Il Giornale della Piazzetta

RED ROSE "LA PIAZZETTA"

LA_PIAZZETTA_RR

Red Rose
La Piazzetta

"Taglieri, Cocktail e del buon vino all'aria bona de Sonnino"

Cocktails

- CIOFECA 5€
ESPRESSO, LIQUORE AL CAFFÈ, VODKA, SPUMA ALLA CREMA CHANTILLY E POLVERE DI AMARETTI
(INTENSO SAPORE DI CAFFÈ, CREMOSO E COMPLESSO)
- NTRUGLIO 5€
VODKA,,LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCO, SCIROPPO DI CAMOMILLA, LIMONE E PROSECCO
(FRESCO, FLOREALE E FACILE. SPRITZ!)
- CONCONE 5€
RUM BIANCO, RUM SCURO, SCIROPPO D'ANANAS, GELATO AL COCCO E TOP DI PROSECCO
(CREMOSO, RINFRESCANTE. PINA COLADA!)
- CAUGLIO 5€
VODKA ALLA VANIGLIA, LIQUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE, SUCCO DI FRUTTO DELLA PASSIONE, SCIROPPO DI VANIGLIA E SHOT DI PROSECCO
(DOLCE, ASPRO E INTENSO DI SAPORI)
- CALLAROZZO 5€
GIN, LIQUORE ALLE CILIEGIE, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI CILIEGIE, AMARO DELLA PIAZZETTA, TIKI MIX
*SUCCO D'ANANAS E SPEZIE
(LONG DRINK, RINFRESCANTE, FRUTTATO)
- SCORMAREGLIO 5€
GIN, BIRRA, LIMONE E SCIROPPO DI ZENZERO
(LA FRESCHEZZA!)
- CALLARA 5€
GIN, SORBETTO AL LIMONE, ERBE AROMATICHE, LIMONE E ZUCCHERO
(RICCO, BALSAMICO E ASPRO)
- PESCOLLA 5€
NEGRONI DEL GIORNO

- GIN TONIC AROMATIZZATI DELLA CASA 5€
- GIN PREMIUM 7€
- WHISKY
- RUM

*PER GLI ALLERGENI CHIEDERE ALLO STAFF.
*DESIDERI QUALCHE DRINK IN PARTICOLARE? CHIEDILO!!!

Lo sapevi che

Il Bandito galantuomo

Uno dei più noti fuorilegge delle Storia

Antonio Gasbarrone (nome che risulta così sul registro dei morti, ma che è poi diventato nell'uso parlato "Gasparoni") nacque a Sonnino il 12 dicembre 1793 e morì ad Abbiategrasso il primo aprile 1880 . Originario di una famiglia di pastori e orfano di entrambi i genitori a 15 anni, si 'avviò' al banditismo nel 1814 con l'uccisione del fratello della donna che aveva chiesto in moglie e che gli era stata rifiutata, poiché egli risultava essere fratello di brigante. Dapprima al seguito di un brigante calabrese (detto appunto "il calabresotto"), e poi capo della propria banda, egli visse alla macchia fino al 1825, quando, persuaso da un prelato di Sezze, decise di consegnarsi allo Stato (allora Stato della Chiesa), nella speranza di beneficiare presto di un'amnistia o di un lavoro.Rimase invece in carcere fino al 1870, quando con l'Unità d'Italia venne finalmente liberato.Rifiutato, tuttavia, dal suo paese d'origine, condusse gli ultimi anni della sua vita nel quartiere romano di Trastevere, finché, non godendo delle simpatie delle autorità civili ed ecclesiastiche, fu inviato a trascorrere i suoi ultimi giorni in una sorta di ospizio nel nord Italia. La fama di Gasbarrone varcò i confini dell'Italia prima ancora della sua morte, e si costruì intorno alla sua figura un mito duraturo, che lo ha fatto divenire uno dei più noti fuorilegge della storia. La capacità di sfuggire alla cattura e di mirare l'azione criminale spesso in difesa dei più poveri ha alimentato la leggenda su questo "bandito galantuomo", la cui figura, insieme a quella di altri briganti, sembra essere stata in qualche sintonia con un certo ribellismo sociale presente nella comunità di Sonnino, che trovava le sue radici nella particolare congiuntura storico-politica dello Stato Pontificio, qui al confine col Regno di Napoli.

NEL SEGNO DI SPILLO

Campione nella vita e nello sport

Alessandro Altobelli Soprannominato "SPILLO" per il suo fisico longilineo esile e affusolato. Ragazzo semplice ma determinato, è riuscito brillantemente a costruirsi una carriera calcistica inviolabile, da portare "lustro e fama" al nostro piccolo paese. Campione "NAZIONALE e MONDIALE" è ancora molto legato al suo paese Natale per l'orgoglio di tutti i paesani. Ha vinto il Mondiale 1982, realizzando il terzo gol nella finale Mondiale di Madrid.
È il miglior marcatore nella storia della Coppa Italia grazie alle 56 reti realizzate, nonché il miglior cannoniere italiano in Coppa UEFA con 25 gol.

Video "Spillo"

Museo Terre di Confine

Bollicine

- PROSECCO-
CA DEI FRATI COUVÈE ROSÈ 30 €

PROSECCO BIO "ORGANIC" BRUT LE CONTESSE 18€

- FRANCIACORTA
CA DEL BOSCO COUVÈ PRESTIGE BRUT 40€

TURRA BLANC DE BLANCS BRUT 100% CHARDONNAY 35€

TURRA BLANC DE BLANCS SATÈN 100% CHARDONNAY 40€

- CHAMPAGNE
CORDON BLEAU BRUT SÉLECT MAISON DE VENOGE – ÉPERNAY 40€
50% PINOT NOIR 25% CHARDONNAY 25% PINOT MAUNIER

PRINCES BLANC DE BLANCS BRUT MAISON DE VENOGE – ÉPERNAY 60€
100 % CHARDONNAY

PRINCES ROSÈ BRUT MAISON DE VENOGE – ÉPERNAY 60€
100 % PINOT NERO

Cantina

- SICILIA
- GRILLO TENUTE ORESTIADI 16€
- SARDEGNA
- VERMENTINO DI GALLURA FUNTANA LIRAS CANTINA MONTI 20€
- LAZIO
- OPPIDUM MOSCATO DI TERRACINA SANT'ANDREA 15€
- FLER ROSATO BRUGNOLI 15€
- SIRAH AMARANTO FINE WINE 18€
- PASSERINA FINE WINE 16€
- CASPIDE BIANCO CASALE VALLECHIESA 15€
- CASPIDE ROSSO CASALE VALLECHIESA 15€
- SPECIAL WINE
VINI NATURALI SETE
AZIENDA AGRICOLA SETE PRIVERNO (LT)
- PIEMONTE
- CAYEGA ROERO ARNEIS TENUTA CARRETTA 18€
- CHARDONNAY SAUVIGNON MALGRA' 14€
- BARBERA MALGRA' 14
- PODIO NEBBIOLO 85% NEBBIOLO 15% BARBERA TENUTA CARRETTA 20
- ROERO BRIC PARADISO 100% NEBBIOLO TENUTA CARRETTA 30€
- LOMBARDIA
- MERLINO PINOT GRIGIO CONTE VISTARINO 18€
- PERNICE PINOT NERO CONTE VISTARINO 35€
- SAINT VELIER PINOT NERO CONTE VISTARINO 18€
- ALTO ADIGE
- MÜLLER THURGAU ALOIS LAGEDER 23€
- FRIULI
- RIBOLLA GIALLA LA TUNELLA 20€
- PINOT NERO LA TUNELLA 20€
- VENETO
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA FARINA 50€
- VALPOLICELLA SUPERIORE ZENATO 18€
- TOSCANA
- CHIANTI CASA DI MONTE 15€
- ROSSO DI MONTALCINO LA PODERINA 22€
- MARCHE
- VERDICCHIO DI JESI SUPERIORE CESARONI 15€
- ROSSO PICENO CESARONI 15€
- PECORINO TARÀ COCCI GRIFONI 15€
- PECORINO RISERVA GUIDO COCCI GRIFONI 23€
- UMBRIA
- SAGRANTINO COLLEPIANO ARNALDO CAPRAI 50€
- ABRUZZO
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LE MURELLE 14€
- PUGLIA
- I MURI PRIMITIVO VIGNETI DEL SALENTO 15€

Museo Terre di Confine

Il Museo delle "TERRE DI CONFINE" è ordinato in quattro sezioni e si giova di un allestimento che privilegia l'interattività mettendo in campo sequenze organizzate di scenografie, visioni, drammatizzazioni altre suggestioni multisensoriali. Il Museo delle "Terre di confine" di Sonnino valorizza una vocazione storica del territorio, in vario modo percepita e rappresentata dalla vita sociale contemporanea. Frontiera celebrata nelle cronache e nell'iconografia europea per l'indole ribelle dei suoi abitanti, briganti di fama ovvero impegnati in contese e conflitti territoriali con le comunità limitrofe. Sonnino è stata, sino al XIX secolo, il limite estremo dello Stato Pontificio e per molti secoli ha avuto una funzione di baluardo nei confronti del Regno di Napoli. Nel Museo le vicende storiche del territorio e i contenuti delle tradizioni sono rivisitati alla luce dell'esperienza contemporanea e il visitatore è chiamato a estendere in modo riflessivo la sua visione sul tema più generale del confine.

Tradizioni ed eventi

" LE TORCE"

La Processione Sonninese

La sagra delle torce è una caratteristica processione sonninese che si perde nella notte dei tempi, tanto è antica.Le origini di questa festa era pagana e tutto il rituale stava a rivendicare e riaffermare i propri confini. Questo spiega anche la presenza, in questa festa dei fucilieri che sparano ripetutamente "a salve". In seguito, questo rito è diventato religioso cristiano,di fede e penitenza, un pellegrinaggio di espiazione.
I partecipanti vegono chiamati "TORCIAROLI" in quanto portano in mano una torcia che accendono quando diventa buio. Essi sono guidati nel cammino, lungo i confini impervi del nostro paese da quattro " caporali" che conoscono bene il sentiero da percorrere e questo compito gli è stato affidato tramite un' " investitura dei più anziani. Questo rito si ripete ogni anno alla vigilia dell' Ascenzione, partono dopo aver ricevuto la benedizione del prete e sulla Cona si dividono in 2 gruppi: uno fa il percorso del Monte delle Fate e l'altro quello lungo i confini di Monte San Biagio e Terracina. Il momento più suggestivo per i sonninese è quando verso le ore 22.00 spuntare le luci delle Torce sul crestone delle Serre formando una lunga fila a forma di "ESSE"iniziale di Sonnino.Un appuntamento da non perdere!!!

FIERA SAN MARCO

Tra Tradizione e prodotti tipici

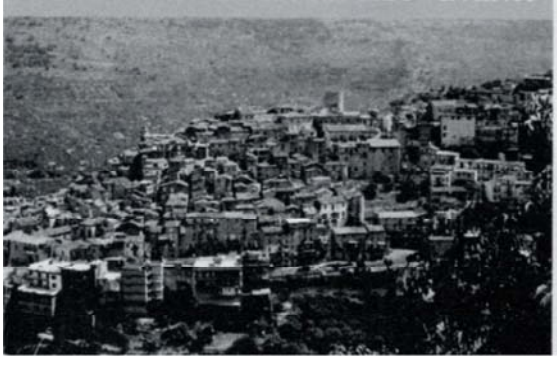
25 Aprile una tradizione capace di richiamare in paese tutta la comunità. La fiera di snoda come un serpentone dalla via Variante fino a Piazza Garibaldi. Alla fiera di San Marco,secondo Patrono di Sonnino, oltre a San Gaspare del Bufalo si trova di tutto, dai prodotti consumistici ai prodotti tipici della cucina Sonninese. La giornata è accompagnata da musica ed eventi organizzati dalle attività commerciali del paese, fino a tarda serata.

TRAIL DEI BRIGANTI E RIFUGI

Un altro evento molto interessante presente da qualche anno nel nostro paese è il TRAIL dei BRIGANTI, una corsa "NATURALISTICA e PAESAGGISTICA tra i sentieri delle nostre meravigliose montagne, una volta "rifugio" dei nostri storici briganti. Lungo tutto il percorso non può, non mancare la presenza in costume, di persone, che revocano i personaggi del periodo del "brigantaggio".
In alcuni sentieri sono presenti vari "RIFUGI" quali: ***JO CATURO, CAVALLO BIANCO, LA CONA BRIGANTE A. GASBARRONE.***
In questi si può sostare e ammirare le bellezze naturalistiche e panorami ameni non eguagliabili.

Il Portale di Sonnino

NEWS - RUBRICHE - TERRITORIO - EVENTI



Binne

TERRA DI LAVORO (ROCCASECCA D'ARCE FR)
GERMAN ALE 0,75 (5,5% IBU 20) 12€
SAISON 0,75 (6,9% IBU 26) 12€
CHEST NUT ALE (6,0% IBU 20) 12€
AMERICAN PALE ALE (6,0 IBU 37) 12€

HASEN BRAU URHELL — 0,3 2€ / 0,5 3€

Lager
Colore Chiaro
5% vol.

Birra tradizionale bavarese con un gusto delicato, aromatico e fresco, e una bella schiuma compatta.

HASEN BRAU ORIGINAL — 0,3 2,5€ / 0,5 3,5€

Lager non filtrata
Colore Chiaro
5,4% vol.

Bionda giallo oro carico, naturalmente torbida, schiuma bianca, intensa e persistente. Aroma intenso con note lievemente maltate. Risulta completa al palato. Gusto piacevole, complesso luppolato al punto giusto per un perfetto equilibrio dei vari sentori.

CAULIER 28 SUPER — 0,3 3€ / 0,5 5€

Strong Lager
Colore Chiaro
9,5% vol.

L'utilizzo di un lievito solitamente impiegato nella spumantizzazione ci ha permesso di ottenere una strong ale tanto intensa negli aromi quanto facile da bere.

SAGRA DELLA "ZAZZICCHIA"

Sagra enogastronomica nel centro storico del paese, che vuole essere la celebrazione di un prodotto tipico del luogo,lavorato artigianalmente come vuole la tradizione sonninese

Piatti Tipici

SPEZZATINO DI CAPRA: Piatto unico nel suo genere come unico è il suo sapore deciso e genuino delle carni che le capre mangiatrici di erbe selvatiche e germogli ci forniscono. Questo spezzatino al sugo e dalla lenta e lunga cottura, nel nostro paese si cucina tutto l'anno, ma il periodo migliore per gustarlo è verso la fine dell'estate. Per questo ogni anno l'ultimo giovedì di agosto a Sonnino Scalo c'è la fiera della capra. E proprio in quest'occasione vengono macellate numerose capre per il gusto dei più appassionati buon gustai che arrivano da ogni parte.

LE CRÉSPÈLLE:
Sono frittelle di pasta lievita morbida lenta, che possono essere: Salate con l'impasto di acqua farina lievito e sale. Dolci con l'aggiunta nell'impasto di zucchero e uva passa, una volta fritte vengonopassate nello zucchero semolato. Si preparano soprattutto a San Giuseppe. In seguito, ma ancora oggi si fanno a Natale, Carnevale, e alle Torce, ma anche in occasione delle feste paesane.

CIACAPRÉTE:
Piatto genuino e semplice che rappresenta ancora oggi l'eccellenza della nostra cucina. Si preparavano nelle festività più importanti dell'anno. Si narra che ai tempi delle nostre nonne fosse un piatto "prelibato" che potevano gustare solo i preti, perché solo loro possedevano la farina bianca per impastarli.Pertanto il nome "CIACAPRÉTE" rappresentava un' ingiuria da parte dei più poveri verso i preti e stava a significare: che li possano "CIACHIARE"cioè "CALPESTARE".

CANESCIÚNE: Sono dei "RUSTICI" che si preparavano una volta, ma ancora oggi la tradizione continua, in occasione della "SAGRA DELLE TORCE". Non potevano mancare, infatti nello zaino dei "torciaroli" iè canesciúne che facevano parte del loro viatico per il lungo cammino.Questi rustici fatti di pasta lievitata "tipo calzoni" possono essere dolci, se ripieni di ricotta amalgamata con zucchero e uova e salati se ripieni di caciotta fresca di pecora o capra prodotta dai nostri pastori.

PIZZA VANNARDA:
È una focaccia che può considerarsi l'antenata della nostra odierna "FALIA".Questa pizza le nostre nonne la preparavano quando facevano "GLIÓ SCIFONE" pieno di pagnotte di pane e cuocevano o nel proprio forno di campagna o al forno pubblico.Dopo che le pagnotte erano lievitate, le nonne ne prendevano alcune e con le mani le allungavano di circa 30/40 cm e larghe 20 cm. Si ungevano i polpastrelli nell'olio di oliva "NÓSTRO" e premevano leggermente in più parti la pizza oliandola bene. Dopo spruzzavano sopra qualche chicco di sale grosso e si cuocevano.

Da Mangiare

- PATATINE COTTE AL FORNO 2€
- TAGLIERE 3,5€ A PERSONA
- BRUSCHETTE DI PANE AI CEREALI CON PEZZETTONI DI SALSICCIA DI SONNINO AL SUGO. 2PZ 4,50€
- BOMBE SALATE AL FORNO 4,50€
- VERDURE GRIGLIATE, FORMAGGIO E MAIONESE
- PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA
- BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO
- TRAMEZZINI 2,00€
  COTTO E MOZZARELLA
  TONNO E POMODORO
- DOLCE DEL GIORNO 3,50€

Caffetteria

- CAFFÈ 1€
- CREMA CAFFÈ 2,50€
- CAFFÈ FREDDO ALLA SPINA 2,50€

RED ROSE

Dopo tutte queste curiosità sul nostro bellissimo paese, "RED ROSE" vi aspetta per deliziare i vostri palati con i piatti tipici della nostra cucina e con la nostra "STORICA PIZZA" dal 1983.

RED RÒSE SONNINO

REDROSESONNINO

IÉ CIAMMÓTTE:
Lumaconi grandi dal guscio bianco che i nonni amici e compari più appassionati, andavano a trovare e raccogliere anche di notte, con le lampadine, sulle montagne più alte che circondano Sonnino. Si trovavano in due periodi dell'anno: a primavera quando si svegliavano dal letargo con le piogge e il sole tiepido, a fine estate verso l'autunno prima di riaddormentarsi. Si cucinavano "all'ARRABBIATA" e ancora oggi si preparano, dopo un lungo lavaggio di spurgo è una cottura altrettanto lunga.

L'OLIO DI SONNINO

Il nostro ORO

Da non dimenticare che queste specialità erano e sono rese più gustose, succulente, tipiche e uniche dal "CONDIMENTO PRINCIPE" della nostra cucina