territorio e risveglia le memorie sensoriali, facendo riscoprire i legami con le proprie radici.

**Menù Pasqua 2024**

*Benvenuto dalla cucina*

*Pane a Pasta Madre, Burro Montato, Focaccia all’Olio Evo e Grissini stirati a mano*

**–**

*Uovo termale di cascina, caprino fresco, agretti e polline*

*Midollo arrosto, favette e salsa verde*

**–**

Ravioli di seirass ed erbe spontanee, bottarga di gallina e fiori di campo

Lombo di agnello al punto rosa, animelle glassate e carciofo

**–**

*Fragola e violette*

*Millefoglie, caramello salato e Gelato al Fieno*

Costo menù 70€ (bevande escluse)

Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura delle Langhe e del Monferrato e avvolto dal silenzio, **Radici Ristorante in Vigna**, guidato dalle abili mani dello **chef torinese Marco Massaia,** è parte di Le Marne Relais e dell’azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom.

Un luogo intimo e dalla forte personalità, dove lasciarsi invadere dal piacere e dalla bellezza della natura circostante, dall’armonia del tutto espressa in ogni dettaglio.

La cucina di **Radici** si distingue per la maestria, il tanto studio, il grande amore che lo chef nutre per il territorio del Piemonte che porta a tavola con eleganti creazioni culinarie, capaci di esaltare la ricchezza delle materie prime piemontesi.

Per informazioni e prenotazioni chiamare +39 0141 185 5773

oppure scrivere una mail a info@radicimuramura.it

***RADICI - RISTORANTE IN VIGNA***

*Un luogo dove regna l’armonia della natura.
Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e nel silenzio, il ristorante Radici si trova sulle colline di Costigliole d’Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e si sviluppa nell’antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, parte di Le Marne Relais e dell’azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom. Da Radici, lo chef Marco Massaia esprime una cucina elegante e dai sapori netti e ricchi di personalità, esaltando materie prime povere locali ed erbe di vigna, la storia del Piemonte, della sua agricoltura e dei più straordinari artigiani del cibo e i fornitori del territorio.*

***CHEF - MARCO MASSAIA***

*Nato nel 1987 a Torino, Marco Massaia considera il cibo un elemento culturale forte e aggregante. Predestinato da sempre all’arte culinaria, dopo una laurea in Giurisprudenza avverte il desiderio di tornare a un mestiere artigiano, riscoprendo la sua grande passione per la cucina. Con tenacia e umiltà inizia il suo apprendistato presso Il Bastimento a Torino. La curiosità per culture, cibi e tradizioni lontane lo porta a viaggiare in Australia, dove si ferma per due anni al Racine, realtà in cui approfondisce il suo interesse per i vini naturali e per l’agricoltura biologica, imparando a costruire rapporti veri e diretti con i produttori locali. Torna in Italia, a Torino, e lavora prima per La Credenza a San Maurizio Canavese, dove apprende l’importanza della precisione nell’esecuzione e della ripetitività del gesto, poi per l’apertura del Bistrot di Beppe Gallina. Sbarca quindi a Milano come sous chef di Vittorio Fusari al celebre Pont de Ferre, per poi decidere di partire per Shanghai desideroso di scoprire nuove tradizioni e culture. Qui cura l’apertura di un locale della metropoli cinese. Il richiamo alle radici è così forte da tornare a Torino per prendere in mano la cucina del rinomato Banco. Nei cinque anni di lavoro, ottiene diversi riconoscimenti da Le Guide dell’Espresso e dal Gambero Rosso, e nel 2019 viene inserito nei migliori 21 chef under 35 emergenti in Italia secondo la rivista Wine&Food Italia, per la sua proposta culinaria sincera, innovativa e di prodotto. Al termine di questa esperienza, si sente pronto ad assumere un ruolo di responsabilità̀ e l’incontro con Guido Martinetti lo porta a poca distanza da casa sua, in una terra fertile, quella monferrina, dove poter soddisfare le sue ossessioni: l’equilibrio, l’armonia e l’immediatezza, nei cibi, come nelle persone.
Qui Marco dà vita a Radici.*

**Ristorante Radici**

Strada Pasquana, 3

14055 Costigliole d’Asti - Italia

<https://radicimuramura.it/>

info@radicimuramura.it

+39 0141 185 5773

UFFICIO STAMPA:

**FCOMM**

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

[fcomm milano](https://www.instagram.com/fcomm_milano/)

**Francesca Pelagotti** Cell: +39 366 7062302 - Email: francescapelagotti@fcomm.it

**Giacomo Tinti**: +39 331 1244128 - Email: giacomotinti@fcomm.it