Villa Albertina

Osteria Storica Morelli

La valle e la montagna

CENA A QUATTRO MANI

con Villa Albertina di Argenta (FE) e Osteria Storica Morelli

22 gennaio 2026

Prenota il tuo tavolo adesso!

Villa Albertina

Osteria Storica Morelli

Antipasti

Carpaccio di selvaggina (chef Fabio Ferro)
Crostone di beccacce (chef Simone Finetti)
in abbinamento
KAPLJA di Damijan Podversic / Collio

Primi

Gnocco ripieno di brasato di selvaggina (chef Fabio Ferro)
Risotto di caccia (chef Simone Finetti)
in abbinamento
GHEMME Anno Primo di Cantalupo – Piemonte

Secondi

Cervo alla Wellington (chef Fabio Ferro)
Alzavola ripiena (chef Simone Finetti)
in abbinamento
OLEVANO SUPERIORE Tyto di Antonelli – Lazio

Dessert

Dessert a sorpresa degli chef
in abbinamento
PORTO TAWNY COLHEITA di Quinta da Corte / Portogallo
o
MARSALA 1999 di Angilieri – Sicilia

Spirit

Brandy Villa de Varda 1975

€ 145

PROPOSTA VINI

Villa Albertina

La storia

Non siamo un normale ristorante, in questo luogo non valgono i soliti equilibri, la trama principale è l'esaltazione della materia prima al suo massimo livello, i menù e le degustazioni seguono con grandissimo rigore le regole del territorio e della stagionalità.

I vegetali sono prodotti interamente nelle nostre aziende agricole limitrofe, le realtà artigianali delle nostre terre fanno il resto, allevando, cacciando, raccogliendo e pescando le eccellenze offerte dai nostri luoghi, che giornalmente vengono sapientemente interpretate e raccontate attraverso i piatti e le creazioni del nostro Executive Chef Simone Finetti.

Il Mare invece è una continua sfida e sorpresa, collaboriamo direttamente con i pescherecci situati tra Chioggia a Cesenatico, lavoriamo l'ittico delle nostre barche senza utilizzare alcun tipo di solfiti o conservanti chimici, trattiamo i pesci crudi e cotti con il massimo rispetto e sostenibilità per i metodi di pesca.

Villa Albertina è Simone Finetti. La sua storia ha inizio a Lugo di Romagna nel 1989, dove nasce con una passione per la cucina che si rivela, improvvisa e travolgente, all'età di quattro anni. È in quel momento che nonna Albertina gli mette tra le mani farina e mattarello, iniziandolo all'arte sacra della sfoglia e delle tagliatelle. La sua infanzia si dipana tra i sapori autentici della sua terra: impara il rispetto per il mare pescando con nonno Ledo e apprende i ritmi della terra coltivando gli orti con nonno Guido. Già a nove anni, Simone possiede una consapevolezza rara per la sua età riguardo l'importanza della cucina tradizionale e l'origine delle materie prime. L'adolescenza non fa che alimentare questa fame di scoperta. Le vacanze con il padre diventano l'occasione per esplorare il mare in chiave gastronomica, e a quattordici anni il suo primo motorino diventa il mezzo per spingersi fino al porto di Comacchio o nei boschi dei colli bolognesi. Il suo obiettivo è chiaro: scovare tutto ciò che è commestibile per rivisitarlo seguendo il proprio istinto. Nonostante la famiglia lo dissuada dal frequentare la scuola alberghiera, Simone non abbandona i fornelli: continua a cucinare per sagre ed eventi e, terminati gli studi superiori, lavora come cuoco nel tempo libero, mantenendo vivo quel fuoco interiore.

Villa Albertina

La svolta arriva in modo inaspettato, complice una delusione sentimentale. Un amico storico, conoscendo il suo potenziale, lo iscrive a insaputa alla quarta edizione di Masterchef Italia. L'ingresso nel programma stravolge la sua vita: grazie a un carattere energico e solare, Simone conquista non solo i giudici ma soprattutto il cuore del pubblico. Pur classificandosi ottavo, ne esce come vincitore morale, venendo eletto concorrente preferito e aggiudicandosi il titolo di primo "Master of Pasta" italiano.

Tuttavia, è lontano dalle telecamere che avviene la sua vera consacrazione professionale. Dopo aver firmato un importante contratto con Voiello, Simone decide di trasformare l'istinto in tecnica pura. Si iscrive all'ALMA, la prestigiosa scuola di Gualtiero Marchesi, e si immerge nello studio dei testi sacri della gastronomia, da Hervé This a Pellaprat fino al monumentale Escoffier. Il salto di qualità definitivo avviene grazie all'incontro con il suo vero mentore: Giacinto Rossetti, tre stelle Michelin e anima dello storico ristorante Trigabolo, frequentato anche da Andy Warhol. Sotto l'egida di Rossetti, Simone non impara solo a trattare pesci, carni e formaggi con maestria tecnica, ma approfondisce la fisiologia animale, imparando a rispettare la morfologia e le abitudini delle materie prime che lavora. Il percorso si arricchisce ulteriormente grazie alla collaborazione con il San Domenico di Imola, tre stelle Michelin, tempio della cucina italiana guidato da Max Mascia e Valentino Marcattilii.

Oggi, la cucina di Simone Finetti è la sintesi perfetta tra quell'istinto romagnolo primordiale e l'alta scuola appresa dai maestri. Una maturità che si esprime in ricette simbolo, come il "Cappelletto di mare" o le complesse "Moleche con schiuma di parmigiano, gel di Porto, alloro e scalogno",
piatti che raccontano il viaggio di un ragazzo partito dagli orti di Lugo e arrivato ai vertici della gastronomia.