



STREETFOOD DALLA SICILIA...

...mi piace!



ANDIS ARANCINI

CHE COSA?

Sie sind das traditionellste und beliebteste Streetfood Siziliens und nun gibt es sie auch in Wien: Arancini di riso! Arancini sind aus aromatischem Safranreis geformte Kugeln, die traditionell mit Fleischragù, Spinat & Käse, Melanzani & Tomatensauce oder Schinken & Bechamelle gefüllt werden. In bester Panade werden sie knusprig gebraten, warm serviert und mit der Hand gegessen.

PERCHÉ?

In Sizilien sind Arancini fixer Bestandteil des Alltags und werden sowohl zum Aperitif als auch als Snack genossen. Anders als London, New York und Sydney ist Wien jedoch noch ein weißer Fleck auf der Arancini-Landkarte. Das ändert sich nun. Andis Arancini bringt das beste Streetfood Siziliens nach Wien.

COME?

Andis Arancini werden in Wien mit viel Geschick und besten Zutaten handgerollt und in einer umgebauten Piaggio Ape goldgelb gebacken.

BOOKING: www.arancini.at

*Du findest
uns bei:*



1 gusti

BURRO



Béchamel küsst
Schinken

RAGÙ



Der fleischige
Klassiker

NORMA



Melanzani trifft
Tomate

PASTA



Der Bolognese-
Ball

SPINACI



Grün und
gut

NOUGAT



Rund, süß und
sexy

EIN STÜCK SIZILIEN, HANDGEMACHT *in Wien!*

NOSTRI ARANCINI

Basis unserer Arancini di riso ist ein schmackhaftes Risotto, das seine gelbe Farbe von feinsten Safranfäden erhält. Die Füllungen unserer Arancini Dolci werden von saftigem Milchreis umhüllt. Für alle Pastaliebhaber bieten wir eine ganz besondere Ragout-Variante an.



Noch viele weitere Geschmacksvariationen stehen in unserem Rezeptbuch und können auf Kundenwunsch zubereitet werden. Von A wie Avocado, bis Z wie Zucchini, bieten Arancini für jeden Anlass das passende Geschmackserlebnis!

ARANCINI SICILIANI ORIGINALE

